

## HACIA UNA GENEALOGÍA DEL GUSTO Y DE LA TRANSMISIÓN DE SABERES CULINARIOS EN UNA CIUDAD DEL NORTE DE CHILE<sup>1</sup>.

Sonia Montecino Aguirre  
Universidad de Chile  
smonteci@uchile.cl

*Este artículo trata, de manera somera, algunas formas en que las diferencias de género, clase y etnicidad se expresan a través de la transmisión transgeneracional de la preparación de ciertos platos (lo que implica un conjunto de saberes), constituyendo este traspaso 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). A partir del método genealógico hemos ido siguiendo las transmisiones culinarias en algunas familias de la ciudad de Arica, las que conforman un haz local y a la vez particular de identidades.*

### 1.- Antropología y alimentación

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 Lévi-Strauss (1968) 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 también que la *cuisine* (el consumo) 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” (32).

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<sup>2</sup>, 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. Muchas de estas expresiones<sup>3</sup>- que ponen en escena lo que Weinsmantel ha denominado “gastropolítica” (las dimensiones del poder económico y social de la cocina) y que son

---

<sup>1</sup> Este artículo se basa en parte de la investigación “Continuidad y ruptura en la transmisión de los saberes culinarios en tres regiones de Chile: una perspectiva desde la construcción simbólica del género”. Fondecyt Regular n° 1061198 y en su continuidad en el Proyecto “Anillo de Estudios Interdisciplinarios de Género y Cultura”, Conicyt, actualmente en curso.

<sup>2</sup> Nos referimos, por ejemplo, a las nociones de “chancho”, “choro”, “destapar la olla”, “todo cocinado”, “tomar el sartén por el mango”, “los trutros buenos” “estar frito”, etc.

<sup>3</sup> Demasiado numerosas para consignarlas todas, éstas 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.

comunes al habla y al imaginario chileno, son claves en el consumo alimenticio segmentado por estratos sociales.

Si la cocina constituye un lenguaje, no lo es menos el gusto. Nuestras pesquisas genealógicas<sup>4</sup> ponen de manifiesto lo que podríamos denominar 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 manipulación de los elementos naturales y el cultural a la manipulación de los códigos sociales, y su paso supone una operación de selección de lo natural a una operación de distinción social. Esencial en este paso es el sentimiento de placer (la necesidad de comer da lugar a la necesidad de sentir lo que se ingiere) que abrirá las puertas a la necesidad de gustar, es decir al tiempo de saborear, devorar, primero con los ojos y luego con la boca. 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 a 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 quiénes 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, pimiento y manteca en Hungría, 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” (67), 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” (72). Así, la cocina nacional es considerada por los miembros de esa comunidad como algo dado, que no requiere de mayores explicaciones, sobre la que no se reflexiona 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

---

<sup>4</sup> Hemos trabajado en dos regiones de Chile, en la actual Arica-Parinacota y en la I (Iquique), así como en la actual Región de los Ríos y la X (Osorno) levantando genealogías de familias pertenecientes a las clases altas, medias y bajas, cruzando esas categorías con las étnicas (descendientes de migrantes latinoamericanos, europeos e indígenas). Estas genealogías van siguiendo las “herencias” de los saberes culinarios, lo que permite establecer qué platos, qué tradiciones son las que van traspasándose y de quiénes a quiénes, así como el modo en que conforman identidades culinarias regionales o bien tradiciones familiares. Unido a ello, hemos efectuado entrevistas semi-estructuradas y recopilado libros y cuadernos de recetas de los agregados seleccionados. De ese modo, tenemos una amplia información sobre las maneras en que se instalan los conocimientos de cocina y, por ende, del consumo y del gusto.

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.

Dentro del corpus de la antropología de la alimentación no conocemos trabajos específicos sobre los modos en que se transmiten esas tradiciones<sup>5</sup> y sobre lo que nosotras llamamos genealogías del gusto. Más allá del sentido común y de la frase cliché de “la cocina de las abuelas” –que alude a la transmisión de las generaciones pasadas– no se cuenta con investigaciones que muestren las recurrencias en los aprendizajes, la instalación de tradiciones y los mecanismos de construcción del gusto y que, rompiendo muchas veces ese sentido común, abran nuevas perspectivas sobre los cambios y continuidades en la alimentación de un grupo humano.

## **2.- Transmisión de la distinción social. Operaciones culinarias y reproducción del gusto**

Arica, como ciudad limítrofe (con Bolivia y Perú) y con una historia de fuertes mestizajes con el mundo andino, además de la presencia de afrodescendientes, chinos y europeos (desde el siglo XIX), así como de migrantes de la pampa (con el cierre de las salitreras) y de la zona central chilena (cuando fue Puerto Libre en la década del 60' del siglo XX), es una ciudad que de manera visible mantiene esa impronta pluriétnica en el ámbito de las tradiciones alimenticias, pero al mismo tiempo comparte un sustrato común al mundo “criollo” o mestizo-chileno general. Precisamente esa impronta es la que nos interesa dilucidar, interrogándonos por los mecanismos de conservación y cambio, así como por las operaciones identitarias que conlleva la mantención y el mestizaje culinario como fenómeno que da cuenta de una posición de clase, de género y étnica en constante movimiento.

Iniciemos el recorrido desde la clase alta. Un ejemplo paradigmático de los cruces culturales lo conforma la familia Yanulaque- Ayala, que se remonta a seis generaciones en la ciudad. El linaje se inicia con el casamiento de Manuel Yanulaque Scolda, nacido en Grecia en 1854 y migrado a Arica y María Esperanza Ayala Corvacho, nacida en 1852 oriunda de Arica, hija de Melchora Corvacho, afrodescendiente. Tuvieron diez hijos, que son los que darán continuidad a una de las familias ariqueñas más antiguas. Manuel abrió un almacén que abastecía de productos importados de diversos sitios. La memoria familiar no retiene el año preciso en que Manuel y Esperanza se casaron, pero sí que a los 26 y 28 años, respectivamente, bautizaron (reconocieron, por tanto) a una hija natural, María. En un certificado que conserva una de sus nietas dice:

Francisco María Bertusián, cura y vicario de esta parroquia de San Marcos de Arica, y su partido... certifico que en uno de los libros archivo, que corre a mi cargo, que se sientan partidas de bautismo, que principian el 3 de julio del ochenta y concluye el 13 de febrero del 84, en la página 13 hay una cuyo tenor es como sigue:

<sup>5</sup> Por cierto, hay una gran cantidad de recopilaciones de recetas que dan cuenta de los estilos culinarios de determinadas regiones, localidades, países, grupos étnicos, etc.; pero ellas, si bien son una fuente de reproducción, de registro y memoria de saberes culinarios, no establecen los modos concretos en que se realizan los trasposos: vía oral, de manera mimética o escritural (los cuadernos particulares de las cocineras) ni las formas específicas en que ellas producen una distinción social.

Año del señor de 1880, en 29 de octubre yo, el cura párroco y vicario de esta ciudad, bauticé solemnemente, puso óleo y crismas a criatura mestiza de un mes menos tres días, hija natural, reconocida en la pila por el padre Manuel Yanulaque y de María Esperanza Ayala. Le dí el nombre de María... Fueron sus padrinos, Panai Abdabai y Mercedes Véliz, a quienes advertí su obligación y lo firma y no pudiéndolo hacer el padre, rogó a Juan Abdabai, que lo hizo... José Diego Chavez, cura, en conforme con el original y que me refiero y para que conste doy el presente a petición en parte para los fines que le convenga. Arica, diciembre 30, de 1890. Certifico que la firma que precede es la de don Francisco María Bertusián...

Las restantes nueve “criaturas mestizas” que tuvo el matrimonio de Manuel y Esperanza, se casaron con descendientes de italianos, españoles, peruanos (de la zona de Arequipa) y chilenos residentes en Arica (venidos de Chillán, Linares, Valparaíso entre otras ciudades), y sus nietos, en general con chilenos venidos de diversas regiones del país o migrantes ellos mismos, contrajeron matrimonio y moran fuera de la ciudad o en Perú. Es destacable, eso sí, que un gran número de descendientes de Manuel y Esperanza residan en Arica. Incluso algunos que han realizado parte de su vida en Santiago han retornado. Por ello, este linaje nos confronta a uno de los agregados con mayor arraigo en la región Arica-Parinacota.

Un análisis de la transmisión transgeneracional de saberes culinarios, da cuenta de varias marcas que se van heredando entre los descendientes Yanulaque que permanecen en Arica. En primer lugar, se mantiene la huella griega en preparaciones que perduran en cinco generaciones, las cuales por cierto se mezclan con las provenientes de otras tradiciones como la peruana, la mestizo-chilena, la italiana. Por otro lado, es interesante notar que por tratarse de una familia de comerciantes, las empleadas domésticas (las “nanas”) ocupan un importante papel en la reproducción de las recetas, además de ser portadoras, ellas mismas, de una fuerte cultura andina pues generalmente vinieron y vienen “del interior”, es decir, son migrantes aymaras de la precordillera o del altiplano.

Las encargadas de la conservación de la constelación alimenticia de este linaje, fueron tres de las hijas de Manuel y Esperanza, las solteras Catalina y Bárbara y la viuda María, aquella de la que nos daba cuenta el certificado de bautismo. Las fuentes del aprendizaje de estas hijas en relación a los platos griegos<sup>6</sup> fue dada por su padre, quien asimismo se los transmitió a su esposa<sup>7</sup>. Manuel sobrevivió<sup>8</sup> a Esperanza en varios años, y le enseñó a Marta, una nana proveniente de Socoroma. Las hijas solteras completaron sus conocimientos vía libros<sup>9</sup> y recortes de revistas y diarios que pegaban en el Libro de Existencia del negocio de su padre. Estos “cuadernos” registran las recetas griegas y muchas de dulces<sup>10</sup>. Estas hijas de Manuel y Esperanza le transmitieron a diversas de sus sobrinas<sup>11</sup> los saberes, sobre todo de los dulces. Una de estas sobrinas,

<sup>6</sup> Los platos salados que se siguen preparando en la familia Yanulaque de Arica son: repollitos rellenos; berenjenas; chupe de peras verdes (ojalá de Codpa); sopa griega con arroz, huevo, leche y limón; sopa de zanahoria; sopa de repollo relleno con carne y cordero con puré.

<sup>7</sup> Al parecer Esperanza murió cuando las hijas eran pequeñas.

<sup>8</sup> Falleció en el año 1934

<sup>9</sup> Como el *Cocinero Europeo*, impreso en 1900, semejante al *Cocinero Práctico* que se usó en la zona central del país.

<sup>10</sup> Las cuales, como en la mayoría de los cuadernos que hemos recopilado, anotan el nombre de la pariente o amiga que dio una receta.

<sup>11</sup> Esta transmisión ha sido de importancia pues ha permitido a algunas de ellas hacer de estos conocimientos una fuente laboral, como es el caso de Dora Yanulaque que vive en Perú y es una reputada repostera, sobre todo de tortas de novia.

también soltera, ha heredado los libros y los cuadernos y con frecuencia los hijos de ellas o sus sobrinos nietos, sus primas y hermanas la llaman por teléfono o le escriben por Internet para que les dé una receta, o especifique ciertos detalles de cocción o de cantidad de ingredientes.

Por otro lado, es interesante destacar que desde los tiempos de Manuel la cocina tiene para la Familia Yanulaque- Ayala un lugar importante. La memoria de la tercera generación recuerda los tiempos en que se comían cuatro platos de manera cotidiana y ocho los fines de semanas o en ocasiones festivas. Del mismo modo, la impronta de lo dulce adquiriría relevancia en la medida en que las “tías solteras” se distinguieron por la producción de una variada repostería<sup>12</sup>.

Las esposas de los hijos de Manuel y Esperanza, aportaron, dependiendo de sus tradiciones, nuevas recetas a las ramas particulares de los Yanulaque. Una de las nietas, Eliana Yanulaque Ferrer, cuya madre nació en Arica en 1895 y era por el lado materno descendiente de alemanes, tuvo que “entresacar” a sus cuñadas (las tías solteras) las recetas griegas. De ese modo, como ella poseía la tradición peruana, lo que dominó en esa rama fueron esos platos. Eliana, nacida en 1930, resume así lo que fue este mestizaje de vertientes culinarias:

¡Pero cómo no me voy a acordar de lo que preparaba mi mamá, si sigo comiendo lo mismo! Y mis hijos también. Ella hacía comida peruana, mira, el picante de guatitas o de aves, las papas a la huancaína, el chuño, la papa chuño aderezada, las caiguas rellenas, ensaladas de caiguas. El arroz se comía hartito en esa época, igual que ahora, el arroz blanco, el arroz amarillo, con palillo. El escabeche, el cebiche también se comía, pero más era el escabeche. El chupe de camarones, el chupe de pescado con papas alargadas, cebolla alargada, le echaban un poco, lleva leche, no lleva orégano, lleva ají, el que hoy día le llaman páprika, pero era ají de color. Después nosotros comíamos comida griega, los repollitos rellenos y budines de berenjenas. Se hacen al horno, pero primero se fríen. Primero tú las desaguas, después se fríen, después se secan en un papelito, se ponen al horno. Después se ponen las capas de tomate, como una salsa, con carne, después otra vez y el queso. Se comían unos budines de acelgas, que no eran budines porque parecían pie, tienes la masa, después tienes la acelga. Pero después fueron mezclando con la comida chilena también. La cazuela de vez en cuando, y después un poquito de la comida italiana, porque mi abuelo Manuel preparaba los tallarines, que más me parece mezcla italiana. Al comienzo se hacían las masas hasta que se perfeccionaron los de fábrica. Tallarines se comía todos los domingos, con una salsa que hervía como tres o cuatro horas... Y así fuimos mezclando unas comidas con las otras.

Su prima Ariela (depositaria de los libros y cuadernos de las tías solteras), cuyo padre, oriundo de Coquimbo, llegó a Arica a trabajar al almacén de los Yanulaque casándose con una de las hijas de Manuel, María Esperanza, registra, además de la tradición peruana del cebiche, las papas a la huancaína otros platos y mezclas:

Se comía mucha sopa, algunas todavía las como, la sopa griega, que era solamente con arroz, huevo, leche, limón, mucho limón. Las otras eran con repollo, de zanahoria. Después los chupes: chupe de camarones, de peritas de Codpa, que son las chiquititas, las verdes las usaban para los chupes y las amarillitas, de postre. Esos chupes eran como sopas. Se les llama chupe porque llevan cosas, presas. También se hacían platos muy ricos de cordero. Se hacía la causa con ají, eso era peruano, los picantes de pata. El camote cocido acompañando el cebiche, como se come todavía en el Perú

<sup>12</sup> La que incluía güergüeros, alfajores (rellenos con manjar y cubiertos de azúcar glaseada), torta de almendra, torta de moka, queques de pascua, entre otros.

A veces se hacían empanadas fritas, pero no era costumbre. ¡Ah! pero lo que se comía mucho, de la comida de mi abuelo, eran pasteles de berenjena, de zapallitos. Esos eran con huevos, pan remojado y pimienta. Cazuelas se preparaban también. La tradición, que todavía yo mantengo, es el sábado comer porotos o lentejas, acompañado con arroz y con bistec apanado. Ese era el plato de fondo, aparte de la sopa y la entrada, había una entrada que me gustaba mucho, de cachitos rellenos con maíz. El desayuno sí que ha cambiado: a nosotros, porque estudiábamos, nos hacían especial, porque huevito a la copa, juguito, generalmente nos daban hígado frito. Después ya en la época en que estuve acá con mis tías Catita y Barbarita<sup>13</sup>, ellas tomaban once, el tecito, que era como a las cinco y media. Y después en la noche ya no se comía, solamente servían una fruta, un jugo. Las tías hacían dulces de camote. Lo preparaban en una paila de cobre, que por ahí está, no sé dónde. Incluso cuando yo estuve en Santiago me mandaban dulce de camote, albacora. La albacora se come frita, pero el cebiche es el más rico de todos. También consumíamos y lo seguimos haciendo, muchas aceitunas, choclos, tomate, paltas. Es que en el Valle de Azapa había casi de todo, después se fueron perdiendo algunos frutos como el pacái, unas vainas así, que eran como algodones adentro, con unas pepas grandes, dulces. Después estaba el tumbo, que aparece a veces. En el colegio cuando nos hacían Economía Doméstica aprendimos otras cosas y teníamos cuadernos donde copiábamos recetas de las amigas. Lo otro que se hacía mucho eran los picarones con miel; también, los arroces, un montón de tipos de arroz. Los tapados, el arroz con azafrán, con aceituna. La lengua nogada se hacía también, los fritos de seso...

En los negocios así, en el mercado, había unas barras de hielo, y tenían un aparato con que raspaban hielo, y le echaban algo dulce. Entonces los ponían en un papelito, y nosotros nos íbamos chupando eso para el colegio. Eso se usaba hartito. Y la caña de azúcar también. Pedazos de caña de azúcar, nos íbamos chupando, eso era de la tradición negra.

Yo aprendí tres cosas de mis tías, pero no las hice más sino que se las enseñé a las nanas: los alfajores, el queque de naranja, el queque de pascua, y después algunos que otros postres... uno muy rico, el clery de café con baño de vainilla.

Apreciamos entonces que en las ramas de los hijos de Manuel y Esperanza hay continuidades y cambios en la alimentación<sup>14</sup>, manteniendo en la memoria y en el consumo actual muchas de las preparaciones que los constituyeron como familia mestiza griego-afrodescendiente y luego cruzada con descendientes de europeos y mestizo-chilenos. Sin duda, la tradición de “lo griego”<sup>15</sup> y de lo peruano es un componente identitario que junto a las marcas de clase (la sofisticación en la alimentación, la repostería, la tradición ilustrada a través de los libros de cocina) y a las de género (porque las mujeres son las depositarias y las practicantes -sobre todo las nanas- de los saberes<sup>16</sup>) dibujan un universo claramente delimitado en términos

<sup>13</sup> Su madre muere joven y ella vive con el padre y las tías en la misma casa donde actualmente reside.

<sup>14</sup> Como ocurre en todo el país respecto a la cantidad de ingestas diarias y a la sucesión de platos dentro del menú, así como al influjo de la “lighización” de las dietas producto de los discursos médicos y de la preocupación exacerbada del vínculo entre alimentación y salud, sobre todo en las clases altas. Para mayores detalles al respecto ver: Montecino (2006) y Franch (2008).

<sup>15</sup> Lo colocamos entre comillas, pues su significado sin duda es construido por la familia y posiblemente no corresponda completamente a la tradición culinaria de esa cultura, sino a una relectura de la misma. Pero lo importante es que para el imaginario que construye el linaje esas preparaciones sí corresponden a la marca de Manuel Yanulaque

<sup>16</sup> Esta materia de género adquiere matices. En primer lugar es muy frecuente encontrar que los hombres migrantes que se casan con mujeres originarias de Chile y que vienen solos, son quienes enseñan los platos de su país, como es el caso de Manuel. Cuando vienen con hermanas o esposas son ellas las que se encargan de transmitir a sus cuñadas y nueras, respectivamente, esa tradición. Luego, se aprecia que en la cuarta y quinta generación algunos hombres comienzan a cocinar (como es el caso del hijo de Eliana

familiares, pero al mismo tiempo marcadamente regional. Por otro lado, se incorpora a lo anterior ciertos matices de lo mestizo-chileno aportados por los cónyuges, como en el caso de María Eugenia Yanulaque, cuyo marido, Carlos Morales, originario de Linares, introdujo en esa rama de la familia el chancho en piedra, mientras que el marido de Eliana, proveniente de Osorno, introdujo en la familia las empanadas de horno. De este modo, se van complementando las vertientes tradicionales de la familia con las aportadas por los parientes políticos provenientes de otras zonas del país.

Los Yanulaque, asimismo, comparten ciertos principios de condimentación<sup>17</sup> característicos de la cocina ariqueña—recordemos que para Contreras (1993) este es una de las marcas identitarias más prístinas para definir una tradición culinaria— como el uso del ají, el orégano, la pimienta, el palillo y el ají de color. Este último constituyó un importante fondo de cocción como “color”<sup>18</sup> y hoy, cuando la manteca casi no se usa, se utiliza bajo la modalidad de un molido de pimienta que se agrega a los sofritos de aceite y cebolla<sup>19</sup>. Junto a ello, el consumo diario de arroz muestra a esta familia inserta en las marcas culinarias regionales.

Los Yanulaque también comparten los pasos locales respecto a los combustibles usados para cocinar: al principio cocina a leña, luego yareta, posteriormente parafina, gas y en algunas ramas, como las de los hijos de Leonidas Yanulaque, se utiliza actualmente la cocina eléctrica, por considerarse “más limpia”. Por cierto, veremos que la identidad de clase, en el sentido del uso de combustible, será clara para la preparación de la repostería, por cuanto en el pasado se usaba de manera exclusiva una cocina a parafina, mientras que de leña o llareta para los platos salados. Hoy, la cocina eléctrica marca la distinción.

Analicemos otra vertiente, la de una familia de migrantes aymara que se inicia en la ciudad de Arica con el casamiento de Amaru Luque Mamani y Olga Díaz Vasquez, quienes tienen siete hijos, cinco mujeres y dos hombres. Amaru nació en Putre y Olga en Socoroma. Olga llegó a Arica a trabajar en el empleo doméstico y Amaru como garzón en el Hotel Pacífico. Una de sus hijas, Miria<sup>20</sup>, nacida en 1950, nos muestra el proceso de “re-etnificación” culinaria que se produce en esta familia. La propia Miria nació en Putre en el lapso de tiempo que sus padres retornaron a esa localidad y no regresó hasta que entró a la universidad, momento en que re-conoce a su abuela materna, María Vasquez y su valor como depositaria de la cultura aymara. Olga, su madre, abandonó muy joven su comunidad natal y por ello no transmitió a sus hijas las preparaciones aymaras que más tarde Miria cocinará. Sin embargo, les enseñó a degustar lo aprendido en las casas donde trabajó, aunque también les hizo conocer algunos platos emblemáticos del universo aymara. Miria relata:

---

Yanulaque, y de los hijos de Aquiles Yanulaque), dentro de la tendencia generalizada masculina de hacer platos en algunas ocasiones festivas, emulando las recetas de los chefs de moda. No obstante esta tendencia, de manera mayoritaria son las mujeres, en todas las clases sociales y vertientes étnicas, las que cocinan diariamente y en ese sentido -el de la reproducción alimenticia cotidiana- el género femenino continúa siendo el encargado de la alimentación en la división del trabajo doméstico.

<sup>17</sup> Resulta interesante constatar que la sal nunca es mencionada como parte de la condimentación, nadie se refiere a ella y pensamos que esta omisión se debe a su incorporación mecánica e inconsciente. Todo ocurre como si la sal estuviera “naturalizada” en las operaciones culinarias no dulces.

<sup>18</sup> El color es una preparación en base a manteca y pimienta molido.

<sup>19</sup> Las preparaciones de porotos y otras legumbres llevan “obligatoriamente”, de acuerdo a Eliana Yanulaque, ají de color.

<sup>20</sup> Es profesora universitaria en la Universidad de Tarapacá.

Mi mamá cocinaba siempre la cazuela, ella no tiene mucha influencia de la cocina de la abuela, como empleada doméstica en casa de españoles y de italianos adoptó de ellos esas cosas: fideos, papas, ñoquis. Hacía porotos con riendas, con harto zapallo y harto fideo, ella sigue cocinando esas cosas, y le echa más verduras, zanahoria, compra siempre un hueso carnudo para el gusto, antes de ponerle chorizo o longaniza, ella prefiere con hueso. Y mucho zapallo. Usaba color, pero no encima, sino que en el guiso<sup>21</sup>. Igual preparaba el chancho a la Socoromaña, el picante, el charquicán al estilo de allí, con charqui generalmente de vacuno y de alpaco, porque de alpaco está más acostumbrada ella, como es de la pre-cordillera... Si mi mamá fuera de más arriba, el llamo y alpaco. Porque en Putre se cría mucho el vacuno ahora, mis tías ahora me convidan con charqui de vacuno o un buen charqui, de cordero. Pero, lo que siempre fue y sigue siendo importante en mi familia, es el chancho a la socoromeña, que no es asado, sino cocido con hierba buena. Ese yo traté de captarlo de la abuela, es el plato típico de Socoroma, que identifica al pueblo de Socoroma. Decía ella que hay que cocer todo en olla de fierro, hay que cocer tanto el chancho que se deshaga casi y que pierda su manteca. Y me cuenta mi mamá, que la abuela y otras señoras del pueblo sacaban la manteca que les servía para hacer sopaipillas y para freír otras cosas. Limpiaban la manteca de la carne, después le ponían la cebolla y el palillo, amarillo queda. De mi abuela también aprendí el picante de guata, con arroz, camote, papa chuño, repollo y zapallo.

Podemos apreciar que la familia de migrantes aymaras Luque Arias conocerá y mantendrá, más adelante, una multiplicidad de tradiciones culinarias, dentro de las cuales la indígena comenzará paulatinamente a cobrar valor. Asimismo se aprecia la importancia que adquieren las preparaciones de Olga y la clara noción de la procedencia de las mismas. Cuando los hijos de esta familia eran niños y adolescentes primó lo no aymara, debido quizás a lo que la propia Miria entiende como el “proceso de chilenización” que podría equivaler a un “blanqueamiento” y olvido de lo aymara (incluso el propio padre de Olga le dice que es mejor que no hable su idioma de origen y prefiere dirigirse a ella en español). No obstante, se “infiltra” en la familia lo aymara a través del charqui de alpaco, pero sobre todo a través del Chancho a la Socoroma, que desde su nombre da cuenta de una identidad local y étnica.

Por otra parte, algunas de las hijas de Olga, buscando sus antecedentes en un movimiento de revalorización de los orígenes, se encuentran con la figura de la abuela y con los usos culinarios como parte de una constelación que las diferencia:

La primera vez que fui a Socoroma, como a los dieciocho años, la abuela partió al campo y me mandó: “Miria, por favor, ¿me alcanzas con almuerzo?” Con mi hermana Aída sufrimos, no sabíamos que hacer. Estuvimos en el suelo, la abuela no tenía cocina, sólo unos fierros, y había que traer leña, buscar leña, prender el fuego y cocinar con las ollas tiznadas, negras... yo lloraba. Teníamos que cocinar y llevarle. Después nos acostumbramos un poco, pero fue terrible. Ella tenía una cocinita abierta, ni siquiera un asunto cerrado, así con un toldito, con calamina. Tenía una mesa, los asientos eran todos de barro, de greda, y aquí tenía su cocinita. Lo más lindo de la abuela es que hacía guatía para ella y para mí. Al lado del fogón, tenía la construcción de su hoyito para hacer la guatía. Porque no era época en el verano, no había papa, choclo para hacer humitas, las habas, pero la abuela igual inventaba. Choclo en Socoroma sí había todo el año. Como no había carne, ella criaba cuy. Los cocía en una ollita y lo colocaba abajo junto con las papas, las habas. Tapaba el hoyo de la guatía con alfalfa, pero

---

<sup>21</sup> Quiere decir que no sigue la costumbre de colocar aceite y pimienta molido sobre las legumbres, sino de incorporarlo al sofrito, que es la base del plato.



primero le ponía la protección con un saco de esos antiguos de hilo. Fue esa la época en que regresé y me encanté. Ahí yo ya empecé a querer la tradición, con la abuela.

De las cinco hermanas Luque Arias, sólo una se casa con un aymara, tres lo hacen con hombres de la Quinta Región y una permanece soltera, lo mismo ocurre con los dos hermanos que aún no contraen matrimonio. Dos de ellas están separadas. Las casadas incorporaron en sus prácticas alimenticias las tradiciones de sus esposos, lo cual, como en el caso de Miria y Ana María, ocurre a través de las suegras. Los marcadores del gusto de la Quinta Región entonces serán introducidos en sus mesas: porotos granados, pastel de choclo, caldillo de congrio y la “pescada frita”<sup>22</sup>, por ejemplo. Es interesante señalar que el pescado no aparece en la tradición culinaria de los Luque Ayala, y Miria constata que ella y su marido “aprendieron” juntos a comer cebiche, el cual han incorporado, pero como un plato ocasional, sobre todo de días festivos.

Los Luque-Ayala también comparten ciertos principios de condimentación, resaltando el uso del orégano: “Sin orégano, no hay comida” señalan<sup>23</sup>, además de comino, color, pimienta y ajo. Resulta interesante subrayar que el ají en este núcleo es molido en batán (así como el ajo), marcando con ello una identidad de clase y etnia en la ciudad de Arica. Del mismo modo que los Yanulaque, los combustibles usados por la familia han variado desde la yareta y el carbón<sup>24</sup>, a la parafina y el gas, y por tanto ha habido un cambio en las cocinas (los artefactos).

Sobresale en este caso que la transmisión transgeneracional de los conocimientos culinarios sigue una clara línea femenina: desde la abuela materna, a la madre, a las hijas y de éstas a las nietas, y cuando hay casamiento mixto, la suegra será la encargada de enseñar los saberes. No hay referencias a los hombres en la cocina. Quizás sea este un rasgo que caracteriza la impronta aymara en cuya versión rural tejer y cocinar forma parte, en la división sexual del trabajo, de una labor eminentemente femenina. Por otra parte, el aprendizaje se produce mirando, imitando; sólo posteriormente una de las hijas profesionales, posee un cuaderno de recetas. Sin duda el influjo de la TV se advierte en la única representante de la quinta generación, de siete años, bisnieta de Olga y Amaru, que ya cocina recibiendo de su abuela paterna (mestizo-chilena) los conocimientos sobre dulces y de su tía materna (por tanto de su abuela y algunos platos de su bisabuela aymara) la tradición de la familia Luque-Arias, junto a las recetas que ve en el canal Gourmet<sup>25</sup>. De ese modo podemos colegir que, primando lo oral y presencial (dado por las imágenes de la TV y el aprendizaje dentro de la familia) este núcleo de migrantes aymaras va constituyendo un cruce de tradiciones culinarias dada por su continuidad a través de matrimonios mixtos, pero haciendo primar en el discurso y en la práctica la vertiente aymara re-etnificada en la urbe.

En otras coordenadas y en el universo de las clases bajas, Luisa Baez Ruz construye en Arica un agregado cuyo centro es ella, madre y matriarca de siete hijos, tres hombres y cuatro mujeres. Nacida en Valparaíso, en un hogar pobre, en 1941, queda huérfana de su madre, viviendo con su padre, cargador de mudanzas, Fernando de la Cruz Baez Aldunate<sup>26</sup> y sus nueve hermanos hasta los 20 años, cuando migra a Arica (en el año

<sup>22</sup> Se trata de merluza frita con un batido de huevo y harina.

<sup>23</sup> Socoroma, de donde proviene la abuela materna, es un gran productor de orégano.

<sup>24</sup> Olga, luego de trabajar como empleada doméstica, se dedicó a criar a sus siete hijos, y ayudaba a la mantención familiar vendiendo yareta y carbón que un cuñado le traía.

<sup>25</sup> Se trata de un canal argentino de la televisión por cable que transmite todo el día preparaciones y recetas de chefs de distintos países de América Latina.

<sup>26</sup> Luisa cuenta: “Él siempre nos decía: ¡pa que vean, soy Aldunate!”, haciendo ironía sobre su prosapia.

1961) como empleada doméstica de una familia que se trasladó a esta ciudad. Luisa procrea a sus hijos con cinco parejas distintas, de sus vástagos descienden veinte nietos. En muchos casos sus hijos e hijas tienen, a su vez, dos parejas con las cuales se han casado o conviven. Luisa vivió en Valparaíso una infancia de enorme pobreza y desde niña cocinaba:

Yo ya tenía nueve años y tenía que cocinar... Mi papá decía: “Vamos a hacer sopa de hueso de chanco” y sabíamos que había que comprar zanahoria, una papa, dos papas... depende de los que estuviéramos; pero había que tener el almuerzo cuando él llegaba, porque si no, la pateadura no se la perdía nadie. Éramos muy pobres, así que comíamos sopa, porotos, papas con mote. Con mis hermanos, ya adultos, decíamos: “Mi papá encontraba tan rico el mote que hacía la Luisa”. Yo, lo único que quería era que la comida hirviera luego para poder irme a jugar.

Nosotros nos criamos en una pieza. El me enseñó a cocinar, fue alcohólico, pero nos cuidaba, eso no se puede negar. Me decía: “Pones el mote, *picaí* papitas... *tenís* que freír un poco de cebolla”. Yo también veía a las otras que eran más grandes, así puro mirando aprendí. Se usaba la grasa empella, derretida, mucho “ajicolor”, ajo, bastante se ocupaba, eso eran los aliños y el cilantro, el perejil. También aprendí ahí que el perejil era para cocerlo y el cilantro para las ensaladas. La vecina me ayudaba para hacer los fideos, para el lavado también me ayudaba la señora esa.

Los conocimientos que Luisa va adquiriendo provendrán, posteriormente, de las tradiciones de las casas en las cuales empieza a trabajar a los 13 años, sólo tenía cuarto año básico, pero el destino familiar de las mujeres era indefectiblemente el empleo doméstico. De su primer empleo es echada por “cocer el pollo con las tripas”. Luego trabaja como niñera y aprende de la cocinera de la casa a preparar algunos platos. Pero, sin duda, la base de sus conocimientos los obtuvo desde sus diversas patronas y en el devenir de su trabajo:

La profesora me quiso mucho. Yo ya tenía a mi hija, con Silvia. Ella me ayudó mucho, me decía: “Mira, vamos a hacer carbonada, entonces aquí tienes que buscar todas las verduras que le vamos a echar, porotitos verdes, zapallo, papas”, pero ella me veía la cantidad. Tenía una biblioteca enorme, yo leí *Margarita Gautier*, de Alejandro Dumas, y ¡si yo no salía, leía! Por eso me fue fácil seguir aprendiendo a leer y escribir. Entonces yo buscaba en el libro cómo hacer una comida y la sorprendía. Aprendí, hasta el día de hoy es muy raro que almorcemos no habiendo mantel. Servirme una taza de té en la mesa pelada ¡no! Me educé en las casas. Cuando me vine a Arica con la Elbita trabajé más de veinte años. Tenía como 19 años cuando nació la Pilar y me vine. Primero con unos patronos del sur, que eran abusivos, de ahí a una empresa donde le cocinaba a setenta hombres y después ya con la Elbita, que era su familia de la época en que los terrenos estaban juntos. Aprendí a hacer el cebiche que ellos comían, con camote y con choclo; a cocinar el arroz que hacemos en Arica, acá no nos puede faltar. Somos chinos. Con el estofado, con el charquicán, todo va con arroz. Las lentejas con arroz. Incluso yo llegué a cocinar el garbanzo sin nada, con el aliño no más, y el arroz graneado al lado, con una longaniza.

De ese modo, Luisa comienza a incorporar la vertiente culinaria “ariqueña”, apropiándose a través de la cocina de esa identidad. Sin duda, el arroz será la marca del gusto que ponga en escena su cambio, el cual es asociado a lo “chino”. Ella hará

hincapié en esa tradición también a través de los pollos a la china<sup>27</sup> que se entreverarán con las recetas de pastel de choclo, carbonadas y budines.

Luisa se organizó con otras mujeres de la población para fabricar pan y empanadas los fines de semanas y venderlos entre los vecinos para así obtener un complemento a su sueldo de empleada doméstica. Su “mano” comenzó a ser reconocida y sus empanadas fritas y de horno, generalmente de pino, a ser apetecidas y demandadas. Más adelante, adoptando plenamente las costumbres ariqueñas de celebrar la Navidad con dulces, aprendió a hacer pan de pascua y chocolate caliente, y junto a las vecinas sacaron mesas y sillas a la calle y comenzaron a celebrar –hasta el día de hoy lo hacen– colectiva y externamente esa fiesta para los hijos y nietos del pasaje donde reside. En la medida de sus recursos, fueron “sofisticando” las recetas de dulces hasta llegar a confeccionar tortas de piña y galletas de Pascua. Posteriormente, y ya con el advenimiento de la democracia, los saberes aprendidos de las patronas, en los cursos del sindicato y por su propia cuenta en recetas de productos, vía las vecinas y otras fuentes orales, se tradujo en el liderazgo y formación de una “microempresa” de alimentos a pedido en la cual participan las vecinas y parte de su propia familia. Luisa ya no labora ahora como empleada doméstica, haciendo de la cocina una herramienta de sobrevivencia. Sus hijos varones, como ella dice, “aprendieron por necesidad”.

Luisa ha transmitido sus saberes por vía oral y de modo mimético a sus hijas y a una de las nueras, quienes viven en la misma casa, junto a sus parejas e hijos y participan también de la “microempresa”. Pero sus nietos han aprendido, sin duda del ejemplo de su abuela, que también es posible vivir de la cocina y trabajan en ello. Luisa piensa que para cocinar hay que sentir afecto:

Nace de adentro que te guste cocinar. A mí me decían mis hijos o quien aparecía, “a mi mamá hasta el Caldo Maggi le queda rico”. Es el cariño. Esto es lo que tengo para ustedes y es el cariño. Mis nietos aparecen: “Que abuelita, a mi me gusta esto”. “¿Qué quieren almorzar?”, les pregunto. “Yo quiero empanaditas de queso”. “¿Pero cómo les va a hacer empanaditas de queso?”, dicen mis hijas, “¡Qué me cuesta, si un poco de harina y un pedacito de queso!” Mis nietos, los mayores, que están en Valparaíso, son chefs internacionales. Ahí están ellos. ¿Cómo no me voy a sentir feliz?

En términos de los principios de condimentación, Luisa comparte y ha incorporado algunos como el ají, el comino, manteniendo el ají de color, el ajo y el perejil. Por otro lado, las preparaciones dulces se equilibran con las saladas. Sin embargo, los platos que prepara para su microempresa adoptan los gustos y las identidades locales, como el ají bajo la modalidad de rocoto, el orégano y las preparaciones, como el picante de guatitas, el arroz, los chapsui, conviviendo con las cazuelas, las carnes a la cacerola y otras recetas comunes a todo el país. Respecto a los combustibles, en su infancia conoció la cocina a leña y después la de gas en las casas de sus patronas. Sin embargo, cuando se independiza utiliza durante mucho tiempo la cocina a leña en su casa y la de gas donde trabaja<sup>28</sup>. El tipo de combustible también será para ella una clara forma de “distinción” social. Hoy, que ya puede valerse del gas, Luisa piensa que su posición ha subido en el entramado ariqueño.

<sup>27</sup> Ya sea como chapsui o como pollo con sillao (salsa de soya) y jengibre.

<sup>28</sup> Ella da cuenta de la paradoja de vivir esas dos formas así: “Tuve que aprender a estar en mi realidad y en otra que no era mía. También es una cosa conflictiva para nosotras las trabajadoras de casa particular”.

Por último, conozcamos a la familia Guillén -Figueroa, que pertenece a lo que podríamos denominar una clase media ariqueña y que se remonta a cinco generaciones. René Guillén Canales, trabajador del ferrocarril, se casó con Georgina Figueroa Verdejo, ambos nacidos en la ciudad, en 1917 y 1927, respectivamente. Tuvieron cinco hijos, cuatro mujeres y un hombre, todos solteros.

El padre de René fue sastre y su madre dueña de casa. Oriundos de Arica, tuvieron tres hijos, dos hombres y una mujer. Los padres de Georgina, sin embargo migraron desde Chiloé y se establecieron en 1898 en Arica. Su padre, Rogelio, era maquinista de tren y su madre, Graciela, dueña de casa, oriunda de Valparaíso. Procrearon once hijos, siete hombres y cuatro mujeres. Este matrimonio se separó y Graciela se fue un tiempo a Bolivia donde preparaba empanadas salteñas en un restaurante para mantenerse ella y los hijos e hijas que la acompañaron. Graciela transmitió a su hija Georgina los saberes que aprendió en la zona central chilena, otros adquiridos desde la tradición de su esposo chilote y los que adoptó de la tradición ariqueña y boliviana. Su nieta Ingrid cuenta:

Yo crecí escuchando que mi abuela hacía una carne a la olla con unos fideos y una salsa que nadie podía reproducir como ella. Mi mamá cocinaba esa carne de vacuno a la olla, pescado también, hacía un cebiche delicioso, de un pescado que nunca he vuelto a ver, que se llamaba mono. El cebiche se hace de distintas maneras, a veces se hace en cuadros, otras veces en tiras, pero ella lo preparaba molido en una moledora de carne antigua que se afirmaba aquí, por debajo de la mesa, con una mariposa. Molía todo ahí, carne de cualquier tipo, el choclo. El pescado lo ponía a macerar en mucho limón, por bastantes horas, en un tiesto grande. Después lo sazónaba, para servirlos, le ponía cebolla, pero que no se note, preparaba con ají, con locoto, con sal, un poco de pimienta y comino. Orégano le ponía a las otras comidas. Yo hago lo mismo, uso ajo también. Ella servía el cebiche con papa cocida, sin camote, choclo. Mi abuela materna era la fanática de los dulces y eso aprendimos desde niñas, la preparación de los panqueques, freirlos. Mi hermana mayor heredó todo eso. Pero nunca la leche nevada nos queda como a ella. Yo tengo el recuerdo que mi mamá muy poco antes de morir quiso enseñarme a hacerlo, pero yo no aprendí nada. Yo sabía que ella estaba muriéndose y me invitó a la cocina y ella preparó todas las mezclas y supuestamente yo miraba, pero se me borró toda la historia. Aunque escribí sus recetas y las de la abuela, que sólo las tenía en la memoria. Tenemos muchos cuadernos de ellas, y ahora mis hermanas anotan de los canales de televisión. En un sobre, donde sea.... Otra cosa que mi mamá preparaba que le salía tan rico es la papa chuño y yo con la receta también puedo hacerla. Eso es aymara. Mi mamá hacía también una sopa que es boliviana, de maní. En la casa todos los días comemos arroz, graneado, igual que el de mi mamá.

Apreciamos cómo la familia Guillén -Figueroa conjunta tradiciones del norte, centro y sur del país y cómo la abuela materna, en una clara genealogía de transmisiones femeninas, opera como la “matriz” de la memoria, desde la cual las nietas ilustradas (todas ellas son profesionales) registran y reproducen las prácticas que identifican al núcleo. Es evidente cómo funciona el sustrato nortino con los emblemas culinarios del cebiche, la papa chuño y el arroz, así como con los principios de condimentación; pero a esos ejes se agregan los dulces de la zona central (los postres de leche). También es interesante señalar que Georgina y su paso por Bolivia como cocinera, aporta el gusto por la cocina, pero asimismo la delimitación y conocimiento de las tradiciones. Sus descendientes tienen muy claras las preparaciones, por ejemplo, de las empanadas salteñas versus las “chilenas” de horno y de pino de carne; las humitas y los pasteles de

choclo con queso, que ella adoptó de Bolivia, versus los de la zona central. Así también ocurre con un gustema clave en las identidades culinarias:

Mi mamá nunca hizo chanco en piedra, ni nosotros, sólo pebre. Todo picado chiquitito. Ahora hay una variante que hace mi hermana que es el huacamole. Chanco en piedra comí de un amigo de Talca; lo encontré tan fome, era una cosa como agua, tomate. Yo estoy acostumbrada a algo más consistente, con más color, con más sabor. Para mí una comida bien hecha es una comida que tiene muchos sabores, que tiene sabores que yo recuerdo de mi casa, que son todas estas especies que se usaban y usamos para cocinar. Igual que el té. En mi casa es distinto porque es el de mi abuela: té de hoja, con canela, clavo de olor, anís, cedrón. Y yo lo preparo así.

El gusto al picante, los sabores de los condimentos y la forma de preparar el té, conforman una distinción que va desde lo regional, a lo local, a lo familiar. Así, la familia Guillén -Figuroa es un claro ejemplo de los modos en que las tradiciones se combinan y se relacionan con las migraciones internas y externas que han ido construyendo el entramado de la cocina ariqueña.

### **A modo de corolario**

El recorrido que hemos hecho nos confronta a ciertas generalidades que emergen de manera nítida. En primer lugar, las identidades étnicas y de clase en algunas familias de la ciudad de Arica se transmiten vía la cocina, transgeneracionalmente. En el caso de la migración europea (los Yanulaque) adquiere desde el comienzo un sesgo de clase y género, siendo un hombre el que coloca la marca. Sin embargo serán sus hijas, y posteriormente las nietas, quienes la mantengan. Del mismo modo, el estar situados en una posición alta en la sociedad local, vía el comercio y luego por las profesiones, denota la continuidad de este linaje. En el resto de los casos lo femenino será vía de transmisión insoslayable. Desde la vertiente aymara es evidente este trazado<sup>29</sup>, y de igual forma en el caso del mundo popular, dentro del cual será la abuela -la fundadora de una familia- quien lo transfiera a sus hijas, o en otro, más ligado a las clases medias (los Guillén -Figuroa), es asimismo este personaje quien produzca la marca de la tradición. Así, podríamos decir que la transmisión de saberes culinarios es positiva a través de generaciones alternadas.

Otra fuente de conocimientos, que se perfila como una tendencia, son los que dan las suegras a las mujeres. Contrariamente a lo que el sentido común sostiene, las esposas deben aprender los platos emblemáticos de la familia de sus esposos y, de ese modo, adoptar nuevas vertientes que dibujarán la singularidad propia de cada familia. Pero, como hemos visto, esas singularidades se entreverán con las generales de la ciudad, pudiendo así distinguirse muy nítidamente lo que se comparte. Lo común son los principios de condimentación (comino, pimienta, orégano, ají, palillo), el uso del arroz blanco y ciertos platos como el cebiche, el picante (en sus diversas formas) y la papa chuño, que cruzan las clases y dan una cierta particularidad a la cocina de Arica.

---

<sup>29</sup> En otras entrevistas que hemos realizado a mujeres aymaras queda de manifiesto esta tendencia. Sólo en el caso de una familia evangélica los hijos habían aprendido a cocinar, pero “sólo por necesidad” no como cocineros cotidianos de su agregado. Por otra parte, encontramos esto mismo en las herencias culinarias de huilliches de Osorno y Valdivia, con una clara dominancia de las abuelas maternas como fuente del aprendizaje gestual y mimético.

Así, podríamos sostener que las identidades culinarias de la ciudad construyen un gusto delimitado por el cruce de tradiciones, en la cuales, sin perderse las memorias familiares, se reproduce lo local, pero al mismo tiempo constituyen determinaciones de clase, de género y étnicas.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Barthes, Roland. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". *Food and Culture*. 21 (1997): 20-27.
- Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México : Taurus, 2002.
- Boutad, Jean-Jacques. "Sémiopragmatique du gout". *Cultures, Nourriture. Internationale de L'imaginaire*. 7 (1997): 49-60.
- Contreras, Jesús. *Antropología de la Alimentación*. Madrid : Eudema, 1993.
- Franch, Carolina. "La construcción social del cuerpo. Género, clase y alimentación". Tesis de Magíster en Estudios de Género. Universidad de Chile, 2008 (MS).
- Lévi-Strauss, Claude. "El triángulo culinario". *Estructuralismo y dialéctica*. Ed. Berard Pingaud, Luc de Heusch y Claude Lévi-Strauss. Buenos Aires: Paidós, 1968. 39-57.
- Montecino, Sonia. "El lenguaje nos delata. Alimentación y chilenismos". *Rocinante*. 72 (2004): 12.
- \_\_\_\_\_. *La Olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Museo de Arte Precolombino, 2004.
- \_\_\_\_\_. "Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas desde la Antropología de la Alimentación". Tesis Doctoral. Universidad de Leiden, 2006.
- Weismantel, Mary. *Alimentación, género y pobreza en los andes Ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya-Yala, 1993.