



ESCUELA DE ANTROPOLOGÍA

EXPLORACIÓN Y RESCATE DE ANTECEDENTES
INDÍGENAS EN LA GASTRONOMÍA DEL RAMAL
TALCA-CONSTITUCION

Estudiante: Amanda Herreros Saborido
Profesor Guía: Luis Campos
Año: 2016

Tesis para optar al grado académico de Licenciado en Antropología Social
Tesis para optar al título de Antropología Social
Santiago de Chile, Enero del 2016

*Dedicada a mi familia por su apoyo incondicional
En especial a Marisol y a Luis por su dedicación, esfuerzo, cariño y por
siempre impulsarme a seguir a pesar de todos los inconvenientes.
A quienes participaron de este proceso en todas sus etapas:
A Josefina Arraigada, Constanza, Paloma, Nicolás, Elisa y a Paola Contardo
por su labor y apoyo.
A mi profesor guía por sus observaciones y aportes.
A Santino, la gran luz de mis ojos, a los que ya no están conmigo, pero se
encuentran en lo profundo de mi corazón, a todas las hermosas mujeres que
me ayudaron en este proceso.
Y a todos mis amigos y queridos que forman parte de mi vida y de mis metas.*

Esta investigación contó con la beca de apoyo del centro Interdisciplinario de Estudios Interculturales e indígenas- ICISS, Proyecto CONICYT/ FONDAP/1511006 y del Proyecto Fondecyt N° 1150876 “La etnogénesis y el Reconocimiento. Estudio comparado de cuatro procesos etnogénicos en Chile y su impacto en la sociedad civil y el mundo académico.”

INDICE

CAPITULO I: INTRODUCCION	4
1.1 Presentación	4
1.2 Antecedentes	6
1.3 Objetivos del proyecto de Investigación	19
1.4 Marco Metodológico	20
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	23
2.1 Cocina producción simbólica	23
2.2 Antropología de la Alimentación	25
2.3 Conceptos claves para la discusión	28
CAPITULO III: HABITOS ALIMENTARIOS	33
3.1 Hábitos alimenticios, globalización, identidad	33
3.2 Identidad cultural Mapuche	40
CAPÍTULO IV: ORIGENES Y DESARROLLO DE LA GASTRONOMIA CHILENA	44
4.1 Encuentro entre elementos de la gastronomía Mapuche y elementos de la gastronomía Hispana	44
4.2 Mujeres y mestizaje culinario	54
4.3 Cocina criolla	55
4.4 Identidad y Campesinado	57
CAPITULO V: OBSERVACION ETNOGRAFICA Y REVISION DE RECETARIOS	64
5.1 La cocina Maulina	64
5.2 Panes y chancho en pierda	81
5.3 Mujeres y cocina	83
5.4 Mingaco y vendimia	84
5.5. Las comidas que se consumen durante el día	92
5.6 El trigo y el mingaco	93
5.7. El trigo después de la trilla	94
CAPITULO VI: ANALISIS	97
6.1 Recetas Mapuches encontradas en la región del Maule	97
6.2. Brebajes y pócimas	104
6.3 Alimentación, continuidades y cambios	105
6.4 Origen y procedencia de los elementos foráneos	108
6.5. Repertorio alimenticio, cambio en las preparaciones	109
CAPITULO VII: CONCLUSIONES	111
BIBLIOGRAFIA	118
ANEXO	124

Capítulo I Introducción.

1.1 Presentación

Esta investigación surge como el anhelo de contribuir con una mirada antropológica sobre la cocina y el saber culinario en la comuna de Péncahue, región del Maule. Esta zona se identifica como un área rural campesina. No obstante, es posible evidenciar la permanencia de prácticas vinculadas a su pasado indígena, lo que se expresa en su gastronomía, donde aún se mantienen preparaciones, ingredientes y utensilios de origen mapuche. Aunque los habitantes de la zona se autodefinen como campesinos, sus nombres y apellidos, junto a una serie de costumbres dan cuenta de que el pasado indígena se mantiene vivo, especialmente cuando centramos nuestra atención en el patrimonio culinario de la Región.

La finalidad del estudio es configurar los hechos de la alimentación y de la cocina como elementos que permitan advertir cosas a través de ellos, es decir, que el alimento se transforme en una ventana para descubrir elementos de una sociedad determinada. Se trata de una reflexión en un momento en donde la sociedad de consumo y la pérdida de identidad(es) marcan un quiebre en las fronteras culturales, momento para pensar en las identidades, que suponen cambios constantes y construcción de horizontes, donde lo propio y lo ajeno se entrecruzan en procesos que ponen en cuestión lo que es “nuestro” y lo que es de “otros”.

El lenguaje de la cocina es un signo prolífico para examinar las estructuras sociales y las múltiples relaciones que las componen. La comida expresa mucho de la vida social del pueblo que la prepara, es una manera de decir “quiénes somos” desde una lingüística donde los procedimientos para cocinar, alimentos que elegimos, hablan de nuestra pertenencia social.

Uno de los motivos del interés de los antropólogos por la comida reside en su condición de herramienta para la simbología social, desde los ritos de hospitalidad privada hasta los dramas ceremoniales (Douglas, 1986). La cocina y la comida, contienen un carácter de vehículo de lo social, de vinculador simbólico para la comunicación y la representación de elementos de una cultura. Como plantea Contreras (1992), interesa no sólo lo que se come, sino, también, porqué se come lo que se come, cómo y cuándo, dónde y con quién.

Según Carlos Delgado el gusto conforma una memoria donde lo biológico y lo cultural se traman para anudar y tejer un sentimiento de diferencias, conjunciones y disyunciones sociales (Delgado, 1997).

Sonia Montecino (2005) en su libro “la olla deleitosa” hace alusión a que la cocina proporciona un territorio privilegiado para analizar la “densidad cultural” de un grupo humano, por cuanto se inscribe dentro del plano donde los símbolos se reproducen, se transforman o mezclan. El significado de determinadas comidas las constituye precisamente en emblemáticas para sus consumidores, para quienes tienen un sentido: no son simples signos de una comunidad, si no que son experiencias de un lenguaje compartido.

La investigación que se desenvolverá a continuación es una invitación a adentrarnos en la cocina Maulina a explorar las raíces y antecedentes mapuches existentes en la gastronomía tradicional de las localidades que comprenden el recorrido del ramal Talca- Constitución (en particular las localidades que son parte de la comuna de Péncahue), como valores de interés patrimonial, que forman parte de las identidades locales, actualmente en riesgo de perderse.

Vamos adentrarnos entonces en la profundidad de la cocina del Maule, en cada una de las partes que componen un plato, sus ingredientes principales, su preparación, los utensilios usados, su forma de cocción, quien lo hace, cuando y para quienes, para así observar las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo.

Se pretende desentrañar la historia del fogón Maulino, poniendo particular énfasis en lo que respecta a la cocina mapuche en la región. Qué significa que se coman algunas cosas y otras no, qué entendemos al hablar de “cocina Mapuche” ¿qué es eso propio? Qué tiene que ver con estilos que se mantienen y que son producto de un mestizaje culinario (y simbólico) entre lo indígena (que supone un cruce de tradiciones) y los aportes españoles (lo que a su vez se originan de otras mezclas). Qué elementos constitutivos de la gastronomía mapuche aún se mantienen, qué elementos foráneos se utilizan, con qué tipo de hibridación culinaria nos encontraremos. ¿Qué es eso “propio” que está siempre alterándose? ¿Cuáles son los nuevos elementos

Todas estas preguntas servirán de guía para observar como el alimentarse representa y verifica inconscientemente la pertenencia a un sistema alimentario. Sea este nacional, regional, de clase, de etnia. Una mixtura de estos y otros. Y dentro de ello, a los estilos que nos identifican, ligado a la posición social, al género, y a las diferentes generaciones. La alimentación comprende un lenguaje basto y profundo y compromete una forma de “pensarnos” a nosotros mismos.

1.2 Antecedentes

Para llevar a cabo el estudio se escogieron dos localidades: Corinto y Tanhuao, ubicadas en la región del Maule, provincia de Talca, comuna de Penciahue, ambas localidades parte de un conglomerado más grande de comunidades rurales que forman parte del circuito del último ramal que existe en Chile, declarado como Monumento Histórico.

Se eligieron ambas localidades, ya que componen y representan de alguna manera la mixtura de la cocina maulina, es decir, por una parte lo tradicional de la gastronomía campesina, fusionado con la cocina criolla (influencia de la colonia Española), más elementos indígenas que aún se conservan en las diferentes preparaciones. Que estas localidades sean parte del recorrido del último ramal significa mucho, ya que en este recorrido se manifiestan una serie de prácticas; desde la sociabilización entre los pares, intercambio de productos, truques, hasta la exposición de manjares culinarios que posteriormente son vendidos al llegar a Constitución. Al realizar el recorrido del Ramal, observo en el trayecto hornos de barro, vendedoras de tortillas de rescoldo y pan amasado acompañados del delicioso chancho en pierda. Hacer este recorrido, es ante todo adentrarse en un tiempo y un espacio que desafían las leyes del olvido, es conocer un conjunto de prácticas culturales, que se rehúsan a subordinarse a las reglas de una visión simplista de progreso. Da la sensación que dentro de este espacio se conjugan diferentes prácticas, una mezcla del paisaje natural, del paisaje arquitectónico y paisaje humano. Hace más de cien años la ferrovía buscó la sabiduría natural del Maule y así el trazado de la vía siguió la ruta del río. A lo largo de los años, el río y la ferrovía se han convertido en productos y productores del paisaje, con una dinámica que da la sensación que ya está confundida con la propia vida de la población y de la gente que lo utiliza.

Observo cautelosamente como el río y el tren transportan esencialmente experiencias de vida: gente que va y viene del trabajo; familias que van a visitarse; amigos que se dirigen al último adiós de un muerto querido; señoras que venden sus producciones gastronómicas y artesanales; niños en vacaciones soñando con la playa. Da la impresión que dentro del bus carril se vive otra época, una mezcla entre realismo mágico con personajes de antaño; volvemos al campo rural y tradicional.

Según la encuesta CASEN 2006 el 1,2% de la población Maulina afirma pertenecer o descender de un pueblo originario. El 95,9% de esta población corresponde al pueblo Mapuche.¹

Según el censo de población realizado en 2002, en el Maule hay un total de 8.557 personas provenientes de pueblos originarios, que corresponden al 1,2% del total del país. De ellos 8.134 son mapuche, y el resto se distribuye en aymaras, yaganes (o yámanas) y atacameños, entre otros. Las comunas donde existe mayor número de personas con ascendencia mapuche son Talca, Curicó y Linares.

Según el censo del año 2002 la Región del Maule posee una población de 908.097 habitantes, de los cuales 49,88% corresponde al sexo masculino y el 50,11% al sexo femenino. Del total de la población, el 66,4% vive en áreas urbanas en tanto que el 33,59% lo hace en zonas rurales. Y la densidad media regional es de 29.97 Hab / km².

La comuna de Pencahue (comuna donde se llevara a cabo la investigación) se ubica aproximadamente a 15 Km al Poniente de Talca. Sus coordenadas geográficas aproximadas son: 71° 47' Longitud Oeste 35° 23' Latitud Sur su elevación media es de 71 m.s.n.m.

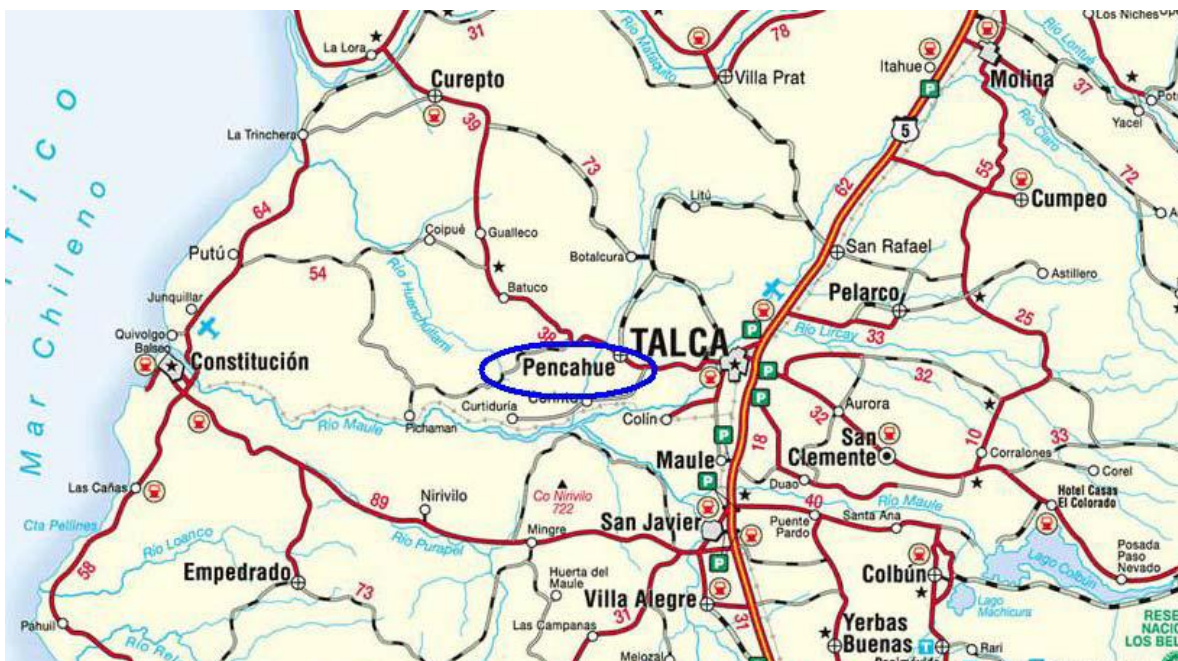
Esta comuna se identifica por ser básicamente rural, o sea, 6 de sus 7 distritos son 100% rurales. Se caracteriza además por un alto índice de analfabetismo (con un 15%), es decir, un bajo índice de desarrollo humano.²

¹ Fuente: http://epi.minsal.cl/epi/html/Fichas_Regionales/maule.pdf

² <http://www.oitchile.cl/pdf/10-25.pdf>

Pencahue tiene una superficie de 956,8km² y una población total de 9.021 habitantes, con una población rural de 75,5%. La cantidad de viviendas según el censo del 2002 corresponde a 2.547. Esta comuna se divide en siete distritos: Pencahue, Corinto, Estero, Tanhuao, Batuco, Litú, La Aguada. El 46% corresponde a la población de mujeres y el 0,1% de esta población se define como mapuche. Respecto al grado este alcanza al 12%.³

Corinto tiene una superficie de 61.9 km², la cantidad de habitantes hasta el 2009 corresponde a 1.479. Se caracteriza por ser una localidad rural, con una cantidad de 280 viviendas.⁴ El acceso terrestre a esta región es a través de la panamericana Ruta 5 sur, que conecta las principales ciudades de la región con el resto del país. La vía de acceso principal la constituye la ruta K-60, un camino con carpeta de asfalto que une la localidad con Talca. La localidad cuenta con servicio de buses y colectivos que une la localidad de Pencahue con Talca.⁵



³ Ídem

⁴ Ídem

⁵ referencia: https://www.e-seia.cl/archivos/Declaracion_ImpactoAmb_Pencahue.pdf

Según el censo del año 2002 cuenta con una población 2159 habitantes. Actualmente es la tercera detención obligada del buscarril. (Ramal)

Antiguamente el lugar se llamaba Pocoa nombre dado por los incas en alusión a los Promaucaes, promaucas o purumaucas (del quechua *purum awqa*, 'gente salvaje') etnias mapuches que habitaron el actual territorio de Chile entre los ríos Maipo (cuenca de Santiago) y Maule. (Guzmán, 1966)

Cuenta la gente del lugar, que a mediados del siglo XIX, un hijo de Grecia meridional, añorando sus orígenes instaló un molino (hoy en ruinas), de este molino se despachaban grandes fanegas de trigo, alrededor de mil al año, entre 1842-1852, aprovechando la navegación en el río Maule, hacia puertos como el Callao y San Francisco, antes y después de la fiebre del oro que se desatara allí. Producto de la llegada de griegos al lugar se cambia el nombre de la localidad de Pocoa a Corinto o Korinto que en griego significa Polis haciendo mención a la ciudad que se encontraba entre Atenas y Esparta.

Corinto posee construcciones que datan de fines del siglo XVIII, contemporáneas a la creación del fundo de Pocoa (nombre que recibía antes esta zona) como la iglesia de la Inmaculada Concepción, que fue construida en 1794 y en la cual se celebra una fiesta religiosa cada 8 de diciembre, la fiesta de la Purísima y que recibe cerca de diez mil peregrinos, muchos de ellos provenientes de la propias comunidades del ramal.

Algunos de los servicios básicos son: 5 colegios, 1 comisaria, 1 posta rural. De los 5 colegios solo dos están en funcionamiento regular, que solo llega hasta octavo básico. La mayoría de los jóvenes que siguen estudiando migran hacia Pehuenhue o Talca.

Gran parte de la gente que trabaja en esta localidad se dedica a la agricultura, principalmente a la plantación y extracción de tomates y melones. Otra parte de la población se dedica al cuidado de la viñas, ya que esta zona se caracteriza por ser vitivinícola; antiguamente las mujeres se dedicaban a la fabricación de tejidos, que posteriormente vendían en el ramal o en las ferias de Constitución, los hombres por su parte se dedicaban a la fabricación de herraduras y a trabajar en el campo. Actualmente mucha

de la población joven está emigrando en busca de nuevas oportunidades de trabajo hacia las zonas urbanas como Talca o Constitución ⁶

Tanhuaio la segunda localidad a investigar tiene una superficie (según lo comentado por gente del lugar) de 10 km², desde la línea del tren hasta la última casa (sin considerar cerros) la cantidad de habitantes que viven de forma constante en la localidad es aproximadamente de 50 familias. El resto de la gente pulula de forma alterna según las estaciones del año.

Muchas de las casas que se encuentran en el lugar están vacías o abandonadas, ya que luego del terremoto muchas familias optaron por migrar en busca de mejores oportunidades laborales, y en busca de subsidios habitacionales en la ciudad. La mayoría de las casas que hoy existen son construcciones nuevas, porque las antiguas al ser de adobe quedaron en ruinas.

En base a las entrevistas y conversaciones realizadas con gente del lugar, se puede dar cuenta que Tanhuaio es un pueblo que se fundó hace poco más de 200 años, no existe mayor claridad con respecto al origen del nombre del pueblo, pero en relación a la historia local se cuenta que el nombre hace alusión al cuento de un perro y una campana. Antiguamente existía un campanario que cada cierta hora hacía sonar sus campanas, cada vez que eso sucedía un perro ladraba fuertemente. El perro ladraba potentemente Guau Guau, mientras sonaba Tan Tan de las campanas. Luego se unieron ambos sonidos, dando pie al nombre del lugar.

Tanhuaio es la quinta parada del buscarril y no cuenta con estación, si no que únicamente con una garita llamada El Peumo. Esta garita se encuentra a dos kilómetros de la posta que es el primer lugar a la entrada del pueblo.

Esta localidad cuenta únicamente con una posta, una junta de vecinos, un club del adulto mayor y un colegio que actualmente no funciona, por no tener alumnos.

⁶ Referencia: conversaciones con la gente del lugar

Tanhua no cuenta con servicio de agua potable, la mayoría del agua que consume la población se extrae de napas subterráneas, agua que utilizan para consumir y para regar las viñas y árboles frutales. Hay algunas personas que cuentan con agua de pozo.

La electricidad llegó hace aproximadamente 20 años, con lo cual alivió una gran carencia y mejoró la calidad de vida de las personas.

La mayoría de la gente que trabaja en esta localidad se dedica a la agricultura, principalmente a la plantación y extracción de árboles frutales. Otra parte de la población se dedica al cuidado de la viñas, ya que esta zona se caracteriza por ser vitivinícola, antiguamente las mujeres se dedicaban a la fabricación de tejidos, que posteriormente vendían en el ramal o en las ferias de Constitución, los hombres por su parte se dedicaban a la fabricación de carbón en hornos de barro, al cultivo del trigo y a trabajar en el campo.

Los trabajos que la gente realiza son esporádicos y trabajan según temporadas, fuera de la localidad, ya que aquí únicamente están las viñas de personas ajenas al lugar que cuentan con su propia mano de obra.

Las mujeres se dedican particularmente al amarre de las parras en Curtiduría (localidad cercana), luego en noviembre trabajan en la temporada del arándano en Pencahue y luego la vendimia en marzo. Los hombres por su parte trabajan en la poda de parras igualmente en localidades cercanas y también en las forestales que se instalaron hace 25 años en el lugar (Forestal Mininco y Arauco).

La mayoría de la población que habita el lugar es población anciana que fluctúa entre los 65 años y 90. Muchos aún trabajan o viven de miserables pensiones. Tanhua es un pueblo preferentemente de población longeva, donde las nuevas generaciones han migrado en busca de mejor calidad de vida y puestos de trabajo. Es un pueblo que si no renueva su población tenderá a desaparecer ya que la tasa de natalidad es nula.

Interesa identificar y dar cuenta de la tradición gastronómica de esta zona. Donde es posible encontrar hornos de barro, cocinas a leña y la crianza de animales que forman parte del paisaje Maulino junto con elementos representativos de la tradición culinaria de la zona tales como: el "chanchito en piedra", las tortillas de rescoldo, el vino pipeño, entre otros.

Elegir Corinto y Tanhuao como localidades de estudio, tiene que ver básicamente con que ambos lugares contienen en su cocina elementos interesantes de observar. Por una parte se conservan ingredientes mapuches tales como: el changle en diferentes preparaciones, el piñón, yuyos, cardos y nalcas. Además el uso de ciertos utensilios tales como él: mortero, la piedra de moler, la callana (vasija) y el chaiwe (colador).

Además de otras preparaciones como el catuto o mültrun (tipo de tortilla de trigo), en cuenta a bebidas, aún, se elabora el muday jugo de trigo o maíz fermentado, el ulpo, bebida bien fría que se prepara con harina tostada de trigo. Así mismo ambas localidades conservan elementos de la cocina criolla tales como: cazuelas, preparaciones de guisos, charquicán, estofados, papitas con mote, humitas entre otros. Importa observar la hibridación, fusión y mixtura que se produce en el encuentro entre dos saberes culinarios distintos y dar cuenta de los elementos e ingredientes de ascendencia mapuche que aún se mantienen en las preparaciones de diferentes platos, y como estos van configurando parte de las identidades y tradiciones de este territorio.

Mediante un trabajo de rescate de memoria, a través del relato, exploración de las prácticas de los habitantes, revisión de recetarios y documentos se identificarán los principales elementos de carácter mapuche que sustentan la tradición gastronómica existente en las localidades y estaciones del bus carril.

Para la realización de esta investigación se tomará como eje central los conceptos de identidad (es) en el Maule, memoria, sistema alimentario, cultura alimentaria. Tomando en cuenta la transmisión intergeneracional del saber gastronómico y la socialización con respecto a las pautas culturales de un territorio. Considerando como unidad de análisis la perspectiva de género, y el sistema social y económico.

Las preguntas centrales que guían este estudio son: ¿Cuáles son los elementos principales de ascendencia mapuche presentes en la gastronomía tradicional de las localidades del Ramal? ¿Cuáles han sido las formas de socialización y transmisión intergeneracional de pautas de consumo de alimentos en habitantes de las localidades del Ramal y si existen roles de género asociados a dichos procesos?

Se abordará la influencia alimentaria mapuche enfocándose en la socialización y transmisión intergeneracional de las pautas de consumo de alimentos y las pautas actuales de consumo, tomando en cuenta los factores determinantes en la preparación y los criterios de selección de alimentos.

Dentro del marco de la identidad cultural mapuche, el consumo de alimentos es muy significativo ya que expresa la preservación de los valores y normas propias de la cultura. De esta manera, la alteración y pérdida de las pautas de consumo tradicionales, implican cambios en la identidad cultural. En este sentido, interesa explorar el cruce entre la tradición gastronómica mapuche y la tradición gastronómica campesina de las localidades del Ramal.

En el marco de esta investigación, socialización y transmisión intergeneracional son muy importantes para la reproducción de pautas de consumo de alimentos de la cultura mapuche; ya que la alimentación, es un ámbito de expresión cultural que, es apropiado por los propios grupos como indicador de identidad, principalmente en casos en que ésta se visualice en proceso de pérdida o ante la necesidad de difundirla y explicitarla (Carrasco y cols, 2003).

La transmisión intergeneracional, es un concepto definido como la repetición de conductas de consumo de alimentos, en las condiciones de haber experimentado u observado cualquiera de estas conductas en miembros de la familia. La transmisión intergeneracional desde la aproximación conductual, explica que las personas se comportan de acuerdo a los repertorios conductuales que van aprendiendo en forma explícita o implícita, los cuales se mantienen sólo si son reforzados, de otra forma son eliminados con el paso del tiempo. De esta manera, la transmisión intergeneracional se explica a través del aprendizaje social dado dentro de la familia. El reforzamiento puntual de algunos comportamientos explica que se creen estilos de conducta que posteriormente se utilizarán en la formación de la siguiente generación (Vargas y Ibáñez, 2002).

Por otro lado, la socialización se refiere al mecanismo basado en la interacción social de los individuos, mediante la cual una sociedad transmite a sus miembros las pautas culturales para que éstos desarrollen su potencial humano y de este modo puedan actuar en ella íntegramente

(Gilbert, 1997).

Centrándonos en los diferentes procesos de producción, preparación y consumo de los alimentos, se pretende enfrentar este estudio, situándolo en una esfera del fenómeno culinario como uso metodológico para tratarlo como si fuera un hecho social total. Según los términos planteados por Mauss en su Ensayo sobre el Don (1991), considerándolo en sus tres características fundamentales: primero como un hecho que envuelve a su vez categorías económicas, políticas, jurídicas, etc.; segundo, en el eminente carácter de reciprocidad que la comida lleva en sí; y tercero, en su característica principal de hecho social que envuelve de una u otra manera toda la sociedad. Al concebir al acto alimentario como un hecho social total, a la vez que asumir la multidimensionalidad de éste, se establece una matriz conceptual determinada por la interrelación entre todos los aspectos que construyen la experiencia alimentaria. Entre estos aspectos destacan el social -en tanto la alimentación constituye una estrategia básica de socialización y de organización social-, el económico, dada la dependencia del modelo y sistema productivo para la construcción de los repertorios de consumo alimentario (Carrasco y cols, 2003).

La experiencia alimentaria se construye a partir de un proceso de simbolización que caracteriza a los alimentos como comestibles, los inserta en un sistema de preferencias y establece las formas de preparación y su ocasión de consumo (De Garine y Vargas, 1997).

Esta investigación tendrá un enfoque particular, una perspectiva de género, considerando a las hacedoras del rito culinario, fundamentalmente a las mujeres, como base del universo de elementos que podemos denominar como “cocina”.

La utilización de la perspectiva de género como categoría de análisis permite dar una mirada a la estructura social de una cultura. Se conceptualiza el género como “el conjunto de ideas, representaciones, prácticas y prescripciones sociales que una cultura desarrolla desde las diferencias anatómicas entre los sexos, para simbolizar y construir socialmente lo que es “propio” de los hombres (masculino) y lo que es “propio” de las mujeres (lo femenino)” (Lamas, 1999). Así el análisis de género permite visualizar la construcción cultural de la diferencia, y el

lugar construido para ser habitado por la mujer. “Los sistemas de género sin importar su periodo histórico son sistemas binarios que oponen el hombre a la mujer, lo masculino a lo femenino, y esto, por lo general, no en un plan de igualdad sino en un plan de orden jerárquico” (Lamas, 2000).

En la mayoría de las sociedades, no cabe duda que han sido las mujeres las depositarias de los conocimientos culinarios, saberes complejos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias, por un lado, y por otro de transmisión transgeneracional de estilos culinarios.

Desde el mundo precolombino donde las brasas, el fuego que congregaba en círculos fue enseñado la diferencia entre lo crudo y lo cocido, lo asado, lo ahumado y modelando los gustos, hasta el fogón como centro social de la ruca mapuche o de la canoa selknam, las mujeres han sido las “operarias” del universo de lo comestible. (Montecino, 2005).

La cocina es el soporte más antiguo y clave de la producción simbólica, en donde lo femenino jugó y juega un papel de enorme relevancia. Su peso ha sido tal que también se lo ha “naturalizado”, es decir, incorporado como algo “inherente” a la cultura. No obstante, la valoración y el prestigio de este trabajo cultural variarán en cada grupo social de nuestro territorio. Los antiguos mapuches polígamos y patrilocales, otorgaban una posición relevante a la figura de la mujer y el fogón. Esa dupla era la distinción y daba cuenta del poder de un hombre; las mujeres y el fuego que permitía la cocción eran una suerte de signo de liderazgo dentro de un linaje. Así el hombre podía pasar de ruca en ruca o de fogón en fogón comiendo las “especialidades” de cada una de sus esposas, verificando de esa manera la abundancia y la riqueza. Por cierto los placeres del comer y el amar, el fuego que los torna culturales, se aliaban en este desplazamiento masculino. (Montecino, 1984)

En el universo cultural mapuche las tareas de la cocina estaban integradas a la vida diaria, y aun lo siguen estando, en un mismo sitio donde se dormía, se comía, se guarecía del mal tiempo. Cobijo y espacio nutricional, el fogón y las cenizas, incluyeron a las mujeres y su hacer transformador de las materias.

Este mismo ejemplo ilustra también el que cada mujer cocinaba aparte en su propio fogón, con sus propias ollas, produciendo así una distinción, una identidad personal en los estilos

culinarios. La singularidad de quien cocina queda en evidencia. Pero, también la diferencia protege, toda vez que como sabemos los alimentos pueden ser nocivos, y son el medio que utiliza la brujería para cumplir con sus objetivos, ya sea para atraer al amado o para aniquilar a alguien. Entre los mapuches, como en muchos otros pueblos, se piensa que uno de los medios principales por los cuales se contraen los “males” es a través de la ingesta de determinados “venenos” que los brujos administran en las comidas o bebidas. (Montecino, 2005)

Así las mujeres las cocineras por excelencia, se truecan en vulnerables poseen el don de la feracidad y la vida; pero, asimismo, poderes sombríos, asociados al fuego de la cocina que crepita y atrae, que conducen a la locura o la muerte. La vulnerabilidad femenina se asienta de este modo en esa doble posición y en la permanente sospecha de que puede hacer caer sobre sí la maledicencia y el castigo. (Ibídem)

Si bien históricamente han sido las mujeres las poseedoras del saber culinario, estas han sabido traspasarlo intergeneracionalmente de generación en generación, mediante la sociabilización del saber. Desde la perspectiva de género la estructura rólica de la sociedad tradicional mapuche determinó la forma de transmisión del conocimiento culinario.

“todo lo que hoy se... esos secretitos como dice una, me los dio mi mamá y a mi mamá mi abuela y así po... son cosas que uno aprende desde que es niña, la mamá siempre era la encargada de que uno aprendiera a cocinar, sobre todo para los hombres de la familia”⁷.

La transmisión intergeneracional se configuró como elemento básico de la resistencia de las mujeres mapuches. Son las claves de acceso a un relato sobre los desacomodos y acomodos que las mujeres mapuches han venido haciendo para resguardar y proteger su cultura. Así se entiende que “las mujeres mapuches modulan los sonidos de la historia; presencia de un devenir femenino, también los ecos de la 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” (Montecino, 1984). Una memoria individual y colectiva que las define y delinea: “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

⁷ Señora Nelly, habitante de Tanhuao

traumáticos, el grito en sordina de los guerreros de otrora, el tañido de la ayuda mutua, las costumbres que definieron un modo de relación con el mundo y al ser evocada la actualizan”. (Ibíd. P.22).

Históricamente tanto en Corinto como en Tanhuao, han sido las mujeres las depositarias del arte culinario, desde muy pequeñas fueron fieles observadoras del rito que ocurría en la cocina, mientras sus padres o hermanos trabajan en el campo o en diferentes oficios, eran ellas relegadas al espacio de la cocina, encargadas de la alimentación de sus congéneres saber que en muchas ocasiones fue traspasado intergeneracionalmente de madre a hija, de abuela a nieta. Al conversar con las mujeres mayores, ellas comentan que muchas de las recetas tradicionales que hoy preparan, fueron conocimientos que adquirieron mirando a sus antecesoras y más adelante poniendo en práctica.

“Cuando yo era niña me acuerdo que siempre le ayudaba a mi mamá a cocinar para la familia, a veces no había mucho si para echar... pero nunca vi a mi papá cocinar los hombres no se metían ahí, para eso estábamos nosotras...”⁸

“Cocinar para mí siempre ha sido una tarea de mujeres, es poco el hombre que se mete aquí, además ellos siempre salen a trabajar y como una no lo va a esperar con un rico y calentito plato de comida.

⁸ Señora Nelly Aravena, habitante de Tanhuao