



Compartimos un pedacito del mundo en estos
confines del Sur-Sur.

NÚMERO 06

2005



CETSUR

centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur



PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APOORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APOORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA



BRAULIO ARENAS S/N A 1 KM. DE PEDRO DE VALDIVIA, TEMUCO
TELEFONOS: 56 - 45 - 24 87 96 Y 24 88 35
CALLE DE SERVICIOS S/Nº PARQUE RESIDENCIAL BELLO HORIZONTE, PUNTA DE PARRA, TOMÉ
TELEFONOS: 56 - 41 - 65 67 56 Y 65 67 34

WWW.CETSUR.ORG

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APOORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Juan Alfonso Sepúlveda
A.
Ing. Agronomo Msc
Agroecología y desarrollo
sustentable

PRESENTACIÓN

El presente trabajo se recopila un largo proceso de investigación participativa, durante cuatro años del CBDC, que ha privilegiado elementos cualitativos dentro de un marco conceptual, cuyos soportes corresponden a la interrelación de biodiversidad y cultura. El dialogo desde el mapuche Kimün¹ y los enfoques de soberanía alimentaria y ***Küme mogen***, que permite una dimensión sociopolítica de la identidad y la concepción de alimentación, puesta desde la salud y el equilibrio de las personas con la naturaleza como enfoque central.

Los pueblos indígenas, a través de la historia siempre han mantenido en sus vivencias, la interrelación que existe entre la naturaleza y el hombre, poniendo de manifiesto que el origen de la vida se fundamenta en la tierra, cimentado como un principio sagrado. Este saber de las comunidades indígenas se relaciona con el bienestar espiritual y material del hombre con el respeto a la naturaleza, el buen uso y manejo de los bosques, el suelo, el agua y los diversos animales. Ellos, han sido siempre un modelo de ese modo de pensar y vivir en balance con la naturaleza, viviendo respetuosamente, pisar livianamente sobre la tierra.

Esta visión se expresa en la vivencia dentro del pueblo Mapuche, donde, un aspecto relevante de su

¹ Conocimiento Mapuche

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

cosmovisión es la integridad, mediante la relación de cada actividad vinculada estrechamente con otras dimensiones de la vida, actividades de invocación, rituales de ofrendas y formas de usar la tierra. Por lo tanto, esta vinculación siempre se dará en los ámbitos ecológicos y su relación con la naturaleza, es lo que el mapuche expresa como el “**Küme mogen**” el estar bien y en equilibrio de la persona, con los demás y todos los otros seres vivos del entorno. Esta visión se expresa también en sus sistemas alimentarios donde la existencia de diversos hábitats ecológicos, tanto en espacios domésticos como silvestres ha permitido que se desarrollen diversas formas de provisión de los alimentos, que hacen posible el Küme mogen.

El uso de estrategias diversas en su sistema alimentario, ha permitido, en una estrecha interdependencia, la creación de sistemas de conocimiento culinarios, cuyos saberes ricos en diversidad de expresiones son una respuesta a las diferentes necesidades, costumbres y gustos de cada identidad Territorial Mapuche, sea esta de cordillera (**Pehuenches**), cerca del mar (**Lafkenche**) o zonas de depresión intermedia o valles (**Huenteche o Nagche**). Por lo tanto, la biodiversidad de semillas y plantas presentes en los agroecosistemas, así, como también, frutos y plantas medicinales de los bosques, han contribuido a una alimentación que expresa la diversidad cultural y la biodiversidad en una interdependencia recíproca y respetuosa de hombre y naturaleza.

La existencia de una dieta con productos alimentarios provenientes tanto de sistemas cultivados y silvestres de recolección, es una expresión de la alimentación y vida familiar mapuche.

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

I. MARCO CONCEPTUAL

1. Antecedentes históricos: En Chile existen más de 30.000 especies de plantas y animales, de ellos un 55% son reconocidas como endémicos o silvestres. Este porcentaje de especies silvestres es el nivel más alto en Sudamérica. Por otra parte, los climas templados lluviosos, del Sur, son reconocidos como uno de los ecosistemas más escasos del mundo, al estar aislados del resto del continente por el desierto, la cordillera y el océano. Tal característica los transforma en un extraordinario recipiente de especies endémicas y rica biodiversidad (Manzur 1998).

Esta situación es la que hoy vive el pueblo mapuche, pues, la constante destrucción del bosque nativo en Chile, significa perder la biodiversidad que en el alberga y como consecuencia de ello, la destrucción de la cultura, a través, del sistema de conocimientos mapuches. Esta destrucción del bosque nativo, reflejada en la destrucción de ecosistemas boscosos, está asociada a la destrucción de muchas especies que viven en comunidades ecológicas.

Los indígenas del mundo han sido siempre un modelo de ese modo de pensar y vivir en balance con la naturaleza, vivir respetuosamente, pisar livianamente sobre la tierra. Hoy se necesita que pueda seguir siendo un ejemplo y no imitar al modelo del sistema mayoritario, un sistema que habla de la explotación de la naturaleza, en vez, de la armonía y convivencia con ella (Brag 1991).

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

La mayoría de los autores que abordan la época prehispana, coinciden en afirmar, que el escenario ecológico estaba densamente poblado de flora y fauna, lo cual, les ha hecho suponer que los habitantes de este territorio gozaban de abundante provisión de recursos naturales para la alimentación. Pero, los autores no expresan acuerdo, respecto del modo cómo los mapuches obtenían su alimento y, específicamente si fueron o no agricultores antes de la llegada de los conquistadores. Actualmente esta controversia lleva a dudar que si el pueblo mapuche posee o no tradición agrícola. (Bengoa 1996).

En los últimos años, Aldunate (1982:70) ha expresado que los mapuches subsistían mayormente de la recolección de frutos silvestres, de la caza y de la pesca; agrega que solo el mapuche asentado en el valle, habría empezado a practicar actividades agrícolas coincidiendo con Dillehay (1976), en que tales prácticas eran estacionales.



de papa

Foto: Variedades campesinas

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Foto: Variedades locales de frijoles



Cooper, (1946:700 citado por Duran 1992) en cambio, afirma que a la época de la llegada de los españoles todos los mapuches (excepto los pehuenche) desde el Choapa a Chiloé inclusive, eran agricultores sedentarios. Esta categórica afirmación, se podría decir, que ha sido corroborada por los hallazgos arqueológicos que han tenido lugar durante la última década. También, Gordon (1985 citado por Duran 1992) dijo, que ya, en el primer milenio (Año 660 D.C.) habría existido una cultura agroalfarera en el territorio. El yacimiento encontrado en Huimpil en Gorbea representaría la evidencia hasta ahora más temprana de agriculturización.

Por su parte, Latcham (1936), señala que junto al maíz, quínoa, papa, melosa, teca, frijoles, ají y zapallos; se utilizaban frutos silvestres, plantas, raíces, tubérculos y plantas con hojas comestibles, lo cual permitía a estos habitantes del territorio, hoy La Araucanía, una alimentación y modo de vivir muy superior a la de muchas partes de nuestro continente. También, Guevara (1913), da cuenta que junto a todos los recursos cultivados, un importante componente en la alimentación lo proporcionan especies muy variadas de plantas silvestres, como yuyo, romazas, berros, renuevos de quila, Bulbos, hongos, tubérculos.

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Pero, a partir del año 1881 los mapuches, que habían sido un pueblo independiente, tuvieron significativos cambios en su sistema económico y alimentario, pues, a través de 3 siglos, detuvieron la conquista española y fijaron fronteras- mutuamente reconocidas en el río Bio-Bio. En este período de guerra y paz, y sobre todo una larga vida fronteriza, permitió que los mapuches se apropiaran de diversos elementos culturales del “español” y los integraran a su propia cultura. (Huenumán, 1989).

Así, el caballo, el ganado (Ovino y Bovino), el trigo, entre otros cultivos transformaron la sociedad cazadora - recolectora original en una ganadera y comercial, a tal punto que a fines del siglo pasado e incluso hoy, no se puede comprender la cultura mapuche sin la utilización de esos elementos, que en un comienzo fueron ajenos. Aún así, los usos propios que ellos le dieron han permitido una integración armónica y de respeto a la vida y la tierra (Bengoa 1996 y Huenumán 1989).

2. Biodiversidad y cultura: El Pueblo Mapuche vivió siempre en un entorno ecológico que estaba densamente poblado de flora y fauna, lo cual, ha hecho suponer, que los habitantes de este territorio gozaban de abundante provisión de recursos naturales para la alimentación. Así, En los últimos años, Aldunate (1982:70) ha expresado, que los mapuches subsistían mayormente de la recolección de frutos silvestres, de la caza y de la pesca; agrega que solo el mapuche asentado en el valle habría empezado a practicar actividades agrícolas en periodos estacionales.

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APOORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

También, debido al intercambio y la movilidad entre los distintos pisos ecológicos que existen entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes (Costa ***lafken mapu***, valle ***Lelfun mapu*** y cordillera ***Inaipuel mapu***) les permitía acceder a una variada gama de productos de recolección. Esta variada gama de recursos para uso alimentario proveniente de la recolección en el bosque se explica, porque ellos desarrollaron ciclos de recolección de acuerdo con los ciclos biológicos de la flora silvestre del bosque nativo (Catalán y Ramos 1999).

En efecto, la mayor parte de las especies de plantas del bosque templado, tienen algún uso reconocido por los habitantes locales, aunque en muchos casos, ya no se utilicen efectivamente. Por ejemplo, en las islas Alao y Quinchao (Chiloé, Región de los Lagos) se conocen usos de un 81% y un 78% de la flora autóctona respectivamente (Villagran et. al., 1983; Meza y Villagran, 1991 citado por Smith 1996).

Los mapuches de Icalma (Cordillera de la Región de la Araucanía) reconocen un uso para 97% de las plantas de la región, incluyendo, tanto plantas nativas, como introducidas (Bragg, 1981). Este elevado nivel de conocimiento y utilidad potencial de la flora del bosque templado de Chile, coincide con el de otras etnias como las comunidades del altiplano del Norte de Chile, que reconocen y utilizan un 89% de las especies (Castro et al., 1982; Aldunate et al., 1983, citado por Smith 1996).

En un estudio realizado en un área de comunidades mapuches de aproximadamente 4.000 has., cercanas a la ciudad de Temuco, se identificó 140 especies nativas, de las cuales el 80% tiene un uso conocido

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

(CET, ²1996). El uso medicinal y para alimentación, son aun los más frecuentes para las plantas del bosque. Se trata de un uso frecuente y diversificado, pero, también, de una relación espiritual y de respeto entre el campesino mapuche y el bosque.

La transculturación y la deforestación, han generado una fuerte pérdida de conocimiento tradicional, especialmente en nuevas generaciones. Esta erosión cultural se ha expresado, también, en una menor valoración del bosque nativo, generándose un peligroso círculo vicioso entre pérdida de tradiciones y deforestación (Catalán y Ramos 1999). Lo cual, indudablemente, influye en los sistemas alimentarios actuales poniendo en riesgo la conexión de **sistemas alimentarios cultivados y silvestres**.³

Por tanto, la comprensión de la actual situación de deterioro y pobreza de las familias mapuches, que indudablemente tienen causas sociales y políticas de Estado. Pero, es fundamentalmente la ruptura o desequilibrio lo que ha separado a la familia mapuche del bosque, como una relación básica para que continúe existiendo la vida, es la causa fundamental y profunda que está provocando la actual erosión cultural, cuya consecuencia se observa en el deterioro y destrucción de sus estrategias alimentarias.

3. El calendario Mapuche y la alimentación: El pueblo mapuche, como la gran mayoría de los pueblos indígenas de este continente, desarrolló conocimientos en relación a la ciencia, la astrología astronomía y teología, es decir, nuestros antepasados lograron concebir e interpretar el movimiento del sol, la luna y

² CBDC programme, 1994-1998

³ Se define también como biodiversidad no cultivada o semi-domesticada

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

las estrellas, como así, también, los cambios y alteraciones que se producen en la naturaleza y en las personas que son parte de ella.

Uno de los aspectos relevantes en este contexto, es la comprensión y decodificación entre el idioma de la tierra y naturaleza, es decir, el conocimiento y comprensión del sistema de comunicación de todos los elementos que conforman la naturaleza. Naturalmente lo anterior, permitió descodificar y comprender los movimientos y alteraciones de la naturaleza, los cuales determinan los cambios climáticos y las etapas del año. Es decir, definir con exactitud el inicio de cada etapa, la finalización y el comienzo de este, que se inicia con el **Wexipantu**⁴. Por lo tanto, nuestros antepasados llegaron a determinar y explicarse la estructuración de su propio mundo, lograron comprender y articular e interrelacionar todos y cada uno de los elementos existentes que conforman el mundo Mapuche, es decir, lograron comprender como se vincula el mapuche con la tierra y el medio que les rodea, de donde emana la fuerza que les da existencia a todos los seres vivientes, en que contexto se ubica el sol, la luna, el día, la noche, la muerte, el bien, el mal (A. Marileo 1992).

En este contexto, la alimentación en el pueblo mapuche tiene referencia respecto a las distintas etapas del año, que corresponden a un ciclo de vida de la naturaleza: que se renuevan en el **Pukem**, periodo en que se inicia en el **We xipantu** en que se realizan ceremonias con el objeto de renovar fortalecer y adquirir compromisos de parientes amistades y principalmente con su **Ngünechen**. Así, entonces los períodos del ciclo natural que se constituyó en el **Calendario mapuche**, identifican las siguientes etapas;

⁴ Wexipantu; Año nuevo Mapuche durante el solsticio de Invierno 20-21 de Junio

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

- **PUKEM** corresponde al tiempo de lluvia,
- **PEWN**, corresponde al tiempo de brotes,
- **WALVG** es el tiempo de abundancia.
- **RIMVGEN**, que corresponde al tiempo de rastrojos.

En cada uno de los ciclos se expresa una alimentación característica que combina productos cultivados y silvestres.

Pukem, es el tiempo de lluvias, durante este periodo la alimentación consiste en Sopaipillas, Mültrün, purés de legumbres, millokin, chancho ahumado, cazuela de gallina, pisku y korri dependiendo de cuan abundante hayan resultado las cosechas el año.

Pewü, que corresponde al tiempo de brotes, tiene directa relación con el Nguillatün, ceremonia que se realiza para pedir y para agradecer. Esta es la ceremonia religiosa colectiva más grande e importante que realiza el pueblo mapuche, es el encuentro y contacto con las fuerzas y el espíritu del bien y de los antepasados; es el reforzamiento del concepto del hombre con su propio mundo. En esta estación se comen habas, arvejas en vaina, digüeñe (hongo), nalca (tallo silvestre), hierbas del campo (yuyos, cuye, vinagrillo, romaza, cardo), hortalizas verdes y primores de papas y legumbres.

Walüng, tiempo de cosecha o de abundancia. Es tiempo de cordero asado o en guiso, porotos verdes, variedades de porotos granados y secos, chícharos, garbanzos, lentejas, recolección de frutos silvestres como los chupones del bosque, zarzaparrilla, michay,

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

boldo, maqui y avellanas también se hace la harina nueva de trigo, chuchoca de maíz se cosechan choclos tomates, ajíes, deliciosas arvejas sinhila, chicha de manzana dulce, de arvejas, muday de trigo, de kinwa y mote.

Rimü, tiempo de rastrojo o también de descanso corresponde al otoño, periodo en que se realiza el **Kamarikun** ceremonia religiosa colectiva de gratitud y de petición. Durante este periodo abundan las papas en diversas preparaciones, porotos, arvejas, chícharos, panes dulces, brotes de kila del monte, changles, gargales, murta y membrillos.

En síntesis, en la cosmovisión mapuche existe un sistema de conocimiento que dialoga de una manera armónica y equilibrada con la naturaleza, y que hoy desde sus principios y estrategias siguen vigente para avanzar a un control y gestión territorial desde la recuperación y manejo de la biodiversidad. En nuestra cosmovisión mapuche existe una estrecha interdependencia entre naturaleza y familia mapuche, producto de esta relación surge la vida la cual permite la recreación y construcción de la diversidad de valores culturales, espiritualidad y su relación con el espacio territorial, es decir, las relaciones políticas y sociales que se dan dentro de un Lof.

4. Los productos del Bosque en la alimentación Mapuche: La ocupación humana de los bosques del Sur de Chile data de hace más de 12.000 años (Dillehay 1990; Aldunate1997). Las primeras descripciones del paisaje corresponden a los cronistas españoles que los recorrieron en los siglos XVI y XVII. Estos expedicionarios describen la zona como una espesa e impenetrable selva fría y lluviosa, apenas interrumpida

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

por pequeños y esporádicos claros abiertos por los mapuches, preferentemente cerca de los ríos. Hasta esa época, los mapuches practicaban una economía basada en la recolección, la caza y una insipiente agricultura itinerante de tala y roza. (Dillehay 1990; Aldunate 1996 citado por Catalan y Ramos 1999).

Según Santa Cruz (1942), la alimentación era eminentemente vegetal aunque la caza de animales y aves y el manejo de las ovejas chilihueque (luan) se describen en la mayoría de las reseñas históricas de la época prehispánica. Los recursos alimentarios vegetales estaban constituidos por especies cultivadas como el mango, papa, maíz, melosa o madi, zapallos y quínoa y los recursos provenientes del bosque que incluían tubérculos comestibles, donde se destaca el Lahui, Nao; raíces carnosas como el Ligtú; hongos como los Loyos, plantas como el yuyo, berros, frutillas y frutos de árboles como el maqui, el boldo, piñón entre otros.

Se comprende de este modo, que esta alimentación era completa y en buena cantidad formada por elementos capaces de proporcionar la cantidad de glúcidos, grasas y proteínas necesarias para un correcto desarrollo, ayudada por las sales y condimentos y vitaminas que un nutricionista habría formulado, pero, fue la naturaleza la cual la hizo conocer al sagaz observador mapuche. (Latham 1936 y Santa Cruz 1942).

También Latham (1936), hace una lista detallada de las especies silvestres para usos alimentarios señalando 14 árboles que aportan frutos, 15 arbustos y plantas de frutos comestibles, siete plantas que se consumían raíces y sus bulbos de los cuales se destaca

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

el Gnao o Nao, que es un bulbo utilizado antes de la papa con el cual se preparaba una especie de pan, ensaladas y sopas.

Además de los productos ya señalados, Latcham (1936), también identifica hongos comestibles a lo menos de 3 grupos: Himenomicetes, *Agaricus campestri* y *Pholiota edulis*, un total de 15 tipos de hongos, parásitos comestibles entre los que se destacan el coihue, changle, pinatra, dihueños entre otros. Esto coincide con el trabajo de Wilhelm (1955), quien hace una descripción botánica detallada de todas las especies utilizadas por los mapuches en su libro "Botánica Indígena de Chile".

Aún en la actualidad esta recolección se continúa, como lo demuestra un trabajo realizado por (Smith 1996) en las comunidades mapuches de San Juan de la Costa en el Cuadro N° 1.

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Cuadro 1. Hongos comestibles del bosque reconocidos por comunidades Huilliches de San Juan de la Costa. Osorno.

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	EPOCA COLECTA	ABUNDANCIA SEGÚN TESTIMONIO	LUGAR DONDE CRECE
1.GUARGUETA	?	MARZO	ABUNDANTE	SUELO
2.CHANDI, CHANGLE	<i>Clavaria sp</i>	MAYO	RELATIVAMENTE ABUNDANTE	SUELOS Y ÁRBOLES
3.PIQUE	<i>Armillaria merea</i>	MAYO	ABUNDANTE	SUELOS Y ÁRBOLES
4.TECHE	?	MAYO	ABUNDANTE	SUELO
5. CHOCLO	<i>Morchella intermedia</i>	OCTUBRE	RELATIVAMENTE ABUNDANTE	SUELO
6. LOYO	<i>Boletus loyus</i>	MARZO	ABUNDANTE	SUELO
8. .LOIN	<i>Boletus sp.</i>	MARZO	ESCASO	SUELO
9.CHICHARRÓN DE MOTE	<i>Gyromitra antarctica</i>	SEPTIEMBRE	RELATIVAMENTE ABUNDANTE	SUELO
10.GARGAL	<i>Romaria sp</i>	MAYO	ABUNDANTE	SUELO
11.LENGUA DE GATO	<i>fistulina hepatica</i>	MAYO	ESCASO	ARBOLES
12.PINATRA	<i>cyttaria espinosae</i>	OCTUBRE	RELATIVAMENTE ABUNDANTE	NOTHOFAGUS OBLICUA
13.CARACUCHA	<i>cittaria berteroi</i>	OCTUBRE	RELATIVAMENTE ABUNDANTE	NOTHOFAGUS OBLICUA
14.LLAULLAU	<i>cyttaria harioti</i>	NOVIEMBRE	ESCASO	NOTHOFAGUS DOMBEYI

Fuente: Smith 1996

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

II. DISEÑO DEL TRABAJO

1. Hipótesis: Teniendo presente los actuales problemas de sustentabilidad y crisis de los actuales sistemas alimentarios, es que la presente investigación tiene el propósito de hacer contribuciones para la restauración de la interacción, biodiversidad y cultura mapuche, en lo que respecta a la alimentación. Para ello, la hipótesis señala que *“El manejo de los agro ecosistemas que incorporan la reconexión entre sus componentes alimentarios de la biodiversidad de especies no cultivadas y cultivadas, permite una soberanía alimentaria y control territorial, si se considera el diseño de una estrategia de reincorporación desde el mapuche **kimün**”*

2. Diseño de la investigación: Por tanto, como es posible en el contexto de hoy, que los principios de la alimentación mapuche en condiciones en que ecosistemas naturales y agro ecosistemas eran dependientes y complementarios, como una expresión del **küme mogen**, contribuyen a una recuperación de un enfoque de la salud y el bienestar, como expresiones de esta forma de alimentación basada en la conexión de los ecosistemas y agro ecosistemas.

El trabajo apunta a dimensionar el impacto en el contexto actual de la pérdida entre la conexión de sistemas alimentarios agrícolas y ecosistemas silvestres. La contextualización de las estrategias y principios que orientaron estos sistemas y modos alimentarios, en la actual crisis alimentaria de la sociedad chilena.

El desarrollo del trabajo se sustentó en la sistematización de estudios y documentación histórica,

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

y un trabajo de investigación participativa mediante relatos y testimonios de un grupo de mujeres mapuches mayores de 70 años, que aún conservan principios y estrategias de alimentación y salud asociados a elementos culturales mapuches.

III. APRENDIZAJES ENTORNO A LOS PRINCIPIOS DE LA ALIMENTACIÓN MAPUCHE EN EL CONTEXTO ACTUAL.

La llegada del siglo XIX, encontró a una sociedad mapuche cualitativamente distinta a la que conocieron los españoles en los siglos anteriores. En el periodo pre-hispánico, los mapuches eran una sociedad que conservaba su independencia y controlaba un territorio que sobrepasaba los Andes, ocupaba la Pampa, hasta el límite con la provincia de Buenos Aires.

Luego de un periodo de guerra bastante largo, el reconocimiento de una frontera, que significaba, también, reconocer la independencia mapuche, trajo consigo un periodo de prosperidad relativamente estable, que permitió la creación de un nuevo sistema social mapuche, marcado por la consolidación de una economía ganadera y el intercambio mercantil con la sociedad colonial primero, y luego, con la republicana. Estas relaciones comerciales con los mercados fronterizos, tanto en Chile como en Argentina, incidieron directamente en la prosperidad de la sociedad mapuche y determinaron una nueva forma de organización política y social (Liwen 1990 y Bengoa 1996).

Sin embargo, los procesos de colonialismo y reduccionismo que sometieron a la sociedad mapuche,

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

hicieron inviable los cambios que en su economía habían ocurrido: el paso de una relación armónica con la naturaleza, una economía autónoma y dependiente de los recursos naturales; pasando a una economía ganadera y mercantil.

La deforestación se produjo inicialmente en las cercanías de carreteras y caminos. Las décadas de 1930 y 1940 marcaron el auge de la explotación maderera en el valle de la IX Región, este proceso continuó con la era industrial y la revolución verde, donde fue necesario disponer de mayores superficies para el desarrollo agrícola y ganadera.

En 1979, se dicta la ley que divide las comunidades mapuches en títulos individuales por familias. Con esto, aumentó, la presión sobre el bosque por habilitación de terrenos, se perdió el uso comunitario, donde todos tenían libre acceso a él para obtener productos o para recreación. De este modo, la superficie fue insuficiente para mantener simultáneamente una agricultura de subsistencia y el bosque nativo. En consecuencia, se vieron forzados a cortar y quemar esos bosques para asegurar la alimentación de las familias (Bengoia 1996, Catalán y Ramos 1999).

Las comunidades mapuche poseen actualmente una economía de subsistencia, basada en una agricultura cerealera, el cultivo de hortaliza y la ganadería, la venta de excedente es solo esporádica. El componente forestal está representado por sistemas agroforestales tales como: árboles en linderos y cortinas cortavientos y por remanentes de bosque nativo en distintos estados de conservación. Al igual que la producción agrícola y pecuaria. La producción forestal está destinada prioritariamente al autoconsumo, las ventas

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

de productos del bosque es ocasional y consiste principalmente en leña, carbón, rollizos para chips y estacas para cercos. Algunas familias han comenzado a comercializar hongos, hojas de plantas medicinales y ramillas para arreglos florales.

En términos económicos el bosque, y en particular los árboles, son concebidos como un recurso al que se puede recurrir en caso de urgencias económicas, en otras palabras conforman un ahorro para épocas críticas (Catalán y Ramos 1999). Gran parte de los usos ancestrales del bosque han sido mantenidos por los mapuches, incluyendo la leña, los diversos productos de recolección, la recreación y los aspectos espirituales. Una prueba de ellos, es la permanencia de gran parte de los nombres vernáculos de las plantas en la lengua mapuche (mapudungun), que se encuentran directamente relacionado con su uso. El conocimiento de las plantas y su uso racional, pueden producir beneficios para las comunidades locales, y además, permitir la conservación de las especies nativas y su hábitat (Smith 1996).



Foto: Hongo Dihueñe

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

1. Las estrategias de la alimentación mapuche; el Kúme mogen y la soberanía alimentaria: La alimentación mapuche de acuerdo a los antecedentes bibliográficos y sistematización del trabajo de campo, se caracterizó por ser altamente balanceada, de gran calidad nutricional y basada principalmente en los recursos de la naturaleza, esto último, le permitió siempre una autonomía que en algunas comunidades en la actualidad aún se mantienen.

En general, las características de la alimentación prehispánica se caracterizó porque:

- La alimentación era escasa en carne y constituida fundamentalmente por vegetales, principalmente silvestres, que aportaban una proporción balanceada de proteínas.
- Los glúcidos se combinaban en una debida proporción con farináceos como: *bromus mango* (cereal desaparecido), maíz, papas y zapallos.
- Las grasas se aportaban a través de semillas como: la Melosa (oleaginosa silvestre) y las avellanas.
- Las vitaminas, a través del gluten y embriones de cereales, verduras, frutas, zapallos y papas

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APOORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA



Millokin de legumbres

En el actual contexto, el uso restringido e intensivo de algunos recursos del bosque nativo, contrasta con el uso diversificado que hicieron de el las culturas tradicionales. Los indígenas, en especial los mapuches, han logrado transmitir muy poco los usos diversos de la flora nativa a los chilenos modernos, debido principalmente, a que estas especies han sido reemplazadas por especies y/o productos traídos y perfeccionados genéticamente en Europa. A esta introducción de especies exóticas, se suma el hecho, que el bosque templado ha sido degradado y destruido al extremo que muchas especies se encuentran hoy en peligro de extinción (Smith 1996).

Frente a estas condicionantes, en el actual escenario de globalización, surge la necesidad de modificar los actuales patrones de alimentación, reactivando las formas de uso e interacción de las culturas locales que constituyen, en el contexto actual, una reactivación de la diversidad, autonomía e identidad de nuestra alimentación. Es en este proceso de reactivación,

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

donde las estrategias de los sistemas alimentarios del pueblo mapuche tienen una plena vigencia, puesto que, sus bases están fundadas en las tradiciones y conocimiento, recuperando los significados de transformación de los alimentos y el de disfrutar de ellos en fiestas, rituales y actos cotidianos.

En estos escenarios, son los campesinos, pescadores artesanales, entre otros, los que han comenzado a liderar esta concepción de la vida, la que tiene como eje a la alimentación. Para ello se requiere de un entendimiento distinto con la naturaleza, no sólo, como “recursos naturales”, sino, como parte de un mundo que genera “modelos locales de naturaleza” basados en sus tradiciones, visiones de mundo y su actual situación, que a pesar de los avances tecnológicos la pobreza sigue presente.

Frente a las desesperanzas, que tanto movimientos campesinos como pueblos indígenas, se plantea a la **Soberanía alimentaria** como un planteamiento político que expresa la recuperación de un derecho de los pueblos para la definición de sus estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimento, respetando sus propias culturas y la diversidad de expresiones de indígenas, campesinos y pescadores en la producción sustentable, preparación y consumo de sus productos de la tierra, los bosques y el mar.

Como expresión de esta soberanía, desde el mapuche kimün surge el concepto de **Küme mogen**, que se expresa en el mapuzungun en el siguiente relato; *“Mapu mew xawüley kom chemkün, che xawüley ka femgechi nieyey ñi zuam, fey ta kizuegün kake niey ñi kimün ka femgechi niey chew ñi mülean mu, welu kom*

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

rekülwün ka müley feyentun ta wenu mapu mew, ayiwenkechi. küzawkey ñi küme feleal ta mapu mew.

Che ka mapu ka chem ñi nien mapu kom niey ñi günen, welu tufa mew mülekefuy kimün fuchakeche mew ka femgechi kimmelgekefuy ta ina xemkülelu Kom yamwün zugu mülekefuy mapu mew ka wenu mapu.

Femgechi azümkawünmu mülele ta küzawyeal ta mapu, kujiñ, anümka, ñi küme mületuafel ta mogen, ka feyta inagetuafuy fey ñi kinuwtukugekey ñi lagümgenuam ta fijke mogen mülele ta mapu mew,

Mapuche kimün müley ñi wiñokimmelgetuwael, wenuntugeal ta kimün, mületuam ta yam zugu, yewen zugu, feyentun zugu, poyewün zugu. Feymu mew müley ñi zoy küme aztual taiñ mapu, ka femgechi zoy küme zapial ta mapu küzawtugeam: mapu, ko, mawiza, kujiñ... kiñe küme güneytun rakizuam.”

El “**Küme mogen**” expresa un bienestar, estar bien, tener vida, nosotros y la naturaleza, porque somos parte de ella. El küme mogen expresa un estar bien pero en equilibrio con todos los seres que nos rodean. Por lo tanto, incluye a las personas, también, la comunidad y la naturaleza.

Así, dice el relato: “*En la tierra, todos los elementos están organizados en una interacción social, sus expresiones filosóficas y con la naturaleza, donde cada uno de ellos tiene una función, como también tienen su espacio. Por otro lado, el hombre y los seres vivos de su entorno, tienen una estrecha relación con la naturaleza, pues en el kimün mapuche esta presente en las personas adultas, que se expresa en el trato, cuidado y el respeto por ella, en todo su entorno. Esta*

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

relación de las personas con su entorno, se expresaban mediante las distintas formas y tratos en el trabajo con la tierra, animales, agua. El que no haya daño para todas las vidas que hay en la tierra, con el fin de permanecer en un buen vivir y en armonía”

Esta armonía y buen vivir, expresa un concepto de salud de las personas y el entorno, donde la alimentación en esta conexión entre sistemas cultivados y bosque era fundamental. Por ello, en la última parte, el relato expresa que en la “*actualidad este conocimiento se requiere que vuelva a renacer para que haya respeto, vergüenza, creencia, reciprocidad, y volver a retomar, analizar; sobre todo la forma de trabajar la tierra, agua, montaña*”. Es aquí, que la reconexión de este sistema es una estrategia fundamental en un proceso de recuperación de autonomía y de soberanía alimentaria.

En el actual contexto, la recuperación del **küme mogen** permite abordar la alimentación mapuche, como un derecho a seguir utilizando las formas y tipos de producción de alimentos, desde valores y principios que fortalecen la cultura y la identidad de las producciones locales como base de su autonomía.

2. Los principios de la alimentación mapuche: Una importante característica de la alimentación mapuche, es que ella esta basada en principios claves que fueron la base para su bienestar (**Küme mogen**) y equilibrio con la naturaleza, en una relación de la no acumulación usando solo lo necesario.

2.1. Principio 1:

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

COMER Y ALIMENTARSE, PARA TENER SALUD Y NO ENFERMARSE.

- Alimentarse como estrategia para prevenir las enfermedades.
- Comer bien, asociado a las formas de producción que permiten buena salud.
- Reconocimiento y uso de plantas, que dan diversos sabores y aportan medicinas, para lo cual es fundamental una vivencia del Kūme mogen y reciprocidad con el entorno y la complementariedad entre ecosistemas.

“Todas las hierbas que nosotros usamos tienen una virtud...yo les digo, una vez más, que las hierbas que comían mis abuelos los iban medicinando..., cuando ellos se alimentaban se estaban medicinando.

El Napor (yuyos) eran las verduras, con ellos se sanaban los dolores de muela... el ilfawen (poleo negro) para aliñar la carne... pero era remedio... para la buena digestión de las comidas muy pesadas, el culle blanco era el vinagre, pero, también prevenía las fiebres.... El peumo se utilizaba como ensalada, como piskü, pero servía para sanar heridas, limpiar el cuerpo en el interior... el ilfo (romasa de hojas pequeñas) para la diarrea de las guaguas, a través de la leche de la mamá. (Juana Alcamán 2003).

“Feytichi yael üle-egüñ fey ta che zuamletuafuy ñi logko egüñ ka” (si ellos comieran estas comidas se iluminaría su cabeza, su mente, volvería la sabiduría en las personas). Cuando las personas comían de estas comidas estaban bien, caminaban bien, tenían fuerza, estaban en equilibrio... Ahora están comiendo la comida de arroz, fideo, pero con ellas no hay fuerza.....

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

“pichikeche nielay mojfüj age karmüwi” (los niños de hoy no tienen esa cara roja que muestra la sangre)... ellos tienen una cara pálida (karmüwi). Eso es, porque ya no usan las comidas que tenían medicina... comida con fuerzas”.

(Luisa Huircapán 2004)

... Mis abuelitas vivieron 130 y 125 años... Porque lo consumían, era saludable...sano... Porque las comidas llevaban los remedios.

(Juana Alcamán, Adela Hurcan y Luisa Huircapan)

Los relatos de los periodos prehispánicos y los de hoy, son plenamente coincidente, en el sentido de reconocer el principio de salud, ligado a la relación con la naturaleza y la perfecta combinación de productos nutritivos alimenticios, con aquellos productos con aportes medicinales generando un estilo de vida que recién hoy la sociedad, considerada moderna, esta revalorando. No obstante, este principio que formó parte de la vida cotidiana en los territorios mapuches, es todavía un conocimiento que puede permitir una nueva mirada al enfoque disociado de salud y alimentación que se plantea en la sociedad llamada tristemente “moderna”.

2.2. Principio 2:

EL COMER COMO UNA NECESIDAD DE SATISFACCION EN EL COMPARTIR LO PROPIO, LO QUE LE DA IDENTIDAD.

Alimentos agradables y saludables, donde sabores y olores dan sentido de creaciones, formas propias de

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

cocinar como un arte que permite satisfacción, bienestar, salud.

Compartir la amistad con lo propio, da sentido de pertenencia en lo ritual y fiestas, es lo que le da sentido a la necesidad de lo colectivo.

Alimentos bien preparados, productos sanos y limpios expresan formas propias de producción y preparación, donde lo natural asegura bienestar y equilibrio y expresión cultural en su relación con la naturaleza como entorno vivo. “Nuevamente les converso... hay que ser modesto y respetuoso para sacar plantas, porque Gnechen nos ha dado todo... esta bendecido es sagrado... se debe quebrar solo lo que se va a ocupar... así la herida de la planta... del árbol... Se irá sanando junto con la persona.”

(Juana Alcaman 2003)

« Fey ta wüxan may ta che fey jaja puwi fey ta kiñe pichi chaja niey fey ta zewmay kuram korü tati fey ta xafontukugey kayu reqle kuram), fey ta ziwülgey, fey lichiküchilewekefuy fey tukugey kûxalmu tukulelgey cefoja, kulantu, chalota” ...

La comida es muy importante cuando llegan visitas especiales... Aquí yo relato como se hace cuando llega el yerno de visita... Se tiene una olla especial de fierro, que es pequeña, se prepara una comida de huevos azules (6 - 7) que tiene una forma especial de preparación “Korrü kurram”, porque consiste en estar constantemente revolviendo hasta formar una espuma como leche, luego se pone al fuego, se le agrega cebolla, cilantro, chalota, sal, ajo... Luego, se sirve con harina tostada en forma de mülxün... “Fey tichi sanku mürke le dejaban así como mülxün pal jaja”. Müna

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APOORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

küme zewma yaelkefuy kuyfi che”, antes la gente sabían preparar muy bien la comida.

(Juana Millacoi 2004)

2.3. Principio 3:

COMER Y ALIMENTARSE CON TODO LO QUE LA NATURALEZA OFRECE.

- Conexiones y complementariedad, en los ecosistemas y agroecosistemas. Alimentarse siguiendo el ciclo de la naturaleza.
- La expresión de la diversidad, expresada en las combinaciones de semillas, plantas y diversidad de productos. Así, por ejemplo, las legumbres, cereales asociada a hierbas medicinales
- La recolección, caza y pesca unida a los aportes de la agricultura

Las características ecológicas del territorio mapuche del periodo prehispánico, estaba provisto de una gran diversidad de ecosistemas, que dan cuenta de la calidad alimentaría del pueblo mapuche, así como, también, de la diversidad de conocimiento de su entorno para disponer de una dieta balanceada en proporciones de glúcidos, grasas, proteínas suficientes para su desarrollo y complementado con sales, condimentos y vitaminas, provistos de naturaleza, cuya formulación no tenía necesidad de envidiarle a cualquier nutricionista (Latcham 1936 y Santa Cruz 1942). Relatos como estos, son frecuentes en todos los escritos que se refieren a la alimentación del pueblo mapuche, destacándose en ellos dos aspectos centrales:

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

- Conexión de ecosistemas naturales y agroecosistemas, y la necesaria complementariedad en la alimentación utilizando productos cultivados y silvestres, siendo mayoritarios estos últimos.
- El manejo de una riqueza de conocimiento sobre la diversidad de semillas, plantas y otros productos. Cuya sabiduría aún esta presente, pudiendo ser uno de los pilares claves en los procesos de cambios de los actuales patrones alimentarios que se han instalado, tanto, en el medio rural como urbano.

*Este conocimiento esta presente aún en las comunidades, expresado en los relatos siguientes:
“Antes nosotros comíamos 2 veces al día, la comida era muy abundante sobre todo en la mañana, luego al mediodía, pero en la noche no se comía. La comida era muy diversa porque estaba el “Gujokin”, ka “ajfiza”, el mülxün. Se preparaba un Korrú que combinaba harina de trigo, verduras como polew, “Paila lüfo”, ortiga y romasa... Esta comida se consume en la mañana. Esto se come de acuerdo al tiempo que salga, cada comida tiene su tiempo.*

La segunda comida era como a las cuatro de la tarde... ella se preparaba con trigo pelado, porotos y verduras, que era el poleo... todo esto se servia con mülxün. Esto se preparaba en casa de mi abuelo y el siempre me aconsejó que nunca debía dejarlo de hacer... y yo he mantenido sus consejos.

(Adela Huilcan, 2004)

Otro relato... “En los tiempos de mi abuelita, durante la mañana... se ponía el agua (fría) en la olla de fierro, se agregaba la Kurra chadi (sal), un pedazo de ají, grasa, dos a tres huevos se revolvía todo hasta que

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

comenzara a formar una espuma... Luego... se ponía al fuego lento... No encima de la llama...Se acompañaba revolviendo hasta que estuviera cocido... formaba una espuma.

Se retiraba y luego se le ponía Zalota silvestre una especie parecida a la chalota... Después del desayuno ella hilaba, luego iba al huerto a plantar ají que luego vendía... Ella decía que así había que vivir... y no comer más que eso hasta la tarde...

(Juana Alcaman, 2003)

Los relatos plantean el desafío de una urgente necesidad de la restauración de los ecosistemas, no solo como una necesidad ambiental, sino con algo más profundo, tiene que ver con la necesidad de que el conocimiento, aún presente, puede poner mediante la vivencia cotidiana, la comida y la ritualidad la reconexión necesaria para una expresión de la soberanía alimentaría, y en el caso del pueblo mapuche una vivencia del Kúme mogen.

Yo también alcance a comer el Piskü de peumo y por esa misma razón creo que la vida era más larga...porque la gente comía de la misma naturaleza... Mis abuelitas vivieron 130 y 125 años... Porque lo consumían era saludable... sano... Porque las comidas llevaban los remedios...

(Juana Alcaman, Adela Huircán 2004)

De acuerdo a los relatos, la vivencia de cada uno de los ciclos desde el **Pukem** hasta el **Rimvgen**, permite que la armonía que se ha perdido con el entorno y las personas, como parte del mismo, permite que la conservación y usos sustentable de los recursos

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

naturales, sea una expresión de prácticas asociada a la proyección de la vida y no una práctica separa de ella.

VI. Revisión bibliográfica

1.-ALDUNATE, C. y VILLAGRAN, C. Mapuche: “Gente de la tierra” en Etnografía Sociedades Indígenas Contemporáneas Cultura de Chile. J. Hidalgo, V. Shiapacasse et al Volumen 2° Santiago. Chile.

2.- ALTIERI, M. (1992). El Rol ecológico de la biodiversidad en agroecosistemas, en Revista Agroecología y Desarrollo, Nro. 4, Diciembre de 1992. CLADES.

4.-ARMESTO, J.; ARAVENA, J.; VILLAGRAN C.; PEREZ. C. y PARKER G. (1996); Bosques Templados de la Cordillera de la Costa en Ecología de los Bosques Nativos de Chile. Editorial Universitaria. Chile.

5.-BENGOA, J. (1996), Historia del Pueblo Mapuche, Siglo XIX y XX. Ediciones Sur. Colección Estudios Históricos. Santiago Chile.

6. - BRAGG, K. (1991).

7. -CATALAN, R. y RAMOS, R. (1999). Pueblo Mapuche Bosque Nativo y Plantaciones Forestales. Universidad Católica de Temuco, Centro de Desarrollo Sustentable. 81P.

8.-CELIS A. (1996). Pueblos indígenas: Perspectivas y futuro en curso de Autoformación -Distancia Desarrollo Rural Humano y Agroecológico. Modulo III. CET. Temuco.

10- CENTRO DE EDUCACION Y TECNOLOGÍA (1999). Programa Conservación biodiversidad. Enfoque CBDC. Documento CET- Temuco.

PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

11.-CENTRO DE ESTUDIOS Y DOCUMENTACIÓN MAPUCHE - LIWEN (1991). Pueblo Mapuche, Estado y Autonomía Regional. Temuco. 31pp.

12. - CENTRO DE DESARROLLO SUSTENTABLE MAPUCHE (1999). Proyecto: Protegiendo especies nativas recuperando especies endémicas, desde una visión mapuche en Nueva imperial y Carahue.

15. - DURAN, T. (1992). Horticultura entre los mapuches, condiciones sociales y culturales de su región en sociedad y cultura mapuche: El cambio y la resonancia cultural. Sociedad Mapuche Lonko Kilapan, Centro Interdisciplinario de Investigación y desarrollo. Temuco - IX Región.

16.-GUEVARA, T. (1913). Las últimas familias y costumbres araucanas. Imprenta Barcelona. Universidad de Chile, Santiago.

17.- HUENUMAN ROSENDO (1989). La lucha contemporánea mapuche en Revista Aukiñ. Boletín del comité exterior mapuche No. 15.

16.- LATCHAM (1936). Plantas Silvestres empleadas en la alimentación indígena, en la agricultura precolombina de Chile y los países vecinos Ediciones de la Universidad de Chile, Santiago de Chile.

PUBLICACION SEMESTRAL CET SUR



BRAULIO ARENAS S/N A 1 KM. DE PEDRO DE VALDIVIA, TEMUCO
TELEFONOS: (56) (45) 24 87 96 - 24 88 35

CALLE DE SERVICIOS S/N° PARQUE RESIDENCIAL BELLO HORIZONTE, PUNTA DE PARRA, TOMÉ
TELEFONOS: (56) (41) 65 67 56 - 65 67 34

WWW.CETSUR.ORG