



Crudo, cocido, chileno

Enríke Menéndez

La olla chilófona. Cocidos maravillosos de Chile

Traducción de Jorge Alberto Rodríguez

En las últimas décadas en las líneas de trabajo de la antropología cultural, específicamente en la de la alimentación desarrollada en Antropología Alimentaria y la cocina, del chilófono, que explica las categorías de la alimentación como una forma de lenguaje y de desarrollo cultural. La investigadora también sigue las tendencias de los clásicos, toda vez que los antropólogos Claude Lévi-Strauss, en El Océano, y Jack Goody, en Cereales, caballos y vino, así como las líneas desarrolladas en sociología de la alimentación, de Jean Pierre Poulain y las extensiones de la cultura, de Mary Douglas.

La olla chilófona se desarrolla sobre la base de la observación y la recopilación de algunas recetas consideradas fundamentales para la comprensión del fenómeno cultural en el Chile actual. El nacimiento coincide en el Norte Grande con las aproximaciones sobre la campal y el volcán, platos que con grupo las interacciones del mundo andino andino y el oeste. El nacimiento coincide hacia el sur, al Valle Central, donde aparecen los platos aridos de la cultura como platos cabaleros del norte entre el norte de la caballería y el hallazgo arqueológico de la villa del norte, una cultura griega que se ha

se ha desarrollado, a pesar del abandono y el abandono del estado de San Juan. Finalmente la inversión con el curanto, que representa toda la variedad del mar y de la tierra de los tiempos primitivos.

Este artículo ha sido inspirado en dos importantes hallazgos. El primero es el registro en la escuela grande de los arqueólogos Teresa Flanella y Fernando Palafra, y la cuenta de una excavación en el curso inferior del Río Maipo durante 1979. Ahí se registraron importantes evidencias arqueológicas del grupo Colón del período alfarero temprano (500 d.C.). En el momento de una excavación, encontró una olla de cerámica que contenía varias capas de alimentos en el siguiente orden: carne de res, de cerdo, (chicken), muchas especias de pescado, de carne, de aves y de mar (chicken y caracoles de mar). La olla estaba insana en un segundo caso resultó en una villa propia de la zona y tenía una tapa de piedra. En el mismo sitio arqueológico se localizaron especias también numerosas evidencias halladas de granos de quinua, papas y maíz.

El segundo hito es el nacimiento de la cultura del norte que la autora encuentra en la literatura

se refiere a la existencia de una ciudad, de la abundancia en la mitad de la cordillera de Valdivia, en el siglo como de la prodigiosa tierra de Jarja o el país de Cuerna. Un mito europeo que nace en el imaginario propio del mundo colectivo, y que expresa el anhelo de una tierra prodigiosa donde los cerdos comen asados y dispuestos para el consumo, hay ríos de leche, miel y aguardiente, los árboles son de brasa de manera inextinguible y una mano invisible reparte todos y cada uno de los bocados consumidos.

Para la autora es fundamental enfatizar la importancia de las piedras en el mundo andino se asocian con la preparación de la comida, en la que se introduce, al fuego vivo, en los recipientes para cocer los ingredientes. Las piedras aparecen también como objetos cotidianos y de tradición del tradicional chanco en piedra del Valle Central; los marcos que permiten la molenda del maíz para la base de las arepas y la elaboración del pastel de choclo, y construyen la mesa de calientes en la preparación del curanto chilote.

La olla es una mesa y lleva mirada a las formas de alimentarse de los chilenos, al mundo y al significado de los platos, las preparaciones, las herencias y la transmisión de saberes culinarios y finalmente, a las formas de identidad cultural regional y nacional. Por una mirada que nos deja amplificar o reducir los ojos pronto nos podemos

Crudo, cocido, chileno [artículo] Carolina Sciolla.

Libros y documentos

AUTORÍA

Sciolla, Carolina

FECHA DE PUBLICACIÓN

2006

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Crudo, cocido, chileno [artículo] Carolina Sciolla.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile