

Fiestas costumbristas en la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins, Chile: tradiciones, gastronomía y religiosidad en el centro de la fiesta¹

Traditional Festivities in Libertador General Bernardo O'Higgins Region, Chile: Traditions, Gastronomy and Religiosity at the Center of the Party

Paulette Aguilera Salazar²

Resumen

El artículo presenta y detalla las principales fiestas costumbristas realizadas en la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins, Chile, abordándolas como expresiones del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades que les dan vida. Las fiestas costumbristas estudiadas fueron extraídas de la prensa escrita de la región (1849-2016) y seleccionadas bajo el criterio de vigencia en la actualidad. Tales fiestas tienen como eje central, al menos, una de las siguientes temáticas: actividades tradicionales de la zona, gastronomía típica y expresiones de religiosidad. Son analizadas dentro del contexto histórico en que surgieron, con lo cual se busca demostrar su relación simbiótica con la cultura local de origen. Finalmente, se ofrece una mirada crítica a las fiestas costumbristas y los retos a los cuales se enfrentan en la actualidad.

Palabras clave: festividad, patrimonio cultural inmaterial, tradiciones, costumbres alimenticias, actividad religiosa.

Abstract

The main traditional festivities that took place in Libertador General Bernardo O'Higgins Region, Chile, are presented and detailed, approaching them as expressions of the intangible cultural heritage of the communities that give them life. The traditional festivities were extracted from the written press of the region (1849-2016)

1 Elaborado dentro del Fondo de Innovación para la Competitividad Regional N° IDI 30487886-0.

2 Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile, Chile, ORCID 0000-0001-9517-0077, plaguile@uc.cl

and selected under the criteria of validity at present. These festivals have at least one of the following themes as their central axis: traditional activities in the area, typical gastronomy, and expressions of religiosity. These are analyzed within the historical context in which they emerged, since it seeks to demonstrate its symbiotic relationship with the local culture of origin. Finally, it offers a critical look at traditional festivities and the challenges they face today.

Keywords: feasts, intangible cultural heritage, traditions, food customs, religious practice.

Fiestas costumbristas, expresiones del patrimonio cultural inmaterial

Según la definición de la UNESCO, perfilada en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del 2003,

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (UNESCO, 2003)

Si bien el patrimonio cultural inmaterial es un término dinámico en constante evolución, según su definición formal las fiestas costumbristas corresponden a expresiones del mismo, mediante las cuales los grupos reafirman su identidad local y el sentimiento de comunidad, y representan simbólicamente la riqueza del conocimiento y saber hacer transmitido de generación en generación. Una de las características de este patrimonio es su flexibilidad, ya que no permanece estático ante nuevas influencias y se comporta como patrimonio vivo o en movimiento (Hernández, 2004; Borghi, 2010; Avellaneda y Ortiz, 2012). Al respecto, el estudio de Torres *et al.* (2018) reconoce la influencia que la migración ejerce sobre las fiestas tradicionales y la función sensible de estas: acompañar a los sujetos en su periplo y permitirles mantener la conexión con su origen.

Entre los enfoques teóricos que estudian las fiestas existe consenso en que son mecanismos utilizados por las comunidades para expresar sus identidades. Esto aquí es una premisa, junto con asumirlas como un rito comunitario, coincidiendo con Durkheim en que “los ritos son, ante todo, los medios por los que el grupo social se refirma periódicamente [...]. Hombres que se sienten unidos, en parte por lazos de sangre, pero aún más por una comunidad de intereses y tradiciones” (Durkheim, 1982).

En los estudios se proponen diferentes categorías de análisis de las fiestas: por ejemplo, aquellas que se diferencian entre sagradas y profanas (Mercado *et al.*, 2006), rural y moderna (Flores, 2006), fiestas, ferias y festivales o tradicionales y patrias (Pizano *et al.*, 2004), por mencionar

algunas. Con todo, la finalidad de estas categorías es el ordenamiento por el carácter de las manifestaciones y no la exclusión u oposición entre ellas. Para este artículo la metodología fue la selección de las fiestas costumbristas actualmente vigentes publicadas en los periódicos de la Región de O'Higgins, desde el inicio de las circulaciones en 1849 hasta el 2016; identificación de sus ejes centrales; establecimiento de tres grandes temáticas en torno a las cuales fueron agrupadas —actividades tradicionales, gastronomía típica y religión—, y análisis del contexto histórico de las festividades.

Se ha señalado que las fiestas periódicas reflejan el nivel de identificación y vivencia colectiva que representan para su comunidad (Homobono, 1990). Ello permite entender la vigencia de las fiestas enfocadas en las “actividades tradicionales”, por cuanto estas son estratégicas para el funcionamiento de la comunidad y sus habitantes las exhiben orgullosos para perpetuarlas.

Por su parte, en el análisis de las fiestas centradas en la “gastronomía típica” se entrecruza el fenómeno de “patrimonialización de la alimentación” (Espeitx, 2004; Contreras y Gracia, 2005; Aguilera, 2019), que surgió como respuesta a la modernización alimentaria que quita de escena a los platos tradicionales, homogeneiza los consumos y mundializa los alimentos artificiales. Dicha patrimonialización va en rescate de las comidas tradicionales y las fiestas podrían ser expresiones de esta reivindicación.

Respecto de las fiestas “religiosas”, se las asume como instancia de socialización y cooperación que convoca al ser comunitario (Merino, 2002). Es importante alejar la quimera de separar las festividades por su ortodoxia y heterodoxia, ya que es más frecuente la fusión que la separación total (Rodríguez, 1982), tal como se constata en diversas fiestas de la región que convoca el presente análisis.

De acuerdo con Salinas, las fiestas tradicionales en Chile y Latinoamérica no pueden entenderse fuera de sus marcos históricos, donde se evidencia el componente aportado por las civilizaciones indígenas (Salinas, 2006). Aquí se propone la existencia de un lazo indisoluble y simbiótico entre las fiestas costumbristas y el contexto histórico que las inspiró. Por tanto, para visibilizar este nexo, la estrategia fundamental consiste en abordar las fiestas junto con la historia de su sector de origen.

Contexto histórico general de la Región de O'Higgins

La historia del poblamiento de la Región de O'Higgins se remonta, al menos, a 12.000 años atrás. Tal data se establece a partir de los múltiples restos arqueológicos diseminados por el sector (Núñez *et al.*, 1994; Jackson *et al.*, 2007; Belmar *et al.*, 2017; Falabella *et al.*, 2019). Los indígenas que allí habitaron apreciaron las condiciones naturales de sus paisajes, de los que obtuvieron diversos alimentos, ya fuese el mar y costa (changos), secano y valles (picunches) o la Cordillera de los Andes (chiquillanes). Asimismo, desarrollaron un sistema de intercambio en el cual los indígenas costeros y del valle se reunían en Lihueimo, ubicado entre Palmilla y Peralillo, mientras que los del valle también intercambiaban con los indígenas cordilleranos en Talcahue, cerca de San Fernando (León, 1992).

En el siglo XV, los locales se enfrentaron a las intenciones expansionistas de los incas, a quienes expulsaron a pesar de su inferioridad tecnológica y numérica. Por esto, los denominaron

promaucaes, que en lengua quechua significa “purum: enemigo, salvaje y rebelde” y “aucca: los no conquistados” (Carvallo, 1875). Dicha denominación se extendió y ha sido utilizada para señalar, indistintamente, a todos los indígenas de la zona central de Chile.

Si bien el imperio inca no se extendió formalmente sobre la actual Región de O'Higgins, es evidente su influencia en la cultura local y áreas como agricultura, textilería, alfarería, riego y gastronomía. Todavía perviven ciertos vestigios de aquel influjo, como las pircas de Lima y La Candelaria en Chépica (Fontecilla y Pizarro, s.f.), los pucarás de Malloa, Requínoa y San Vicente de Tagua-Tagua (Bengoa, 2005; Sepúlveda *et al.*, 2014), el sistema de terrazas en La Vega de Lolol (Cubillos, 2003) y la Piedra del Sol que marcaría el Camino del Inca en San Pedro de Alcántara (Barros, 1943).

Posteriormente, el arribo de los españoles reconfiguró muchas dinámicas existentes y dio paso a otras nuevas, ya que su acervo cultural era insólito en el contexto local y contribuyeron con conocimientos, técnicas, creencias y alimentos que resultaron clave en el proceso de mestizaje.

La cultura campesina del Valle Central emergió del complejo mestizaje cultural y biológico. Su protagonista es el campesino, poseedor de invaluables saberes y técnicas que le permitieron domesticar su paisaje y crear productos típicos que enriquecieron su cultura material. Gracias a los conocimientos legados por sus antepasados indígenas y europeos, se perfeccionaron en ciertas artes y desarrollaron otras nuevas, consolidándose como pescadores, salineros, artesanos, ganaderos, agricultores, viticultores y fruticultores. Tales actividades tradicionales inspiran sus fiestas costumbristas, junto con la gastronomía y religión.

Fiestas costumbristas en la Provincia de Cachapoal y su contexto histórico

En el transcurso de la historia de la Provincia de Cachapoal sus habitantes desarrollaron importantes actividades, como la viticultura. El afianzamiento de la cultura de la vid se debe, primeramente, a los hispanos que introdujeron estas plantas en América. Con todo, su exitoso cultivo requirió de los cuidados y conocimientos que luego erigieron los campesinos; ellos incorporaron definitivamente a las vides en sus paisajes tradicionales y cotidianeidad, realidad registrada en los testamentos e inventarios coloniales.

De las uvas los campesinos crearon brebajes de gran calidad y renombre valorados hasta el día de hoy. El pipeño, chicha, chacolí, asoleado, aguardiente, vinos añejados y aliñados son ejemplos del manejo logrado por los viticultores (Lacoste *et al.*, 2015a; 2015b; 2015c; 2016). Por su parte, la vendimia trascendió de su función práctica y se consagró como una instancia de encuentro comunitario, trabajos compartidos y festejos. Si bien la modernización y tercerización del trabajo modificaron las labores tradicionales, la vendimia mantiene su valor simbólico a través de las fiestas costumbristas.

La mayoría de las vendimias en la Región de O'Higgins ocurren durante marzo y abril. Actualmente es reconocida la “Fiesta de la vendimia de Coltauco”, iniciada en 1960 por un sacerdote que recaudaba fondos para las colonias estudiantiles, amenizada con concursos de cueca y zaranda,

desfiles de huasos y demostraciones de elaboración de chicha y aguardiente. También existen la “Fiesta de la vendimia de Rengo”, que cuenta con un afamado espectáculo artístico y catas de vinos y la “Fiesta de la vendimia de Pichidegua”, que ofrece espectáculos folklóricos. En el sector de Zúñiga, declarado Pueblo Típicamente Chileno, se realiza la “Fiesta de la vendimia artesanal”, organizada por las familias del pueblo sin auspicio de grandes viñas y cuyo objetivo es revivir la antigua tradición de elaboración comunitaria de mostos para el abastecimiento invernal. Todas estas fiestas ofrecen gastronomía típica con ingredientes locales y productos regionales.

Otra destreza conquistada por los campesinos es la de cabalgar a caballo. La inserción de estos animales en la vida práctica y en el imaginario local los transformó en pieza clave del Valle Central. Junto con ser una útil herramienta de trabajo y medio de transporte, el caballo estimuló diversas producciones locales, como monturas, riendas, frenos, estribos, lazos y espuelas. En sus atavíos los jinetes ostentan poder adquisitivo, por lo cual la cultura en torno al caballo tiene ribetes simbólicos de gran importancia dentro de los códigos sociales.

Igualmente, el arte de cabalgar trascendió sus utilidades prácticas y se convirtió en la destreza central del rodeo, declarado disciplina deportiva en 1962 por el Consejo Nacional de Deportes y el Comité Olímpico de Chile. La práctica remonta a tiempos de la Colonia, cuando los jinetes buscaban el ganado disperso que era arreado, apartado y, finalmente, marcado para aclarar la identidad de sus propietarios. En esto se evidencia que el rodeo surgió de la necesidad práctica de controlar el ganado (Plath, 1962; León, 1974; Müller, 2004). Si bien su ejercicio cuenta con detractores, la data de su trayectoria lo instala como una práctica históricamente arraigada en la Región de O’Higgins. El rodeo se practica durante todo el año, aunque su punto culmine ocurre en abril con el “Campeonato Nacional de Rodeo” en la Medialuna Monumental de Rancagua, que congrega a numeroso público y cuyo escenario es aprovechado por los clubes de cueca y conjuntos folklóricos.

Existe un variado repertorio de actividades campesinas que se interrelacionan y cuyos orígenes se encuentran en la necesidad de autosustentarse. Viviesen en grandes haciendas o pequeños terrenos, los campesinos debían proveerse de alimentos, abrigo, herramientas y utensilios domésticos; surgieron así valiosos productos típicos que hoy son ofrecidos en las fiestas costumbristas. Si bien el manto urbano se ha extendido en la mayoría de las comunas, las actividades asociadas al campo continúan preponderantes en sus ámbitos económicos y culturales. Algunas festividades centradas en las actividades campesinas son la “Expocampo de Coltauco”, que homenajea el esfuerzo de las labranzas de frutas y hortalizas mediante exposiciones, competencias del fruto más grande y espectáculos folklóricos; la “Fiesta de Las Cabras-Lago Rapel”, que ofrece concurrenciosos espectáculos nocturnos y puestos de gastronomía y artesanía; la “Fiesta de Requínoa”, que además conmemora el aniversario comunal; la “Fiesta Machalí criollo”, donde participan expositores de productos típicos y gastronómicos del Valle del Cachapoal, y la “Fiesta huasa de Rancagua” que se realiza paralelamente al Campeonato Nacional de Rodeo y da cabida a la artesanía, gastronomía y folclor campesino (Tabla 1).

En Pichidegua existe un claro ejemplo del ingenio campesino que utilizó los recursos disponibles y conocimientos heredados, en este caso gracias a los árabes e hispanos, que luego fueron replicados en las haciendas chilenas (Sahady *et al.*, 2014). Son las azudas de Larmahue, declaradas Monumento Histórico Nacional en 1998 y parte del Inventario de Patrimonio Cultural

Inmaterial de Chile en 2015. Durante la época colonial en el partido de Rancagua y el corregimiento de Colchagua se implementaron canales para conducir el agua y emplearla tanto en el riego de campos como para el consumo humano (Lacoste *et al.*, 2017). Uno de esos canales es el Almahue, donde se instaló un sistema de ruedas de madera llamadas azudas, que recogen el agua para trasladarla hacia los terrenos destinados. Según la tradición oral su instalación comenzó en la primera década del siglo XX; a mediados de la centuria existieron hasta ochenta ruedas (Larenas *et al.*, 2014). Las azudas vigentes funcionan entre octubre y mayo, y se detienen en invierno, cuando el riego no es necesario y estas son reparadas y los cauces limpiados. Desde el 2004 se celebra la “Fiesta de las azudas de Larmahue”, precisamente cuando se abren las compuertas del canal y la comunidad se reúne para festejar este emblema campesino, acompañados de folclor, gastronomía típica y productos que deben ser de manufactura totalmente artesanal.

Tabla 1. Fiestas costumbristas con temática “tradiciones” en Provincia de Cachapoal

Table 1. Traditional festivals with the theme “traditions” in the Province of Cachapoal

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de la vendimia y la chilenidad de Coltauco	Coltauco	Abril, celebrada desde 1960
Expocampo	Coltauco	Enero/febrero, celebrada desde 2006
Fiesta de la vendimia de Rengo	Rengo	Marzo/abril, celebrada desde 2002
Fiesta costumbrista Las Cabras-Lago Rapel	Las Cabras	Octubre
Fiesta de la vendimia de Pichidegua	Pichidegua	Mayo, celebrada desde 2008
Fiesta de las azudas de Larmahue	Pichidegua	Octubre, celebrada desde 2004
Fiesta costumbrista de Requínoa	Requínoa	Noviembre/diciembre, celebrada desde 2009
Machalí criollo	Machalí	Agosto/septiembre, celebrada desde 2005
Campeonato Nacional de Rodeo	Rancagua	Abril, celebrada desde 1949 (Primer Campeonato Nacional de Rodeo)
Fiesta huasa de Rancagua	Rancagua	Abril (en el marco del Campeonato Nacional de Rodeo), celebrada desde 2005
Fiesta de la vendimia de Zúñiga	San Vicente de Tagua-Tagua	Abril, celebrada desde 2006

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

En la gastronomía típica de la zona se funden técnicas y alimentos nativos y extranjeros. El aporte indígena, local e incaico, pervive en las plantas y semillas que aún se cultivan, así como en las técnicas de caza, recolección y cosecha que se anidaron en los campos (Planella *et al.*, 2013). Los métodos y alimentos de origen vegetal y animal introducidos por los hispanos también resultaron clave para el nacimiento de la cocina chilena (Pereira, 2013; Montecino, 2010). Finalmente está el incansable trabajo agrícola y frutícola de los campesinos locales. Así, estas actividades permitieron la consolidación del perfil exportador del Valle Central, que comenzó en la época

colonial cuando Chile se convirtió en el principal exportador de trigo del Cono Sur gracias al trabajo de sus campesinos (Lacoste *et al.*, 2017).

Las fiestas inspiradas en la gastronomía local son particularmente valiosas para sus comunidades, ya que gracias a los platos típicos reafirman su identidad, relatan su pasado y reconocen las herencias recibidas, pues la función primordial de los ritos de comensalidad es estrechar los vínculos y alianzas afectivas entre los miembros del grupo, con lo cual se favorece la cohesión social e identidad colectiva (Maury, 2010). En esta categoría se encuentra la “Fiesta de la palta de Peumo”, que elogia el emblemático fruto de su tierra junto con las tradiciones campesinas. Relevante es la “Fiesta de la fruta, sus frutos y su gente de Rosario”, en la comuna de Rengo, que se realiza en la antigua bodega de la estación de tren que fue punto neurálgico en el traslado de las frutas, hortalizas y ganado local, lo que rememora la histórica relación de esta zona con dichas producciones y sus célebres momentos de comercialización.

La “Fiesta del chacolí de Doñihue” festeja este antiguo producto típico de la viticultura popular, desarrollado entre el Huasco y el Valle Central desde el siglo XIX y cuyo gran auge representó un tercio de la producción nacional. Su fabricación y consumo se redujeron durante el siglo XX, no obstante mantuvo presencia en sectores rurales como Doñihue y se convierte en la estrella de celebraciones como el fin de las cosechas y fiestas patrias (Lacoste *et al.*, 2015b y 2017). Aunque su actual impacto comercial dista del éxito pasado, su valor simbólico es enorme, ya que simboliza la trayectoria de un conocimiento que perdura en el tiempo y forma parte del patrimonio e identidad de Doñihue (Tabla 2).

Tabla 2. Fiestas costumbristas con temática “gastronomía” en Provincia de Cachapoal
Table 2. Traditional festivals with the theme “gastronomy” in the Province of Cachapoal

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de la palta	Peumo	Agosto, celebrada desde 2009
Fiesta de la fruta, sus frutos y su gente	Rengo	Febrero, celebrada desde 2009
Fiesta del Chacolí	Doñihue	Junio/julio, celebrada desde 1975

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

En la Provincia de Cachapoal existen múltiples expresiones de fe, y puntualmente dos festividades de larga data en los sectores de Pelequén y Graneros (Tabla 3).

Según indica la tradición oral, la “Fiesta de Santa Rosa de Lima de Pelequén” se originó en la primera mitad del siglo XIX, cuando llegó a la zona un soldado peruano herido portando una imagen de Santa Rosa de Lima, a quien se le atribuyó el milagro de su sanación. Posteriormente la imagen habría sido instalada en la iglesia del sector y venerada cada mes de agosto. Otra versión señala que un hombre talló sobre una figura del niño Dios los rasgos de su enamorada llamada Rosita, hija de los propietarios de la escultura, quienes decidieron continuar la veneración de la imagen transformada en Santa Rosa de Pelequén.

La Virgen de Lourdes del Cerro La Cantera en Graneros, considerada patrona y protectora del valle campesino, es celebrada por sus fieles peregrinos desde 1986 en la “Fiesta de la tradición”. Según los relatos, la Virgen intercedió para que la familia propietaria del cerro consiguiera su vivienda y posesiones luego de la trágica muerte del progenitor. La familia instaló la tradición de veneración a la Virgen, cuya continuidad asumió un grupo de folkloristas que anualmente organizan la celebración religiosa, acompañada con muestras de folklor local y extranjero, además de incluir una típica choclada, consistente en repartir maíz cocido con mantequilla. Así, esta fiesta funde una expresión de religiosidad con un tradicional alimento cultivado por los fieles campesinos.

Tabla 3. Fiestas costumbristas con temática “religiosidad” en Provincia de Cachapoal

Table 3. Traditional festivals with the theme of “religiosity” in the Province of Cachapoal

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de la tradición	Graneros	Enero/febrero, celebrada desde 1986
Fiesta de Santa Rosa de Lima de Pelequén	Malloa	Agosto/septiembre, celebrada desde la primera mitad siglo XIX

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

Fiestas costumbristas en la Provincia de Cardenal Caro y su contexto histórico

La Provincia de Cardenal Caro conjuga dos interesantes mundos que, aunque distintos, se funden en la idiosincrasia de sus habitantes. Uno es el costero, que transcurre entre las antiquísimas actividades en el mar y las playas, y el otro es el campo, articulado por los trabajos en la tierra, como la ganadería y agricultura.

Históricamente los campesinos del secano costero han trabajado la tierra para obtener los tradicionales garbanzos, quínoa, lentejas, arvejas, maíz y trigo, ingredientes de la gastronomía típica local. A estos se suman las vides, que hallaron suelo fecundo en este sector al igual que su tradicional vendimia, que es reconocida, por ejemplo, en la “Fiesta de la vendimia de Marchigüe”.

Otra antigua ocupación de estos campesinos es el cuidado de los animales. Puntualmente la incorporación de las ovejas causó gran impacto debido a su versatilidad, ya que proveen lana, que es la materia prima de la tradicional textilera zonal y también alimentos como leche y carne, reconocida por sus cualidades organolépticas procedentes de su crianza y alimentación. Estos productos típicos y gastronómicos son alzados en la “Fiesta del cordero de Litueche”, donde también destacan otras actividades tradicionales desempeñadas por los ovejeros, como la esquila.

Igualmente, la “Fiesta de la querencia” en La Estrella ensalza las tradiciones del secano costero para que conserven su vigencia. En tal sentido incluye típicas misas a la chilena, carreras de perros galgos a la chilena, trillas a yegua suelta, muestras de esquila y domaduras, además de ofrecer gastronomía típica, artesanía local y folklor (Tabla 4).

Tabla 4. Fiestas costumbristas con temática “tradiciones” en Provincia de Cardenal Caro
Table 4. Traditional festivals with the theme of “traditions” in the Province of Cardenal Caro

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta del cordero	Litueche	Octubre/noviembre, celebrada desde 2002
Fiesta de la querencia	La Estrella	Enero, celebrada desde 2004
Fiesta de la vendimia	Marchigüe	Marzo, celebrada desde 2007

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
 Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

Desde tiempos remotos opera en la provincia un complejo encadenamiento productivo que destaca a sus productos típicos como centro de las operaciones. Pesca, extracción de sal y recolección de algas y mariscos son actividades ancestrales y responsables del alto tráfico en la zona durante la Colonia, ya que allí se emplazó el Camino Real de la Sal o de la Costa, que permitía la salida de productos locales hacia mercados atractivos (Lacoste y Lacoste, 2017).

Los incas supieron de la existencia de las salinas de Bucalemu, Cáhuil y Lo Valdivia. Los españoles recibieron la buena noticia, puesto que consideraban su abastecimiento un asunto de primera necesidad, ya que además de condimentar les permitía conservar alimentos y tratar cueros, entre otras funciones (Molina, 1987; Bibar, 1966). Desde Santiago los pescados, algas y mariscos eran especialmente demandados en Cuaresma y Semana Santa, cuando el consumo de carne roja estaba prohibido. Para que las algas y pescados soportaran los trayectos, eran secados y posteriormente salados.

Los salineros de Cáhuil y Lo Valdivia mantienen hace más de 500 años la producción de sal, denominada “oro blanco”. Es una sal obtenida de manera totalmente artesanal, con las mismas centenarias técnicas de inundación y vaciamiento de cuarteles, donde se utilizan herramientas tradicionales y un sentido afinado por siglos de experiencia. La producción se rige por un riguroso calendario que va desde septiembre hasta marzo. La sal de Cáhuil fue reconocida como Producto con Denominación de Origen y los salineros de Lo Valdivia como “Cultores destacados” en el marco del programa Tesoros Humanos Vivos. La importancia de este producto típico inspiró dos fiestas costumbristas, en Cáhuil y Lo Valdivia, las que en ocasiones se unen en una jornada extendida de celebraciones que incluyen demostraciones de esta ancestral actividad.

Los productos marítimos de la región son protagonistas en la gastronomía local, que inspira distintas fiestas costumbristas. Tal es el caso de la “Fiesta del cochayuyo” de Puertecillo y de Pichilemu, y la “Fiesta de la paila marina” de Bucalemu, cuya tradicional preparación fusiona pescados y mariscos obtenidos por los pescadores de la comuna de Paredones.

Otros ingredientes fundamentales en la historia de la provincia son sus frutas y hortalizas, las que también permitieron el surgimiento de productos típicos que enorgullecen a sus comunidades, como por ejemplo el vino, aguardiente y la chicha. Respecto de esta última, La Estrella conserva su antigua tradición de elaboración, cuyo consumo masivo se registra desde mediados del siglo XVIII (Pereira, 2013). Si bien el brebaje enfrentó las críticas de los tecnócratas del siglo XIX que cuestionaron su calidad, su consumo no fue abandonado en las zonas rurales del país, como La Estrella, que hoy le rinde homenaje con la “Fiesta de la chicha” (Tabla 5).

Tabla 5. Fiestas costumbristas con temática “gastronomía” en Provincia de Cardenal Caro
Table 5. Traditional festivals with the theme of “gastronomy” in the Province of Cardenal Caro

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de la sal, Cáhuil	Pichilemu	Febrero, celebrada desde 1978
Fiesta del cochayuyo	Pichilemu	Julio, celebrada desde 2013
Paila marina, Bucalemu	Paredones	Septiembre
Fiesta del cochayuyo, Puertecillo	Navidad	Febrero
Fiesta del salinero, Lo Valdivia	Paredones	Febrero
Fiesta de la chicha	La Estrella	Abril, celebrada desde 2012

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

Los conventos coloniales, junto con brindar apoyo en materias de fe, estimularon la economía local: actuaron como polos de desarrollo a cuyo alero surgieron asentamientos y rutas comerciales, impartieron enseñanza de útiles labores y propiciaron las festividades religiosas que congregaban a fieles y público dispuesto a comercializar sus productos locales (Lacoste *et al.*, 2017).

En 1635 se fundó en la comuna de La Estrella el convento agustino de San Nicolás de Tolentino. El patrono del convento, conocido como el “Santo de la Estrella”, habría inspirado el nombre de la comuna que en septiembre le rinde tributo con la “Fiesta de San Nicolás de Tolentino”, la cual existiría desde fines del siglo XIX según los relatos de la zona.

Paredones tiene una antigua tradición religiosa desde mediados del siglo XVII, cuando encalló en sus costas una imagen de la Virgen de las Nieves. Los vecinos intentaron reiteradas veces trasladarla, pero misteriosamente la encontraban de regreso en el sitio donde arribó (Leiva *et al.*, 2017). Entonces interpretaron que allí debían construir la Capilla de las Paredes (UNESCO, 1985). La Virgen se convirtió en la patrona de Paredones y cada 5 de agosto la conmemoran con una procesión huasa que comienza en la Iglesia Nuestra Señora de las Nieves de Paredones, declarada Monumento Histórico Nacional, y que resguarda la imagen original que es sacada sobre una carreta tirada por bueyes y escoltada por huasos. Por medio de esta fiesta Paredones mantiene viva su historia y tradición (Tabla 6).

Tabla 6. Fiestas costumbristas con temática “religiosidad” en Provincia de Cardenal Caro
Table 6. Traditional festivals with the theme “religiosity” in the Province of Cardenal Caro

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de San Nicolás de Tolentino	La Estrella	Septiembre, celebrada desde fines siglo XIX
Fiesta de la Virgen de las Nieves	Paredones	Agosto, celebrada desde siglo XVII

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

Fiestas costumbristas en la Provincia de Colchagua y su contexto histórico

En la Provincia de Colchagua el mundo campesino también es protagonista y fuente de tradiciones, y por consiguiente, inspiración para sus fiestas costumbristas. En la “Fiesta del mundo rural de San José de Apalta” se exhiben los atractivos campesinos acompañados por música folklórica y abundante gastronomía típica, ya que año tras año los vecinos elaboran los platos típicos más grandes de Chile o del mundo, como pastel de choclo, churrasca, cazuela de campo, asado de conejo y porotos.

Los agricultores y viticultores son homenajeados en las fiestas de la cosecha y vendimia. La “Fiesta de la cosecha de Rinconada de Manantiales”, en Placilla, celebra el término de la cosecha de frutas y pone en valor el esforzado trabajo de temporeros y trabajadores agrícolas, en tanto se ofrecen espectáculos y gastronomía. Igualmente, San Fernando tiene la “Feria de artesanía, gastronomía y antigüedades”, que conjuga todos estos elementos en torno a un espectáculo popular que busca difundir la identidad local. Por su parte, las fiestas de las vendimias de Santa Cruz y San Fernando se posicionaron como eventos de alcance internacional, ya que anualmente congregan a numerosos turistas que agotan la oferta hotelera. Ambas favorecen la difusión de los demás atractivos locales, gastronomía y productos típicos regionales.

Para sobreponerse a la naturaleza no domesticada, los campesinos tuvieron que valerse de importantes destrezas, como la de cabalgar, imprescindible en aquellos paisajes signados por las adversidades geográficas y climáticas que los sometieron a cierto aislamiento durante la Colonia e inicios de la República. En aquel tiempo la red caminera era deficiente, ya que prácticamente no existían carreteras y la mayoría de los caminos eran de herradura, es decir, solo podían atravesarlos hábiles jinetes sobre sus caballos (Aguilera, 2013). En este complejo escenario el arriero personificó la solución y se encargó del transporte de cargas, la comercialización de los productos locales en otros sectores, el abastecimiento de aquellos inexistentes en la zona, el arreo estacional del ganado y las comunicaciones (Konna Kuyen, 2016; Lacoste *et al.*, 2017). Por esto, el arriero fue un actor fundamental, catalizador y facilitador de la vida en aquellos sectores aislados. Actualmente en Puente Negro, comuna de San Fernando, los arrieros organizan la “Fiesta del arriero” para exhibir sus indumentarias, comidas y herramientas, con la finalidad de educar en torno a su centenaria ocupación y así preservarla (Tabla 7).

Otros actores estratégicos para el desarrollo de la vida en esta provincia fueron los artesanos, quienes proveyeron los utensilios y herramientas para los trabajos y vida doméstica. En términos generales el mundo campesino ha sido austero en el ámbito material y sus necesidades fueron cubiertas por el trabajo de talabarteros, herreros, tejedores y alfareros de la región (Plath, 1977). Un ejemplo son los artesanos del mimbre de Chimbarongo, herederos de la tradición precolombina de tejer fibras vegetales. Ellos conservan dicho arte hace más de un siglo y gracias a esto en el 2007 Chimbarongo fue reconocida como “Capital del mimbre”, en el 2015 fue declarada “Ciudad Artesanal del Mundo” por el World Crafts Council y los artesanos han recibido diversos reconocimientos en certámenes internacionales (Lacoste *et al.*, 2017). A partir del 2005 se realiza la “Expomimbre”, enfocada en esta tradicional actividad estratégica para la identidad local y que en enero del año 2020 fue postulada al programa Sello de Origen del Instituto Nacional de Propiedad Industrial.

Tabla 7. Fiestas costumbristas con temática “tradiciones” en Provincia de Colchagua
Table 7. Traditional festivities with theme “traditions” in the Province of Colchagua

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de la vendimia	Santa Cruz	Marzo, celebrada desde 1998
Fiesta del mundo rural, San José de Apalta	Santa Cruz	Febrero, celebrada desde 2001
Fiesta de la cosecha, Rinconada de Manantiales	Placilla	Marzo, celebrada desde 2013
Fiesta de la vendimia	Peralillo	Marzo/abril, celebrada desde 2010
Fiesta del arriero, Puente Negro	San Fernando	Octubre, celebrada desde 2013
Fiesta de la vendimia	San Fernando	Marzo, celebrada desde 2009 en San Fernando
Feria de artesanía, gastronomía y antigüedades (AGA)	San Fernando	Febrero, celebrada desde 2004
Expomimbre	Chimbarongo	Marzo, celebrada desde 2005

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
 Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

La cultura campesina tiene aparejadas varias tradiciones no exclusivas de una zona puntual, sino que forman parte del patrimonio campesino en general, como las celebraciones de la Cruz de Mayo y el día de San Juan. La matanza de un animal es un ritual comunitario en el cual se comparten las faenas de matanza, elaboraciones de sus productos y los alimentos resultantes, todo con tinte de festividad. La matanza del chanco se realiza en invierno y suele hacerse coincidir con el día de la Virgen del Carmen (16 de julio), cuando se festeja dicho onomástico conocido popularmente como “día de las Cármenes” (Rojas, 1996). De esta ocasión se obtienen múltiples subproductos, como el queso de cabeza, longanizas, arrollados, prietas, chicharrones y manteca, que es la base de la mayoría de las recetas, por lo que su suministro es fundamental. Asimismo, de la otoñal matanza de vacunos se obtiene el cuero para fabricar cuerdas, lazos y coyundas para enyugar los bueyes a las carretas. Ello demuestra que las actividades campesinas surgen de una necesidad que luego la comunidad dota de ribetes simbólicos transformándolas en tradiciones. En Palmilla se reconoce esta arraigada costumbre con la “Fiesta del chanco muerto”, que se realiza en el marco del Día del Patrimonio Cultural.

Otra fiesta que enaltece a la gastronomía local es la “Fiesta de la huma” de Placilla, que sitúa en el epicentro al maíz en su tradicional preparación sobre hojas de choclo, cuyo origen prehispánico se debería al sincretismo de los mundos andino y mapuche (Olivas, 2001; Montecino, 2010) (Tabla 8).

Tabla 8. Fiestas costumbristas con temática “gastronomía” en Provincia de Colchagua
Table 8. Traditional festivals with theme “gastronomy” in the Province of Colchagua

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta costumbrista del chanco muerto	Palmilla	Mayo, celebrada desde 2013
Fiesta de la huma	Placilla	Febrero, celebrada desde 2009
Fiesta de la chicha, Puquillay bajo	Nancagua	Meses variables, celebrada desde 2009

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
 Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

En Nancagua se profesa una antigua devoción por la Virgen María. La comunidad la honró mediante la construcción del Santuario de la Virgen de Puquillay, inaugurado en 1908. La bautizaron como la Patrona del Valle de Colchagua, ya que desde su posición tiene una vista panorámica de los campos, por lo que sus devotos le encomiendan la bendición de las cosechas y la protección frente a sequías y enfermedades (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2013; Ministerio de Bienes Nacionales, 2014; Geografía UC-Proyectos, 2016).

La Virgen Purísima del cerro Puquillay inspira dos concurridas fiestas. Una celebra el dogma de la Inmaculada Concepción de María, cada 8 de diciembre, con misas en la Parroquia de Nancagua y a lo largo del trayecto hasta el santuario. La otra es una tradición exclusiva masculina, consistente en que los vecinos ascienden al santuario cada Viernes Santo para dar el pésame a la Virgen por la muerte de su hijo (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2013) (Tabla 9).

Tabla 9. Fiestas costumbristas con temática “religiosidad” en Provincia de Colchagua

Table 9. Traditional festivities with theme “religiosity” in the Province of Colchagua

Festividad	Comuna	Fecha y antecedente
Fiesta de Puquillay, Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción	Nancagua	Diciembre, celebrada desde inicios siglo XX

Fuente: elaboración propia a partir de la prensa publicada en la región, periodo 1849-2016.
Source: own elaboration from regional press, period 1849-2016.

El reto actual de las fiestas costumbristas

La imagen ideal de las fiestas costumbristas es la que pone en el epicentro al patrimonio cultural de la comunidad, tal y como rezan los títulos y motivaciones de las celebraciones aquí presentadas. Empero, muchas de ellas son víctimas de un fenómeno transversal del continente y del mundo (Pujol, 2006), que es la descontextualización y mercantilización, implicando el desarraigo de sus enfoques primigenios. Al respecto Fidel Sepúlveda reflexiona:

Costumbres y fiestas religiosas pasan por grandes aprietos ¿y cómo no pasarlas si el mundo en que fueron creadas está desapareciendo? Los poblados están casi desiertos, solo gente mayor es la que vive en ellos. Las personas de cincuenta años para abajo están todos en las ciudades. ¿Cómo mantener el sistema de vida en los pueblos sin juventud, sin fuerza de trabajo? Y por otro lado, ¿cómo mantener un modo de vida tradicional inmerso en otra realidad, en la realidad aplastante de los centros urbanos? (Sepúlveda, 2006)

Se identifican como causas del desarraigo a la modernización y éxodo de las nuevas generaciones. Ambos fenómenos están emparentados, estimulado el segundo por la falta de proyecciones estudiantiles y laborales en los sectores originarios. Con todo, un reestudio de las fiestas y su reposicionamiento en un modelo ventajoso para sus comunidades podría solucionar también la emigración forzada.

Generalmente, las fiestas del país se han colmado de ferias con productos importados que tienen rápida venta, pero ninguna raíz en la identidad local, quitándole espacio a los productos típicos que relatan las historias de las comunidades. La competencia es desigual, puesto que los primeros tienen un precio inferior, lo que desalienta a los productores locales y los saca de escena. El fenómeno se repite en el norte, centro y sur de Chile, en festividades como la Virgen del Carmen de la Tirana, la Virgen de Lo Vásquez en Casablanca, Santa Rosa en Pelequén y San Sebastián en Yumbel.

El turismo promueve la obtención de ganancias a través de los atractivos locales y los municipios recaudan fondos con los permisos de ventas transados con los comerciantes. El problema surge cuando las fiestas costumbristas se convierten en espectáculos artificiales alejados de su sentido original, lo que ocurre cuando se privilegia el enfoque a un *show*, como sucede con muchas fiestas de verano. Estas convocan numeroso público con artistas nacionales e internacionales, surgidos de la cultura de masas que poco o nada tienen que ver con la cultura local y en cuyas contrataciones los municipios invierten mucho dinero.

El reto de las fiestas costumbristas se entrelaza con las problemáticas de la modernidad, que presiona a las comunidades para que se enrolen en el circuito productor a costa de sus tradiciones y las relega de las ganancias. Al respecto, desde México se propone el desarrollo local a través del turismo rural comunitario, bajo un enfoque de economía social que incluye la participación activa de las comunidades. En este modelo el turismo asociativo es un instrumento de alto impacto que genera empleo, colabora con la conservación del patrimonio natural y cultural, fortalece la economía comunitaria y mejora las condiciones de vida de sus miembros (Flores *et al.*, 2014).

En Chile el Ministerio de Bienes Nacionales delineó rutas patrimoniales, publicó catálogos con sus historias, festividades y mapas con indicaciones prácticas, y concentró cuatro en la Región de O'Higgins. Destaca el valor educativo de estos documentos y se plantea incorporarlos en las mallas curriculares para que las comunidades se reapropien de su historia y las Rutas consigan mayor difusión (Geografía UC-Proyectos, 2016). Igualmente, propone incentivar la investigación de las historias de las celebraciones e incluirlas en los horizontes educativos, lo que solucionaría la desinformación de los actores sobre las raigambres históricas de sus fiestas. También enfatiza en que las políticas culturales deben formularse para ser trabajadas “desde dentro” de las comunidades, pues de lo contrario las decisiones recaerán en agentes exógenos ignorantes de las tradiciones y problemáticas de las fiestas costumbristas, pudiendo redundar en el error de tratarlas como ferias o *show* (Sepúlveda, 2006).

La “Fiesta nacional de la vendimia de Mendoza” es un ejemplo para las celebraciones tradicionales del continente, ya que ha mantenido estoicamente en el epicentro a los auténticos protagonistas de la vendimia, sosteniendo una alianza con los sectores estatales y privados para que brinden recursos y apoyo, en tanto las estrellas de la cultura popular conservan su trono y corona. La vendimia de Mendoza es una verdadera fiesta costumbrista, por cuanto reafirma la identidad local, visibiliza y valora el patrimonio ancestral y, además, ocasiona efectos económicos positivos sobre su comunidad (Lacoste y Aruj, 2020).

Las fiestas de la Región de O'Higgins también ofrecen ejemplos de buenas prácticas. Es el caso de la “Fiesta de la vendimia artesanal de Zúñiga”, cuya organización proviene totalmente “desde

dentro”. Igualmente, la “Fiesta de las ruedas de Larmahue” prevé la problemática de la venta de productos importados que destronan a los productos típicos y gastronomía local, por lo que sus bases especifican que solo se acepta la venta de productos artesanales provenientes de la zona; los productos extranjeros o con influencias foráneas quedan prohibidos; los puestos de comida tienen que ofrecer a lo menos dos preparaciones verdaderamente típicas, y los juegos deben ser de procedencia típica y criolla.

Conclusiones

Las fiestas costumbristas de la Región de O’Higgins efectivamente concentran las tradiciones, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que son parte de las identidades de los grupos anfitriones. Lo anterior permite asegurar que estas corresponden a expresiones del patrimonio cultural inmaterial de sus comunidades.

El abundante conjunto de tradiciones, saberes y costumbres ponen de manifiesto la solidez de la base campesina sobre la cual se construyó la historia de la región. Su visibilización mediante las fiestas es un ejercicio necesario para la cohesión social y preservación de las identidades locales.

Estas fiestas costumbristas son susceptibles del fenómeno de descontextualización y desarraigo de sus enfoques primigenios. Por tanto, es necesario adoptar un paradigma que posicione, inamoviblemente, a los protagonistas originales y sus historias en el epicentro, y establezca alianzas con el Estado y el mundo privado para obtener apoyos administrativo, financiamiento y organización, con el fin de que las fiestas resulten atractivas sin trazar su esencia original y sus externalidades positivas beneficien a las comunidades.

Bibliografía

- Aguilera, I. (2019). “Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche”. *Sophia Austral* 23: 107-128.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0719-56052019000100107>
- Aguilera, P. (2013). “Rutas de transporte terrestre en el Cono Sur antes del ferrocarril”. En *I Coloquio Argentino-Chileno de Ciencias Sociales*. Santiago de Chile, Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile.
- Avellaneda, A. y Ortiz, J. (2012). “Explicación contamétrica de las dinámicas patrimoniales desde una concepción social”. *Criterio Libre* 17: 259-286.
DOI <https://doi.org/10.18041/1900-0642/criteriolibre.17.1151>
- Barros, R. (1943). “Algunos recuerdos prehistóricos de la costa de Curicó”. *Revista Universitaria* 28(1): 35-39.
- Belmar, C., Contreras, L. y Reyes, O. (2017). *Actualizaciones en el estudio de piedras tacitas: nuevas perspectivas*. Volumen VI. Serie Monográfica de la Sociedad Chilena de Arqueología y Centro de Estudios Humanos y Patrimoniales-Arqueólogos. Santiago de Chile, Sociedad Chilena de Arqueología y Centro de Estudios Humanos y Patrimoniales-Arqueólogos.

- Bengoa, J. (2005). *Historia de los antiguos mapuches del sur*. Santiago de Chile, Catalonia.
- Bibar, G. (1966). *Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reynos de Chile*. Tomo II. Santiago de Chile, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina.
- Borghi, B. (2010). "El patrimonio de la historia y su uso didáctico". *Revista Investigación en la Escuela* 70: 89-100.
- Carvalho, V. (1875). *Descripción Histórico-Geográfica del Reino de Chile*. Tomo I. Colección de Historiadores de Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional. Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2013). *Inventario de patrimonio cultural. Región del Libertador General Bernardo O'Higgins*. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- Cubillos, J. (2003). *Entre cangrejos y trigales: Lolol, historia y tradición*. Santiago de Chile, Impresión BJ CREATIVE.
- Durkheim, E. (1982). *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid, Akal.
- Espeitx, E. (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural* 2: 193-213. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Falabella, F., Uribe, M., Sanhueza, L., Aldunate, C. e Hidalgo, J. (eds.). (2019). *Prehistoria en Chile. Desde sus primeros habitantes hasta los Incas*. Santiago de Chile, Universitaria.
- Flores, B. (2006). "Las fiestas populares en la modernidad: celebración y sufrimiento en la fiesta mayor de Gracia de Barcelona". *Revista Mal-Estar e Subjetividade* VI(1): 201-218.
- Flores, C., Zizumbo, L., Cruz, G. y Vargas, E. (2014). "Economía social, comunalidad: orientación teórica para el turismo rural, como alternativa de desarrollo". *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas* 9: 1645-1658. DOI <https://doi.org/10.29312/remexca.v0i9.1054>
- Fontecilla, P. y Pizarro, S. (s.f.). *Eran otros tiempos. Investigación histórica y cultural de Chépica*. Chépica, s.e.
- Geografía UC-Proyectos (2016). *Estudio y diseño de tres rutas patrimoniales de fiestas tradicionales y populares de tres regiones del centro de Chile*. Santiago de Chile, Universidad Católica de Chile.
- Hernández, J. (2004). "El patrimonio en movimiento. Sociedad, memoria y patrimonialismo". *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos* XLVII-XLVIII: 195-224.
- Homobono, J. (1990). "Fiesta, tradición e identidad local". *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra* 22(55): 43-58.

- Jackson, D., Méndez, C., Seguel, R., Maldonado, A. y Vargas, G. (2007). "Initial Occupation of the Pacific Coast of Chile during Late Pleistocene Times". *Current Anthropology* 48(5): 725-731.
- Konna Kuyen. (2016). *Arrieros de Malchaulil... Baqueano*. Machalí, Fondart Regional.
- Lacoste, P. y Aruj, A. (2020). "Antropología, cultura y enoturismo en la Fiesta Nacional de la Vendimia (Mendoza, Argentina)". En Compés, R. y Szolnoki, G. (eds.). *Innovative and Sustainable Wine Tourism. National and International Successful Models. Enoturismo sostenible e innovador*. Madrid, Caja Rural de España.
- Lacoste, P., Castro, A., Mujica, F. y Lacoste, M. (2017). *Patrimonio y desarrollo territorial*. Santiago de Chile, Colección IDEA.
- Lacoste, M. y Lacoste, P. (2017). "Sal de Cáhuil, cordero de secano y queso de Chanco: aportes para el estudio de patrimonio gastronómico y cultural de Chile". *Idesia* 35(2): 17-26. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292017005000027>
- Lacoste, P., Castro, A., Rendón, B., Pszczólkowski, P., Soto, N., Adunka, M., Jeffs, J., Salas, A., Cofré, C. y Núñez, E. (2016). "Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen". *Idesia* 34(1): 85-99. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292016000100010>
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F. y Mujica, F. (2015a). "El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile". *Idesia* 33(3): 87-96. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300013>
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F., Cussen, F., Soto, N., Rendón, B., Mujica, F., Aguilera, P., Cofré, C., Núñez, E. y Adunka, M. (2015b). "Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)". *Idesia* 33(3): 97-108. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000300014>
- Lacoste, P., Pszczólkowski, P., Briones, F., Aguilera, P., Mujica, F. y Garrido, A. (2015c). "Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile". *Idesia* 33(2): 87-96. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34292015000200011>
- Larenas, J., Sahady, A., Bravo, M., Quilodrán, C. y Fuster, X. (2014). "Las ruedas de Larmahue: una manifestación de construcción de territorio y paisaje agrario". *Revista Invi* 29(82): 189-216. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-83582014000300007>
- Leiva, L., Pequeño, A. y Baeza, P. (2017). *La sal de la vida: memorias de las antiguas salinas de la laguna de Bucalemu*. Santiago de Chile, Universitaria.
- León, R. (1974). *Diversiones y juegos típicos chilenos*. Santiago de Chile, Nacional Gabriela Mistral.
- León, V. (1992). *José Gregorio Argomedo y Montero de Águila. Participación Colchagüina en la Independencia de Chile*. San Fernando, Sergio Morales.

- Maury, E. (2010). "Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación". *Gazeta de Antropología* 26(2): artículo 45. DOI <https://doi.org/10.30827/digibug.6779>
- Mercado, C., Raurich, V., Salinas, M., Sepúlveda, F. y Silva, J. (2006). *Fiestas populares tradicionales de Chile*. Quito, Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural-IPANC.
- Merino, C. (2002). "La fiesta: encuentro con las raíces". *Revista Universum* 17: 179-186.
- Ministerio de Bienes Nacionales (2014). *Valle Central circuito Camino Real del Centro del Corregimiento de Colchagua. Rutas Patrimoniales*. Santiago de Chile, Ministerio de Bienes Nacionales.
- Molina, J. (1987). *Ensayo sobre la historia natural de Chile*. Santiago de Chile, Maule.
- Montecino, S. (2010). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile, Catalonia.
- Müller, J. (2004). *La profesionalización del rodeo en Chile 1960-1980*. Tesis de pregrado. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Núñez, L., Varela, J., Casamiquela, R., Schiappacasse, V., Niemeyer, H. y Villagrán, C. (1994). "Cuenca de Tagua Tagua en Chile: el ambiente del pleistoceno y ocupaciones humanas". *Revista Chilena de Historia Natural* 67(4): 503-519.
- Olivas, R. (2001). *La alimentación en el antiguo Perú*. Lima, Universidad San Martín de Porres.
- Pereira, E. (2013). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Uqbar.
- Pizano, O., Zuleta, L., Jaramillo, L. y Rey, G. (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico, cultural y social*. Bogotá, Convenio Andrés Bello.
- Planella, M., Falabella, F. y Tagle, M. (2013). "Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile Central prehispánico". En Sciolla, C. (comp.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria*. Santiago de Chile, Catalonia.
- Plath, O. (1977). "Regionalización de las artes populares chilenas". *Atenea* 436: 169-237.
- _____. (1962). *Folklore chileno*. Santiago de Chile, PlaTur.
- Pujol, A. (2006). "Ciudad, fiesta y poder en el mundo contemporáneo". *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos* IV(2): 36-49. DOI <https://doi.org/10.29043/liminar.v4i2.209>
- Rodríguez, S. (1982). "Métodos, técnicas y fuentes para el estudio de las fiestas tradicionales populares". En Velasco, H. (ed.). *Tiempo de fiesta. Ensayos antropológicos sobre las fiestas en España*. Madrid, Tres-Catorce-Dieciséte.
- Rojas, J. (1996). *Huellas Lololinas*. Santa Cruz, Minigraf-Santa Cruz.

- Sahady, A., Bravo, M. y Quilodrán, C. (2014). "Las azudas: condición actual de una singular expresión hidráulica que identifica la localidad de Larmahue, en pleno Valle Central chileno". *Conserva* 19: 19-33.
- Salinas, M. (2006). "Para una teoría de la fiesta: la utopía del derecho a la vida abundante". En Mercado, C., Raurich, V., Salinas, M., Sepúlveda, F. y Silva, J. *Fiestas populares tradicionales de Chile*. Quito, Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural-IPANC.
- Sepúlveda, F. (2006). "Fiesta y vida". En Mercado, C., Raurich, V., Salinas, M., Sepúlveda, F. y Silva, J. *Fiestas populares tradicionales de Chile*. Quito, Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural-IPANC.
- Sepúlveda, J., San Francisco, A., Jiménez, B. y Pérez, S. (2014). *El Pucará del cerro La Muralla. Mapuches, incas y españoles en el Valle del Cachapoal*. Santiago de Chile, Mutante.
- Torres, R., Riquelme, M., Lorenzo, C. y Beltrá, L. (2018). "Essai sur le paysage culturel et humain a partir de la théorie 'unamunienne' de l'intrahistoire". En Balagna, C. (dir.). *(D) Écrire le Paysage, Actes du colloque des 6-7 décembre 2018*. Toulouse, Les Presses Universitaires, Institut Catholique de Toulouse.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003. Artículo 2*. En http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- _____. (1985). *Vichuquén: 400 años*. Curicó, La Prensa.

* * *

RECIBIDO: 02/07/2020

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 28/07/2020

APROBADO: 18/08/2020

PUBLICADO: 26/01/2021