



Universidad de Chile
Facultad de Arquitectura y Urbanismo
Departamento de Diseño

Manguel illael Mapuche

Invitación a comer

Registro audiovisual que pretende dar valor al desarrollo de la cocina mapuche en Santiago.

Proyecto para optar al Título de Diseñador Gráfico

Autor: Javiera Cisternas Allende
Profesor Guía: Eduardo Castillo Espinoza

Santiago, Enero 2014





Universidad de Chile
Facultad de Arquitectura y Urbanismo
Departamento de Diseño

Manguel illael Mapuche

Invitación a comer

**Registro audiovisual que pretende dar valor al desarrollo
de la cocina mapuche en Santiago.**

Proyecto para optar al Título de Diseñador Gráfico

Autor: Javiera Cisternas Allende
Profesor Guía: Eduardo Castillo Espinoza

Santiago, Enero 2014

"La cocina es un eje central para nosotros, que nos enseña a vivir y a comportarnos como personas y con nuestro entorno. La cocina mapuche es el origen, la raíz de donde viene el Chile de hoy y aporta los productos naturales que se obtienen de la tierra del sur; por esta razón debemos trabajar y luchar para preservarla".

Ana Epulef, Cocinera Mapuche

"Hay tantas formas de cocinar que no es que vaya en el secreto de los aliños, yo creo que la comida va en cómo tú la preparas. No sé, uno pone algo mágico dentro de las comidas y por eso te quedan ricas"

Graciela Cheuquepan, mujer Mapuche

Abstract

El presente proyecto tiene como eje principal el estudio de la relación existente entre la gastronomía y la cultura de los pueblos originarios y cómo a través del diseño se puede registrar el conocimiento ancestral que significa el desarrollo culinario alcanzado por ellos.

Por esto se toma como objeto de estudio al pueblo mapuche, pues es considerado uno de los más importantes de nuestro país, principalmente por ser el de mayor cantidad de personas, además de su resistencia y mantención de las tradiciones.

Como ocurre en muchas ocasiones con las personas que habitan las zonas rurales, los integrantes de pueblos originarios tienden a trasladarse a la urbe buscando nuevas oportunidades, de esta forma, un grupo importante de mapuches se traslada a la capital, cambiando su forma de vida y costumbres cotidianas.

Dentro de dichas costumbres se encuentra uno de los ejes principales del desarrollo cultural de los pueblos, la cocina. Es por medio de esta que se pueden observar los cambios, tanto tecnológicos como sociales, la capacidad de adaptación y la influencia que ejercen los agentes externos a dicha cultura.

La cocina tradicional ha estado ligada desde sus inicios a la mujer, es ella la encargada de transmitir los conocimientos ancestrales a sus hijas y nietas, con la esperanza de que ellas sigan el mismo ciclo y así no perder sus costumbres culinarias.

Por esto se toma como eje del proyecto el desarrollo de la gastronomía en organizaciones mapuches en la Región Metropolitana, teniendo como principal colaborador la organización Kiñe Pu Liwen, ubicada en la comuna de La Pintana, en la que sus mujeres trabajan día a día manteniendo su cultura viva.

Índice

| | |
|---|-----------|
| Introducción | 8 |
| Cocina como cultura | |
| Alimentación y cultura | 9 |
| Alimentación y territorio: Cocina nacional y cocinas regionales | 11 |
| Pueblo Mapuche | |
| Panorama general actual del pueblo mapuche: ser mapuche hoy | 13 |
| Contexto histórico, tierra y alimentación | 15 |
| Ejes fundamentales: cocina y cosmovisión | 16 |
| Sistema alimentario mapuche | 17 |
| La Tierra los alimentos e ingredientes | 19 |
| Cocinar y el acto de comer | 30 |
| La mujer en el pueblo mapuche y la práctica alimentaria | 31 |
| De lo local a lo local: mapuche y migración | 32 |
| Medio Audiovisual | |
| Comunicación | 33 |
| Medio audiovisual | 33 |
| Documental | 37 |
| Oportunidad de diseño | 40 |
| Formulación proyectual | |
| Descripción | 41 |
| Fundamentación | 42 |
| Objetivos | 43 |
| Usuario | 44 |
| Especificaciones | 45 |
| Enfoque | 46 |
| Levantamiento de información | 48 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Antecedentes audiovisuales | 50 |
| Manguel illael mapuche | 55 |
| Desarrollo de proyecto | |
| Preproducción | 56 |
| Grabación y testimonio | 60 |
| Montaje y edición | 62 |
| Identidad gráfica | 65 |
| Versión final | 68 |
| Proyección | 70 |
| Programa de actividades | 71 |
| Planificación | 72 |
| Presupuesto | 73 |
| Conclusión y experiencia | 74 |
| Bibliografía | 75 |
| Anexos | |
| Gráfico población indígena | 79 |
| Organizaciones mapuches en Santiago | 80 |
| Entrevista Graciela Cheuquepan | 81 |
| Entrevista Juanita Huenufil | 85 |

Introducción

La cocina, el espacio en que se preparan los alimentos que posteriormente han de ser comidos junto a un grupo de personas, ha sido desde la infancia una inquietud constante.

Mi presencia en ella comienza desde niña, siendo la pequeña ayudante de mi mamá, pero creo que el primer acercamiento real fue alrededor de los ocho años, cuando junto a mi tía preparé el primer pie de limón. Desde ese momento sentí una gran atracción por la magia que existe en cada cosa preparada y es ahí, cuando entendí que la comida no es sólo para alimentar el cuerpo, sino también es un nexo entre las personas.

La cocina es más que sólo comer, es compartir, es parte del desarrollo de una cultura, es parte esencial del desarrollo humano. Si se entiende así, es imposible separarla del desarrollo cultural obtenido por las sociedades.

Así también olvidamos y restamos importancia a las tradiciones ancestrales de nuestros pueblos, de la gente de nuestra tierra. Sabemos que provenimos de una mezcla española indígena, pero ¿cuánto sabemos realmente de las culturas que se encontraban en estas tierras antes de la llegada de los conquistadores? Pensamos que las pocas ceremonias que reconocemos, junto al extracto de su cultura que percibimos nos dan una mirada global de lo que son y representan, pero estamos claramente equivocados. Somos ignorantes, muchas veces de su cosmovisión, de su forma de ver y entender el mundo y cómo esto influencia cada uno de sus pasos a través de su propia historia y la común.

Al migrar, una comunidad desde su zona natural, lleva consigo no sólo sus pertenencias, sino también la carga cultural inherente al pertenecer a un lugar en específico y este acervo está más arraigado en aquellos pueblos que han logrado mantener su

cultura, a pesar del tiempo y la inclusión de los avances tecnológicos.

El pueblo Mapuche posee siglos de historia, de tradiciones que han intentado mantener a pesar del intento constante de imponerles una realidad que de cierta forma les es ajena. Pero ¿qué pasa cuando son ellos los que se introducen en un espacio bombardeado de información que pretende hacer olvidar las raíces, como es , por ejemplo, lo que ocurre en la capital?

En Santiago existe una gran cantidad de organizaciones mapuches, que intentan mantener sus tradiciones vivas, su lengua y costumbres, pero ¿Qué sucede cuándo se pasan de habitar un espacio en el que la cultura se vive a uno en que se lucha por mantenerla?.

Redescubrir las tradiciones, costumbres, ceremonias de nuestras etnias, es una tarea de gran importancia y, por medio de nuestra disciplina traducirlas a un relato visual que permita expandir dichos conocimientos a un grupo mayor de personas, pues es reflejo de la labor social del diseño.

Es así como surge la necesidad de realizar un registro de la tradición gastronómica del pueblo mapuche y con ello, colaborar desde mis conocimientos, a la mantención del patrimonio cultural que representa la gastronomía.

Palabras claves

Gastronomía, Mapuche, migración, medio audiovisual.

Cocina como cultura

1.1. Alimentación y Cultura

Para entender la relevancia de la cocina como tema central de este proyecto es necesario exponer la importancia de ésta dentro de los grupos humanos y de qué modo se convierte en una necesidad rescatarla.

Como bien expone Jesús Contreras, "la comida no es, y nunca ha sido, una mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica... Comer es un fenómeno social y cultural" (Contreras, 2002, pág. 14).

La cocina existe en base a la cultura, de ésta forma, hablamos de cocina cuando ligamos los alimentos disponibles en la naturaleza, al actuar humano sobre estos. Para entender este punto, Massimo Montanari, en su libro *La Comida como Cultura* plantea que la cocina consta de tres etapas: producción, preparación y consumo.

"La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza sólo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, suponiendo la actividad de la producción a la captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aún pudiendo comer de todo, quizás justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del

gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicar" (Montanari, 2006, págs. 9-10).

El hecho de comer, está ligado tanto a la biología de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por el hombre en la función de sus particulares condiciones de existencia, variables. Y por otra parte, en el espacio y el tiempo. Conocer los modos de obtención de los alimentos, quién y cómo los prepara, aporta una masa considerable de información sobre el funcionamiento de una sociedad.

La alimentación no sólo sirve para indicarnos determinados temas o cuestiones, también indica "situaciones", es decir, "un modo de vida". Alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o denota otras conductas; y es, en esta medida, que constituye un signo. Pero en realidad, el alimento también se encarga de significar la situación en la que se usa.

Como es sabido, quizás no sólo por la bibliografía, sino más bien por la experiencia, el acto de comer es en sí un signo cargado de significantes. Las acciones que se llevan a cabo están basadas en paradigmas instalados en las comunidades, que empiezan desde que el ser humano vive en sociedad y que se mantienen hasta hoy. Es así como las diversas culturas poseen costumbres diferentes relacionadas con la alimentación, lo que consumen, cómo son preparados dichos alimentos y que los actos que se realizan poseen significados claros.

Jesús Contreras, cita a Ronald Barthes y expone: "La alimentación constituye, además, un sistema de comunicación en medida en que la alimentación no es tan sólo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituye también un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios" (Contreras, 2002, pág. 19).

Por otra parte, es vital entender la importancia de la cocina en la construcción de la identidad y cómo esta se constituye en base a la cultura. Para reforzar la idea de Contreras, previamente citada, Montecinos afirma que "el lenguaje de la cocina es un código fecundo para escudriñar en las estructuras sociales y en las múltiples relaciones que las componen; pero sobre todo es una manera de decir el quiénes somos desde una gramática donde los procedimientos para cocinar, los condimentos que usamos, los alimentos que elegimos, las formas en que los consumimos hablan de nuestra pertenencia social" (Montecino, Cocinas, 2004, págs. 16).

Isabel González plantea : "La alimentación es un factor de diferenciación cultural. Quizás uno de los más evidentes y confrontados. No hay que olvidar hasta qué punto la dimensión social de la alimentación atañe a casi todos los contextos en que ésta se desenvuelve, que son muchos y muy variados. Las comidas rituales y, en general, a la alimentación en contextos festivos, pero también a la alimentación cotidiana dentro del hogar" (González Turmo, 1998, págs. 245-246).

Es la comida también un factor representante de las relaciones humanas, frente a ello Bourdieu escribe: "La comida es una ceremonia social, una afirmación de dignidad ética y de refinamiento estético" (Bourdieu, 1979, pág. 230).

Un factor importante dentro de la alimentación, que se ve afectado por los contextos, tanto sociales como contextuales, son los sistemas culinarios. Estos corresponden a conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos, que adquieren, por medio de la cultura en que se desarrollan, caracteres diferentes, que logran una diferenciación entre ellos.

Carmen Ortiz, plantea su visión sobre la existencia de estos sistemas culinarios: "La cualificación simbólica de los alimentos ingeridos se realiza en el seno de una cultura; de manera que las normas y reglas del sistema culinario, creado para organizar estas incorporaciones, introducen también al individuo dentro de un orden social. El carácter simbólico de los alimentos sitúa así al que come (lo que come, cuándo, cómo, con quién) en un sistema complejo de significados particulares. Estos "sistemas culinarios", como tales creaciones culturales distintivas, identifican a un grupo frente a otros y son, por tanto, una importante base en la creación de identidades colectivas. A través de esta inserción de la naturaleza en la cultura, la alimentación no sólo se aprecia como necesaria para la subsistencia corporal individual, sino también para la perpetuación social del grupo" (Ortiz García, 1998, pág. 305).



Fig. 1: Africanos, costumbre de comer con los dedos.
Fig. 2: Familia japonesa preparando comida tradicional

"La contextualización de un determinado sistema cultural alimentario es a su vez remitido a la delimitación de los planos simbólicos y a la reconstrucción histórica. E indudablemente este sistema alimentario sólo puede comprenderse en interdependencia con el sistema sociocultural." (Llaneza Fadón, 1998, pág. 287). Para Llaneza, como para todos los autores citados, la alimentación parte en la cultura y se ve afectada por factores externos que la rodean. Las sociedades en que se desarrolla, el espacio físico-geográfico, las fuentes de alimentación generan una diferenciación entre las diferentes comunidades humanas a la hora de comer.

El que grupos humanos compartan estos criterios o bases culinarias no determina su semejanza en la alimentación, pues las variantes asociadas a los condimentos y procedimientos podrían generar una distancia entre ellas. Pero quizás los factores más importantes que permiten estas separaciones son las dadas por elementos sociales y culturales como son, por ejemplo: clase social, etnia, género y religión, junto con las unidades territoriales y/o políticas, el espacio y la historia del lugar habitado.

El gusto, es también uno de los factores sociales más reconocidos, Bourdieu define: "los gustos son las afirmaciones de una diferencia inevitable, cada gusto se siente fundado por naturaleza, y casi lo está al ser *habitus*"¹. La comida, sin duda, refleja absolutamente la definición dada por el autor, quien plantea: "El gusto en materia de alimentación depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos" (Bourdieu, 1979, pág. 221), por otra parte y entendiendo la definición que realiza de *habitus*, es la cocina la representación de la transferencia de un acervo cultural adquirido por

¹ El *habitus* se define como un sistema de disposiciones durables y transferibles que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones, las apreciaciones y las asociaciones de los agentes cara a una coyuntura o acontecimiento y que él distribuye a producir.

un grupo determinado de personas, que varía según las sociedades y comunidades.

La etnia ha intervenido también en la formación de la cocina, ya fuera porque la alimentación se convirtiera en un valor de resistencia o de impulso de un proceso identitario. El valor de la mantención y resistencia de dichos sistemas culinarios, asociados al comportamiento y costumbres de un grupo humano, permite intentar conservar parte importante de la cultura misma.

1.2 Alimentación y territorio: Cocina nacional y cocinas regionales

Para entender cómo se desarrollan los sistemas alimenticios, se deben tener presente también factores que no tienen relación con los individuos que forman el grupo humano, sino más bien, con el entorno en que se desenvuelven. Es así como toma importancia el espacio físico-geográfico, pues es quien entrega los elementos que darán forma al acto de comer. Los sistemas alimenticios responden principalmente al contexto en que se desarrollan, es así como se distinguen dos tipos de cocina: nacional y territorial.

Carmen Ortiz, en su ponencia *Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España*, realiza una clara separación entre ellas. Define como la cocina nacional a aquella con la que se identifica un grupo importante de personas, y que, además de poseer esta carga física, se ve apoyada por la historia y tradiciones, forjando el carácter o modo de ser colectivo. "De la comunión de la tierra y sus habitantes para formar una unidad físico-psico-histórica de orden superior, se puede llegar a una síntesis entre un país y su cocina" (Ortiz García, 1998, pág. 308).

Por otra parte, existen también elementos regionales que dan carácter a la comida de una zona, que de cierta forma, está llena de características rurales y populares, siendo más identitaria de un

grupo humano reducido. Esta cocina regional, se ve muchas veces reflejada en las festividades y rituales propios de un lugar y que son capaces de suministrarle mayores significados a la comida. Muchas veces se ve asociado a la base agraria, de origen anónimo y tradicional (por lo antiguo), ligada al terreno y a las formas de vida preexistentes.

El "comer geográfico", conocer o expresar una cultura de territorio a través de una cocina, de los productos, de las recetas, nos parece absolutamente "natural". Ante todo, se debe distinguir entre los productos y los platos (las recetas) por un lado; y la cocina (entendida como un conjunto de platos y reglas), por otro. Los platos locales, ligados a productos locales, evidentemente existen desde siempre. Desde este punto de vista, los alimentos son por definición territoriales, sobre todo si pensamos en la cultura popular, ligada más directamente a los recursos de cada zona.



Fig. 3: Ensalada de digüeñes. Fig.4: Potje de Olluco.
Fig. 5: Perol de Langosta de Juan Fernández. Fig 6: Chapalele.
Fig 7: Trucha a la teja.
Fig.8: Micaa. Fig 9: Patasca. Fig. 10: Valdiviano.

Pueblo Mapuche

2.1 Panorama general actual del Pueblo Mapuche: Ser mapuche hoy

En el ámbito cultural, nuestro país posee problemas graves, uno de los principales está dado por la constante negación de la existencia de grupos indígenas, que son parte importante de nuestra población. "La profunda internalización cultural y social, en gran parte de la población nacional levantada durante el siglo XX por las elites dirigentes a cargo de la construcción de la República, de que Chile es un país de blancos y donde lo indígena es solo reconocible al ojo experto tiende a negar la existencia cultural de los pueblos originarios. Si bien, en los últimos años se han realizado esfuerzos por cambiar esta postura, los chilenos y chilenas, independiente de sus condiciones socioculturales, son reacios a aceptar la diversidad cultural. La segregación, la exclusión y la discriminación han sido las formas históricas practicadas en la sociedad nacional al momento de enfrentar la diversidad y la pluralidad cultural" (Gómez Leyton, 2008, pág. 159).

En Chile, según el Censo de 2002, existen 692.192 personas pertenecientes a un grupo étnico originario de un total de 15.116.435 habitantes, lo que corresponde a un 4,6%. A diferencia del Censo realizado en 1992, que sólo contaba con tres etnias (Mapuche, Aymara y Rapanui) el de 2002, incorpora a los ocho pueblos indígenas existentes en nuestro país (Alacalufe, Aymara, Colla, Mapuche, Quechua, Rapanui o Yámana). Del total de personas pertenecientes a un pueblo originario, un 87,3% (604.349) se define Mapuche, siendo el grupo étnico más importante de nuestro Chile.²

Tomando en cuenta el problema actual referente al pueblo mapuche, se hace necesario realizar

un rescate de su cultura, un reconocimiento a su tradición y legado. Hoy, al igual que ha ocurrido desde el descubrimiento y la conquista de Chile, el pueblo mapuche se ha visto violentado, tanto territorial como culturalmente.

Desde la vuelta a la democracia, se han realizado diversos intentos de llegar acuerdos con el pueblo mapuche. La creación de la CONADI (Corporación Nacional de Desarrollo Indígena) en 1993, que se planteó en un inicio como un ente mediador entre el gobierno y las comunidades mapuches, hoy pasó a ser una agencia más del estado. El pueblo mapuche continúa su lucha por el reconocimiento. Sin embargo, actualmente, es visto por la administración y los medios de comunicación reinantes como "un movimiento indigenista radicalizado, violento y secesionista. Por ende, amenaza al estado de derecho, el orden público, el crecimiento económico y, lo que es más importante, la unidad de la nación" (Foerster, Gundermann, & Vergara, 2003), esto último que dista mucho de su propia postura, en cuyas demandas es posible distinguir tres tendencias claras: la campesina (demandas por créditos agrícolas, mejoramiento de infraestructura, devolución de tierras, etc), la étnica (demandas por el respeto a la identidad mapuche, educación intercultural bilingüe y reconocimiento de las memorias y creencia religiosas mapuches) y por último, y más nueva, la etnonacional. Frente a esto, la Coordinadora Arauco Malleco, plantea una postura en la que se puede percibir la decisión y fuerza con la que realizan sus demandas: "Llevamos 500 años de resistencia, pero en esta nueva etapa decimos que toda expresión cultural, de rescate de nuestra tradición es válida, lo que llevará en algún momento que nosotros llamamos la rebelión, una vez que tengamos masificado el concepto, y si no se producen los cambios necesarios respecto de un

² Datos obtenidos en el sitio del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), en documento "Estadísticas Sociales de los pueblos indígenas en Chile Censo 2002"

estado que nosotros denominamos opresor, no de integración, tendrá que llegar necesariamente la etapa de Liberación Nacional, y esto es en el plano político, cultural y en el plano militar"³

Por otra parte, la Coordinadora de comunidades Mapuches en Conflicto, tiene un planteamiento político claro: "Nos encontramos no sólo ante un conflicto por tierra o territorio, sino ante un conflicto étnico- nacional que enfrenta a la Nación Mapuche con el Estado Chileno" (Niguil, 1999).

El conflicto visto por parte de las comunidades es extremadamente diferente a como es planteado tanto por el gobierno como por los medios de comunicación. En las palabras de la Coordinadora Arauco Malleco, se puede percibir la decisión y firmeza con la que realizan sus demandas: "Llevamos 500 años de resistencia, pero en esta nueva etapa decimos que toda expresión cultural, de rescate de nuestra tradición es válida, lo que llevará en algún momento que nosotros llamamos la rebelión, una vez que tengamos masificado el concepto, y si no se producen los cambios necesarios respecto de un estado que nosotros denominamos opresor, no de integración, tendrá que llegar necesariamente la etapa de Liberación Nacional, y esto es en el plano político, cultural y en el plano militar"⁴

Se hace necesario definir ciertos conceptos relacionados con el tema indígena para poder entender el estudio de los pueblos en su totalidad. Hasta hace sólo un par de décadas, se asumía a los grupos étnicos como tribus principalmente por su contexto tradicional y su importante grado de aislamiento, tanto económico como social. Actualmente esta visión ha cambiado, dejando obsoleto el concepto de tribu anteriormente mencionado y adopta la denominación de grupo étnico, pues son capaces de relacionarse con otros grupos y poblaciones.

³ Coordinadora de Comunidades Mapuches en Conflicto (2000). Planteamiento político-estratégico de la Coordinadora de Comunidades Mapuches en Conflicto Arauco-Malleco, Marzo 2000.

⁴ Id. 3



Fig. 1 y 2: Conflicto Mapuche en la Araucanía.

Se plantea el término etnicidad entendida como: "las entidades étnicas e identidades colectivas no como fenómenos ajenos a los procesos contemporáneos del mundo moderno. En muchos casos puede ser, reacciones a procesos de modernización... Esta visión contemporánea de la etnicidad y los procesos étnicos tiene que ver con transformaciones de gran alcance, entre las que destacan los procesos de integración a los mercados y la incorporación a los Estados nacionales, pero también a cambios en el pensamiento antropológico" (Foerster, Gundermann, & Vergara, 2003, pág. 22). Ya no debería verse a estos grupos humanos como entes fuera de la sociedad contemporánea, sino más bien como un representante más de la identidad de la nación, aunque se debe tener presente que ellos poseen una identidad propia y diferente a la del mundo occidental, la identidad étnica. Ésta entiende como una identidad colectiva, social, no individual o psicológica: "La etnicidad y la identidad étnica pueden ser entendidas como un aspecto de las

relaciones entre agentes que se consideran a sí mismos culturalmente diferentes a los miembros de otros grupos y con los cuales tienen al menos un mínimo de interacciones regulares" (Foerster, Gundermann, & Vergara, 2003, pág. 22).

El pueblo mapuche se encuentra en un proceso de reivindicación de su cultura, buscando la mantención de su identidad como etnia poseedora de grandes conocimientos, que si no son transmitidos, se perderán en el tiempo. Es por ello, que se hace necesario realizar un rescate de su cultura, un reconocimiento a su tradición y legado. Visto de este modo, el diseño es una herramienta que permite aportar en el registro de ella y en el caso de este proyecto, de una de las áreas quizás menos reconocidas: la cocina.

2.2 Contexto histórico, tierra y alimentación

Como muchos de los antiguos pueblos, los mapuches cuentan con mitología que explican el surgimiento de su raza. Según el relato de las machis, existían dos mitos que explicarían, por un lado, los linajes y, por otra, el *nguillatún*, sobre ello Bengoa narra los relatos:

"Hubo un gran cataclismo. La tierra se hundía y el mar se salía. Los hombres arrancaban y se subían a los cerros. Los que no alcanzaban se convertían en piedras y en peces. Arriba de los cerros se juntaron los hombres. Una niña se encontró con un león y se casó con él. Después bajaron las aguas. La niña tuvo un hijo, mitad hombre, mitad león. Por eso son fuertes los mapuches".

Para explicar los linajes, los mapuches creen en la unión primigenia entre los hombres y la naturaleza. Los hombres-piedra (*currá*), los hombres-león (*pangui*), los hombres-serpientes (*vilú*), los hombres-cóndor (*mangue*) y muchos más. (Bengoa, 1992, pág. 95).

Por otro lado, existe una narración que explicaría el inicio del *nguillatún*, mito que constituye el origen de las ceremonias religiosas del pueblo mapuche y su respeto por los dioses y la naturaleza.

"Y los hombres subieron a los cerros, porque no dejaba de llover, y la tierra se llenada de agua. Arriba de los cerros los hombres miraban la gran culebra del mar, *Cai Cai Vilú*, que subía las aguas. Dijo *Ten Ten* – la gran culebra de los volcanes– : "Salvemos a los hombres, que no se acaben los hombres". Y subía los cerros cada vez más alto acercándose cada vez más al sol. Se ponían cantaritos sobre sus cabezas para protegerse. Y los hombres rogaron a *Nguechén* que los salvara de las aguas. Hicieron *nguillatunes* (rogativas) y *Neguechén* los escuchó. Empezó a bajar el nivel de las aguas, y la tierra se secó. Los mapuches poblaron la tierra y desde ese día no hubo más diluvios".

Existen diferentes teorías para la formación este pueblo y su instalación en el territorio chileno. Una de esas hipótesis era que los mapuches fueron en un inicio un pueblo cazador- recolector venido desde las zonas orientales de la cordillera, pampa y guaraní. "Estos grupos se habrían trasladado del centro de América, por migraciones sucesivas, dominando a los primitivos habitantes de Chile, e imponiéndoles sus costumbres, lengua, religión" (Bengoa, 1999, pág. 12).

A pesar de existir diferentes suposiciones sobre la llegada del pueblo mapuche al territorio que actualmente habitan, existe la certeza de que alrededor de los años 500 a 600 a.C, ya existía su cultura en esa región.

Ocuparon un vasto territorio, desde el río Choapa hasta lo que hoy es Valdivia, pero con la llegada de los conquistados, ese espacio se redujo, marcando cómo límite norte, el río Bío-Bío.

En aquella época, se caracterizaban por ser un pueblo horticultor, cazador y recolector. Manejaban el cultivo de ciertas especies vegetales, pero aún no de la agricultura en su totalidad. Lograron incorporar el maíz y la quinoa, provenientes del

Perú⁵. La base alimentaria estaba compuesta por el consumo de papas y porotos, los que eran cultivados en "claros de bosques", terrenos de gran fertilidad por la humedad. Las lluvias regaban naturalmente los terrenos, logrando el crecimiento espontáneo de muchos de los alimentos consumidos. Se caracterizaron además, por aprovechar los recursos que la tierra les entregaba y, al estar asentados en un espacio territorial tan amplio, contaban con gran cantidad de productos recolectables, entre los cuales, el principal, el piñón, obtenido en las zonas cordilleranas.

Por otro lado, al ser un pueblo cazador, lograron alimentarse de los animales salvajes de la zona, como el guanaco, huemul, pudú, ñandú, entre otros. Con el tiempo, comenzaron a practicar la ganadería, especialmente del guanaco, sin embargo, se vio desplazada por la propagación del vacuno, equino y ovejuno introducido por los españoles. En las zonas costeras, los grupos instalados se dedicaron a la pesca y la recolección mariscos y algas marinas.

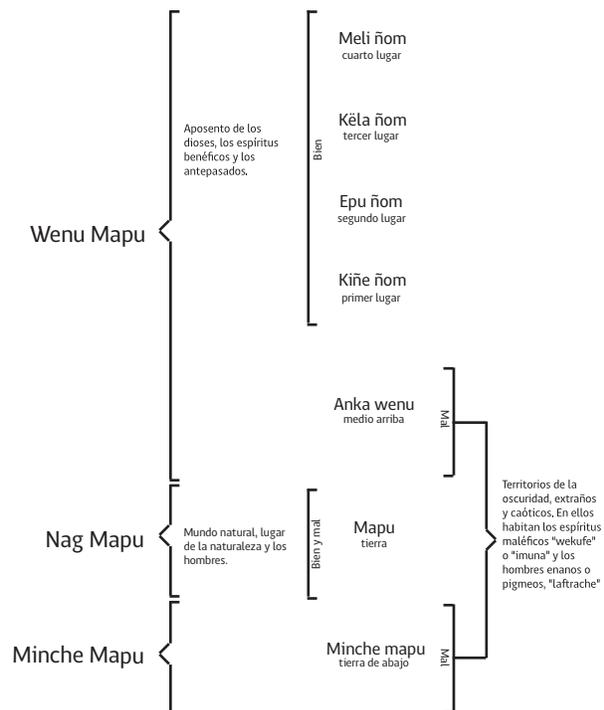
Ya en el siglo XIX se habían transformado en un pueblo agrícola y ganadero, su economía giraba en torno a la crianza de animales de consumo, el cultivo del trigo. Cereal introducido por los españoles, que cambio completamente la forma de comer, convirtiéndose en una de las bases de su alimentación vegetal.

Como todos los pueblos americanos que se vieron forzados a la conquista, los mapuches absorbieron elementos externos a su cultura. Sin embargo, con el correr del tiempo estas nuevas costumbres fueron asimiladas lentamente. Pese a ello, se debe destacar que este pueblo mantiene una lucha constante para no perder su esencia, ni su respeto por la tierra.

5 Se debe tener presente que la dominación Incaica llegó hasta los mismos límites que alcanzaron los conquistadores españoles. Esto provocó la incorporación de diversas técnicas agrarias en la zona central de nuestro país, que mediante la transferencia cultural con los pueblos vecinos, permitió a los mapuches incorporar elementos de dicha cultura a sus costumbres cotidianas.

2.3 Ejes fundamentales: Cocina y Cosmovisión

Los mapuches conciben el cosmos como una serie de plataformas que aparecen superpuestas en el espacio. Dichas plataformas son todas de forma cuadrada y de igual tamaño. Fueron creadas en orden descendente en el tiempo de los orígenes, tomando como modelo la plataforma más alta, recinto de los dioses creadores. Consecuentemente, el mundo natural es una réplica del sobrenatural.



Adaptación; Grebe, M^a Ester. Cuadernos de la realidad nacional, Número 14

La visión del cosmos del pueblo mapuche tiene además un orden espacial, que gira partiendo del Este en sentido contrario de las agujas del reloj. Esto se aplicado en la vida cotidianas, como al servir a un grupo bebidas —mate, chicha, vino o muday— o comidas, siguiendo ese orden.

Los mapuches dan simbolismo relacionado al cosmos a algunos de sus alimentos. Las papas, por ejemplo, "la asociación que hacen los mapuches entre éstas y los conjuntos de estrellas que aparecen en el período del solsticio. Estos astros se vinculan

con los antepasados muertos que moran en el cielo, cuidando a los vivos. Hay numerosos testimonios que conectan las papas con los fallecidos. En el pasado se pensaba que los muertos comían papas negras tras los cerros y montañas en un lugar donde habitaba su espíritu o pullü. Por otra parte, las Welu Witrau (o Tres Marías) aluden a tres lonkos o jefes que vigilan desde lo alto a sus parientes en la tierra, repitiendo los mismos gestos y celebrando el Año Nuevo mapuche. Asimismo, las estrellas están ligadas a la reproducción agrícola, sobre todo las *ngaupoñi* o *wetrulpoñi* –"papas lavadas" o "montón de papas", que corresponden a las Pléyades. El nombre indígena para las estrellas es *wanglen* o *pal*, término, este último que define un azadón para hacer hoyos o sacar tubérculos" (Montecino, 2004, pág. 111).

Algo similar ocurre con el consumo de vísceras: "Las vísceras que sobrenadan en la sangre, también podrían reclamar de cierta referencia astronómica, ya que un conjunto de conceptos e ideas asociadas al choique (ñandú), con determinada constelación. Esta ave fue una de las presas silvestres de caza preferida por los aborígenes para la preparación del ñachi" (Valenzuela, 1981, pág. 31).

Levi-Strauss plantea en "Lo Crudo y lo Cocido" que las vísceras sobrenadando puede cumplir dos funciones distintas..." En código 'acuatico' las vísceras son congruas con los peces y las plantas de pantano. En código 'celeste' son congruas con las estrellas, y más especialmente con Las Pléyades" (Lévi- Strauss, 1972, pág. 242), que se relaciona claramente con la visión mapuche.

La alimentación y la cosmovisión están relacionadas, en muchas ocasiones, con la creación del universo y las estrellas, es parte de la mitología de muchos de los pueblos, especialmente, los pueblos originarios de las distintas partes del mundo. Muchas de las narraciones creacionales se relacionan con elementos comestibles, sobre todo endémicos o especiales de las zonas en que se asentaban dichos pueblos.

2.4 Sistema alimentario mapuche

El pueblo mapuche ocupó una parte importante del territorio del sur de nuestro país, desde el río Itata hasta la Isla Grande de Chiloé. Este amplio espacio geográfico supuso una división del pueblo, generando características distintivas de acuerdo a la zona en que se encontraban asentados, manteniéndose levemente hasta hoy en el comportamiento y costumbres de dichos habitantes.

El territorio mapuche se dividía en 5 zonas: norte, centro, sur, costa y cordillera. Cada una de estas divisiones, provocó una adaptación del pueblo a las particulares geográficas y, por lo tanto medioambientales, del lugar de asentamiento. Esto a su vez, produce una adaptación alimenticia, que se traduce en una gran variedad de ingredientes para las diferentes preparaciones. Es así como se distingue cinco ramas diferentes del pueblo mapuche:

Pikunche (gente del norte)

Se ubican entre el río Choapa e Itata. Hablaban el mapudungun al igual que resto de los grupos mapuches, pero culturalmente estaban en un nivel superior debido a la adquisición de ciertas técnicas más evolucionadas, fruto de sus contactos con los pueblos del norte.

Cultivaban maíz, porotos, teca, calabazas, ají, quínoa, oca, maní y papas. Todos ellos, a excepción de la papa, se importaron desde el norte.

La dieta alimenticia era complementada con carnes (cuy, guanaco y llama), peces y mariscos provenientes de intercambios con los changos de la costa.

Su carácter menos bélico que el de los mapuches ubicados entre el Itata y el Toltén, permitió el avance de los conquistadores y se sometieron a una lenta dominación, que tuvo su culminación en siglo XIX, cuando desaparecen permanentemente como cultura local.

Nagche (Mapuches)

Ubicados entre el Itata y el Toltén, en el valle, son la rama más reconocida del pueblo mapuche, habitantes hoy de la Araucanía. Pueblo guerrero, que resistió por más de 400 años el avance de los conquistadores.

Practicaban la crianza de diferentes aves de corral y la ganadería, domesticando al chiliweke, camélido distinto de la llama, de filiación genética aún confusa, llamado "carnero de la tierra" por los españoles, hoy reconocido como el guanaco.

Williches (Gente del Sur)

Poblaron desde el río Toltén hasta el Seno de Reloncaví. La zona específica de éste asentamiento indígena fue Osorno, Llanquihue y Valdivia.

Desarrollaron la agricultura, siendo los productos más cultivados la papa, el maíz y el poroto, pero también cazaban, pescaban y recolectaban mariscos y algas marinas.

Lafkeches (Gente del Mar)

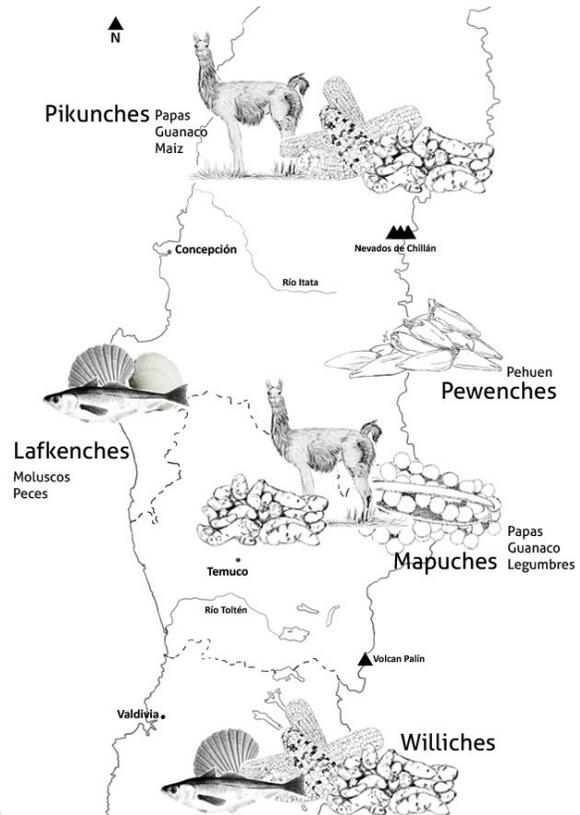
Asentados en las zonas costeras de la actual región de la Araucanía y de la de Valdivia.

Practicaron la recolección de orilla (algas y mariscos) y también la pesca, la pequeña agricultura, cultivo de trigo y crianza de ganado menor.

Pewenches (Gente del Pewén)

El pueblo pewenche habita en la zona de las araucarias, a ambos lados de la Cordillera de los Andes, entre los Nevados de Chillán y el volcán Lanín.

Pueblo recolector, especialmente del piñón, que se guarda y prepara en gran variedad de formas y hongos llamados digüeños. Antiguamente cazadores, hoy practican la ganadería del cordero y aves de corral.



14

Fig. 14: Mapa alimenticio que resume los ingredientes básicos para la preparación de los alimentos dependiendo de la zona en que se ubican.

2.5 La Tierra: los alimentos e ingredientes

La cocina, junto al lenguaje y otras categorías de la vida social es un fenómeno que goza de una difusión universal, como escribe Lévi-Strauss "así como no existe sociedad sin lenguaje, no hay ninguna que, de una u otra manera, no haga cocinar al menos algunos de sus alimentos" (Lévi-Strauss, 1968).

Una de las definiciones más exactas, tomando en cuenta lo que se busca en esta investigación, es la planteada por Rodrigo Valenzuela: "La Cocina es el conjunto de técnicas que hacen posible la transformación de un material reconocido como comestible en el seno de una cultura particular con el fin que éste pueda ser ingerido por el hombre" (Valenzuela, 1981)⁶.

La cocina guarda en sí muchas de las tradiciones de un pueblo, su cosmovisión, los avances técnicos alcanzados, las relaciones y estructura social existente.

En la cocina Mapuche, al igual que en la mayoría de los pueblos, se pueden observar dos categorías en la que se agrupa su alimentación: Carnívora y Vegetariana. Sin embargo, su alimentación se basa principalmente en una dieta más vegetal.

2.5.1 Animal

Como se ha dicho con anterioridad, la dieta tradicional mapuche está basada principalmente en la ingesta de vegetales, "la carne entra en parte en su alimentación, pero no habitualmente, siendo en excepciones, en las fiestas es de regla imprescindible" (Guevara, 1913), pero esto no quiere decir que el consume de animales no tenga un carácter importante dentro de su tradición gastronómica.

Para poder entender su consumo, se plantea una división en los elementos carnívoros que se ingieren, pues cada uno de ellos se presenta diferente, tanto en la preparación, como en la dimensión espiritual que representa. Estos elementos son: sangre (*mülvuinkuyí*), vísceras y carne (*iló*).

Para entender su consumo, se tratará cada uno de estos elementos de forma separada.

⁶ Esta definición la realiza a partir de las formuladas por Ivonne Verdier en su monografía "Pour une Ethnologie Culinaire"(1969) y por Claude Lévi-Strauss en "Mitológica III: El origen de las maneras de mesa" (1970)

Sangre

El consumo de animales en el mundo tradicional indígena tiene relación con la veneración a la tierra, los espíritus y los antepasados. En la mayoría de las ocasiones, dicha ingesta se llevaba a cabo en ceremonias específicas y en las que se utilizaba la totalidad del animal.

La sangre es consumida por los Mapuches en tres formas diferentes: *apoll*, *ricol* y *ñachi*. Este último el más popular, sin embargo, se tiene una visión errada de su preparación.



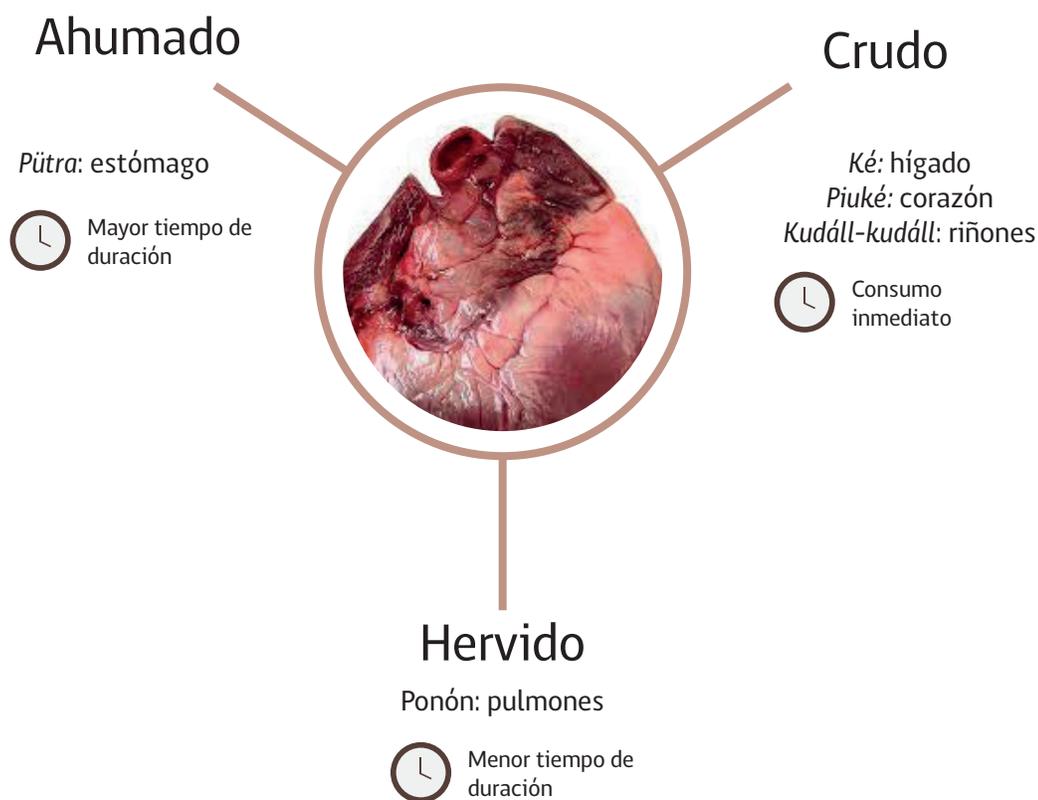
Visceras

El consumo de vísceras es uno de los que, en casi la totalidad de las etnias alrededor del mundo, tiene una asociación clara con la cosmovisión de los mismos. Muchas de las leyendas que intentan explicar el origen de constelaciones y mitos sobre el surgimiento de la vida acuática, tienen como protagonistas a las vísceras⁷.

En la cultura mapuche, las vísceras que sobrenadan en la sangre, también podrían reclamar de cierta referencia astronómica, ya que un conjunto de conceptos e ideas asocia al choique (Rhea americana

ñandú común), con determinada constelación. Esta ave fue una de las presas silvestres de caza preferida por los aborígenes para la preparación del ñachi (Valenzuela, 1981, pág. 31).

Los mapuches, quizás por su conocimiento y entendimiento de la naturaleza, definieron las entrañas comestibles de las no comestibles. Dentro de las primeras se incluyen el hígado (*ké*), corazón (*piuké*), estómago (*pütra*), pulmones (*ponón*) y riñones (*kudáll-kudáll*). Los no comestibles estarían dados por los intestinos, delgado y grueso, que eran entregados a los perros.



Condimentados con Trapi (ají) que representa la cocción natural de los alimentos

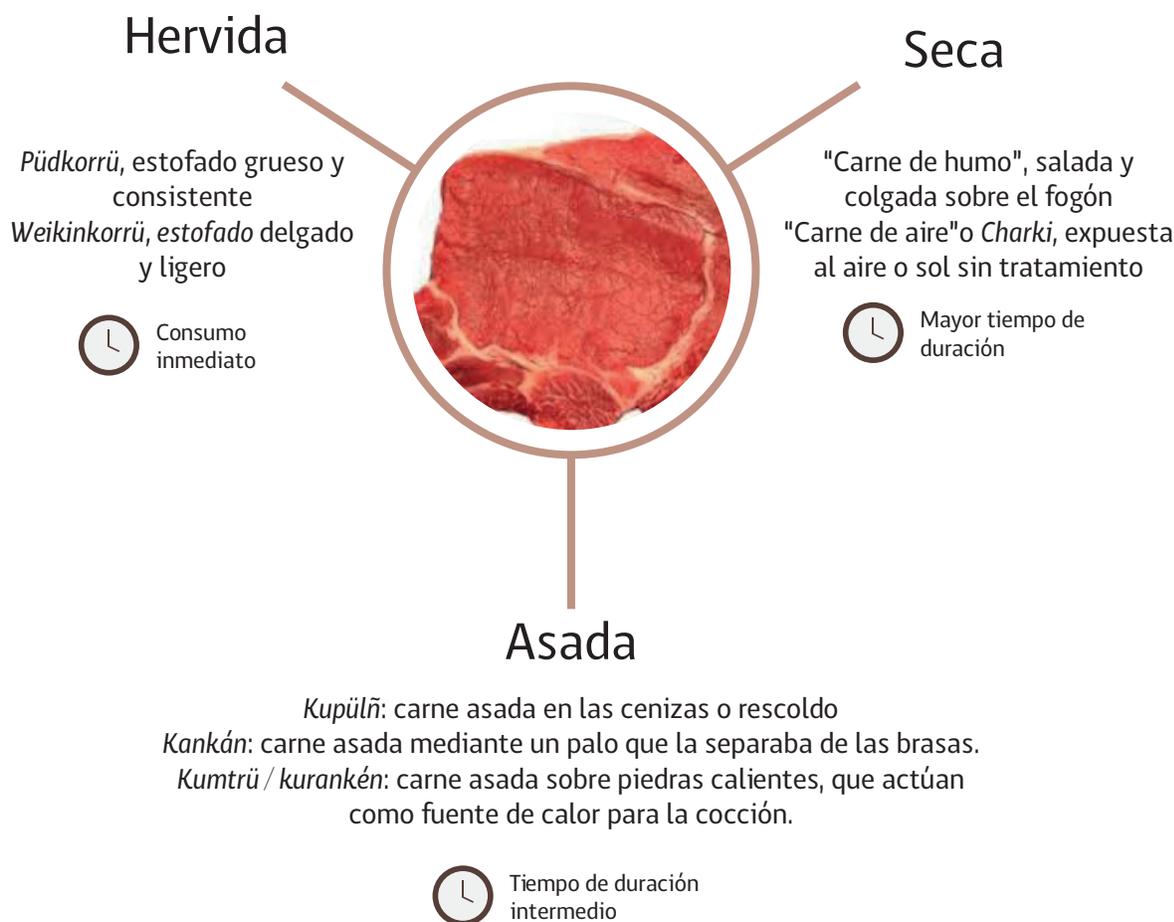
⁷ Levis-Strauss en "Lo Crudo y lo Cocido" habla sobre la importancia de las vísceras en las diversas culturas. Genera una división entre las "vísceras sobrenadantes", que dan origen a los peces y las "vísceras flotantes" que se asocia al nacimiento de las estrellas.

Carne

El consumo de carne, como se mencionó con anterioridad, tiene relación estrecha con la celebración de festividades, pero esto varía de acuerdo a la zona en que se localice el pueblo, pues el pueblo mapuche, poseía variaciones de acuerdo a la zona geográfica en que se encontraban, es decir, los que se establecían en las zonas cordilleranas, tendían a ser cazadores-recolectores, teniendo como uno de los ejes principales de su alimentación la carne y sus derivados, en contraste con aquellos asentados en los valles, que al dedicarse a la agricultura, su base alimentaria estaba dada por los vegetales que cultivaban.

Hasta antes de la incorporación de la ganadería, el consumo de cárneos estaba dado por la caza. Los animales salvajes que fueron capturados con este fin fueron principalmente guanacos y avestruces, además de animales endémicos como el huemul y el pudú. Hoy las carnes más consumidas son las de corderos o caprinos y, en ocasiones, las de vacuno o equino (estas últimas sólo si el animal sufre algún accidente irreparable).

La carne fue consumida por los mapuches bajo cuatro estados: cruda, asada, seca y hervida. La primera de ellas, hoy casi en desuso. Cada una de estas técnicas tiene sus variaciones que se expondrán a continuación:



2.5.2 Vegetal

Como ya se ha mencionado, la dieta mapuche era principalmente basada en vegetales, hecho que se justifica por el desarrollo de la agricultura. Los mapuches fueron hábiles agricultores mucho antes de la invasión incásica a sus territorios (Valenzuela, 1981, pág. 59). Ellos cultivaron las mismas plantas que los grupos que se encontraban al norte: maíz, quínoa, zapallos, ají, legumbres, etc. Como complemento a la agricultura, los mapuches recurrían a la recolección de diversos vegetales, principalmente tubérculos y raíces, hongos, tallos y hojas de plantas silvestres.

Cereales

Uno de los más importantes alimentos a lo largo de la historia, no sólo en nuestros pueblos, sino que a

nivel mundial, son los cereales. Ellos son la fuente más rica de energía que ingresa al cuerpo, por esto su valor en la dieta del ser humano.

Los cereales al igual que en el resto de las civilizaciones jugaron un rol importante en la sociedad mapuche.

Maíz

El cereal más consumido por todos los pueblos originarios de América, antes de la llegada de los españoles, fue el maíz. Sobre él escribe Molina: "El maíz, llamado *Gúa* en lengua chilena, infinitamente fructífero, hacía las veces del trigo en toda América cuando arribó Cristóbal Colón, según lo atestiguan todos los autores contemporáneos o más próximos a aquella época" (Molina, 1788, pág. 133).

Fermentado

Muday o mushka: bebida fermentada a base de maíz



Cocido

Motemei: cocido y desgranado con ceniza, se debe desprender la cáscara, y posteriormente lavarlo. Se utiliza en la preparación de *pisku* o frío, con agua, azúcar o miel (*willj püz kako*).

Chuchoca: choclo hervido, secado. Desgranado y molido en el molinillo (antes en la piedra), obteniendo una harina para preparar sopas y guisos.

Tostado

Mürke (harina tostada): tostado y posteriormente molido en el molino. Consumido con agua, azúcar o miel. Con chicha o vino (*chupilka*) o con agua caliente (*ulpo* o pavo).

Kuchen wa: cocido sin cáscara a la orilla del fogón, dándole vuelta hasta que esté dorado

Trigo

El trigo fue introducido a la dieta mapuche tras la llegada de los españoles, pero ha logrado ser una de las bases de la alimentación de este pueblo.

Existen, al igual que en el maíz, diversos tipos de preparación, algunos muy similares como el muday y mürke.

Mültrün o katuto

Pan neutro, preparado con trigo cocido, colado y molido, que se amolda en la piedra de moler o con las manos. Se puede consumir con ají, miel, tostado o frito.



Rüngo

Harina cruda, preparación consistía en moler el trigo, en su totalidad, en la piedra

Tükun kachilla

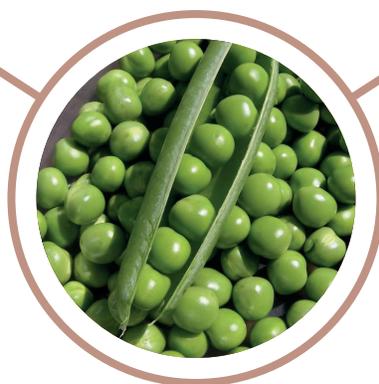
Locro de trigo, que se realiza ahumándolo y luego triturándolo. Utilizado en la preparación de cazuela (iló Korrü), caldo de papa (poñü korrü) o a la leche de los niños

Legumbres

El pueblo mapuche cultivaba una amplia variedad de legumbres, de las cuales las más comunes eran porotos, arvejas y habas, aunque también consumían lentejas y garbanzos. Este alimento es muy utilizado en las preparaciones de la cocina mapuche, incluso en nuestros días.

Millollkin

Pan neutro, preparado con trigo cocido, colado y molido, que se amolda en la piedra de moler o con las manos. Se puede consumir con ají, miel, tostado o frito.



Muday alfiza

Cocción de cáscaras de arveja en agua, a continuación se muele con las manos y se mezcla con harina tostada y una pequeña cantidad de azúcar.

Pizku

Cocimiento de legumbre y cereales diferentes, como por ejemplo motemei, trigo hervido o loco.
pizku dengüll, realizado con porotos; *pizku awar*, con habas y *pizku alfiza*, con arvejas.

Papas

Las papas son uno de los alimentos más importantes hoy en día en el consumo a nivel mundial. Sobre su consumo en Latinoamérica, cuna de su producción, Ricardo Latchman explica que "A la época de la conquista, se cultivaban innumerables variedades de papas en todos los países bañados por el Pacífico, desde Quito, hasta los archipiélagos del sur de Chile"⁸. En nuestro país, existe una gran variedad de papas silvestres, que al ser cultivadas por las comunidades lograron mejorar la calidad y tamaño de aquellas que, al crecer de en los bosque poseían un sabor amargo y un tamaño reducido. En el territorio mapuche habrían existido más de cien variedades distintas de este tubérculo, a las que en su conjunto llamaban *poñü*, cuando eran obtenidas mediante el cultivo y *mallá*, cuando eran silvestres.

El cultivo de la papa es quizás uno de los más simples en la agricultura, son tubérculos muy resistentes a las variaciones climáticas, muy adaptables a los diferentes tipos de suelo y su siembra es muy sencilla "... consiste en abrir un agujerito en el cual se echa una papa pequeña y entera y se llena después el agujerito con tierra que se pisa con el pie" (Valenzuela, 1981, pág. 175).

Los mapuches han comido la papa por medio de tres técnicas diferentes: la fermentación y la cocción, en ceniza o en agua.

Cocción en cenizas

Huén poñü, obtenidas por medio del contacto directo con el fuego.

kofke poñü, envuelto en hojas de pangue o asados sobre las brasas.



Secadas

Lonjas de papas, para ser secadas al sol y al viento, una segunda forma fue mediante la exposición de los tubérculos a las heladas antes de ser almacenados

Fermentación

Funal poñü, papas maduras que se colocan en un hueco, cavado previamente en el lecho de un arroyo (corriente desviada). El interior es cubierto con maqui o grandes helechos. Se depositan en el interior y son cubiertas por las mismas hojas sobre las que se posan piedras. Se da curso al agua, que invade el hoyo dejando las papas sumergidas. Tras 40 o 60 días se saca una muestra para ver el progreso, si han alcanzado una consistencia interna similar a una "papilla" o harina, indica que están listas para ser consumidas.

⁸ Latchman, Ricardo. 1936. La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos. En Tesis "El Sistema Culinario Mapuche: Una aproximación estructural". Valenzuela, Rodrigo. 1981.

Conservación: *Ingál poñü*, enterrar las papas, en cantidades de 150 a 200 kg dentro de la zona destinada a la cocina dentro de la ruka, el calor del fogón genera un espacio de microclima que ayuda a su conservación.

Hongos

El pueblo Mapuche ha sido un gran consumidor de hongos, que recolectan para complementar su dieta. Estos se dividen en dos grandes grupos: setas saprófitas⁹ y políporos parásitos¹⁰, que encontraban en estado silvestre en los bosques nativos del sur de Chile.

Setas saprófitas

Las setas son recolectadas desde el suelo de los bosques. Los mapuches eran capaces de reconocer los comestibles de los que no. Consumían cinco tipos, los que llamaron: chedé, chúl, potrokoyú, ngunungunú y kütalkó. Estos se consumían tanto crudos como cocidos.

Políporos parásitos

Estos hongos eran obtenidos desde la madera de los árboles o sobre otros vegetales, de ellos los más consumidos son el changle o changéde, llaullau, piná, gargal y dihueñe.

El llaullau ha sido comido crudo, frito o en decocciones fermentadas utilizadas como bebidas "refrescante" o "tonificante".

El dihueñe, conocido en la región del Alto Bío-Bío como *ñangám*, en su estado nuevo es comido crudo preparado en forma de ensalada, pero una vez seco, es mezclado con huevo o molido para constituir la base de un caldo de consistencia espesa.

Con respecto a los dihueñes, Alfonso Alcalde escribe "son una callampa rosada que brota en el roble. Tiene un sabor inconfundible. Se sirven con cebolla picada y perejil" (Alcalde, 1972, pág. 43).

La piná o pinatra es consumido, preferentemente, en estado podrido, ya que en su interior acumula agua

⁹ Las setas saprófitas son aquel tipo de hongo que desarrollan en la parte superior de su pedúnculo un sombrero cuyo tamaño varía según la especie.

¹⁰ Los políporos son hongos que poseen en su cuerpo cavidades a potenciales. Se desarrollan, sin pedúnculo, sobre otros vegetales.

de un sabor dulce (similar a la miel) muy apreciada por los adultos. Es además comida cruda, junto a un aderezo preparado a base de sal, ají y harina cruda, se preparaban una especie de esfera compacta que transportaban en el cuello las personas que emprenden un viaje.

El gargal se come preferentemente crudo y en el mismo lugar en el cual se encuentra, aunque debe ser suficientemente condimentado, pues su sabor y olor son neutros.

Frutas

Sobre el consumo de frutas en la cocina tradicional mapuche, se tiene registro del consumo de frutillas, a la que llamaban *quelghen*, sobre ellas habla "Hacen ventaja a sólo una fruto que tienen consideración, original de aquella tierra, por extremo vistosa, sabrosa y olorosa y sana, aunque algo flemosa, a la cual se hace agravio con el diminutivo que le dan, llamándola frutilla, por ser como es, de tanta excelencia... Los indios hacen de ella vino, curándola al sol, pasas que son de buen comer" (Jelves & Ñanco, 2004)¹¹.

Consumían el fruto del copihue, del queule y avellanas, llamadas *guevuin*, que comían crudas, cocinas o molidas, una harina aceitosa de buen sabor y muy alimenticia. Además recolectaban una serie de bayas, entre las que se encuentran: boldo, peumo, murta, zarzaparrilla, huingán, Luma, mille y llueque, todas dulces, que se comían directamente o se usaban en la preparación de fermentados.

¹¹ González de Nájera, Alonso. 1889. Desengaño y reparo de la guerra de Chile: Colección de Historiadores de Chile. En Manual de Alimentación Tradicional Mapuche. Jelves, Ivonne y Ñanco, José.

Piñón

El fruto de la Araucaria, fue uno de los principales alimentos del pueblo mapuche, éste crecía principalmente en las zonas cordilleranas de la Araucanía y que se expandió a todo el territorio gracias al intercambio de productos existentes. Su importancia es sólo comparable con la que posee la papa, el maíz y el trigo.

El ngillú (piñón) es consumido bajo tres técnicas culinarias: tostado, hervido y fermentado. En ocasiones, especialmente en la recolección, era comido crudo.



Modalidades de consumo:

Las formas de consumir el piñón fueron descritas por Héctor González y Rodrigo Valenzuela, en el del VII Congreso de Arqueología chilena realizado en Valdivia en 1979, cuya ponencia responde al nombre de Recolección y consumo del Piñón.



2.6 Cocinar y el acto de comer.

Luego de haber revisado acerca de las relaciones entre la cocina y la cosmovisión, los alimentos más consumidos, sus preparaciones y formas de consumo, es necesario pasar a la etapa posterior, entender como cocinaban. Sabemos que hoy las costumbres occidentales han sido incorporadas por la mayoría de los pueblos originarios y los mapuches no se quedan fuera. En las comunidades, en su mayoría, en poseen cocinas a leña, en la que preparan los alimentos. Sin embargo, creo necesario entender cómo se realizaba este proceso en la antigüedad, pues muchas de las preparaciones que han perdurado tienen íntima relación con la forma de prepararlas. Además, es interesante como se llevaba a cabo el acto de comer, los ritos, las formas y los tiempos.

Francisco Nuñez de Pineda, en su libro *Cautiverio feliz* y citado por José Toribio Medina explica el proceso de preparación de las carnes y sus derivados: "La carne de las ovejas y otros animales que matan, expresa Rosales, la comen comúnmente cruda, y matando las reses, que suele ser de un garrotazo, las dejan enfriar dentro de sangre, sin abrirlas ni desangrarlas, y de allí a mucho tiempo como las van abriendo, van comiendo el sebo crudo y las tripas y la panza... Algunas partes comen cocidas, pero tan superficial y tan groseramente, que no hacen sino poner una olla grande al fuego y allí llegan muchas mujeres a cocer la carne, que llevan hecha soguillas y atadas en una soguilla, y cada una mete en la olla, la carne y la tiene un breve rato y tira de la soguilla. Y suelen estar diez o doce, cada una aislada de su soguilla, y en sacando unas soguillas, entran otras, y así en breve. En otras ocasiones guisan las mujeres la carne con alguna más curiosidad, echando en el guisado papas y otros adherentes, y a este potaje llaman loco, y le sirven en sus platos de palo con sus cucharas de lo mismo" (Medina, 1882, pág. 181). Esta descripción muestra la labor de las mujeres en la cocina, expresa cómo son ellas las encargadas de la preparación de los alimentos.

Llegada la hora de compartir los alimentos, se aplican normas tácitas y conocidas por los comensales: "Los platos y vasos se ponen en el suelo. La mayor cortesía que se le hace a un huésped es ponerle un pellejo de carnero en el suelo en que se siente y una botija delante que se beba. Pero como no la puede beber toda y la cortesía es que brinde a los de casa, brinda con el primer jarro el señor de la casa, no solo por cortesía sino que lo ha de beber por fuerza, para que se vea como no le da veneno en aquella botija de chicha y que él bebe primero para asegurarle que no hay allí mal ninguno. Y con esto bebe el huésped y pide licencia al dueño de casa, para brindar a sus mujeres e hijos, y él la da con mucho gusto. El plato que se pone al huésped, aunque esté con mucha hambre, no le ha de tocar, ni comer bocado hasta que el dueño de casa, de allí a un rato le diga que coma, y lo demás fuera poca urbanidad el comer sin decírselo" (Medina, 1882, pág. 182).

A la hora de comer, la mujer también se ve relegada a un segundo plano, a pesar de ser ella quien prepara y cultiva los alimentos, sin embargo, es el hombre quien decide el momento en que ella ha de comenzar a comer. Esta situación es descrita por Diego de Rosales, citado por Medina: "la mujer le asienta el plato al marido delante, y en ninguna manera come bocado hasta que de allí a un rato le dice la mujer que coma, y jamás come el marido con la mujer, porque las mujeres sirven la mesa, y aunque no sirvan, los hombres comen juntos y las mujeres aparte, y los niños en pié, o fuera de la casa" (Medina, 1882, pág. 176).

Dichas costumbres claramente han cambiado, aunque sería interesante comprobar si el machismo aún persiste en el pueblo mapuche y, si es así, que ha mantenido y que ha variado.

2.7 La mujer en el pueblo mapuche y la práctica alimentaria

"La mujer mapuche modula los sonidos de la historia; presencia de un devenir femenino, también los ecos de gesta de su pueblo y el recuerdo del transcurso local y familiar. Imágenes, ideas, mitos que se han transmitido de abuelas a nietas. Voz guardada en la memoria. En el relato oral, muchas veces recreado, se asoma el rumbo que tomará la propia existencia, el acceso a una condición sexual y étnica, rumores traumáticos, el grito en sordina a los guerreros de otrora, el tañido de la ayuda mutua, las costumbres que definieron un modo de relación con el mundo y que al ser evocadas la actualizan" (Montecino, *Mujeres de la Tierra*, 1984, pág. 22).

La familia en el pueblo mapuche es el núcleo de convergencia de la multiplicidad de esferas que componen su sociedad. En ella estaba permitida la poligamia, aunque existían familias monógamas, en ambos casos la mujer está, de cierta forma, subyugada bajo la poderosa presencia del hombre, guerrero y dominante. La mujer era vista como "algo" que podía ser comprado y, producto de esto, el matrimonio se hacía en base a una transacción comercial, de manera que una vez casados la mujer pasaba a ser parte de las pertenencias del hombre. te de las pertenencias del hombre.

Sin embargo y, a pesar de ser considerada, algo que podía ser adquirido, la mujer fue y es aún, la portadora de la tradición oral, cuya transmisión se realiza de una forma particular, y acerca de lo cual Sonia Montecino escribe: "La madre, portadora de la creación y recreación de la vida, evocación de la tierra, habla en tanto silencio. Su transmisión oral –espacio vinculado por excelencia a la mujer– no es reproducida por las hijas. Es más bien la figura de una generación alternada la que se pronuncia: la abuela, ya sea materna o paterna, murmura textualmente a través de las mujeres. Sólo en el ámbito de lo mágico, de lo religioso y la transmisión del mapudungun, la madre verbaliza y hace carne el lenguaje, la posesión de un sistema simbólico que permite el acceso a una forma definida de percibir el mundo el ser mapuche" (Montecino, 1984, pág. 40). Es así como la madre sólo es "habla" por la tradición y la costumbre, función que la hace salir del silencio.

Es la madre también la que se encarga de transmitir los conocimientos que respectan a la alimentación. "Madre nutriente, la hija espejea la consagración temprana a la factura del alimento familiar. La comida es el medio por el cual los miembros de la unidad podrán reparar fuerzas, actividad primaria que invoca la transformación de productos" (Montecino, *Mujeres de la Tierra*, 1984, pág. 42). Los saberes son absorbidos por la hija, quien a temprana edad debe tomar dicha responsabilidad y, que se carga aún más si además es hermana mayor.



Fig. 16: María Colipe, mujer mapuche. Fig. 17: Grupo de mujeres mapuches. Fig. 18: Mujer mapuche moliendo trigo en la piedra. Fig. 19: Mujer mapuche con su hijo en brazos. Fig. 20: Beatriz Painiqueo, cocinera mapuche

2.8 De lo local a lo local: mapuches y migración

La región Metropolitana es la segunda con mayor número de población mapuche, aquí viven más de 180 mil personas pertenecientes a esta etnia. La pregunta que surge es ¿Qué genera esta gran migración hacia la urbe, especialmente Santiago? ¿En qué momentos históricos se realizó esta migración? ¿Es la mujer un factor importante en la migración de esta etnia? Se debe tener presente que una gran cantidad de ellos son nacidos en la capital e incluso, cabe destacar que hay hasta tres generaciones que, siendo mapuches, han nacido en Santiago.

Las altísimas cifras de migrantes y de nacidos en la ciudad propiamente tal, se debe remitir a aquellas causas que produjeron el éxodo desde las zonas rurales: la ocupación de Araucanía, la usurpación y pauperización de las tierras, el empobrecimiento y las leyes de división.

En el libro *Mujeres de la Tierra*, Montecino plantea las razones de la migración de la mujer: "La determinación de la partida, del abandono de la comunidad original, aparece motivada por múltiples causas: necesidades económicas, persecución del bienestar personal, separación matrimonial, casamiento. Todas ellas- con excepción de la última- dan cuenta de una urgencia: autonomizarse. La salida hacia la ciudad es una experiencia ya efectuada por otras mujeres, el camino está hecho, sólo resta la decisión de transitarlo" (Montecino, 1984, pág. 114).

Una vez entendido el por qué de la migración, existe una nueva interrogante ¿Qué ocurre con la identidad mapuche en este proceso? Andrea Aravena explica "la identidad étnica no desaparece en el proceso migratorio hacia los centros urbanos, sino que se transforma y se redefine en un proceso de construcción, de recomposición y de adaptación de los imperativos de la sociedad moderna" (Aravena, 1999, pág. 170).

Esta adaptación, mediante la cual se mantiene la identidad étnica, tiene dos corrientes, por un lado,

basado en los componentes culturales y religiosos y, por otro, los elementos políticos.

La cultura y la identidad mapuche se encontrarían en un constante proceso de reformulación y reelaboración de elementos culturales propios, pero sin perder la historia que las une a un pasado común.

"La identidad a partir de una memoria histórica, producto de un pasado común, permite recrear un sistema de ideas que hacen significativa la realidad en un contexto urbano. Recuperar historicidad es dar continuidad a la cultura mapuche, este es el anhelo de los mapuches: lograr la unidad del pueblo mapuche, unidad que se encuentra cruzada por la categoría de lo urbano y rural" (Antileo, 2007).

Sonia Montecino, describe cómo "Las mujeres de la tierra, tejen en el entorno urbano los rasgos que las reafirman, viven un proceso de desidentificación y de retorno a la identidad que provoca reelaboración dentro de la matriz cultural mapuche. La aventura en el laberinto toma numerosas variantes, pero todas ellas hablan de la resistencia étnica, de la supuración de conductas y pensamientos que se anclan en la pertenencia a una etnia. El paso urbano, será la constante sutura de las heridas que provienen del universo reduccional o del ciudadano, polos tensionantes en medio de los cuales las mujeres deberán buscar el equilibrio. Dura tarea cotidiana que teje el dibujo de un cuerpo que se re-arma para enfrentar la existencia".

Al no encontrarse en sus tierras, hecho que en el contexto tradicional es de gran importancia, se concentra la atención en la mantención de la tradición, focalizada principalmente en los aspectos religiosos, que se han visto adaptados a la realidad actual de las familias.

Medio Audiovisual

3.1 Comunicación

El acto de comunicarse corresponde a la transmisión y recepción de información, de parte de un ente a otro. Su objetivo es entregar mensajes que informen o influyan en uno o más individuos, para establecer el contacto efectivo.

Esta interacción sólo se alcanza con la presencia de algunos factores elementales, tales como: emisor, receptor, canal, código; además de que ambas partes (emisor y receptor) deben manejar una serie de signos y reglas semióticas comunes.

Estos conceptos provienen de la "Teoría de la Comunicación" (Shanon, Weaver, 1948; Jacobson, 1972), la cual afirma que el emisor es quien desea transmitir información. Esta transmisión se puede realizar haciendo uso de un lenguaje, llamado código, que permite elaborar un mensaje. Ésta información se comunica a través de un canal y en un contexto (circunstancia), al destinatario del mensaje que es el receptor, quien lo decodificará (Marquès Graells, 2010).

Desde que el ser humano es tal, ha buscado medios que le permitan interactuar con sus pares, es así como surgen diversos sistemas de comunicación, verbales y no verbales.

En su necesidad de dejar registro de su existencia, surgen sistemas basados en caracteres logográficos, que se componían de símbolos representativos, como los pictogramas e ideogramas. Con el pasar de los años se constituye el sistema silábico, que basa su existencia en la presencia de letras que permiten la formación de palabras de acuerdo al ordenamiento que se les imponga.

Sin embargo, el lenguaje verbal o escrito, no es la única forma de comunicación, existe también el

lenguaje de gestos, que puede complementar o reemplazar a los verbales.

Junto al desarrollo de la escritura, se encuentran los signos, que han acompañado al lenguaje textual, siendo la imagen, un apoyo para la interpretación de lo que se transmite.

3.2 Medio Audiovisual

La Rae define el concepto audiovisual como: Audiovisual.

1. adj. Que se refiere conjuntamente al oído y a la vista, o los emplea a la vez. Se dice especialmente de métodos didácticos que se valen de grabaciones acústicas acompañadas de imágenes ópticas.

Según Juan Diego Gutierrez Medina, si definiéramos los medios audiovisuales podríamos decir que:

"Son los medios de comunicación social que tienen que ver directamente con la imagen como la fotografía y el audio. Los medios audiovisuales se refieren especialmente a medios didácticos que, con imágenes y grabaciones, sirven para comunicar un mensaje especialmente específico. Entre los medios audiovisuales más populares se encuentra la diapositiva, la transparencia, la proyección de opacos, los diaporamas, el video y los nuevos sistemas multimediales de la informática".

Para que se produzca el acto de comunicación, es esencial que exista un lenguaje en común entre el emisor y receptor, que permita la decodificación efectiva del mensaje. En el caso de los medios audiovisuales, hacen uso de un lenguaje específico: el lenguaje audiovisual.

"Como el lenguaje verbal que utilizamos ordinariamente al hablar o escribir, tiene unos elementos morfológicos, una gramática y unos recursos estilísticos. Está integrado por lo tanto por un conjunto de símbolos y unas normas de utilización que nos permiten comunicarnos con otras personas" (Marquès Graells, 2010).

Al hablar de lenguaje, se habla de signos. Para hablar del signo, se debe remitir a la teoría de Umberto Eco, quien lo define como un convenio de expresión; o sea, la unión entre algo material (perceptible por los sentidos) y un concepto (llamado significado). Este signo consta de tres partes: Significado (el concepto del signo), Significante (la representación del signo en nuestra mente) y Referente (la realidad que el signo representa).

El lenguaje audiovisual se caracteriza por:

- Ser un sistema de comunicación multisensorial (visual y auditivo), donde los contenidos icónicos prevalecen sobre los verbales.
- Promover el procesamiento global de la información, proporcionando al receptor una experiencia unificada.
- Ser un lenguaje sintético, que produce la relación de ideas, donde los elementos sólo tienen sentido si se consideran en conjunto.
- Moviliza la sensibilidad antes que el intelecto, pues suministra muchos estímulos afectivos que condicionan los mensajes cognitivos.

Mitry realiza una declaración sobre el cine, pero que puede ser extrapolado al lenguaje audiovisual en su totalidad: "por eso el cine es ante todo (genéticamente) un medio de expresión. Sólo porque esta expresión se desarrolla y se organiza en la duración, se convierte en lenguaje. En cine, como en cualquier otro medio de expresión, se accede a la idea mediante a la emoción y a favor de esta emoción, mientras que en el lenguaje verbal se accede a la emoción por medio de ideas y a través de ellas" (Mitry, 1978, pág. 167).

A nivel técnico, el lenguaje audiovisual contempla una serie de dimensiones y términos para la estructura del material: Aspectos Morfológicos, Sintácticos, Semánticos, Estéticos y Didácticos. Se definirán algunos de ellos.

1) Aspectos Morfológicos. Está compuesto por: Elementos Visuales (imágenes, formas, color) y Elementos Sonoros (música, sonidos, silencio).

2) Aspectos Sintácticos. Para dar a conocer un mensaje, se debe recurrir a normas que posibiliten su expresión. Entre ellas, se pueden distinguir:

a) *Planos.* Hacen referencia a la posición de la cámara y pueden ser: Planos Descriptivos (Gran Plano General, Plano General), Planos Narrativos (Plano Entero, Plano Americano y Plano Medio) y Planos Expresivos (Primer Plano, Plano Detalle).

Este concepto es de gran importancia en el desarrollo audiovisual, Mitry plantea que "lo que importa de un film, aparte de las cualidades estéticas es el sentimiento de continuidad que liga los planos y las secuencias manteniendo la unidad y la cohesión de los movimientos" (Mitry, 1978, pág. 178). Para lograrlo se debe recurrir al montaje, que consiste en asegurar la fluidez al pasar de un cuadro a otro y de este modo, obtener la deseada continuidad.

Es importante entender al plano, no como una simple imagen en movimiento, sino más bien como un elemento fundamental dentro del desarrollo audiovisual, Mitry lo describe: "un plano es un valor complejo. Es un conjunto de actos y movimientos captados entre otros que le son contingentes. La asociación de este plano con otros (el que lo precede, el que lo sigue) determina nuevas relaciones. Al introducir un fragmento de lo real entre otros fragmentos de lo real, la continuidad constituye un conjunto de conjuntos. De este modo, creando un encadenamiento intencional, compone una nueva realidad" (Mitry, 1978, pág. 203).

Una vez entendida la importancia del plano como elemento conductor, se le debe dar continuidad y ritmo.

El ritmo es un elemento de gran importancia en toda realización audiovisual, sobre el A. Sonneschein, citado por Mitry, plantea: "el ritmo es esa propiedad de una continuidad de acontecimientos en el tiempo, que producen en el espíritu que la capta una impresión de proporción entre las duraciones de los acontecimientos o de los grupos de acontecimientos de que se compone la continuidad", a esto se suma y complementa, la definición dada por Francis Warrain "una continuidad de fenómenos que se producen a intervalos de duración, variable o no, regulados siguiendo una ley, constituye un ritmo" (Mitry, 1978, pág. 340).

Las relaciones de duraciones o de intensidades, en efecto, crean en sí mismas un "movimiento"-una idea de movimiento- entre las partes, los períodos o las proporciones consideradas.

b) Ángulos. Corresponde a la inclinación o ángulo imaginario, con que la cámara es posicionada para captar el objeto o personaje. Se encuentran: Ángulo Normal, Picado, Contrapicado e Inclinación Lateral.

c) Composición. Se refiere a la distribución de los elementos presentes en la escena, que obedecen al encuadramiento según el formato de la imagen y según la carga semántica o estética que se requiera. Considera: Líneas Verticales, Horizontales, Inclinadas, Curva. También, el aire como el espacio vacío, la regla de los tercios, que previene la monotonía en la escena y la simetría, que da sensación de estabilidad.

d) Profundidad de Campo. Corresponde a la distancia hacia al frente y hacia atrás, del objeto o personaje que se desea enfocar. Depende de tres factores: Distancia Focal, Apertura del Diafragma, Distancia de los objetos a la cámara, Gran profundidad de campo y Poca profundidad de campo.

e) Distancia Focal. Es la distancia existente entre el centro del lente del objetivo enfocado al infinito donde se crearán las imágenes. Se puede clasificar en: Gran Angular, Objetivo Normal, Teleobjetivo, Objetivo Macro. Permite capturar elementos muy pequeños presentes en la escena.

f) Continuidad. También llamado *raccord*. Es la relación que hay entre una toma y otra, dándole una continuidad a la narración, de modo que el espectador vaya captando la historia. Puede darse de la siguiente manera: En el Espacio, en el Vestuario y Escenario, en la Iluminación y en el Tiempo.

g) Ritmo. Se puede obtener por el buen manejo de efectos y distribución de las tomas. Para determinar el ritmo óptimo, se debe tener en cuenta el público al cuál va dirigida la pieza audiovisual, ya que la narración se comportará en base a ese punto. Hay dos tipos de ritmo: Ritmo Dinámico y Ritmo Suave.

g) Iluminación. Técnicamente representa un valor funcional. Sin embargo, tiene también un valor expresivo, ya que influye en la ambientación. Se manejan dos tipos de iluminación: interior y exterior. De interior se encuentra: Iluminación Principal, de Relleno, Posterior, de Fondo. Para la iluminación externa, se puede encontrar: Iluminación Suave, Iluminación Dura y Temperatura de Color. Para cada luz, hay una temperatura determinada. Por esa razón, antes de comenzar la grabación se debe realizar un balance de blancos, que permitirá a la cámara saber cuál es el color blanco y cuál no.

h) Color. El color de los objetos está dado por la luz que reflejan. Se sabe que cada color evoca una sensación particular. Se distinguen dos tipos de registro cromático: Aditivo, conocido como RGB, usado en la imagen digital; y Sustractivo, que se usa en la pintura (azul, amarillo, rojo). De las propiedades del color, existe: Tonalidad, Saturación y Luminosidad.

i) Movimientos de la Cámara. Pueden ser físicos u ópticos, cada uno de ellos tiene subclasificaciones: Movimientos Físicos (Panorámica, Travelling), Movimientos Ópticos (Zoom).

j) Otros elementos. Tales como signos de puntuación que determinan la conexión entre los diferentes planos. De este modo, se identifican: Corte en Seco, Fundidos en Negro, Apertura de Negro, Cortinillas, Encadenamiento #001600 (fundido encadenado), Desenfoque, Congelación, Barrida. La Música y

Efectos Sonoros le dan una ambientación a las escenas, otorgándole un significado al mensaje. Dependiendo de su objetivo, se puede hablar de: Música Documental, Incidental y Asincrónica.

3) Aspectos Semánticos. En una escena, existen múltiples elementos cargados de significado, que se insertan en un mensaje determinado. Se deben tomar en cuenta:

a) *Significado Denotativo (objetivo).* La naturaleza de la imagen. No obstante hay que considerar que en un audiovisual, el significado de cada elemento depende del anterior y del siguiente

b) *Los posibles significados (subjetivo).* Se arman a raíz de la interpretación del espectador. Se sabe que la imagen es polisémica; sin embargo, existen recursos estilísticos que propician la modificación de esos significados. En ellos se destaca:

Recursos visuales y lingüísticos, se describirán algunos de los más importantes:

- Elipsis: consiste en la omisión de un elemento que, aun así, se adivina.

- Metonimia: consiste en la sustitución de un elemento por otro con el que tiene una relación de tipo causa-efecto, continente-contenido, proximidad o contexto.

- Sinécdoque: es un tipo de metonimia que consiste en coger el todo por las partes o viceversa. También puede suponer la sustitución de elementos con una contigüidad espacial, temporal o nocional. Por ejemplo: mostrar con un plano de detalle sólo una parte del objeto, la más significativa.

- Hipérbolo: es una exageración que busca provocar un mayor impacto al espectador. Se suelen presentar utilizando imágenes irreales, trucos y efectos especiales.

- Comparación: consiste en la presentación de dos elementos con el fin de que se puedan comparar sus cualidades y propiedades. Es un recurso muy utilizado.

- **Metáfora:** consiste en una comparación muy exagerada en la que se elimina la comparación entre un producto y el otro; y se sustituye directamente un producto con el otro. Se identifica un término real con uno imaginario con el que tiene una determinada semejanza.

- **Símbolo:** es un tipo de metáfora que representa un valor o un conjunto de valores de una sociedad. Su significado trasciende del significado que tendría normalmente para evocar otra realidad.

- **Antítesis:** consiste en mostrar una contradicción. Cuando la contradicción sólo es aparente se denomina paradoja.

- **Hipérbaton:** consiste en una alteración del orden lógico de los elementos de una imagen o secuencia. Por ejemplo: personas que andan por el techo, cambios de perspectiva.

- **Aliteración:** consiste en la repetición de una serie de elementos que tienen sonidos parecidos.

- **Repetición, iteración o redundancia:** consiste en la repetición de determinados elementos en una imagen o secuencia.

- **Juego de ideas:** consisten en establecer asociaciones, presentar ideas chocantes utilizando palabras de doble sentido, conceptos ambiguos, ironía.

Todos estos elementos hacen posible la existencia de un lenguaje audiovisual.

El material audiovisual obedece a un objetivo comunicacional, que es manifestado a través de la imagen en movimiento, cuyo tratamiento representa la visión del autor. La presencia de audio complementa esta ambientación, pues realza la identidad del discurso; por lo tanto, el material manifestado está condicionado según la visión de su productor.

3.3 Documental

El documento audiovisual permite exponer de forma clara un proceso complejo de adaptación, pues mediante la imagen en movimiento, sumado a la narración de la experiencia, se logra insertar al espectador a la realidad vivida por los protagonistas de la historia.

Dentro de los medios audiovisuales se recurre al cine documental, pues es como lo define Michael Rabiger: "un documental es una construcción hecha a base de evidencias. Su objetivo es hacer vivir a los espectadores la experiencia por la que sus autores han pasado, mientras tratan de entender el significado de los acontecimientos concretos que se van sucediendo ante sus ojos" (Rabiger, 2005, pág. 13).

"Junto a la realidad exterior visible buscamos formas de representar la vida interior de los personajes que estamos filmando, ya que sus pensamientos, sus recuerdos, sus sueños y sus pesadillas forman parte de su realidad" (Rabiger, 2005, pág. 12).

Michael Rabiger, en su libro "Dirección de documentales" realiza un listado de componentes que conforman al documental. Generando una separación entre imagen y sonido, dicha división a su vez, se separa dependiendo del tipo de documental que se pretende alcanzar:

Imagen

-*Rodaje de acción*: Personas o criaturas haciendo cosas, dedicadas a su actividad diaria, trabajo, juegos, etc. / Planos de paisajes y de objetos inanimados.

-*Personas que hablan*: Los unos con los otros, en presencia de la cámara, que no se inmiscuye e incluso puede permanecer oculta/ Entre sí, contribuyendo conscientemente al retrato que la cámara está haciendo de ellos / En entrevistas -una o varias personas que contestan a preguntas formales y bien estructuradas (el entrevistador puede estar fuera de imagen y las preguntas se pueden eliminar en el montaje).

-Reconstituciones exactas de hechos, de situaciones ya pasadas y que no se pueden filmar por alguna razón válida de situaciones supuestas o hipotéticas que quedan identificadas como tales: Fotografías de archivo o secuencias recicladas de otras películas/ Gráficos, como fotos fijas, generalmente tomadas por una cámara que se acerca, se aleja o que hace una panorámica para darle más vida; documentos, títulos, titulares; el dibujo lineal, dibujos animados u otros gráficos/ La pantalla en blanco nos hace reflexionar sobre lo que ya hemos visto o hace que dediquemos mayor atención al sonido.

Sonido

Voz en off, que puede ser: Una entrevista sólo con sonido/ Utilizando la pista de sonido de una entrevista con imagen y sonido, con segmentos ocasionales de imagen sincronizada en puntos destacados.

Narración, que puede ser: Un narrador/ La voz del autor (como, por ejemplo, Louis Malle en su serie Phantom India)/ La voz de uno de los participantes. Sonido síncrono, es decir, sonido de acompañamiento que se graba durante la filmación: Efectos sonoros —pueden ser sincronizados— que se introducen en momentos determinados o ambientes.

Música.

Silencio, la ausencia temporal de sonido puede provocar un gran cambio en nuestras sensaciones o puede hacer que nos fijemos con mayor atención en la imagen.

Todos los documentales son permutaciones de estos ingredientes, y es la estructura y el punto de vista que se les impone lo que les da forma e intención.

Todos los documentales son permutaciones de estos ingredientes, y es la estructura, junto al punto de vista, quienes les dan forma. El punto de vista tiene relación, no con el carácter ideológico que lo motive, sino más bien, con la sensación de identidad que surge cuando estamos buscando el punto dominante desde el que se hace el documental.

Punto de vista

El punto de vista surge con la necesidad del autor de realizar un documental sobre un tema determinado, sobre ello Rabiger escribe: "el punto de vista de un relato existe porque su autor cumple un propósito cuando lo crea y conoce bien la relación que mantiene con él y con sus personajes. Como sucede con cualquier obra de arte, el punto de vista jamás se planifica enteramente, sino que va surgiendo durante ese viaje de descubrimiento que conlleva el largo proceso de invención y creación". A pesar de esta aparente subjetividad existen tipos de puntos de vista declarados:

Observación e intercesión

Se presentan dos tipos: cine directo, donde la cámara hace todo cuanto puede para permanecer como observador ajeno, reduciendo al mínimo su propio efecto sobre lo que está sucediendo y cinema verité, en el que tanto la cámara como el equipo están manifiestamente presentes y prestos a la indagación, preparados para afrontar, si se hace necesario, cualquier interacción entre los participantes o entre los participantes y ellos mismos.

Punto de vista único (vista desde un personaje)

En él la película se canaliza a través de un personaje principal, o incluso es el propio protagonista quien lleva el peso de la narración. Esa persona puede ser un espectador de la escena que narra o un protagonista de la misma, y se dedica a observar, a hacer un recuento de la situación o a interpretar los acontecimientos que tiene delante. Estas películas suelen ser biografías o autobiografías, si se narran en primera persona.

Múltiples personajes

Este punto de vista es el dado por varios personajes, entre los cuales ninguno tiende a predominar. La cámara los observa o miran a través de ellos, lo cual implica aportar información sobre el observador y sobre lo que éste ve. Esta fórmula, que puede ser de

simple observación y también de intervención, es adecuada para revelar causas y efectos dentro de un grupo interdependiente, ya sea una familia, un equipo o una clase social. Cuando cada personaje representa una corriente distinta dentro del tapiz de la sociedad, se pueden conformar texturas de puntos de vista diferentes y a veces contrapuestos, para así demostrar cómo se lleva a cabo el proceso social, los actores que lo ejecutan y las consecuencias que de él se derivan.

Omnisciente

La cámara se mueve libremente en el tiempo y en el espacio para sugerir una percepción sin trabas que todo lo abarca. Es el ojo de Dios, que todo lo ve y todo lo sabe. El punto de vista omnisciente se sustenta, en la mayor parte de los casos, en la narración en tercera persona y es la expresión de una visión colectiva que resulta menos limitada que la visión personal.

Personal

En este caso es uno de los personajes principales quien nos ofrece su visión de la película e incluso puede ser él mismo quien la narre. Participa en los acontecimientos en mayor o menor medida y a veces puede ser el protagonista o un espectador que refiere o representa los acontecimientos para darle forma autobiográfica. No hay más límites en el punto de vista personal que los que quiera imponer el autor/narrador.

Reflexivo

"Ser reflexivo", dijo Jay Ruby, "Consiste en estructurar un producto de tal manera que el público asuma que productor, producción y producto forman una unidad coherente. Y no sólo se consigue que el espectador crea en esa interrelación, sino que se le obliga a darse cuenta de la necesidad de crearlo". El argumento de Ruby es que a través de la reflexión, que altera accidental o deliberadamente la sensación de estar presenciando la vida y no una película, se llega a reconocer que todo film "es una orquestación creada y estructurada por el cineasta y no un documento auténtico, verídico u objetivo".

El documental de contenido etnográfico, en el que la cultura que se somete a estudio no está contaminada por los supuestos culturales del cineasta, es un firme candidato a este tipo de análisis. Sin embargo, se pueden imponer inconscientemente las ideas en cualquier otro tipo de investigación, no sólo en la etnográfica. Traducir, etnográficamente hablando, una cultura en beneficio de otra resulta siempre problemático (si en última instancia, no imposible), pero es un tema interesante que deben comprender quienes se dediquen a dirigir documentales.

Tiempo, desarrollo y estructura

Por otra parte, uno de los aspectos más importantes en el desarrollo del cine documental es el tiempo, pues es difícil que produzca en el público sensación de evolución y desarrollo del mismo.

La película centrada en un acontecimiento

En este caso, el suceso en sí es la espina dorsal de la película. El acontecimiento tiene sus fases y en su transcurso pueden aparecer entrevistas, trozos oportunos del pasado o incluso fragmentos del futuro. La película sobre un acontecimiento es una de los raros casos en que sin duda necesitará disponer de más de una cámara. El desarrollo y la dinámica los determina de antemano por la configuración del propio acontecimiento. Para hacer el rodaje con varias cámaras móviles se requiere la misma precisión y el mismo cronometraje que se utiliza en las operaciones militares, ya que, de lo contrario, las cámaras pueden terminar fumándose unas a otras.

La película que define un proceso

Las películas que se encuentran dentro de esta categoría presentan unos hechos en cadena que componen un proceso interesante. Suelen ser distintas ramificaciones del presente que está en curso, de manera que cada una de ellas es complemento de las otras. Al disponer de varios relatos paralelos, se puede reducir a lo esencial cada uno de ellos y se propicia la comparación o la ironía, entre los distintos fragmentos.

La película histórica

Desde el momento en que todo film reproduce aquello que ya pasó, todas las películas son históricas. Por lo tanto, el cine es intrínsecamente un excelente medio para resucitar el pasado, aunque su funcionamiento es muy diferente a la historia escrita. A pesar de que la causa y el efecto a través del tiempo es un tema que concierne a la película histórica, pocas veces se atiene este género a la cronología. A menudo se producen digresiones para considerar otros lazos de unión de causa y efecto que afectan a los acontecimientos que se desarrollan en la pantalla. A veces es la cronología el factor dominante, pero en ocasiones los aspectos colaterales toman la delantera.

Oportunidad de diseño

El planteamiento de este proyecto abre la posibilidad de rescatar la identidad gastronómica de una etnia, y validarla como parte de nuestro país. El registro se enfoca tanto en el proceso gastronómico como en la persona que desarrolla el arte culinario. Bajo esta premisa, se propone la exploración de la adaptación de las tradiciones culinarias al espacio urbano de Santiago. El resultado de este trabajo tiene como fin contribuir a la forma de entender los procesos migratorios y la adaptación, pero por sobretodo, busca acercar a las personas a la realidad vivida por los pueblos originarios en su intento por mantener las tradiciones.

Visión de diseño

El proyecto busca dar valor a la relación alimentación- cultura - migración. El diseño se hará cargo de la conceptualización, creación y representación gráfica de un microdocumental, tomando recursos del área audiovisual experimental y de la antropología visual.

El proyecto permitirá aplicar los conocimientos obtenidos durante el proceso académico, como el planteamiento proyectual, la producción y dirección de arte del área audiovisual, la propuesta conceptual y postproducción final.

Formulación Proyectual

Descripción

"Manguel Illael Mapuche, Invitación a comer"

Registro audiovisual que pretende dar valor al desarrollo de la cocina mapuche en Santiago.

El proyecto consiste en la generación de un documento audiovisual, cercano al cine documental, que muestre el desarrollo de la cocina mapuche en el contexto urbano, basado en el relato lineal que posee la cocina misma: la obtención de los ingredientes, la preparación y el consumo, acompañado del relato oral de la mujer protagonista de la historia, quién narra el proceso de adaptación a la ciudad, la obtención del conocimiento gastronómico y la transmisión de la cocina en el pueblo mapuche.

La principal motivación para realizar el proyecto está dada por una inquietud personal. Siempre he creído que la cocina es un eje fundamental del desarrollo cultural de las sociedades, esto sumado a la necesidad de rescatar la importancia de las tradiciones de nuestros pueblos ancestrales, da como resultado el deseo de aportar, desde mis conocimientos, al registro de la labor realizada por las mujeres mapuches en la mantención de sus conocimientos gastronómicos.

Es importante tener presente que la región Metropolitana es segunda en el número de cantidad de población mapuche en nuestro país, según el censo de 2002 alcanza el 30,3%, siendo superada sólo por la región de la Araucanía. Ante la importante cantidad de mapuches asentados en la capital, parece interesante comprender como se ha realizado el proceso adaptativo, sus razones para migrar y cómo existen lugares en que se mantienen las tradiciones ancestrales, la medicina, lengua y cosmovisión, pero por sobre todo su cocina.

Fundamentación

Chile como nación se construye por la mezcla, quizás forzada, entre los conquistadores y las etnias que habitaban estas tierras desde tiempos remotos.

Según el Censo 2002, el 4,6% de la población nacional pertenece a un pueblo originario. De éste, el 87,3% se define Mapuche, siendo el grupo étnico más importante de nuestro país (604.349 personas). En Santiago viven 182.963 pertenecientes al pueblo Mapuche, siendo un 30,37% del total nacional, un número importante, pues sólo se ve superada por el 33,62% que habita la región de la Araucanía¹². Aún siendo el grupo numéricamente más grande y quiénes han intentado mantener sus costumbre. Se hace necesario cuestionarse ¿Cuánto conocemos de su cultura? ¿Hemos logrado rescatar las tradiciones y mantenerlas en el tiempo? La sociedad chilena tiende a desconocer el importante legado existente.

Esta situación no ocurre sólo en nuestro país, es por ello que la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) en octubre de 2003 aprobó una serie de disposiciones con respecto al Patrimonio Cultural Inmaterial, definiéndolo como "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 cultura [...] 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. Es considerado Patrimonio Cultural Inmaterial las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, los conocimientos

¹² Datos obtenidos en el sitio del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), en documento "Estadísticas Sociales de los pueblos indígenas en Chile Censo 2002"

y usos relacionados con la naturaleza y el universo y las técnicas artesanales tradicionales"¹³

Teniendo en cuenta ello, se ingresa en un espacio dentro de los usos sociales, quizás uno de los más importantes y obvios, pero que con el pasar del tiempo se ha olvidado su carácter especialmente social: la gastronomía.

El concepto gastronomía no se debe entender como el arte de preparar una buena comida¹⁴, como lo define la Real Academia de la Lengua Española, sino más bien como el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta, es decir, "el asunto de la gastronomía es todo lo que puede ser comido, su fin directo, la conservación de los individuos y sus medios de obrar, la cultura que produce, el comercio que cambia, la industria que prepara y la experiencia que inventa los medios disponerlo todo para su mejor uso" (Brillant-Savarin, 1825), como lo define Brillant-Savarin en su libro Fisiología del Gusto.

La gastronomía popular o cocina es un reflejo de las sociedades, muestra su cultura, sus avances, el desarrollo técnico, junto a su capacidad de mantención. La gastronomía se transmite mediante la práctica, generación tras generación; esto se observa claramente en los pueblos que mantienen en parte de sus tradiciones ancestrales, como es el pueblo mapuche.

La cocina es más que el sólo acto de alimentarse, en ella se vuelcan las creencias, la cosmovisión y las técnicas adquiridas durante siglos, junto al carácter social que posee. La comida es un medio de reunión, un espacio de conocimiento mutuo, el acto de comer posee en sí una serie de procesos previos que es imperante mantener, pues refleja la cultura desde una de las necesidades más básicas, la alimentación.

¹³ Sitio UNESCO, documento "Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial"

¹⁴ Real Academia de la Lengua Española. www.rae.es

Pero, ¿cómo mantener dichas tradiciones si a través de la historia, desde las zonas rurales han migrado gran cantidad de personas a la urbe, especialmente a la capital? Este hecho afecta a las etnias, cuyos grupos se han trasladado desde las comunidades en el sur de Chile en búsqueda de una mejor calidad de vida. Es por ello que se geolocaliza la investigación, pues de esta forma se podrá comprender como se transforman o mantienen las costumbres al cambiar el territorio.

En el contexto de este proyecto se tomará como espacio de estudio el centro cultural Ruka Kiñe Pu Liwen, ubicado en la comuna de La Pintana, en donde se desarrolla el arte culinario. Está compuesto por un grupo de mapuches que, sin colaboración de entes del sector público, han logrado establecer un espacio de mantención de su cultura.

Objetivo

El proyecto tiene como fin principal rescatar el desarrollo de la gastronomía mapuche en la región Metropolitana, teniendo en cuenta los procesos migratorios y de adaptación a la que se ha visto forzada, junto con la importancia de la mujer en la transmisión de dicho conocimiento.

Objetivo General

Registrar el desarrollo culinario tradicional mapuche actual en el contexto urbano, tomando en cuenta el rol de la mujer en la mantención cultural en un territorio diferente a originario, como es la región Metropolitana.

Objetivos específicos

Relacionar la cultura con el desarrollo de la cocina.

Recopilar los elementos principales del desarrollo gastronómico tradicional mapuche en Santiago.

Ahondar en la problemática del traslado de la cultura tradicional al espacio urbano.

Explorar la labor de la mujer en la transmisión de las tradiciones culinarias y los sistemas alimenticios.

Registrar el desarrollo culinario tradicional en el contexto urbano, observando su adaptación y mantención.

Evaluar el resultado con la comunidad participante.

Usuario

La definición del usuario responde a las características del proyecto que está centrado en la carga cultural que poseen los pueblos originarios.

Usuario Principal: Se plantea como receptor a una audiencia amplia, interesada en el desarrollo cultural, principalmente el público interesado en la preservación de la cultura mapuche que no pertenezca a esta etnia, pudiendo encontrar en este material audiovisual un documento de información para conocer, dentro de lo posible, de manera más profunda los contenidos culinarios y culturales que en base a este tema se puedan tomar.

Usuario secundario: Audiencia a la que no está dirigido directamente el proyecto, pero que puede servirles para fines recreacionales o investigativos, ya sean ciudadanos, estudiantes docentes, organismos públicos, centros de información que puedan necesitar un archivo, referente o fuente de consulta.

Beneficiario: El proyecto está pensado para las comunidades mapuches. Son ellos los protagonistas de la historia narrada y deben ser ellos los que obtengan beneficios con el documento audiovisual, con esto no me refiero a réditos materiales sino al valor patrimonial que se obtiene, pues es un medio de registro y difusión de la labor de mantención que realizan.

El proyecto llegará a los usuarios principales y secundarios a través de medios online, que respondan a las características planteadas. Sitios que en su línea editorial tengan presente la observación crítica de la cultura y la sociedad.

Por otra parte a los beneficiarios, la organización colaboradora, se les entregará una copia del proyecto para los usos que estimen convenientes.

Especificaciones

Para la correcta realización del proyecto es necesario definir ciertas características que guiarán su desarrollo. Dichas características básicas permitirán la correcta utilización de los recursos materiales, técnicos, humanos y temporales.

Existen ciertos factores que son indispensables para componer el documento audiovisual los cuales generan un eje que permite conectar el relato visual y el auditivo.

El proyecto se basa en la interacción entre imagen y relato de las experiencias de vida y el aprendizaje culinario de una mujer mapuche.

| | |
|-----------------|---|
| Formato | Microdocumental |
| Duración | 5 min |
| Espacio | Urbano |
| Relator | Mujer mapuche /cocinera |
| Relato visual | Entorno: Ruka, espacios de compra, espacios abiertos para contextualizar el lugar, personas. Cocina: acciones que se llevan a cabo al cocinar. Compartir: Elementos principales que implican la comida como punto de reunión. |
| Relato auditivo | Narración de la mujer que describe el proceso adaptativo, tanto culinario como personal, el rol de la mujer en la cocina y el futuro que ella observa. |

Imagen

Con respecto a la imagen es necesario generar un código que conecte todas las tomas que se producirán y que se rijan bajo los mismos conceptos y puntos de vista:

| | |
|----------------|--|
| Tipo de imagen | Imagen subjetiva |
| Escenografía | Espacio abierto: Feria libre/ Espacio cerrado: Ruka |
| Punto de vista | Mirada personal, vista desde un invitado a participar de la situación. En el relato visual la posición de la cámara transmite la sensación de un observador atento, que registra en su memoria los procedimientos, las formas e ingredientes que componen la cocina. La utilización de imagen fija que capta los detalles de la escena enfatiza la sensación familiaridad e inclusión en el proceso culinario. |
| Luz | Natural |
| Planos | Utilización de planos de detalle, para mostrar los alimentos, planos medios para acciones y medios conjunto para contexto. |

Sonido

La narración debe transmitir las sensaciones y sentimientos del narrador, protagonista de la historia. Debe ser un relato emotivo, con el que el espectador pueda empatizar.

| | |
|-----|--|
| Voz | En <i>off</i> . Desarrollo de la historia a través de un narrador. |
|-----|--|

Enfoque

Para poder realizar el proyecto se recurrirá a la etnografía y la antropología visual, que se utilizarán como herramientas metodológicas para captar y entender dicha relación.

Etnografía

La etnografía es un método de investigación cualitativa usado por la antropología para describir las costumbres y tradiciones de un grupo humano. Se basa en la observación y la integración en el grupo de estudio.

Para la realización del proyecto, se llevara a cabo la observación participante, con el fin de describir y captar el entorno cultural en el que se desenvuelven, a través de las vivencias de las experiencias de las personas implicadas.

La recolección de datos se lleva a cabo mediante:

- Entrevistas: las que permiten conocer la realidad actual del desarrollo gastronómico mapuche y su adaptación a Santiago. Esta se realizará a mujeres que desarrollan esta labor en la actualidad en la región Metropolitana. Ellas pertenecen a agrupaciones que se dedican al rescate de las tradiciones del pueblo mapuche y su mantención en la ciudad.
- Análisis de contenido: para determinar los cambios existentes y las adaptaciones realizadas.

Antropología Visual

La antropología visual, como campo de estudio, reflexiona sobre la relación entre cine y conocimiento antropológico y analiza estas representaciones audiovisuales; documental o ficción, proceden de la mirada "nativa" o de la mirada "inocente" del antropólogo (Ardèvol Pier, Elisenda. 1996).

Para realizar el montaje que permita captar la realidad del grupo humano que está siendo objeto de estudio, se deben realizar tres operaciones, según Vertov: "la elaboración de una estrategia de rodaje, la organización de lo visible durante el rodaje y, por último, la producción de un sentido específico a partir de los materiales de la realidad filmada" (Piault, 2002, pág. 79).

Como expresa Jean Vigo, citado por Henri Piault, en el libro Antropología y cine: "el documento social exige que se tome posición, pues pone los puntos sobre las íes. Si no implica a un artista, implica al menos a un hombre... y el objetivo será alcanzado si se llega a revelar la razón escondida de un gesto, a extraer de una persona banal su belleza interior o su caricatura, si se llega a revelar el espíritu de una colectividad según una de sus manifestaciones puramente físicas. Y esto con una fuerza tal que a partir de entonces el mundo que antes compartíamos con indiferencia se ofrece a nosotros sin saberlo y más allá de las apariencias. Ese documento social deberá ser capaz de abrirnos los ojos" (Piault, 2002, pág. 118)

La antropología visual posee grandes referentes, dentro de las organizaciones dedicadas a su trabajo en nuestro país, se encuentra el Centro de Estudios en Antropología Visual (CEAVI), espacio dependiente de la Universidad de Humanismo cristiano, en que actualmente tiene dos líneas de desarrollo: por un lado, un área relacionada con la representación

visual de pueblos indígenas de Chile y Latinoamérica, imágenes y la construcción del espacio doméstico y por otro lado, un enfoque centrado en las prácticas culturales e industriales asociadas a la cacería de ballenas.

Sin duda la importancia que se da a los pueblos originarios de nuestro país, genera un espacio de investigación y producción de documentos visuales que colaboren con el registro y difusión de la vida y tradiciones de dichos pueblos.

Cine etnográfico

El cine etnográfico más extendido y sobre el cual se ha centrado principalmente el análisis dentro de la antropología visual, consiste en producciones con una clara orientación pedagógica o de divulgación sobre las formas de vida de los distintos grupos humanos, realizadas generalmente en colaboración entre productores cinematográficos o de televisión y antropólogos.

Por una parte, el objetivo del cine documental y del reportaje etnográfico es comunicar una visión del mundo a través del medio fílmico; generalmente, una cosmovisión distinta a la del realizador y el potencial espectador, de manera que culturas aparentemente lejanas o extrañas resulten comprensibles y coherentes para la audiencia, que a partir del trabajo de campo busca describir ciertos elementos o procesos culturales.

El vídeo como técnica de investigación etnográfica, remite siempre al proceso por el cual se han obtenido las imágenes, al contexto de filmación, edición y exhibición del soporte audiovisual. Es aquí donde radica la importancia del proceso investigativo y las correctas decisiones con respecto a él.

Es por ello que se tomará este modelo para plasmar la evolución y adaptación de la alimentación y, por ende su desarrollo culinario, de representantes del pueblo mapuche que continúan intentando mantener sus tradiciones.

Cine Documental

Para definir el punto de vista que tomará el proyecto, se hace referencia a lo descrito por Rabinger, mencionado anteriormente. Se plantea un *punto de vista único (vista desde un personaje)*, donde a través de un personaje principal se lleva a cabo la acción y es quién lleva el peso en la narración.

Por otra parte, documento audiovisual responde a la película centrada en un acontecimiento, ya que es un suceso en sí es la espina dorsal de la película. El desarrollo y la dinámica se determinan de antemano por la configuración del propio acontecimiento, en este caso, el proceso de producción de los alimentos.

Levantamiento de Información

Para la realización del material audiovisual se debe recopilar información cualitativa que permita tener una visión centrada en los protagonistas de la historia. Es de vital importancia contar con la experiencia y saberes de quienes practican la cocina mapuche actualmente, saber cuáles son sus percepciones sobre su desarrollo y lo que ven para el futuro, sin dejar de lado sus procesos de adaptación y mantención. Para ello se definió la siguiente metodología:

1. Entrevistas: Conversaciones con las protagonistas de la mantención culinaria mapuche, con el fin de conocer sus experiencias y de esta forma rescatar los conceptos básicos que definirán el desarrollo proyectual del documento audiovisual.

2. Observación: Visita a espacios culturales en que se mantiene la tradición mapuche, especialmente la gastronómica, con el fin de registrar los elementos visuales y espaciales que permitirán, en una etapa posterior, definir el contexto en que se desarrollará el proyecto audiovisual.

Una vez obtenida esta información se plantean los conceptos básicos que regirán el tratamiento narrativo que poseerá el documento audiovisual. Para ello se seleccionan palabras claves que representan las visiones y vivencias de las posibles protagonistas de la historia, portadoras de la tradición mapuche y que luchan constantemente por mantenerla.

Una vez realizadas las entrevistas a las posibles protagonistas, se obtienen los siguientes conceptos comunes:



Se suma un concepto que creo necesario:
Mujer y cocina

Conclusiones de Entrevistas y Observación

El levantamiento de información permitió interiorizar las ideas, los procesos, las percepciones que tienen estas mujeres sobre la cocina, la migración y la adaptación a la que se enfrenta, la cultura y la cocina mapuche.

Primera etapa: entrevistas

Las entrevistas realizadas a dos mujeres que actualmente trabajan en la mantención de la cultura mapuche y que practican la cocina tradicional, permiten captar ciertas impresiones y visiones sobre cómo se desarrolla hoy y cuál es el futuro de la misma.

Es interesante ver como coinciden ciertos conceptos. Ambas siendo mapuches nacidas en la zona rural, Juana Huenufil (Nueva Imperial) y Graciela Cheuquepan (Lautaro), que migraron siendo niñas ven con añoranza la idea de volver a las tierras que las vio crecer.

Las dos mujeres extrañan ciertas costumbres que se han olvidado y ven con temor como lentamente, incluso en las comunidades, se van perdiendo. Ambas expresan que en los asentamientos mapuches ha ingresado la cocina occidental, que rara vez se prepara la tradicional y que son muy pocos los que la mantienen. En la región Metropolitana ven mayor futuro para su mantención, pues existen organizaciones, incluidas a las que pertenecen, que intentan mantenerla viva.

Segunda etapa: Observación

Definir que el proyecto se llevaría a cabo idealmente en una ruka tiene como fin principal destacar la labor que realizan las organizaciones mapuches en Santiago.

La existencia de estos espacios ceremoniales son reflejo de la resistencia cultural del mapuche

migrante, que intenta trasladar su contexto natural a la urbe.

Esto es lo que se quiere resaltar en el proyecto; cómo se ha llevado a cabo la tanto adaptación como la aceptación de un nuevo espacio sin perder la carga cultural que poseen.

Uno de los conceptos que se obtuvo en las entrevistas y que es de vital importancia en el pueblo mapuche, es la familia. Se escoge la ruka Kiñe pu Liwen, pues los integrantes de la organización en su mayoría son familiares, esto genera un ambiente cálido, que podría transmitirse al momento de cocinar y de compartir.

Al observar la ruka, se ve que posee los elementos necesarios para que la grabación se lleve a cabo. Cuenta con una cocina, pues se realizan diversos talleres de gastronomía tradicional y además posee el espacio necesario para compartir la comida.

Es importante destacar que en la mayoría de las actividades de mantención y transmisión de la cultura mapuche la mujer es la protagonista. Es ella la portadora de los conocimientos ancestrales y la encargada de entregarlo a las generaciones posteriores, siendo el cocinar el momento en que más se percibe este hecho.

Antecedentes audiovisuales

En esta recopilación de datos se ven presentes trabajos del campo audiovisual que han de servir de antecedentes y referente para la realización del proyecto. Se debe realizar distinción entre unos y otros. Los primeros son aquellos trabajos que tiene relación directa con el tema indígena precolombino o la gastronomía y cuyas características son atingentes al video que se desea realizar. Por otro lado, los referentes tienen relación con el factores de estilo, composición y de organización visual que pueden complementar el desarrollo, tanto de la investigación, como del producto.

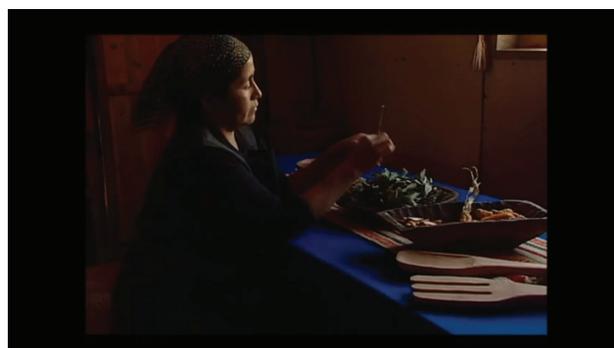
Título: ***Illael: Alimentación Mapuches***

Duración: 8: 54 min

Casa productora: Programa de Salud Mapuche

Registro y entrevistas a mujeres que practican la cocina tradicional Mapuche en la zona de la Araucanía. Se muestran tres personas de diferentes lugares de la región y que tienen prácticas culinarias diversas.

Destaca: La narración es en primera persona, en voz en off, en base a las entrevistas realizadas a las protagonistas. Se muestra una serie de imágenes de los productos, los alimentos mismos y cómo las mujeres comienzan el proceso de la preparación de ellos. Los planos utilizados van desde los planos conjuntos hasta los de detalle, estos últimos utilizados para mostrar los alimentos e ingredientes, que generan énfasis en la importancia de estos.



Título: **Tesoros Humanos Vivos 2011, Dominga Neculmán Mariqueo**

Duración: 10:04 min

Año: 2011

Casa productora: CNCA / Películas del Pez

El Programa de Reconocimiento Tesoros Humanos Vivos (PRTHV) del CNCA, orientado a la identificación y reconocimiento de personas y comunidades, portadoras del patrimonio cultural inmaterial de Chile, fomentando el registro y transmisión de éste. Dominga Neculmán Mariqueo es reconocida como Tesoro Humano Vivo por su reconocido trabajo en la alfarería mapuche

Destaca: La narración personal de la mujer, que combina el formato entrevista en voz en off, de la que ella misma es protagonista, mientras se muestra el paisaje, su forma de trabajar y su vida cotidiana. Los planos de detalle, que muestran el entorno, sumado a los planos conjunto que muestran las acciones entregan a la narración audiovisual dinamismo y belleza.



Título: **Los últimos Pehuenches**

Año: 1988

Duración: 54: 52 min

Casa productora: Al Sur del Mundo

Documental realizado por la productora Al Sur Del Mundo que registra la vida del pueblo pehuenche. Hace un recorrido por sus tradiciones, su alimentación y sus costumbres. Esta realizado mediante una narración, compuesta por una voz en off y los testimonios de los integrantes de la etnia.

Destaca: El relato temporal que se da en el proceso productivo más importante del pueblo pehuenche, la recolección del piñón. Se realiza una descripción de cómo se realiza dicho proceso y se hacen guiños que aluden a cómo era hecho por los antiguos pehuenches. Es interesante observar la utilización de diversos planos dependiendo de la acción que se quiere mostrar, es así como en la elaboración de los productos a base de piñón se utilizan planos más cerrados que en los procesos de obtención.



Referentes

Título: **Heima**

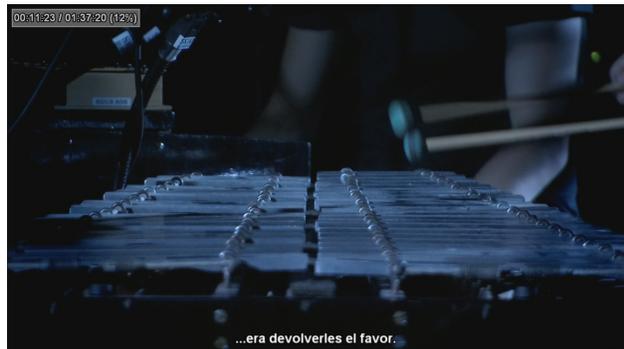
Año: 2007

Duración: 97 min

Director: Dean DeBlois

Heima se compone de la serie de conciertos gratuitos realizados por la banda musical Sigur Ros en su país natal. Intenta mostrar lo que sucede detrás del escenario, mediante close-ups y una extraña relación de intimidad con los componentes de la banda.

Destaca: Es interesante cómo, además de las actuaciones, se capta el paisaje, personas, lugares representativos, con planos generales muy amplios contrastados con close-up. La narración refiere a un viaje a través de imágenes.



Manguel illael Mapuche

Sinopsis

La ciudad de Santiago, esta urbe que corre rápido en busca del avance económico, esconde entre sus barrios personas que han tenido que adaptarse, integrarse a una sociedad que en principio les parece ajena y que con el tiempo han asumido como propia. Sin embargo, no olvidan de dónde vienen y lo que son: Mapuches.

Muchos de ellos, ahora organizados, continúan una lucha: mantener sus tradiciones en un espacio que no es propio, diferente al que los vio nacer y crecer. Es así como en este contexto aparecen mujeres que en la actualidad practican costumbres ancestrales, una de ellas, la cocina.

Manguel illael mapuche, es el relato de una historia, que puede ser de cualquier mujer mapuche que ame el conocimiento transmitido por sus abuelas y sus madres, que sienta la necesidad de llevar a la mesa parte de su cultura y compartirla con las personas que las rodean, que ese conocimiento no muera con ellas y desea incluso con tanto o más énfasis que lo anterior, que la cocina mapuche renazca y viva permanentemente en la memoria y sobre las mesas de su pueblo.



Tomas de Manguel illael Mapuche

Desarrollo del proyecto

básico para la producción del proyecto.

Para poder exponer el desarrollo del proyecto de forma clara se generan divisiones de acuerdo a las etapas que posee: preproducción, producción, post producción y evaluación.

Pre producción

Realización de mapa conceptual del video

Para poder realizar una grabación exitosa se debe tener claro que es lo que se pretende grabar, es por ello que se realizó, en una primera etapa, un esbozo de lo que se desea mostrar. Para ello se tomaron los conceptos básicos que componen el proyecto, generando un orden basado en la importancia de lo que se plasmará, teniendo como eje principal la cocina regional, (relacionada a un grupo humano de menor tamaño, generalmente de carácter rural, y que refleja las tradiciones de una comunidad).

En segundo nivel se presentan a la mujer, cuyo rol es de gran importancia en la transmisión de la tradición culinaria; y el pueblo mapuche, como grupo de estudio y representante de las etnias nacionales. En un tercer nivel se plantean conceptos como: rol social de la mujer, espacio culinario, espacio local y migración (tomando en cuenta los factores que influyen en ella). En un cuarto nivel se presentan: transmisión cultural, traspaso generacional (teniendo a la mujer como medio de transmisión del conocimiento ancestral), identidad local, adaptación política-social-económica y espacio urbano.

La totalidad de conceptos presentados generan la base necesaria para plantear un guión narrativo



Mapa conceptual del proyecto audiovisual

Guión

Tomando los conceptos del mapa conceptual, se plantea una división de la narración audiovisual en tres partes, en las que se vean plasmados los conceptos generados en la etapa anterior. Esta división separa el relato visual del auditivo, con el fin de mostrar en un tiempo acotado todos los aspectos básicos del proyecto.

Las divisiones se basan, a su vez, en el desarrollo lineal de los acontecimientos que se grabarán: obtención de los ingredientes, preparación de los alimentos y compartir la comida. Este relato visual se ve acompañado por el relato oral de la protagonista, en el que relata su vida en la zona rural, la adaptación al espacio urbano, su experiencia en la cocina (cómo, cuándo y quién le enseñó a cocinar) y, por último, la importancia, primero de la tradición culinaria en el mundo mapuche, y por otra parte, del rol de la mujer en la transmisión de las mismas.

Construcción de Guión

| | Relato Visual | Relato Oral |
|------------------------------|---|---|
| Obtención de ingredientes | Lugar de abastecimiento Ingredientes Interacción personas Contextualización espacial | Llegada a Santiago Adaptación territorial Mujer migrante |
| Preparación de los alimentos | Ingredientes Espacio/ Cocina Mujer como eje central Acto de cocinar | Aprendizaje de la cocina mapuche Adaptación culinaria |
| Acto de comer/ compartir | Comer social Servir los alimentos Compartir la mesa | Significado cocina en el mundo mapuche Resistencia de las tradiciones en la urbe |

Guión gráfico o Storyboard

Para entender cuál es la función que posee el storyboard dentro de la producción audiovisual se toma la definición dada por Michael Ragiber en su libro Dirección de documentales: "el guión gráfico es una serie de bocetos de imágenes clave, a modo de viñetas, que sugieren el aspecto que van a tener los planos de una producción cinematográfica" (Ragiber, 2005).

Teniendo la idea básica de las secciones y elementos que se desean mostrar, se realizó un storyboard que plasma las secuencias de imágenes que se espera alcanzar. En esta etapa se toman decisiones preliminares sobre los planos y tiros de cámara que se utilizarán para la generación del guión técnico. Las imágenes usadas tienen relación principalmente con el sentido que se quiere dar a

la narración audiovisual, tomando planos de detalle de los alimentos y planos más amplios para mostrar las acciones realizadas por la protagonista.



Storyboard de referencia

Construcción del guión técnico

Al estar grabando parte de la vida real de las personas, la existencia de un guión técnico se puede ver afectada por las acciones de éstas, pues muchas veces los protagonistas pueden realizar actos espontáneos e imprevistos y que no pueden ser dirigidos ni normados, ya que se vería afectada la realidad que se pretende plasmar.

En el caso del proyecto, el guión técnico fue una guía a seguir que permitió tener más claridad a la hora de grabar, sin llegar a ser un imposición en las decisiones de las tomas.

Se planteó desde un principio la utilización de planos específicos para cada tipo de acción, donde priman los planos de detalle sobre los alimentos y las manos de la mujer, junto a medios primeros planos, para mostrar las acciones de la protagonista. El uso de planos conjuntos y medio conjuntos se deja para los espacios abiertos, en la que se quiere contextualizar al espectador.

Tipos de Planos

·Plano conjunto: El ángulo de la cámara abarca todo el escenario o ambiente

·Medio conjunto: Ángulo amplio, pero menor al total. Las personas siempre de cuerpo entero.

·Plano medio: Las personas no caben de cuerpo entero. El plano corta sus piernas generalmente sobre las rodillas.

·Medio primer plano: De cintura a cabeza.

·Primer plano: De pecho (o de hombros) a cabeza.

·Gran primer plano: Parte del rostro: generalmente desde frente a barbilla.

| Secuencia | Escena | Toma | Plano | Descripción |
|---------------------|-------------------------|------|--------------------|--|
| Abastecimiento | 1 | 1 | Plano conjunto | Contextualización: espacio abierto, calle, tránsito de vehículos |
| | | 2 | Medio conjunto | Vista feria libre |
| | | 3 | Plano medio | Mujer caminando por la feria |
| | 2 | 1 | Medio primer plano | Mujer acercándose a puesto, ve los productos. |
| | | 2 | Plano de detalle | Serie de imágenes de productos alimenticios |
| | | 3 | Primer plano | Mujer comprando |
| | | 4 | Plano conjunto | Mujer camina saliendo de la feria |
| | Producción de alimentos | 4 | 1 | Plano medio |
| 2 | | | Plano de detalle | Serie de imágenes de los utensilios de cocina |
| 3 | | | Plano de detalle | Ojos mujer |
| 4 | | | Plano de detalle | Serie de imágenes de productos alimenticios |
| 5 | | | Medio primer plano | Mujer preparando alimentos (por ejemplo, pelando papas) |
| 6 | | | Plano de detalle | Olla con preparación |
| 7 | | | Primer plano | Mujer frente a la cocina |
| 8 | | | Plano de detalle | Alimentos terminados |
| Compartir la comida | 4 | 1 | Primer plano | Personas preparando la mesa |
| | | 2 | Plano de detalle | Serie de imágenes: mesa servida, productos preparados |
| | | 3 | Medio primer plano | Personas sentadas, conversando antes de comer |
| | | 4 | Plano de detalle | Manos sirviendo la comida |

Búsqueda de colaboradores

Contacto con participantes

En la búsqueda de participantes para el proyecto, se tomó contacto con diversas organizaciones mapuches que dentro de sus actividades de mantención cultural tuvieran presente la gastronomía. Es así como se llega a la organización Kiñe Pu Liwen, quienes cuentan con un espacio ceremonial en la comuna de La Pintana.

Para contextualizar, la agrupación Kiñe Pu Liwen, que en castellano significa un amanecer, surge en 1996. La construcción de la primera ruka se realiza en el año 2002, pensada como un espacio para la práctica de la medicina tradicional mapuche, pero tras un incendio y posterior reconstrucción en 2002, el foco de la organización toma un giro, pasando a ser un lugar ceremonial y espacio educativo con pertinencia mapuche para el desarrollo de educación intercultural bilingüe, dando charlas de cultura y cosmovisión a estudiantes universitarios y a delegaciones extranjeras, junto con la realización de talleres interculturales de distinta índole en la que participan colegios de cinco comunas.

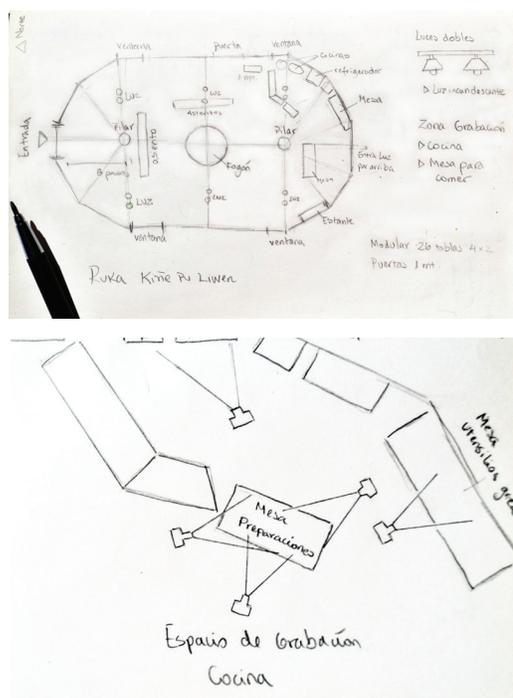
La ruka se encuentra ubicada en Iquique 1131, Villa Salvador Allende, comuna de La Pintana.

Al contactar con la organización, la primera persona con la que se conversó fue la sra Juana Cheuquepan Colipe, quien mostró interés de inmediato en participar del proyecto, invitándome a presenciar las actividades realizadas en la ruka. Posterior a eso, se entabla relación con Graciela Cheuquepan, hermana de Juana, quien imparte clases sobre gastronomía mapuche. Ella sería la protagonista de la historia base de este proyecto.

Definición espacio de grabación

La definición de los espacios de grabación se da principalmente por los sitios de desarrollo de las acciones que se registrarán. Como ya se ha planteado anteriormente, existe un relato lineal en la narración del proyecto, abastecimiento, preparación y compartir. Tomando en cuenta esto, los lugares de grabación se definen por sí mismo; el abastecimiento se realiza en una feria libre cercana a la ruka, la preparación y el compartir los alimentos preparados tiene como escenario la cocina y parte de la ruka.

Durante la visita a la ruka se tomaron decisiones que afectarían la grabación en su totalidad, como es la iluminación que se utilizaría. La presencia de ventanas en toda la ruka permitió que sólo se utilizara luz natural, especialmente en la cocina, pues contaba con una sobre ella. Esto genera cierta coherencia con el tratamiento que se quiso dar a la totalidad de las secuencias, es decir, un ambiente natural y familiar, mostrando la realidad.



Vista de la ruka y del espacio de grabación

Grabación y Testimonio

El proceso de producción consistió en la captura de las imágenes junto al relato de la protagonista, la Sra. Graciela Cheuquepán. Ambos hechos se realizaron de forma independiente, con el fin de tener un testimonio oral más fluido y no influenciado por las acciones que estaba realizando.

Grabación

La grabación del video contó con dos espacios físicos con características diferentes. Un espacio abierto, dado por la feria libre a la que frecuentemente asiste la sra Graciela y por otra parte, el interior de la ruka, donde se preparó la comida y luego se consumió.

La primera parte de la grabación se realiza al aire libre, en un espacio que presenta ciertas dificultades: espacio físico reducido, interferencia de personas externas, cambios en la iluminación dependiendo del puesto en que se encuentra y el tiempo de grabación, pues las acciones deben ser fluidas y lo más naturales posibles.

La segunda parte, se efectuó en el interior de la ruka. El lugar físico utilizado principalmente, como se muestra en puntos anteriores, es la cocina. Para poder grabar allí se tuvo que definir previamente los tiros de cámara y los puntos desde los que se grabarían las tomas, teniendo en cuenta la iluminación, los lugares de preparación y el espacio de movimiento de la protagonista.

Por último, se grabó en la zona contigua a la cocina, donde se había instalado una mesa para compartir los alimentos. Aquí se realizan tomas desde diferentes puntos para mostrar a todas las personas que comparten la mesa. Se realizan tomas con planos de detalle, para mostrar los alimentos, medios primeros planos para mostrar a los comensales y primeros planos para centrar la atención en un personaje.

Se realizan tomas de defensa, con el fin de poseer secuencias de respaldo en caso de haber problemas en el momento de montar.



Recursos utilizados

Cámara Nikon D3100
Trípode Soligor wt-3230
Tarjeta SD 32gb

Recolección de testimonios

El testimonio de la sra Graciela fue captado de forma posterior a la grabación de las imágenes, pues de no ser así, se vería interrumpido por las personas que estaban presentes. Para realizarlo se propusieron ciertas preguntas que tenían relación con lo que se desea mostrar, pero que no generaban límites en sus respuestas, ya que se trataba de consultas abiertas que le permitieron desarrollar las ideas como a ella le parecía apropiado, produciendo más que una entrevista, una conversación cercana que permitió capturar no sólo sus palabras, si no también lo que sentía al recordar, por ejemplo, su infancia.

La entrevista tuvo lugar en la ruka de la organización.



Recursos utilizados

Grabadora M Audio
Microtrack II

Montaje y Edición

Tras el trabajo de campo, donde se recopilaron las imágenes del proceso gastronómico y el testimonio de la protagonista de la historia, se prosigue a organizar y seleccionar los archivos.

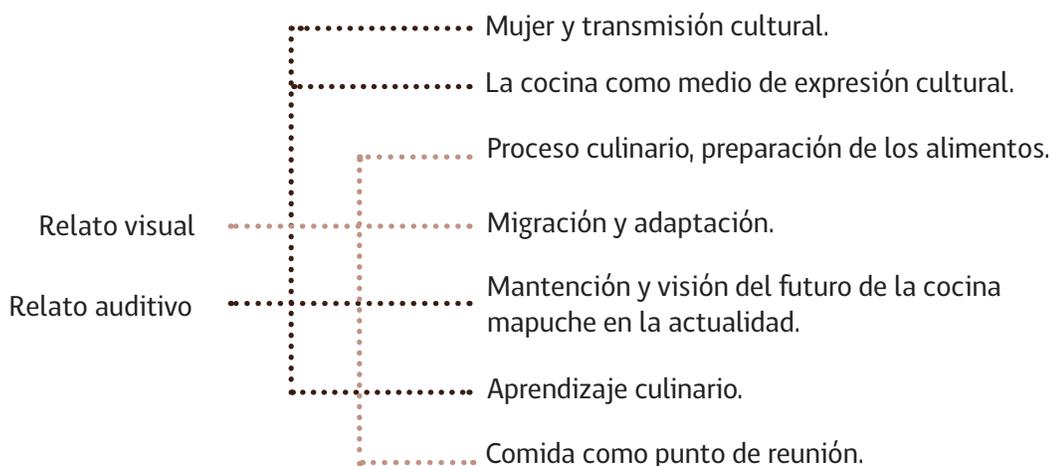
La etapa de montaje es de vital importancia, pues permite la realización de un producto coherente y unificado, tanto en la propuesta argumental como la compositiva. Esto permitirá demostrar la temporalidad que posee el desarrollo culinario: obtención de los ingredientes, preparación y consumo de los alimentos, junto con el relato oral, que se basa en los las vivencias de la protagonista: infancia y migración, aprendizaje de la cocina y mantención de la gastronomía mapuche.

Teniendo estos conceptos se plantea una construcción que relaciona los el relato y las imágenes:

Secuencias de imágenes /diaporama



Secuencias de imágenes /diaporama



Selección y edición de tomas audiovisuales

Para la edición y montaje de las tomas audiovisuales se recurre en una primera instancia al guión narrativo, en que se plantea la construcción del documento basado en las tres partes del proceso culinario: obtención de los ingredientes, preparación y consumo.

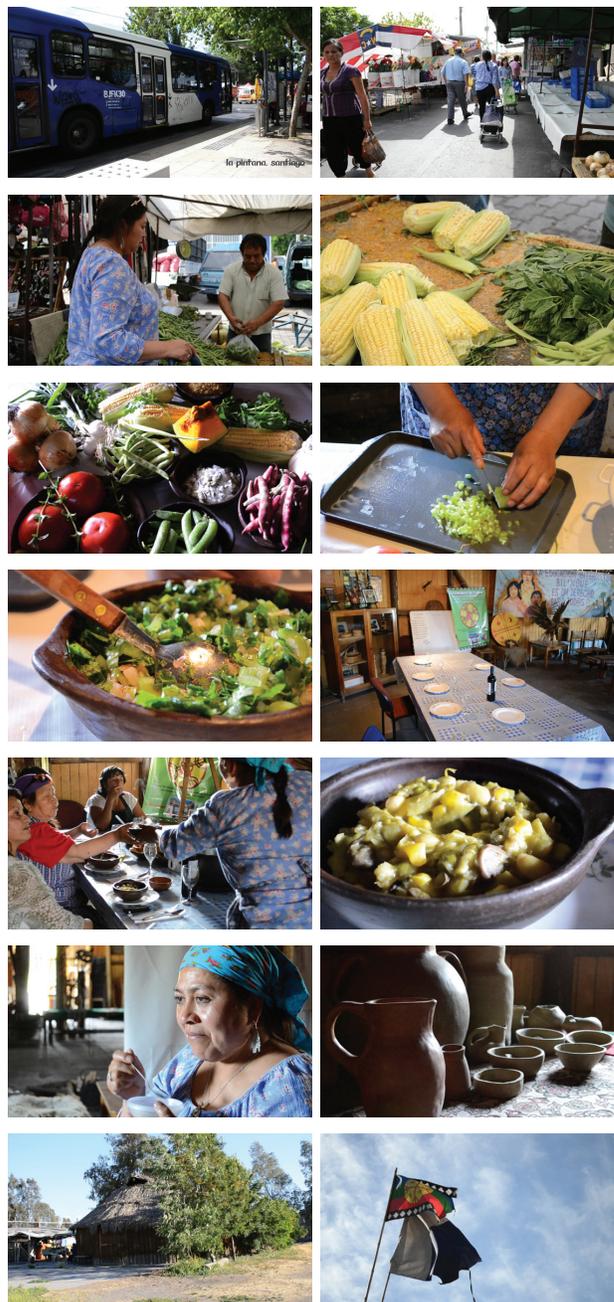
Para seleccionar aquellas tomas a utilizar, se piensa en la coherencia que estas deben tener con la anterior y la siguiente, es decir, que la narración no pierda continuidad y no genere saltos que puedan desorientar al espectador.

Las tomas escogidas se montaron, primero, en un storyboard que permita visualizar el video en su totalidad. Posteriormente se realiza el montaje en el programa de edición.

La primera parte, constituida por la contextualización, llegada y compra en la feria libre, se construyó mediante la muestra consecutiva de tomas de la protagonista adquiriendo los ingredientes, acompañadas de diaporamas cortos de detalle de los productos.

La segunda parte, la preparación, continúa con la misma lógica: mostrar detalle de los ingredientes, luego de ellos, la manipulación y posteriormente, la incorporación a la preparación. Esto genera congruencia en el relato mostrado.

Por último, el compartir, en que se muestra de forma lineal la preparación de la mesa y las personas compartiendo, intercalando detalles de los alimentos preparados. El documento finaliza con una serie de tomas de elementos presentes en el interior de la ruka, pasando a una toma exterior y finalizando con la bandera, símbolo de pertenencia del pueblo mapuche.



Selección y edición de sonido

La selección de sonido se realiza tomando como referencia el guión narrativo construido en una primera etapa. Al realizar la entrevista, muchas preguntas fueron contestadas extensamente y sin el orden necesario para el montaje en el documento audiovisual. Es por ello que se seleccionan aquellos que se utilizarán y que, al ser ordenados, expresan la linealidad deseada: infancia y migración, aprendizaje y adaptación culinaria, la cocina mapuche hoy y visión del futuro.

La totalidad de los audios debieron ser editados para disminuir el ruido ambiental, pero principalmente para rescatar las ideas más importantes de la entrevista.

Para poder construir el audio que se integraría al documento audiovisual se realiza un diagrama que ordena las respuestas de la entrevista de acuerdo a las divisiones planteadas y que a su vez, define las partes de ellas que se utilizarán, entregando los segundos a utilizar, para así simplificar la labor de edición.

Además del testimonio, se utilizará música al inicio y final del documento, con el fin de contextualizar y apoyar las imágenes. Esta música corresponde a un conjunto de instrumentos tradicionales que armonizan con las imágenes mostradas.

Una de las complejidades que genera este proceso es el calce con la imagen, con cada parte de video, que se logró mediante la prolijidad en la revisión del tiempo.

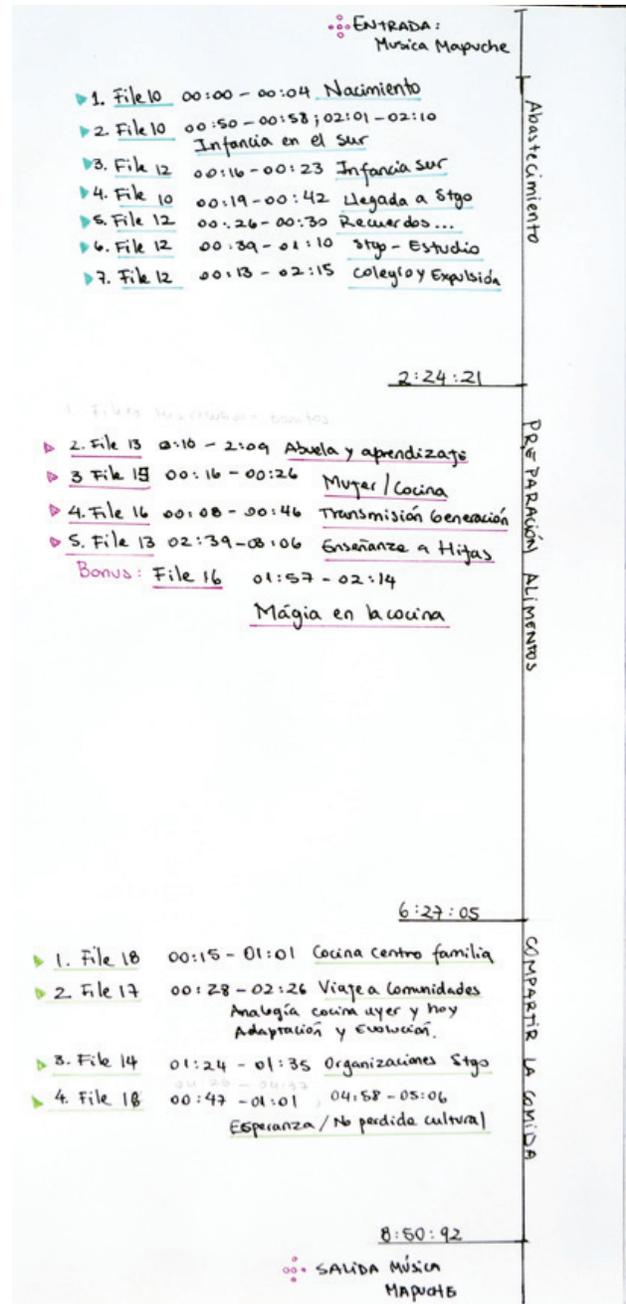


Diagrama de construcción de edición de sonido, en el que se definieron los tiempo específicos necesarios de cada uno de los audios

Identidad Gráfica

Definición de código visual

Al observar los elementos presentes en la ruka, al momento de realizar la grabación, se pueden determinar ciertos patrones comunes, dados por los objetos representativos del pueblo mapuche.

Se plantean conceptos que se relacionan con los objetos antes mencionados:

Irregularidad: Al realizar un trabajo artesanal sobre madera, la mayor parte de los objetos poseen esas líneas irregulares, esto está dado por la forma de trabajo, libre de tecnología, basado en el contacto con la pieza.

Curva: La mayoría de los objetos tradicionales cuentan con este tipo de líneas, mostrando la delicadeza del trabajo hecho a mano.

Rusticidad: Esto se observa en los materiales, formas y colores presentes en el espacio. Los Rehues, la cerámica y la ruka misma poseen esta característica.

Naming

"*Manguel illael mapuche*", invitación a comer comida mapuche en idioma mapudungún, es un título de carácter emocional y social, que representa el sentido que posee la comida; un punto de reunión en torno a los alimentos.

Como bajada se incluye la frase "*invitación a comer*", para poder contextualizar a todos los espectadores, sin que tengan la necesidad de conocer el idioma mapudungún para poder comprender, desde el inicio, de qué trata el proyecto audiovisual.

Tipografía

La elección de la tipografía se realiza tomando en cuenta ciertos elementos que representen lo rústico y libre del pueblo mapuche. Para ello se selecciona *Los Lana Pro*, desarrollada por Luciano Vergara, de trazos, una tipografía sans serif, irregulares y bajo el concepto de "hecho a mano". La fuerza que transmite, junto a las formas libres que posee, remite a la energía y resistencia de este pueblo.

Los Lana Pro es una tipografía de gran carácter que se percibe mejor en tamaños grandes, lo que es de gran utilidad en el proyecto, pues sólo se utilizará en el naming del mismo.

Para la bajada "*Invitación a comer*", que sigue la misma línea, se utiliza una tipografía sans serif, pero esta vez debe poseer líneas definidas, para su mejor legibilidad.

Se escoge *Mazúrquica* de Javier Quintana, pues a pesar de no poseer irregularidades es una fuente que transmite calidez, dada por las curvas que posee.

Cabe destacar que ambas tipografías seleccionadas son realizadas por diseñadores chilenos.

Manguel illael Mapuche

Invitación a comer

Los Lana Pro

Luciano Vergara

AaBbCc123

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!?"#)

Mazúrquica

Javier Quintana

AaBbCc123

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!?"#)

Color

El código cromático se obtiene de los mismos elementos tradicionales observados en la ruka, especialmente en los objetos utilizados a la hora de comer.

No se toma los alimentos como punto de partida para las decisiones cromáticas, pues estos tienden a cambiar dependiendo de las estaciones, generando una variabilidad desfavorable para el proyecto. Se toman los objetos constantes, presentes durante todo el año en el desarrollo de las actividades de los del pueblo mapuche.

La greda, la madera, el fierro como materiales fundamentales de la artesanía mapuche usada tanto en la cocina, como en los espacios decorativos.

La gama de colores obtenida va desde los tonos tierra anaranjados a los grises, pasando por una amplia gama de café.



Logotipo

Para la realización del logotipo, se debe tener presente que lo fundamental en el proyecto es el desarrollo visual y narrativo de la historia expuesta de forma audiovisual. Es por ello, que el logo que identifique el proyecto debe ser simple y junto con ello, no debe distraer ni generar juicios previos sobre el producto.

Se compone de dos frases: Manguel illael Mapuche, título del proyecto, en la que se utilizan caracteres en alta y baja, en tipografía Los Lana Pro, que le entrega fuerza al nombre.

Bajo la palabra mapuche, se encuentra la frase Invitación a comer, que funciona como explicación breve de que trata el video. Al utilizar solamente el espacio horizontal de la palabra mapuche, no apaca al título principal.



Blanco sobre negro, forma en que se presenta en el video

Versión Final

Montaje final Manguel illael Mapuche





Para poder llegar a una versión final se realizó un montaje previo, compuesto por los mismos videos pero con tiempos de duración mayores. Esto generó problemas con el ritmo del documento audiovisual, haciéndolo lento y estático. La utilización de más segundos de lo necesario en tomas de proceso, como por ejemplo, las preparaciones, que en algunos casos alcanzaba incluso los 15 segundos, no aportaba más que tiempo.

Al recomponer y ajustar los tiempos, dejando dos, tres o cuatro segundos por toma según fuese necesario, hizo que el video inmediatamente adquiriera dinamismo y fluidez.

Con los ajustes de video realizados, se debió editar nuevamente el sonido, teniendo que eliminar ciertas partes del relato, sin embargo, no afectó al sentido del mismo.

La versión final del microdocumental conjuga todos los conceptos planteados en las primeras etapas de desarrollo del proyecto, en que se propone el cruce entre relato visual y auditivo, conjugando las vivencias de la mujer mapuche con el proceso de producción de los alimentos.

Proyección

Presentación de proyecto en la Ruka Kiñe pu Liwen

Al contar con la colaboración constante de la sra Graciela Cheuquepan y su familia, creí necesario que fueran los primeros en ver el proyecto terminado, es por ello que se realizó una presentación privada en la ruka Kiñe pu Liwen, en la que se recogió la impresión de la protagonista.

"Lo encontré super bonito y bueno, es un trabajo tuyo, ojalá te vaya bien, porque eres una buena niña, porque de todos, es la primera vez que nos vienen a mostrar un trabajo terminado.

Bueno, va a quedar esto grabado para la eternidad, porque esto no se puede borrar. Es un trabajo para dejar un legado mío a través de la comida que yo te enseñé, la que mis abuelos me enseñaron, mi abuela, mi mamá y todas esas cosas y cuándo uno se prepara para cocinar y hacer algo bueno para la familia, lo hace de corazón"

El que la protagonista de la historia haya quedado conforme con el video es muy gratificante, ya que en el proceso de grabación entregó todos sus conocimientos de forma relajada y cálida, haciendome participe de todas las preparaciones realizadas considerando, sobre todo que me permitió compartir con su familia.

Difusión

A la fecha se realizan gestiones para difundir en canales culturales, como son: eldesconcierto.cl, elmostrador.cl, elciudadano.cl, entre otros.

La elección de estos medios tiene como fin poder obtener un feedback crítico por entidades especializadas en el tema audiovisual y, por otro lado, dejar a disposición de la mayor cantidad de audiencia posible el material, contribuyendo de este modo a la causa que su protagonista encabeza para la preservación de su cultura



Recursos utilizados

Epson Powerlite S12+
Telón de proyección con trípode
Parlantes para amplificación

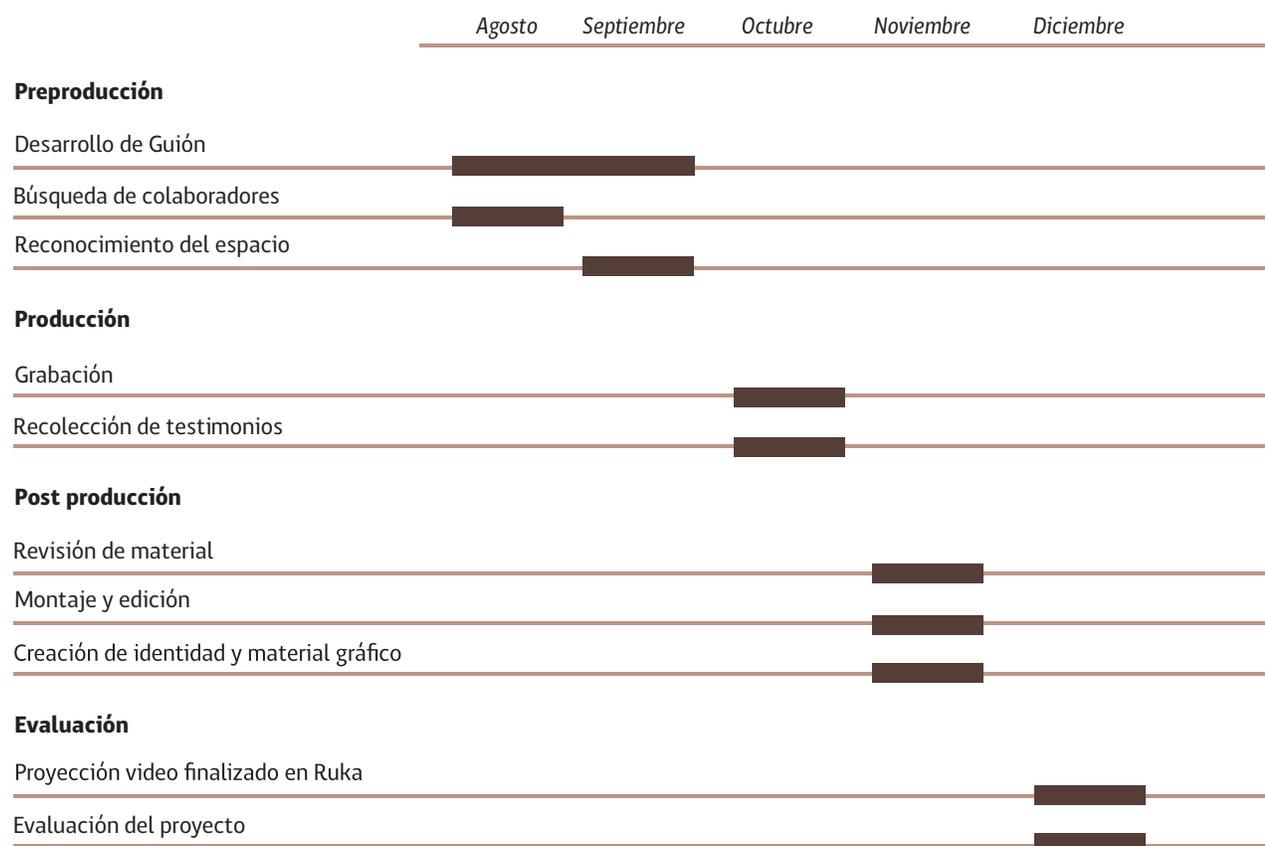
Programa de actividades

Actividades y tareas desarrolladas

| Etapas | Actividades | Tareas | Lugar | Responsable | Recursos |
|------------------------|--|--|--|---|---|
| Preproducción | Desarrollo de Guión | Análisis de referentes Construcción mapa conceptual Desarrollo guión narrativo Realización storyboard Construcción guión técnico | Santiago | Javiera Cisternas Colaboración: José Zubicueta | Notebook |
| | Gestión | Contacto con participantes Gestión de herramientas para registro Visita Ruka Definición espacio de grabación | San Miguel La Pintana. Ruka Kiñe pu Liwen | Javiera Cisternas | Notebook Celular |
| Producción | Registro audiovisual en terreno Registro audio en terreno | Grabar videos del proceso Grabar testimonio | La Pintana. Ruka Kiñe pu Liwen | Javiera Cisternas | Nikon D3100, trípode, grabadora |
| Post producción | Revisión de material | Selección de registro audiovisual Selección de registro de audio | San Miguel | Javiera Cisternas | Notebook |
| | Montaje y edición | Edición registro de audio Montaje audiovisual Edición audiovisual | San Miguel | Javiera Cisternas Asist. Audio: Luis Emilio Ramos | Notebook, Adobe After Effect cs5, Adobe Audition cs5 |
| | Creación de identidad y material gráfico | Desarrollo identidad visual Desarrollo de créditos | San Miguel | Javiera Cisternas | Notebook, Adobe Illustrator cs5 |
| Evaluación | Proyección video finalizado en Ruka | Conseguir elementos para proyección Contacto con participantes Grabación de la proyección | San Miguel La Pintana. Ruka Kiñe pu Liwen | Javiera Cisternas | Notebook, Proyector, Nikon D3100, trípode |
| | Evaluación del proyecto | Selección de material audiovisual Montaje audiovisual proyección | San Miguel | Javiera Cisternas | Notebook, Adobe After Effect cs5, Adobe Audition cs5 |

Planificación

Carta Gantt del proyecto



Presupuesto

Costos de Inversión y operacionales del proyecto

| | Ítem de Gastos | Descripción | Cantidad x precio | Precio total |
|-----------------------|-------------------------------------|---|------------------------------------|----------------|
| Preproducción | Director | Desarrollo de guión | 15 x 0.4 UF (23.230) | 139.380 |
| | Transporte | Visitas a Ruka y Bibliotecas | 10.000 | 10.000 |
| | Teléfono | llamadas realizadas a colaboradores | 10.000 | 10.000 |
| | Fotocopias | Material parte de la investigación previa | 5.000 | 5.000 |
| | | | Total Costos Preproducción | 164.380 |
| Producción | Director | Horas de grabación | 8 x 0.2 UF (23.230) | 37.618 |
| | Cámarografo | Registro Audiovisual | 8 x 0.2 UF (23.230) | 37.618 |
| | Asistente de sonido | Registro de audio | 8 x 0.2 UF (23.230) | 37.618 |
| | | | Total Costos Producción | 115.504 |
| Equipos de Producción | Cámara Reflex Nikon D3100 | Cámara reflex, video full HD | 1 x 349.990 | 349.990 |
| | Trípode Soligor wt-3230 | Estabilización imagen | 1 x 24.990 | 24.990 |
| | Notebook Samsung NP270E5g | Edición de video y sonido | 1 x 429.990 | 429.990 |
| | Tarjeta SD 32gb | Tarjeta de memoria para cámara | 1 x 21.900 | 21.900 |
| | Grabadora M-Audio Microtrack II | Registro de testimonios | 1 x 179.990 | 179.990 |
| | | | Total Costos Equipos | 971.860 |
| | | | | |
| Postproducción | Post productor | Encargado de la edición | 40 x 0.3 UF (23.230) | 278.760 |
| | Asistente de sonido | Encargado de la edición de audio | 25 x 0.3 UF (23.230) | 174.225 |
| | Creative Suite 6 Production Premium | Suit de programas edición de video y sonido | 317.000 | 317.000 |
| | | | Total Costos Postproducción | 769.985 |
| Proyección | Proyector | Proyección | 3 x 10.000 | 30.000 |
| | Telón deproyección | Soporte de proyección | 3 x 10.000 | 30.000 |
| | Parlantes | Amplificación sonido | 14.990 | 14.990 |
| | | | Total Costos Proyección | 74.990 |
| | | TOTAL PRODUCCIÓN | 2.096.719 | |

Conclusiones y experiencia

La realización y propuesta del presente proyecto conjuga diversas áreas del conocimiento y que, en su convergencia facilitan el objetivo general: registrar el desarrollo culinario tradicional mapuche actual en el contexto urbano, tomando en cuenta el rol de la mujer en la mantención cultural en un territorio diferente, como es la región Metropolitana. De esta forma, se hace tangible la labor del diseño en función del impacto social que afecta tanto a los protagonistas, el pueblo mapuche, como al resto de la sociedad.

Para lograr el objetivo propuesto, se recurrió al registro audiovisual como medio de comunicación imperante en el proyecto. Dicha determinación tiene como base principal, la coherencia que se expresa al registrar un proceso lineal, como es la cocina, por medio de imágenes en movimiento. El diseño gráfico se pone a disposición de dos áreas del conocimiento, que no siempre son exploradas por nuestra disciplina: el cine documental y la antropología visual, que juegan un papel importante al momento de registrar la vida de un grupo humano. El medio audiovisual permite transmitir ciertas sensaciones que otros medios de comunicación no pueden y esto también es un determinante para su elección. A través de la imagen en movimiento junto al sonido, que este caso se tradujo en la narración de una historia personal, se logra expresar la emotividad que posee un relato de estas características y que no podría percibirse si no se cuenta con la voz de dicha persona.

La realización del proyecto permitió comprender ciertos aspectos de la cultura que muchas veces no son tomados en cuenta. Uno de ellos es la gastronomía, que se plantea como un transmisor que merece ser rescatado, pues es reflejo del desarrollo cultural de los pueblos desde su base social, la

familia. Sin duda es un área importante en el traspaso de costumbres, tradiciones y conocimientos, además de ser un aspecto diferenciador entre una cultura y otra. Muchas veces se tiende a pensar que comer sólo es nutrir el cuerpo, sin embargo, luego de la realización de este proyecto, espero y creo firmemente que no lo es. La gastronomía es uno de los ejes sociales más importantes, pues rige la forma de actuar y de relacionarse, convirtiéndose en un indicador de cómo es una sociedad.

Por otro lado y como uno de las bases fundamentales del proyecto, se encuentra la importancia que se debe dar a los pueblos originarios dentro de una nación. Muchos representantes de etnias, en este caso del pueblo mapuche, han cambiado su forma de ver el mundo, la sociedad y las personas. Los procesos migratorios han forzado a la población mapuche a adaptarse un nuevo escenario. Las condiciones en las que vivían en las comunidades no pueden replicarse en la ciudad, esto dado por el estilo de vida y el espacio geográfico en que ahora habitan. Las costumbres varían, las sociedades están en constante cambio, pero eso no quiere decir que se debe olvidar las raíces, al contrario, es necesario mantenerlas, para así preservar su identidad.

La absorción de costumbres extranjeras va sepultando lentamente la forma de alimentación que las etnias mantuvieron durante años. El pueblo mapuche sin duda es un ejemplo claro de esta situación, las malas condiciones en que viven en las zonas rurales y el avance de una sociedad que impone costumbres externas, han logrado que cada vez sean menos los que están dispuestos a conservar las características propias de su forma de comer.

Un factor que también ha provocado esta situación es la migración, como ya se comentó anteriormente,

las condiciones de vida en las comunidades es compleja, la falta de empleo, junto a los problemas económicos y el problema territorial, provocan la necesidad de trasladarse a las ciudades con la esperanza de mejorarlas. El estar viviendo en un espacio que no es el propio genera, en la mayoría de los casos, una fuerte adaptación a la situación actual, dejando a un lado lo que por años fue su cultura. Sin embargo, existen personas que están preocupadas por la pérdida de sus tradiciones. Es así como se han gestado una gran cantidad de organizaciones mapuches que buscan transmitir y conservar todos sus conocimientos ancestrales.

Algunas de dichas organizaciones tienen como parte de sus programas de mantención cultural a la gastronomía y la alimentación tradicional. En la búsqueda de colaboradores para el proyecto, se tomó contacto con la organización Kiñe pu Liwen, quienes realizan constantemente un trabajo de rescate y difusión de la cultura mapuche.

Es ahí donde pude observar la labor que realiza la mujer entorno a la mantención de la cultura. Es ella la que guarda los conocimientos y se encarga de transmitirlos generacionalmente. La alimentación es aprendida por transmisión familiar y es la mujer quien tiene el trabajo de enseñar a sus hijas y a sus nietas estos conocimientos.

Es lamentable ver como muchas veces este ciclo se ve cortado, sus hijas, nacidas y criadas en la urbe, ya no sienten la necesidad de conservar estos saberes, siendo este punto fundamental donde podemos hacer una gran labor y colaborar desde nuestra área a la mantención de dichas tradiciones.

Bibliografía

Libros

- Alcalde, A. (1972). Comidas y bebidas de Chile. Santiago: Quimantú.
- Bengoa, J. (1999). Historia del Pueblo Mapuche: Siglos XIX y XX. Santiago: Ediciones Sur.
- Bourdieu, P. (1979). La Distinción: Criterios y bases sociales del gusto. España: Prisa Ediciones.
- Brillant-Savarin, J. A. (1825). Fisiología del gusto. Barcelona: Ed Óptima.
- Contreras, J. (2002). Alimentación y Cultura: Necesidades, gustos y costumbres. México : Ed. Alfaomega.
- Foerster, R., Gundermann, H., & Vergara, J. (2003). Mapuche y Aymaras: El debate en torno al reconocimiento y los derechos de los ciudadanos. Santiago: Ed. PREDES (Programa de Estudios Desarrollo y Sociedad) Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.
- Gómez Leyton, J. C. (2008). La nueva política en América Latina: rupturas y continuidades. Santiago: Ed Trilce.
- González Turmo, I. (1998). La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas. Alimentación y Cultura: Actas del Congreso Internacional. Vol 1. España: Museo Nacional de Antropología.
- González, H., & Valenzuela, R. (1979). Recolección y consumo del Piñón. VII Congreso de Arqueología chilena. Valdivia.
- Guevara, T. (1913). Las últimas familias y costumbres araucanas. Santiago: Imprenta, litografía e impresión Barcelona.
- Lévi- Strauss, C. (1972). Mitológica I: Lo Crudo y Lo Cocido. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1968). Estructuralismo y Dialéctica: "El triángulo culinario" . Buenos Aires: Paidós.
- Llaneza Fadón, L. (1998). Antropología y alimentación: la reproducción simbólica de la alimentación y la cultura. En Alimentación y Cultura: Actas del Congreso Internacional. Vol. 1. España: Museo Nacional de Antropología.
- Medina, J. T. (1882). Los aborígenes de Chile. Santiago: Imprenta Gutemberg.
- Mitry, J. (1978). Estética y psicología del cine, Las estructuras. 5ª Edición. . Madrid: Siglo Veintiuno editores.
- Molina, J. I. (1788). Compendio de la Historia geográfica natural y civil del Reyno de Chile. Madrid.
- Montanari, M. (2006). Comida como Cultura. Asturias: Eds, Trea.

Montecino, S. (1984). *Mujeres de la Tierra*. Santiago: Ediciones CEM-Pemci.

Montecino, S. (2004). *Cocinas Mestizas de Chile: La Olla deleitosa*. Santiago: Catalonia.

Ortiz García, C. (1998). *Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España*. Alimentación y Cultura: Actas del Congreso Internacional. Vol1. España: Museo Nacional de Antropología.

Piault, M. H. (2002). *Antropología y cine*. Madrid: Cátedra.

Rabiger, M. (2005). *Dirección de documentales*. Madrid: Instituto Oficial de Radio y Televisión RTVE.

Valenzuela, R. (1981). *Sistema culinario Mapuche: Una aproximación estructural*. Santiago: Tesis Antropología Universidad de Chile.

Artículo de revista

Bengoá, J. (1992). *Mujer, tradición y shamanismo: relato de una machi mapuche*. *Proposiciones* 21, 95-115.

Niguil, V. (1999). *Conflicto en el territorio mapuche. Intereses, derechos y soluciones políticas en juego*. *Liwen* N°5, 11-41.

Documentos sitios web

Aravena, Andrea. (1999) *Identidad indígena en los medios urbanos. Procesos de recomposición de la identidad étnica mapuche en la ciudad de Santiago*. In Guillaume Boccara and Sara Galindo (eds.), *Lógica mestia en América*, 165-199. Temuco: Universidad de La Frontera. Recuperado en Agosto 2013 <http://200.10.23.169/trabajados/logicas.pdf>

Antileo, E. (1 de Enero de 2007). *Mapuche y santiaguino, el movimiento en torno al dilema de la urbanidad*. Recuperado el Setiembre de 2012, de <http://www.mapuche.info>: http://www.mapuche.info/wps_pdf/antileo070700.pdf

Cuminao, Clorinda. 1998, *El gijatun en Santiago: una forma de reconstrucción de la identidad mapuche*. Tesis. Universidad Academia de Humanismo Cristiano. p. 30. Citada por Antileo, Enrique. 2002. *Mapuche y santiaguino, el movimiento en torno al dilema de la urbanidad*. Recuperado el Setiembre de 2012, de <http://www.mapuche.info>: http://www.mapuche.info/wps_pdf/antileo070700.pdf

Jelves, I., & Ñanco, J. (2004). *Manual de Alimentación Tradicional Mapuche*. Recuperado el Octubre de 2012, de <http://200.10.23.169/trabajados/MANUAL%20ALIMENTACION%20I.pdf>

Marquès Graells, D. P. (7 de noviembre de 2010). <http://dim.pangea.org/>. Recuperado el 23 de Octubre de 2013, de <http://dim.pangea.org/>: <http://peremarques.pangea.org/avmulti.htm>

Sitios web de referencia

Centro de estudios de Antropología visual. <http://www.ceavi.cl/>

Revista de Antropología visual. <http://www.rchav.cl/>

Antropología Visual. <http://www.antropologiavisual.net>

Videos de referencia

Cocina Mapuche. Procamchile. http://www.youtube.com/watch?v=zliD0en_RrQ

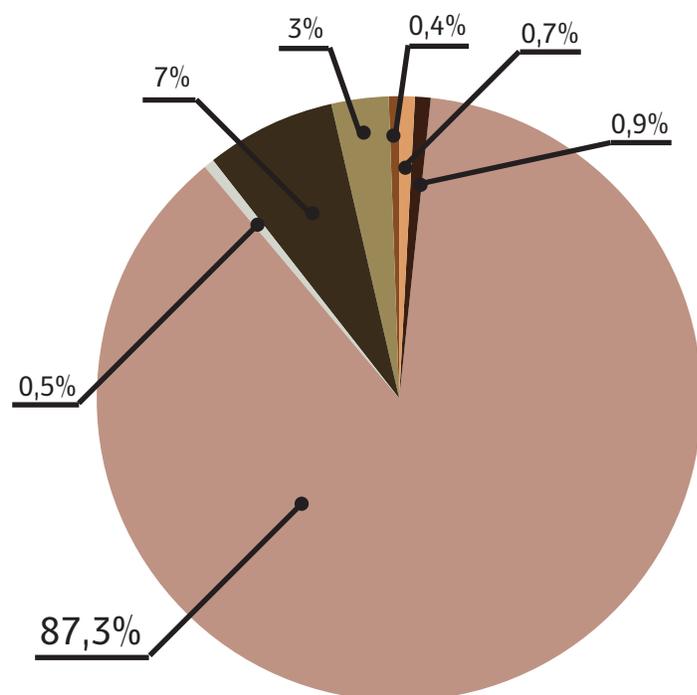
Tesoros Humanos Vivos 2011, Dominga Neculmán Mariqueo. (2011).Portal Patrimonio. <http://vimeo.com/29106069>

Los últimos Pehuenches.(1988). Al sur del mundo. <http://www.youtube.com/watch?v=5v0RH4sFO2E>

Heima, Sigur Ros,Dan Deblois. (2007). http://www.youtube.com/watch?v=UL_7-qIMvII

Anexos

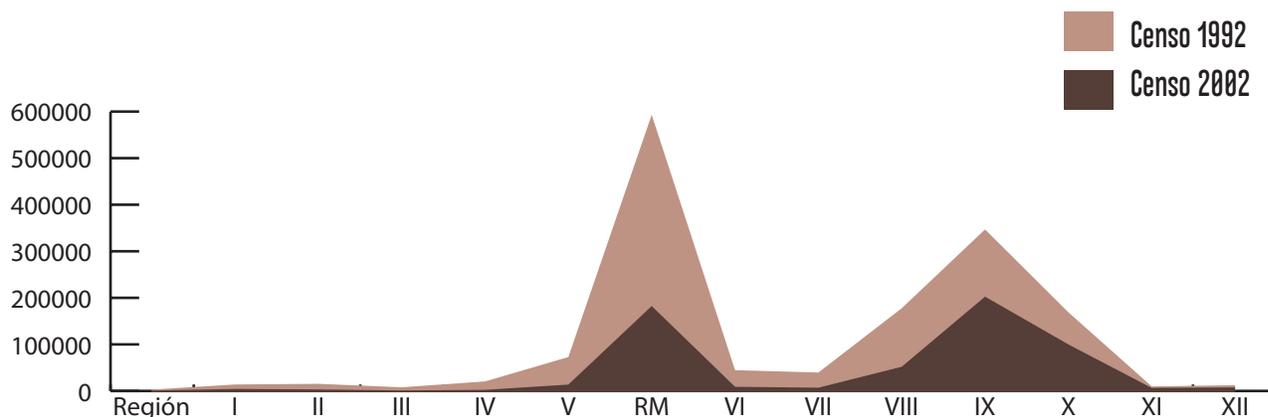
Etnias de Chile



Población étnica por región Censo 2002



Población Mapuche por región Censo 1992 y 2002



Organizaciones mapuches en Santiago



Observaciones:

Las organizaciones aquí expuestas no representan la totalidad existentes en la región Metropolitana, si no que son aquellas que se dedican, de alguna forma, a la mantención de la cocina mapuche.

- | | | |
|---|--|---|
| 1 ● Ruka Kiñe Pu Liwen Iquique, 1131, La Pintana | 4 ● Ruka Kallfulikan Diagonal Los Castaños 5820, La Florida | 7 ● Parque Ceremonial Newen Witran Mapu Unión comunal Mapuche Newen Meli Witran Mapu Avenida Costanera Sur 7213, Cerro Navia |
| 2 ● Centro Ceremonial Mapu Lawen Organización Inchiñ Mapu Lo Martínez 1004, La Pintana | 5 ● Ruka Kimn Organización Folil Che Aflai Avenida Coralillo 1295 (Antiguo Parque 1), Peñalolén | 8 ● Ruka Küyenray Ruka en el Hospital Barros Luco Gran Avenida José Miguel Carrera 3204, San Miguel |
| 3 ● Ruka Tain Adkimn Santa Rosa, Paradero 34, La Pintana Interior campus "Antu Mapu" U de Chile | 6 ● Parque Indígena Wuechuaba Organización CONACIN Santos Dumont 799, Recoleta | |

Entrevista

Graciela Cheuquepan Colipe
Mujer mapuche migrante
Cocinera mapuche



¿Dónde nació?

Nací en Lautaro en el campo, en la ruca de mi abuelo. Me vine para acá (Santiago), en realidad no me vine, sino que me trajeron cuando tenía 10 años. Mi papá se vino en el 69' y a mí me trajeron en el 70'.

¿Cómo fue su infancia?

Yo la infancia más bonita que recuerdo, es cuando estaba en el sur con mi abuelo hasta los 10 años. Me gustaba el campo, porque mi abuelo tenía animales, tenía caballos, tenía animales y a mí me encantaba andar a caballo. Entonces cuando mi abuelo salía a dejar los animales y se levantaba tempranito a las 5 o 6 de la mañana a dejar los animales. Yo me levantaba y me iba con él, recuerdo que él era gigante y yo era chica.

Mi abuelo se ponía una manta Castilla que se llamaba y luego él me llevaba. Llegábamos como a las siete u ocho, a la ruca y mi abuelita nos tenía la tetera hervida en el fogón, tortillita, mate, tecito y tomábamos desayuno en el fuego. Después de tomar desayuno, yo tenía un canastito chiquitito que se llama Chaihue y bueno, yo ya sabía mis deberes, entonces después del desayuno tenía que salir a soltar a las gallinas y a darle comida, les daba trigo. Era entretenida esa vida.

¿Y su vida en Santiago?

Yo creo que igual tenía obligaciones, mi mamá me daba algunas tareas que no me gustaban, pero son los mejores recuerdos que yo tengo de cuando vivía con mi abuelo. Me gustaba andar en el campo, andar en carreta, andar con los animales, andar cortando el trigo, cuando mi abuelo trillaba con la máquina y yo me subía arriba. Hartas cosas.

Entonces acá no, acá son otra cosa. Los recuerdos de acá como que no son bonitos.

Estuve estudiando acá y me costó mucho aprender, porque allá en el campo yo no estudiaba nada, me acuerdo que mi abuela me puso en el colegio pero yo no estudiaba nada. Así que acá tuve que aprender a la fuerza y a palos, porque mi papá igual era estricto. Él llegaba del trabajo y a todos nos llamaba, a los tres, teníamos que mostrar los cuadernos y nos enseñaba, nos preguntaba.

Aprender a leer es lo más terrible y en esa época que los papás eran bien estrictos costó mucho, pero aprendimos, a golpes pero aprendimos.

Además los problemas del colegio que en esa época no sabíamos que era discriminación cuando

te trataban mal. Los niños sobre todo, porque los niños son maldadosos. Uno como niño no mide la maldad, dice las cosas no más y punto pero resulta que cuando se las dicen a uno, duele. Entonces esos problemas teníamos con los niños y siempre pasaba peleando. Un día me echaron suspendida porque como yo vivía con mi primo, yo era buena para los combos y él me enseñaba a pelear. Entonces yo les pegaba a las niñas, a los niños y me echaron suspendida y me echaron del colegio.

¿Dónde aprendió y quién le enseñó a cocinar?

Yo igual dentro de todo lo chica que era, con mi abuela. Porque como mi abuela tenía su huerta, a la hora de almuerzo íbamos a casar todo lo que era la verdura a la huerta; sacar las papitas, la cebollita, la arvejita, las habas, la lechuga. ¿Qué más tenía mi abuela? Tenía unas matas muy gigantes que eran, yo no sabía ni me acuerdo cómo me las comía, eran alcachofas.

Entonces cuando yo voy a la feria y siento ese olorcito, eran alcachofas. Pero no me acuerdo cómo me las comía, a lo mejor me las comía así todas enteras. Pero tenía muchas alcachofas.

Y bueno, ahí mi abuela con todas las verduras que, por ejemplo usaba las hojitas de las habas nuevas, ella hacía sopita y echaba las papitas nuevas y las lavaba no más, con todas las cascaritas y quedaba rica. Entonces hacía sopita o cazuelas, no sé, porque mataba pollo y siempre había pollo. Ella le echaba todas esas verduras y yo creo que de ahí como que esos sabores, esas cosas se van quedando grabados, entonces después tú después las practicas no más y en la casa, también con mi mamá. Mi mamá también nos enseñaba.

Pero acá en Santiago tuvimos que cambiar de receta, porque acá no teníamos las verduras en la huerta. Entonces ¿Qué es lo que hacíamos? Nos mandaban a comprar. Íbamos a comprar las papas, las lechugas, que de repente nos vendían una lechuga mala y teníamos que ir a devolverla.

No es como en el campo, en el campo tú aprendes con todas las cosas que hay en el campo a cocinar.

La ensalada de manzana, la picaba mi abuela y la hacía, era rico. Esas cosas acá en Santiago los niños no lo comen, no lo conocen y ahora menos, ahora están las papas fritas, todas esas cosas chatarras, entonces tú les haces esas comidas y no, "guacala". Hasta la comida de loco, cuando hacen la cazuela de loco, tampoco.

Pero yo igual acá a mi hija le he enseñado a comer comida Mapuche, así que por ese lado algo irá a quedar, porque después cuando yo ya no esté, mi hija no sé si irá a cocinar lo mismo, si algún día le ira a preparar comida a sus hijos si les dirá "oye sabes qué, vamos a cocinar esta comida porque es una comida Mapuche", no sé si irá a pasar. Entonces son cosas que uno va dejando y uno no sabe lo que va a ir pasando en el futuro.

¿Cómo ha sido la adaptación de la cocina Mapuche acá en Santiago?

Difícil, porque la comida más occidental les gusta más a las personas, por ejemplo los tallarines, el arroz, las papas, todas esas cosas les gustan más. Les cuesta comer comida preparada diferente, sobre todo la comida mapuche, como que le cuesta. Cuando tú le presentas el Catuto dicen "oh, qué es esto", pero en las poblaciones hay mucha ignorancia de comida, porque están acostumbrados a otro tipo de comida, como las papas fritas.

Pero igual hay otro tipo de gente que igual aprecia lo que es la comida mapuche, eso va dependiendo de los lugares. Si hasta en las comunidades se está perdiendo lo que es la comida mapuche. La gente ya no prefiere hacer loco, no están ni ahí, prefieren hacer el arroz que es más fácil.

Entonces está como bien complicado, se está perdiendo preparar la comida, en las comunidades igual. Pero acá en Santiago hay muchas organizaciones y muchas familias que siguen manteniendo lo que es la costumbre y así se está dando a conocer, pero ojalá que la gente sepa valorarla, porque igual es rica la comida, hay que valorarla. No es mala.

La gente prefiere de repente lo italiano, lo francés

pero resulta que en esa comida también hay ingrediente mapuche, lo que pasa es que no se conoce.

Todas las comidas, según la semilla o el ingrediente o la preparación le dan el toque de qué país o de qué zona, es. Por ejemplo con el trigo cocinamos todos y el mapuche cocina mucho con el trigo.

¿Cuál es el rol de la mujer en la cocina, en la transmisión del conocimiento?

Yo creo que es súper importante, porque yo creo que las mamás, las abuelas, las hijas son las que siempre están metidas en las cocinas, son como que las cocinas están hechas para las mujeres pero a pesar de que ahora, está hecha para hombre también.

Pero es importante, en todo tipo de cocina, no solamente para la cocina mapuche, yo creo que en todas partes siempre la mujer es ahí en la cocina; ordenando qué se va a hacer, cómo se va a hacer.

¿Cómo cree usted que se transmite este conocimiento?

De las abuelas, de las bisabuelas, de las tataras abuelas, se va transmitiendo todo lo que es la comida. Porque, aparte que antes eran demasiado machistas los hombres, entonces ¿quién era la que tenía que cocinar? La mamá, la abuela, la bisabuela, son las que estaban siempre metidas en la cocina, entonces ellas eran las que tenían el deber de transmitir todo lo que es la comida a las niñas, a las mujeres y así sucesivamente.

Pero ya esa época de transmitir lo que es la comida, preparar la comida rica, ya como que se está pasando, porque con todo lo moderno ahora viene en los fideos, en el arroz, vienen todos los recetarios o tú en el supermercado buscas comida preparada y rapidito.

Entonces ya como que los chiquillos no están ni ahí, pero por lo menos una de mis hijas hace la comida como yo la hago de repente. A mi otra hija le gusta comérsela, porque me dice "mami, tu comida es diferente a la comida que yo como por todos lados". Bueno, es que en otros lados lo hacen para el negocio

y uno lo hace para la casa, entonces yo creo que eso cambia.

Ella trabajaba en un restorán, entonces siempre que hacían lentejas o porotos o cualquier comida que hacían ahí ella llegaba a comer y después me decía "mami, allá no me gusta como cocina el jefe, no sé, a los porotos granados le echa mucho aliño, no sé qué es lo que le echa, pero no quedan igual como el tuyo". Entonces acá llegaba a comer más.

Hay tantas formas de cocinar que no es que vaya en el secreto de los aliños, yo creo que la comida va en cómo tú la preparas. No sé, uno pone algo mágico dentro de las comidas y por eso te quedan ricas. De repente no necesitas echarle mucho aliño. Yo no soy de mucho aliño, sal y todas las verduras yo creo que le cambian los sabores.

¿Cómo se logra mantener esta cocina, cómo se puede intentar mantener esta comida mapuche viva?

Oh... a ver... ¿cómo se podría mantener...? No sé... a ver, ¿cómo? Porque igual es complicado.

Yo he tenido tantos viajes a las comunidades y allá no se quiere cocinar así como se cocinaba antiguamente. Yo les digo sí se puede cocinar, usando la tecnología nueva y usando los productos que están ahí mismo, no han cambiado de moda; las papas están, el trigo está, siempre va a estar. A través del trigo nosotros podemos sacar tantas variedades de cosas, de productos que se hacían antiguamente, como el Mudao, que es el jugo de trigo que tú lo haces con miel, con azúcar, le echas sabor menta, eso es un jugo o una bebida, nuestra bebida.

El Catuto, el Catuto es el mismo proceso que ahora en lo moderno, uno va innovando cosas. Antiguamente yo en la casa de mi abuelo solamente comía catuto cocinado como siempre, tú lo tostabas en tu braza y te lo comías con mantequilla o lo freías, mi abuela lo freía con grasa. Pero ahora con esa masa tú puedes hacer postre, torta, pizza, empanadas, muchas cosas.

Entonces está como bien difícil que se pueda mantener en el tiempo, eso va a depender de cada familia mapuche y cada mujer mapuche que ha practicado lo que es la cultura y la sigue practicando, eso conlleva que la comida no se vaya perdiendo. Pero como ahora estamos bien avanzados con tanta tecnología que igual está como difícil que se mantenga. Yo lo encuentro difícil que se mantenga entre nosotros. Pero los chefs están entre ellos recogiendo todo lo que es la comida mapuche y nosotros mismos la familia mapuche, no valora lo rico que es, entonces prefiere comer como te digo, arroz, papas fritas, tallarines, todas esas cosas. Pero la comida natural, pura, limpia de la comida mapuche, no la valora mucho. Pero igual hay persona, sobre todo los grande chefs que están descubriendo que la comida mapuche pucha que es rica, es buena y que hay que mantenerla. Igual es una lata que ellos se aprovechen y nuestra gente la desaproveche.

Espero que algún día no le pongan patente a todo lo que es la comida mapuche, de hecho eso va a pasar, porque por ejemplo el merquén ya está patentado. Hay varias cosas que ya están patentados, por ejemplo el maqui que tiene tantas propiedades que ya lo están patentando. También la cosa mosqueta que antiguamente en las comunidades la usaban para remedio o los abuelos lo usaban para hacer jugo. Ahora ya se está exportando la rosa mosqueta en cantidades y que te sale para comprarte un frasquito de mermelada, un ojo de la cara.

Al piñón también le están descubriendo tantas cosas.

Algún día lo van a patentar. Si lo patenta como comida mapuche o mapuche chilena, sería genial. Porque de repente patentan las cosas como chilena no más. Por ejemplo, la empanada nunca ha sido chilena, uno dice la "empanada chilena" y para el septiembre todos comiendo empanada y ahí son todos chilenos, pero la empanada nunca ha sido chilena.

Entonces eso yo creo que algún día va a pasar con nuestra comida y aunque esté presente, de alguna u otra manera igual es válido. Pero ojalá que no se perdiera nuestra cultura. Nuestros cabros jóvenes,

nuestras niñas prefieren lo rápido, no darse el tiempo de cocinar. Porque igual para cocinar, tienes que dedicarle. No es de un minuto ni nada, es el tiempo que tú usas, dos, tres hasta cuatro horas dependiendo de la comida.

En el pueblo Mapuche, la comida, la cocina ¿es un punto de reunión, de interacción social?

Sí, porque antiguamente se cocinaba en la ruca. La ruca lo era todo, comedor, cocina. Entonces siempre pasábamos en la ruca.

Mi abuela tenía la ruca para cocina y para comer, entonces obviamente siempre estábamos haciendo cualquier cosa y mi abuelita cocinaba, preparaba las verduras y se cocinaba en el fogón.

Entonces obviamente que era como una parte de familia la cocina, pero ya con el tiempo se ha ido separando todo eso, cocina separada, comedor aparte. Pero antiguamente era así según lo que yo recuerdo, lo que yo viví.

¿Cómo ve el futuro de la cocina mapuche?

No sé, mezclado con todas las comidas chilenas e internacionales y que haya un plato ahí entre medio de todas esas comidas, que igual son ricas, todas las comidas son ricas, pero que también esté ahí presente sería genial. Genial que en los restorán donde uno vaya te digan "tenemos este plato" y la gente diga "ya, quiero comer esa comida mapuche". Eso es como la parte personal, de que esté presente. Me gustaría que estuviera dentro, junto con todos los platos ricos e importados, que ahí esté la comida mapuche.

Juanita Huenafil
Mujer mapuche migrante



¿Cómo piensa que es hoy la vida del pueblo mapuche?

La vida que tenía el mapuche antiguamente, es muy distinta, por ejemplo, yo siempre cuando voy al sur me fijo mucho en eso, porque acá en Santiago estamos haciendo todo el trabajo de rescate, de rescate y mantención. A parte que como nosotros trabajamos en salud, también a mí me interesa mucho el tema de la gastronomía mapuche, por la alimentación, puesto que va muy relacionado también en cómo prevenimos nosotros alguna enfermedad.

Bueno, también ahí nosotros hemos hecho clases de comida saludables o formas saludables, como forma preventiva de salud. Entonces hay muchas cosas que en las comunidades ya no come la gente o ya no prepara los alimentos como antes. Ya la dieta alimenticia de la gente del sur ha tenido un cambio pero hasta el punto en que no hay casi ninguna diferencia a cómo comemos acá en Santiago. Eso es grave y eso también nos ha dado a nosotros datos; como el de las enfermedades que el mapuche está teniendo. Por ejemplo, el mapuche antiguamente no se enfermaba de diabetes y ahora hay cualquier cantidad de personas mapuches con diabetes y eso tiene que ver con la comida.

Entonces, el estilo de vida ya la gente está tan estimulada, ya no quiere hablar su idioma, ya se viste diferente e incluso se pone su vestimenta algunos se quedan mirando, porque ahora ya la

gente ni siquiera tiene su vivienda en el campo, una ruca. Con este tema de los subsidio tampoco ha habido una pertinencia indígena en el diseño de la vivienda. Y eso te ha cambiado mucho el estilo de vida del mapuche.

Entonces, acá nosotros tratamos de difundir esos estilos de vida saludables, a través de las charlas, de las conversaciones. Porque aparte, yo trabajo con un grupo de personas que son derivadas del consultorio que vienen de salud mental, que tienen depresión leve y moderada, entonces de forma terapéutica también les hemos hecho clases de cocina, cosa que ellas desconocían.

Nuestro programa aquí no es excluyente, vienen mapuches y no mapuches, porque también estamos en un proceso intercultural. Entonces acá también hemos transmitido eso, la importancia de tener una buena alimentación, la riqueza que hay en algunos productos que tienen fibras, que antiguamente el mapuche tenía un estilo de vida muy saludable, no sufría de la presión alta, del colesterol de la diabetes ni del estómago tampoco, porque era una dieta alta en fibras. Pero lamentablemente eso se está yendo y ahora hay que hacerlo, hay que retomarlo y transmitirlo.

Yo creo que un antecedente o un ejemplo de que nuestro pueblo no se haya extinguido, porque tú sabes que el pueblo mapuche lleva más de quinientos años en constante guerra y el mapuche era muy fuerte en ese sentido, mucha vitalidad y todo tenía

que ver con los estilos de vida y la alimentación. Por eso te digo que quizás las nuevas generaciones son más débiles, porque hemos estado viviendo muy asimilados y yo encuentro un peligro en las comunidades esto de que la gente ha perdido mucho. Yo te puedo hablar por ejemplo, de algo que yo lo viví; mi abuela nunca habló castellano, nunca se puso pantalones, siempre usó su atuendo originario, nunca tuvo una vivienda huinca, siempre vivió en ruca. Yo creo que cuando ella comió arroz y tallarines fue cuando venía a Santiago, porque siempre su alimentación siempre fue a base de cereales y de los cultivos, porque antiguamente las familias mapuches tenían su huerta y trabajaban su huerta. Ahora nadie tiene huerta, ahora toda la gente va a comprar. Por eso te digo, que es muy raro que tú puedas encontrar en una comunidad que la gente tenga su huerta como un espacio de proveer los vegetales para comer.

Era algo muy hermoso esto de que alguien tuviera su huerto, porque eso era una forma terapéutica para la mujer. La mujer con la huerta más linda era la más empeñosa y la que tenía la mejor huerta y la que tenía más variedad de vegetales era porque también tenía un conocimiento. Ahora eso no lo ves y por eso te digo que eso tiene que ver con mucho asimilamiento.

Bueno, ese asimilamiento tiene que ver también con otras cosas que también se metieron en nuestro pueblo, por ejemplo las religiones. Hay mucha gente con la religión evangélica y que el evangelio le ha ido a lavar el cerebro, incluso a quitarle las formas de vida al mapuche, porque el mapuche está preocupado ahora de ir a la iglesia, de ir con falda, de usar cosas que antes no usaba, porque así "Dios te va a ver mejor". Entonces, todas esas cosas han perjudicado de cierta forma nuestra cultura, nuestros estilos de vida. Acá en la ciudad nosotros bueno, tú sabes que acá en la ciudad uno tiene también una formación, pero también tratamos de practicar lo más cercano posible con lo que se pueda hacer, porque acá hay muchas cosas en las que tenemos muchas limitantes. Por ejemplo, esto es una ruca, es un espacio ceremonial pero cada uno vive en una casa ahí, con un entorno como cualquier persona, entonces aquí ha sido como el punto donde

nosotros podemos hacer algunas cosas, por ejemplo harina tostada, podemos tostar acá, podemos tostar linaza, podemos hacer catuto, espesante. Es decir, por demos hacer todas las cosas que en la casa no podemos hacer, porque el espacio es muy chico. Una familia mapuche que vive en departamento ¿cuándo va a poder hacer estas cosas? Acá hacemos café de trigo también y a la gente le gusta.

Por ejemplo la otra vez, cuando yo estaba haciendo una clase de cocina acá, así pinceladas que le hago a la gente, les digo yo "hay tantas cosas ricas y tan económicas y más saludables y no la usamos"; está por ejemplo, la harina de maíz que es la chuchoca, está el tükun, es como un trigo triturado, que se usa como espesante para las cazuelas de ave, cazuelas de cerdo. Y así les cuento todo lo que podemos sacar del trigo y el trigo ¿cuánto vale?, vale cuatrocientos pesos el kilo, pero la gente no piensa en eso.

La otra vez alguien decía "a mí antes me gustaba comer harina tostada pero ahora no, porque compro y me da acidez", entonces yo le respondía "¿sabe usted por qué pasa eso? Porque la harina que usted compra en el supermercado no es cien por ciento trigo y muchas veces esos trigos no tampoco son los mejores trigos para hacer harina tostada. Pero si usted hace la harina tostada, no le va a hacer mal. La harina tostada la puede tomar con agua, con leche, puede ser un sustento para la once, hacer un mananko". Gente mapuche que no sabe lo que es eso y ahí les explico cómo se hace y que es rico, pero no lo comemos, preferimos el pan con chanco. Pero comer un mananko, tiene también otras cosas que tampoco se dan. Los manankos se hacen en un plato grande y toda la familia come de ese plato.

El programa que nosotros usamos, ya tiene doce años, comenzamos a trabajar en el año dos mil. Nosotros como asociación tenemos diecisiete años, pero doce años llevamos trabajando en el programa y empezamos a trabajar en este centro en el año dos mil cuatro, acá en la ruca.

El centro está formado por sólo una asociación. Nosotros como asociación estamos trabajando este programa comunal. En realidad hay dos organizaciones trabajando este programa pero

nosotros en este sector y otro en la facultad de veterinaria. Ahí también esa organización trabaja también un programa de medicina pero en una forma diferente a nosotros.

Yo nací en Santiago y mi mamá y mi papá son migrantes, ellos nacieron en la novena región, en la comuna de Nueva Imperial. Yo tengo familia en el sur y tengo mi tierra también allá que la heredé de mis padres.

A mí me gustaría irme a vivir allá, pero no puedo, porque hay muchas cosas. Uno no puede vivir de sueños. Hay cosas que uno quisiera hacer, pero no puede. Claro, allá tiene todo el paisaje y todo, pero uno tiene que vivir y uno vive con dinero y allá en el campo yo no voy a encontrar trabajo y acá trabajo. Cuando me jubile me iré para allá.

¿Señora Juanita, de quién aprendió a cocinar?

Lo que pasa es que mis dos papás eran mapuches y mis padres siempre practicaron su lengua, siempre en mi casa se comieron alimentos típicos. Mi papá siempre pastaba trigo, hacía café, harina tostada, los catutos y así muchos alimentos y comida que hacían en la casa.

Mis dos papás cocinaban. Mi papá era una persona muy especial, porque él no se fijaba si lavar era para mujer o para hombre, o cuando había que cocinar o coser ropa, incluso tejer. Mi papá hasta tejía a palillo. Entonces había mucha dualidad en la familia que yo tuve, de ahí que mis padres me transmitieron siempre eso.

¿Usted tuvo hijos?

Sí, tuve tres. Mis tres hijos son todos mapuches como identidad y mis nietas también, eso me hace muy feliz.

Mis hijas también saben de la comida tradicional. Uno les enseñan y ellas también están en este mundo de transmitir. Tengo una hija que es educadora de párvulo y también trata de entregar las enseñanzas como la pertinencia mapuche.

Mi otra hija también trabaja en una oficina de pueblos indígenas en la comuna de Pedro Aguirre Cerda. O sea, estamos como todos ligados a esta área.

Yo creo que la comida, más que comerla, es un evento social

Sí, nosotros tuvimos este fin de semana tuvimos guillatún aquí, entonces estuvimos en guillatún, que es una vigilia de dos días, donde la comida tiene mucho que ver con la espiritualidad, el compartir alimentos, el dar, compartir, es muy bonito, porque esos alimentos también están bendecidos, están puestos en nuestro altar y la comida que uno entrega, es una comida con mucho amor. Eso es muy importante, porque no es lo mismo que te sirvan algo porque tú estás, sino que también es sentir cariño hacia la otra persona.

Porque si yo te invito a tomar mate, yo voy a compartir mi mate contigo, porque en realidad quiero estar contigo y me gustaría tomar mi mate contigo, pero yo no voy a ir a invitar a tomar mate a cualquier persona. Entonces esos son valores que uno tiene también dentro de la alimentación.

Bueno y en el guillatún consiste en eso. Te voy a poner un gran plato de lo que haya y también conversar. Son cosas bien bonitas. Por eso que tomar mate también es darse un tiempo de conversar con la gente, no es como llegar y tomarse un café.

El mate es como un ritual, es más que tomarse un té y un café

Y el que dos personas puedan tomar del mismo recipiente tiene todo un sentido.

Agradecimientos

Debo agradecer especialmente a la sra Graciela Cheuquepan y su familia con la colaboración constante en el desarrollo de este proyecto, por el recibimiento, el cariño que tienen por su pueblo y por darme la oportunidad de entrar en sus vidas.

A mi profesor guía, Eduardo Castillo, por haber creído en este proyecto.

A mi mamá, hermano y papá, sin su apoyo esto no sería posible.

A Camila Leiva por su paciencia, colaboración y apoyo constante.

A mis amigos, simplemente gracias.

Y a mi tía Verónica, gracias por transmitirme el gusto por la cocina.

Manguel illael Mapuche

Invitación a comer