

Programa de Lengua y Cultura de Pueblos Originarios Ancestrales

Mapuche

CONTENIDOS CULTURALES

El desarrollo del lenguaje en **mapuchezugun** o **chedugun** en el contexto familiar se adquiere en la participación de diversas actividades concretas de la vida cotidiana.

Los contenidos culturales propuestos en este Programa de Estudio apuntan al desarrollo de frases o expresiones que fortalezcan la comunicación. En este contexto, se propone en esta unidad la integración de dos ejes, basado en el contenido **mapuche iyael**. Desde el **mapuche kimün**, la comida más allá de satisfacer una necesidad básica posee el sentido de acompañar el proceso preventivo para tener una buena salud, motivo por el cual, cuando se invita a comer, se usa el concepto **yafütü** –fortalecer-, por lo que el acto de comer, de alimentarse, literalmente se plantea como fortalecerse físicamente.

Las propiedades de los insumos propios de las preparaciones por su parte contribuyen a prevenir ciertas enfermedades, y suelen ser variados en cuanto a propiedades nutritivas se refiere. El pueblo mapuche destacó por su longevidad. Uno de los principales factores dice relación con la alimentación saludable. La dieta se basa en diferentes tipos de granos y legumbres, proteínas provenientes de la carne; la carne es consumida en su estado fresco y conservada, mediante la técnica del ahumado y salado como el charqui.

El tipo de producción que se da en los territorios forma parte de la base de su alimentación. En la zona de la Araucanía, la base de la alimentación es el trigo, del cual derivan productos como el **kako** –mote-, **mürke** –harina tostada-, **tükün** –locro-, **mülxüng** –catuto-, entre otros. En la zona pewenche, destaca como base de su alimentación, los **güllüw**, de ahí derivan alimentos como el **korü ngülliw** –sopa de piñones-, **mürke ngülliw** –harina tostada de piñones-, **chavid kulen ngülliw** –entre otros. En la zona sur, destacan el cultivo de papa, por ello gran parte de la alimentación se basa en este producto, tal como –**mallü poñi** –puré-, **azüm poñü** –papa cocida-, **chuwañe** –tipo chapalele, pero dulce-, **milcao** –sopaipilla de papa cocida con papa rayada cruda-, entre otros.

Los productos del mar, por su parte, siempre han estado presentes también en la dieta alimenticia de diferentes territorios. Esto debido a los **txafkintun**, y es conocida la práctica de los **lafkenche** –personas de territorios cercanos al mar-, de salir de sus tierras a intercambiar o comercializar sus productos. Los más conocidos el **kollof** –cochayuyo-, **lüwa** –lua-, **challwa** –pescado-, **piwür** –piure-, **zöllüm** –choritos-, entre otros.



Ejemplos de recetas según territorios:

TORTA FRITA

Ingredientes: 2 tazas de harina (280 gramos), 1 taza de agua tibia, 1 cucharadita de levadura para pan, 1 cucharada de postre de manteca, 1 pizca de sal, 1 taza de aceite.

Preparación: Para comenzar a preparar la masa de las tortas, mezclaremos la harina, levadura, sal y lentamente el agua.

Agregar la manteca hasta formar una masa y trabajar fuertemente con las manos para que quede lisa; si la masa queda demasiado blanda agregar harina, dejar reposar en un paño 15 a 20 minutos.

Con la masa ya lista, ahora tienes que formar las tortas. Para ello, haz bolitas de masa y estira con los dedos o aplastándola haz círculos del tamaño de una taza, no muy gruesos.

Calienta manteca o aceite en una sartén profunda. Cuando esté esto bien caliente, sumerge las tortas y fríe hasta que estén doradas por ambos lados. Sacar y disfrutar.

(Fuente: Elia Cabrera, Lago Verde, región de Aysén).

KÜLÜN GUILLIW (KÜLEN DE PIÑONES)

Duamgien (para preparar):

- Meli rüna guilliw (4 puñado de piñones)*
- Epu rüna trufken mapu (2 puñado de ceniza)*
- Lewpe.*
- Kutral (fuego).*

Dewmayan (preparación):

Kiñe; Tukulafin lewpe mew pu meli rüna guilliw ka epu rüna trufken mapu.

Epu; Beymu ta kotafin, afuy yochüy entuge tati külün guilliw takulge ñi büta lama.

Kula; Trananafin kiñe kura mew, tati külün guilliw.

Beymu ta iyael ¡...Mmm na kümi ...!

(Primero, se junta los cuatro puñados de piñones y dos de ceniza. Segundo, se tuestan y cuando está en su punto de cocido se saca y se pone en un lama. Tercero, se machaca y se muele con la piedra, y está listo el kulen de piñones).¹

¹ Adaptación al castellano propia. Para más recetas con piñones, ver sitios web en bibliografía.



CHAVID

Ingrediente.

Ngülliw.

Ko.

*Preparación: se cuecen los piñones primero y después que están cocidos se pelan y una vez que están pelados se vuelven a hervir y de ahí se van sacando los piñones calientes de la olla para molerlos en **kudi** o molinillo.*

*Una vez que todos los piñones están molidos, se echan a la olla con agua fría y se pone nuevamente al fuego, se va revolviendo con la mano hasta las altas temperaturas sin dejar de revolverlos, pero no puede hervir. Una vez listo se echa al **menkuwe** (cada uno con su secreto) se le pone **aylen** (brazas) encima para que no entre el **kalku**.*

(Fuente: Elisa Gallina, Santa Bárbara, Región del Biobío).

Tranan korü

Ingredientes: piñones.

*Preparación: se tuestan los piñones en una **kallana** y una vez tostados se machacan los piñones y se van pelando. Ahí se les echa cebolla, ajos, grasa, sal y los piñones.*

(Fuente: Elisa Gallina, Santa Bárbara, Región del Biobío).

Ceviche de cochayuyo

Ingredientes: 1 paquete de cochayuyo, 1 cebolla morada, 1 pimentón, 1 manojo de cilantro, 1 chorro de aceite, 1 chorro de jugo de limón, 1 pizca de sal y pimienta.

Preparación: Hervir el cochayuyo durante 20 minutos en una olla con agua, cuando esté listo, colar y lavar. Lava bien la cebolla y el pimentón y córtalos en cubitos, también lava el cilantro y córtalo. Mezcla los ingredientes en un plato hondo y aderézalos con el jugo de limón, aceite, pimienta y sal, ¡y listo!

(Arauco, región del Biobío).

CHUAÑE O MELLA

*El **chuañe** o mella es una antigua receta elaborada en base a papa rallada, **pilcahues** (papas dulces rebrotadas de una planta del año anterior), harina y azúcar, se mezcla y se cocina en una hoja de **pangue** o nalca. Existen tres formas de cocer el **chuañe**: hervidos, en el horno o cuarantiao.*

(Fuente: Ana Hernández, Quellón, Región de Los Lagos).



Estos conocimientos, junto con el proceso de elaboración e implementos necesarios para ello, son los contenidos que se proponen para que los estudiantes los transformen en frases para comunicar qué ingredientes usan, qué utensilios, cómo realizan cada alimento, y de esa forma se construye conocimientos a usar tanto en el entorno escolar, como familiar y social.

En cada territorio, existen diversidad de alimentos propios como utensilios a usar, por ello se propone el desarrollo de una actividad concreta con conocimientos propios que deben incluir palabras, frases y expresiones en **mapuchezugun** o **chedugun** según el contexto lingüístico.

En el territorio **pewenche**, por ejemplo, se conocen los siguientes implementos de cocina²:

Challa: olla.

Rali: plato.

Rübuntuwe: cucharón.

Witxü: cuchara.

Küllko: canasta.

Kochüllwe: recipiente de madera para dejar chabi.

Kudi: piedra de moler.

Ñüm: piedra de mano.

Trülaf: cuchillo.

Se le puede agregar también otros utensilios, tales como:

Metawe: tipo jarro de greda.

Meseg o **meñkuwe:** vasija de greda para dejar el **muday**.

Kallana: fuente donde se realiza el tostado.

Otro componente propuesto como contenido cultural en esta unidad, es la continuidad de lo trabajado en la unidad anterior, relacionado con los oficios o expresiones de arte. Cada uno de estos conocimientos, transmitidos tanto en lo teórico como en lo práctico, de generación en generación, tienen un vínculo con el entorno natural, cultural y espiritual.

Entre ellos, el sentido que posee el metal plata para la cultura mapuche, usado para mantener alejadas a las energías negativas (contra); el tejido en telar, que posee un significado cultural toda vez que las prendas se confeccionan considerando la persona que lo solicitó, se tienen en cuenta sus características, rol, entre otros; el **txariwe** –faja- por su parte, tanto las que poseen diseño como las que son lisas, también se usan como protección. El oficio de los **llepüfe** –personas que confeccionan **llepü**- tiene una conexión con el entorno natural puesto que el principal elemento de

² Rosalía Levi, Alto Biobío, Región del Biobío.



uso es la **kila**, y así también el significado cultural que tienen el **llepü** –tipo fuente-, cuyo principal uso es para limpiar trigo u otros cereales, representa también el cosmos desde el **mapuche kimün**.

En esta unidad se invita a los educadores tradicionales y/o docentes a proponer el **azümkantun** como principal estrategia; jugando a hacer se construyen aprendizajes desde la perspectiva mapuche.

En la actualidad, elementos propios mapuche, tales como el idioma, expresiones del arte, y otros pueden verse en diferentes espacios. Si bien, existen quienes los reconocen como un aporte en la visibilización de elementos de la cultura mapuche, para otros, se tergiversa el sentido cultural de dichos elementos al estar presente en situaciones y conceptos que no son propios.

Estos aspectos son temas de reflexiones en el contexto de la revitalización de saberes y conocimientos mapuche en diferentes territorios.

