



**PATRON E IDENTIDAD ALIMENTARIA EN POBLACION
MAPUCHE DE EL MAITEN, 2014.**

ALUMNA: Garramuño, María Paula

DIRECTORA: Brutti, Nilda Isabel

CODIRECTORA: Ruatta, Angela Noelia

CÁTEDRA DE SEMINARIO FINAL

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Patrón e Identidad Alimentaria en población mapuche de El Maitén, 2014.

Alumna: Garramuño, María Paula

Directora: Dra. Brutti, Nilda Isabel

Co-directora: Mgter. Ruatta, Angela Noelia.

Córdoba, 2015

HOJA DE CALIFICACIÓN

Tribunal

Presidente: Brutti, Nilda Isabel.

Miembro: Del Campo, María Lis.

Miembro: Massobrio, Esteban.

CALIFICACIÓN:

Art. N°28: *“Las opiniones expresadas por los autores de este Seminario Final no representan necesariamente los criterios de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas”*

*“Para el que mira sin ver,
la tierra es tierra nomás”
(Atahualpa Yupanqui)*

Dedicado al pueblo mapuche. “La sabiduría está en sus manos”

Agradecimientos:

A todas las personas que conforman el Proyecto, por soñar, aprender y crecer juntos.

A mi familia, mi raíz y sentido.

A Felipe, gracias por ahuyentar mis miedos.

INDICE

RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN.....	2
Propósito.....	4
Objetivos específicos.....	4
MARCO TEORICO.....	5
I. Cultura.....	7
Cultura y Conocimientos.....	8
Cultura y Prácticas Alimentarias.....	8
II. Patrón Alimentario.....	11
Patrón Alimentario argentino.....	12
Patrón Alimentario mapuche.....	14
Cosmovisión mapuche.....	17
Comensalidad mapuche.....	17
III. Identidad: Identidad Alimentaria.....	18
IV. Pueblo Mapuche: Historia.....	19
V. El Maitén: árbol de la verdad.....	23
Poblamiento.....	28
DISEÑO METODOLOGICO.....	29
Tipo de estudio.....	29
Población de estudio.....	30
Unidades de análisis.....	31
Muestreo teórico.....	32
Criterios.....	32
Categorías de análisis y ejes de indagación.....	33
RESULTADOS Y DISCUSION.....	37
I. Descripción de El Maitén.....	37
1- Patrón Alimentario actual.....	40
a. Prácticas alimentarias.....	40
b. Alimentos.....	42
c. Recolección/producción.....	47
d. Conservación.....	51
e. Preparaciones.....	53
f. Momento alimentario.....	57
2- Patrón Alimentario ancestral.....	60
a. Prácticas alimentarias.....	60
b. Alimentos.....	62
c. Recolección/producción.....	64
d. Conservación.....	69
e. Preparaciones.....	71
f. Momento alimentario.....	72
3- Transición y resiliencia del PA mapuche.....	74
4- Identidad alimentaria.....	87
a. Rasgos distintivos.....	87
b. Sentido de pertenencia y otredad.....	90
c. Simbolismo de la alimentación.....	91
d. Cosmovisión.....	94
CONCLUSION.....	99
SUGERENCIAS.....	100
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	
ANEXOS.....	



PATRÓN E IDENTIDAD ALIMENTARIA EN POBLACIÓN MAPUCHE DE EL MAITÉN, 2014.

Área de investigación: Socioantropología

Autores: Garramuño, MP; Ruatta NA; Brutti NI.

Introducción: La alimentación es un acto complejo y popular que permite la transmisión simbólica y cultural en Comunidades Mapuche (CM) que habitan en Argentina, país pluriétnico. **Propósito:** Analizar el Patrón Alimentario, reconociendo los rasgos que proporcionan identidad en personas mapuche urbanas y periurbanas de El Maitén, en 2014. **Metodología:** Se trabajó con 15 personas mapuche de ambos sexos y todos los grupos etarios, seleccionados intencionalmente, hasta saturación teórica, utilizando la Unidad Doméstica (UD) como unidad de análisis, previo consentimiento informado con resguardos éticos pertinentes. Se realizaron entrevistas semiestructuradas, observación participante como espectador y participante. Se establecieron categorías de análisis y se realizó análisis de contenido y método comparativo constante. **Resultados:** Los distintos poblamientos fueron fundando El Maitén como localidad cosmopolita, sin embargo las $\frac{3}{4}$ partes de sus habitantes se reconocen mapuche. Pudo visualizarse una interrelación entre su cultura indígena con un presente inmerso en la sociedad capitalista. El Patrón Alimentario actual responde más a su condición de “ciudadanos marginales” que de “indígenas”. Sin embargo, los elementos de la Identidad Alimentaria, reflejan que las representaciones sobre la comida, la comensalidad y la vida, se asocian principalmente a su pertenencia a la cultura indígena, y adaptadas a sus condiciones poscoloniales en contextos de pobreza rural y urbana. **Conclusión:** Las diferentes etapas históricas del pueblo mapuche, que en distintas medidas actualmente viven en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, han atravesado su cultura alimentaria y son hechos partícipes que influyeron en los cambios de su cocina, sin embargo, mantienen sus universos simbólicos e identitarios.

Palabras clave: Pueblo mapuche – Patrón Alimentario – Identidad- Resiliencia.



INTRODUCCION

La alimentación constituye una de las características más profundamente enraizadas en la vida y la cultura de los pueblos, es una forma de identidad, el alimento crea una conciencia profunda de pertenencia al grupo (Varela Moreira et al, 2009). Mientras que, el Patrón Alimentario (PA) de una sociedad según Torres Torres y Trápaga Delfín, es el conjunto de productos que un individuo, familia o grupo de familias consume de manera ordinaria, según un promedio habitual de frecuencia estimado en por lo menos una vez al mes; o bien, que dichos productos cuenten con un arraigo tal en las preferencias alimentarias que puedan ser recordados por lo menos 24 horas después de consumirse. La permanencia en el consumo de determinados alimentos también señala la existencia de un PA (Aguirre, 2006). Por su parte, la identidad se define como un conjunto relativamente estable de rasgos distintivos por medio de los cuales se puede reconocer a un individuo o grupo de individuos a lo largo de una trayectoria (Guber, 2001). Jenkins plantea que la identidad es nuestra comprensión de quiénes somos y quiénes son los demás, y recíprocamente, la comprensión que los otros tienen de sí y de los demás, incluidos nosotros (Jenkins, 2004). A su vez, Castells afirma que, tratándose de actores sociales, la identidad es la construcción de sentido, que se construye por el individuo y representa su autodefinición (Castells, 2001). De la misma manera, Guber postula que la invocación de la identidad activa las categorías y atributos por medio de los cuales los individuos o grupos se tornan reconocibles, y Giménez agrega que dicho concepto no puede verse separado de la noción de cultura, ya que las identidades sólo pueden formarse a partir de las diferentes culturas y subculturas a las que se pertenece o en las que se participa (Guber, 2001; Giménez, 2004).

Argentina reproduce, a decir de Carrasco Henríquez, la constante latinoamericana como país originalmente multicultural, aun cuando su historia político-legislativa demuestre una importante tendencia al silenciamiento, desaparición, intervención y control de las poblaciones indígenas que frente a ello, han disminuido notoriamente su presencia en el territorio nacional. Sin embargo, datos aportados por el INDEC (2010) informaron la existencia de 21 Pueblos Originarios (PO) dentro del territorio argentino (2,4% de la



población total), de los cuales un 21.5% lo constituye el Pueblo Mapuche. La cultura mapuche se apoya fuertemente en su cosmovisión, según la cual existe una relación entre el *ce* (personas) con la naturaleza y cada elemento que conforma la *ixofijmogen* (biodiversidad) (Organizaciones Mapuche del Neuquén, 2000). Carrasco Henríquez plantea que el sistema alimentario mapuche se caracteriza por estar organizado según criterios orgánicos, simbólicos y sociales, en el cual se prioriza la predisposición emocional de la persona y las condiciones en que se produce el acto alimentario cotidiano. De acuerdo con Bertran Vilá, describir la alimentación de los pueblos indígenas puede servir para entender, aunque sea en parte, los procesos en los que están inmersos (Bertran Vilá, 2005). Sin embargo, Ferrari, Morazzani y Pinotti sostienen que los estudios sobre PA en nuestro país se generan desde una perspectiva hegemónica, donde no se contempla la diversidad ecológica, social y sobre todo la diversidad étnica de nuestra población.

El presente trabajo se fundamenta en la necesidad de “reconocer”, entendiendo esto como, conocer, valorar y respetar la cultura mapuche y su expresión a través del patrón alimentario y la identidad que se traza alrededor del plato de comida. A su vez, este estudio permite ampliar el área de acción del proyecto interdisciplinario e interinstitucional de mayor envergadura titulado “Reconocimiento de las lógicas que organizan los modos de vida en Comunidades Mapuche (CM) y su implicancia clínica - nutricional”.

Esta investigación, desde una construcción cualitativa, constituye el primer contacto de sensibilización y acción del equipo de investigación con personas de El Maitén, durante el año 2014. Supone una visión intercultural de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche y el sentido de pertenencia, como PO, a partir de los rasgos de identidad alimentaria. Implicó la toma de una postura diferente de las investigaciones clásicas, que facilita la mirada de la realidad desde una perspectiva incluyente de símbolos y factores intangibles que, en forma silenciosa, van moldeando lo que fuimos y somos. Desde la Lic. en Nutrición, este trabajo permite ahondar en la salud pública y la cultura alimentaria y, desde las herramientas adquiridas, poder reconocer y analizar la realidad del Pueblo mapuche en su Patrón Alimentario y percibir sus rasgos identitarios en algo tan interno y central como es la “cocina” como eje cultural.



PROPOSITO

- Analizar el Patrón Alimentario, reconociendo los rasgos que proporcionan identidad en personas mapuche urbanas y periurbanas de la localidad de El Maitén, en 2014

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Describir en la población mapuche de El Maitén el consumo de alimentos, preparaciones y prácticas culinarias:
 - actuales;
 - ancestrales de la cultura alimentaria mapuche.
- Recuperar del consumo actual, aquellos alimentos, preparaciones y prácticas culinarias que refieran identidad alimentaria en personas mapuche



MARCO TEORICO

La expresión *somos lo que comemos*, aforismo que, si bien integra la complejidad de la alimentación, su validez suele quedar reducida a la dimensión teórica de los procesos de construcción e incorporación manifiestos a través del comportamiento alimentario. “En efecto, de acuerdo a este proverbio la comida y la cocina expresan de un modo particular *quiénes somos*. No obstante, gran parte de la población mundial se está preguntando hoy en día *qué estamos comiendo*, asumiendo que *no sabe* lo que come, y por tanto desintegrando la relación de conocimiento entre la alimentación humana y la identidad. Los seres humanos somos lo que comemos, pero ¿Si no sabemos lo que comemos? ¿Qué somos? ¿Siguen siendo las cocinas culturales expresión de la identidad individual y grupal? ¿O es la homogeneización alimentaria el nuevo orden impuesto por las nuevas lógicas de control e intervención política y cultural?” (Gracia Arnaiz, 2002).

Por otro lado, la misma premisa alemana puede resultar válida e incluso complementarse al afirmar que no sólo somos lo que comemos, sino que también comemos lo que somos, asumiendo con ello que la alimentación está condicionada, a su vez, por nuestra realidad biológica y psicosocial (Contreras Hernández et al, 2005).

Así, el acto de comer se vuelve un entramado complejo de relaciones y representaciones, donde la pertenencia a un determinado sector social, a una cultura regional, a una familia, a cierto nivel de ingresos, a una historia individual y una infancia vivida, con creencias e ideales particulares y colectivos, en un contexto social, político y económico, y en un lugar y tiempo determinados, entre otros factores, modelan y condicionan comportamientos, gustos y preferencias hacia ciertos alimentos y prácticas, llevando a los conceptos de “cocina” y “alimentación” a un plano dual y complementario; donde queda claro que nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario. En este sentido, se encuentran y complementan la entidad biológica humana, producto de la naturaleza y sometido a sus exigencias, y la entidad espiritual, dotada de pensamiento y razón capaz de trascender las leyes naturales para construir la realidad (Fischler, 1995).



Los vertiginosos cambios físicos y simbólicos en los modos de vida actuales exigen una adaptación constante y dinámica de los seres que habitan en la tierra, incluyendo al ser humano, mediante estrategias de reproducción y resignificación física y social para sobrevivir en el mundo real y el imaginario. Es más, la evolución de la que hemos surgido no es solamente una evolución biológica que, de alguna manera, ha hecho posible la organización social, la técnica y el desarrollo de las facultades intelectuales, sino que esta relación de causalidad también se ha ejercido en sentido inverso: la evolución biológica de nuestra especie ha sido posible por una organización social compleja y por la técnica.. Y la alimentación no queda exenta en esta premisa, pasando a ser considerada como una gran paradoja a lo largo de la historia, con perdurables conservadurismos y profundas y complejas transformaciones que fueron modelando y modelan hoy en día las prácticas y comportamientos alimentarios (Contreras Hernández et al, 2005).

Así, según Patricia Aguirre, existieron tres grandes cambios estructurales que modificaron la comida en la evolución humana, reflejando cada una profundas transformaciones. La primera fue el omnivorismo, que nos hizo humanos. La segunda, el inicio de la agricultura, que nos hizo desiguales al presentarse la posibilidad de intensificar la producción y obtener excedentes, dando origen a muchas de las instituciones sociales que conocemos en la actualidad. Y la tercera, (etapa en la que nos encontramos en la actualidad), fue la revolución industrial, que nos hizo opulentos. Este análisis pone en tensión el hecho que la evolución cultural fue mucho más acelerada que la evolución biológica del ser humano; y que todos estos cambios han influido e influyen en la definición de alimentos “disponibles”, los que no siempre son “accesibles” y aun “accesibles” no siempre son “comibles” porque existe en el hombre eso que los diferencia de las demás especies en la tierra y que se llama cultura (Aguirre, 2010).



1. **Cultura**

La cultura es definida por la Real Academia Española (RAE) como el conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo. Comprende valores, actitudes, normas, ideas, hábitos y percepciones internalizadas, así como formas o expresiones concretas que se adoptan y que, en gran medida, son compartidas entre un grupo de personas (OPS, 2008).

Según la UNESCO (Declaración de México, 1992), la cultura brinda al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Ella hace de los individuos seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella se disciernen los valores y se toman decisiones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden (OPS/OMS, 2008).

Aunque el concepto de cultura es complejo, para entenderlo de manera más amplia cabe considerarla como parte del ambiente creado por la humanidad, de lo que derivan sus dos componentes: la cultura espiritual o intangible y la cultura material. La primera se conforma entre otros elementos por la forma de concebir el mundo, las reglas de conducta que norman los modos de vidas y la complejidad de las creencias y conocimientos. La segunda abarca todas las construcciones que se generan a partir de los materiales tomados y modificados de la naturaleza. En efecto, toda sociedad humana ha elaborado un cuerpo de creencias valores actitudes y conocimientos que norman su pensamiento, sentimientos y conducta, y además elabora herramientas utensilios, construcciones y altera la naturaleza para su provecho, a partir de los recursos materiales de los que puede echar mano (Vargas, 1984, citado por Bengoa et al, 2012).



Cultura y conocimientos.

La cultura en su origen es siempre y esencialmente obra del espíritu: de la inteligencia, que de-vela el ser o verdad como bien o valor de las diferentes zonas de su propio ser y del ser de las cosas, y de su voluntad, que se lo propone o decide y que luego realiza, ya inmediatamente por sí misma en su propia actividad, ya en el cuerpo del propio hombre, ya en los objetos del mundo circundante, mediante la actividad del cuerpo y de los instrumentos de que echa mano. La cultura busca bienes o valores trascendentes, sólo asibles y realizables formalmente y como tales por el espíritu; y, por ende, no es sino el perfeccionamiento o acrecentamiento ontológico de la realidad natural, del ser como es, material y espiritual -mundo y hombre- por el espíritu, para alcanzar en él los bienes descubiertos y propuestos por el propio hombre (Derisi, citado por Rego, 1981).

El conocimiento, por su parte, es la fuente de la cual surgen los fines y los motivos de las acciones humanas, ya que por medio de éste se forma el saber de los individuos.

La percepción de la salud y la enfermedad en cada grupo cultural y étnico implican manejos de lenguajes distintos, y por lo mismo, visiones distintas del cuerpo humano. No se puede olvidar que la manera en que entendemos al mundo, el cuerpo, la salud y la enfermedad cambia de una población a otra, de un grupo humano a otro, de una cultura a otra (Diez et al, 2012).

Cultura y prácticas alimentarias:

Es Sabido que “comer” es un hecho de dimensiones y repercusiones bio-psico-sociales. (Gracia Arnaiz et al, 2012). Según Patricia Aguirre, para que sea alimentación verdaderamente humana, “para que podamos llamarla comida, ésta debe adoptar una forma que la haga comprensible al grupo que la recibe. En otras palabras, necesita entrar en el juego de los cambios e intercambios sociales” (Aguirre, 2010).



Siguiendo esta línea, es posible definir como práctica alimentaria a este binomio compuesto por la alimentación- nutrición en interacción constante con los factores biológicos y ambientales (Castro San Juan, 1998).

Los comportamientos socioculturales que se traman en las prácticas alimentarias son poderosos y complejos: las gramáticas culinarias, las categorizaciones de los alimentos, los principios de exclusión y de asociación, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina, etc., todo ello estructura la alimentación cotidiana. Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias..., todo ellos está codificado de un modo preciso. Un número de “indicadores” gustativos afirma una identidad alimentaria, delimita muy vigorosamente la pertenencia culinaria a un territorio determinado. (Contreras Hernández et al, 2005). Comiendo, entonces, el hombre exterioriza y ejerce de alguna manera su pertenencia social (De Garine, 1987). Así, los alimentos que consumimos nos proporcionan la energía y la materia que consume nuestro cuerpo, pero también nos brinda la sustancia misma de este cuerpo (Fischler, 1995).

Las dimensiones socioculturales de la alimentación, unidas a la dimensión subjetiva del propio comensal, lo articula con su propia historia y con la dinámica de su sociedad y su tiempo. Además, indican que éste acto que se veía tan sencillo por su cotidianeidad, requiere ser visto como un hecho complejo, ya que las formas culturales de comer terminaron condicionando la necesidad biológica de hacerlo. El comportamiento alimentario del hombre no está guiado mayoritariamente por su instinto, sino por su cultura. La comida sirve de signo entre quienes la comparten, dado que constituye un marcador de pertenencia, de inclusión-exclusión social (Durán Monfort, 2006).

En este sentido las prácticas alimentarias se adquieren a través de las conductas aprendidas del grupo al que se pertenece y son compartidas por éste (Bourges, 1988). Analizar los sistemas alimentarios y de nutrición pone al descubierto, si se sabe ver, la organización social, la distribución del poder, la concepción respecto del medio ambiente, la jerarquía según la edad y entre los sexos, etc. Los sistemas alimentarios, los alimentos, estrategias de obtención y conservación de los mismos, circunstancias de su ingestión, ideología



vinculada, distribución de los mismos, etcétera, en síntesis, son reveladores de muchos otros aspectos de la cultura total de los pueblos (Torres et al, 1997).

A su vez, las prácticas alimentarias se estructuran y manifiestan a través de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse “cocinas”. Este concepto puede definirse como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender "cocina" en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden a la preparación y combinación de alimentos, como también a su cosecha y consumo. Posee igualmente significaciones que dependen de la manera cómo se aplican a las reglas culinarias (Fischler, 1995).

Según Lévi-Strauss, la cocina de una sociedad es un lenguaje en el que esta sociedad “traduce” inconscientemente su estructura (Lévi-Strauss, 2003). La alimentación de una determinada sociedad o cultura va encerrando de manera abstracta sus técnicas, saberes, creencias y representaciones acerca de la comida y el mundo que la rodea; como así también su transmisión intra e intergeneracional va conformando sentido de pertenencia y permanencia de los mismos. En este sentido cabe incorporar el concepto de “*habitus*” de Bourdieu, definido como un sistema de disposiciones durables y transferibles- estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes- que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones, las apreciaciones y las acciones de los agentes cara a una coyuntura o acontecimiento y que él contribuye a producir (Bourdieu, 1979).



II. Patrón alimentario

De Souza define al patrón alimentario (PA) como un conjunto o grupo de alimentos consumidos por una dada población (De Souza et al, 2013). Este concepto es ampliado por Trápaga Delfín y Torres Torres, quienes definen al PA como el conjunto de productos que un individuo, familia o grupo de familias consumen de manera ordinaria, según un promedio habitual de frecuencia estimado en por lo menos una vez al mes; o bien, que dichos productos cuenten con un arraigo tal en las preferencias alimentarias que puedan ser recordados por lo menos 24 horas después de consumirse (Trápaga Delfín et al, 2001). A su vez, Patricia Aguirre resalta que además de la frecuencia de consumo de determinados alimentos, la permanencia del consumo de este conjunto de productos también señala la existencia de un patrón (Aguirre, 2006).

El patrón alimentario (PA) refleja lo que un determinado grupo poblacional consume, y se estructura en función de pautas que ordenan su alimentación. De la misma manera, el PA responde a la imbricación real entre la naturaleza, la política, la economía y la cultura de una sociedad y acompaña su evolución. Los PA definen qué es comestible, su forma de obtención, preparaciones, maneras de servir y de comer (Carrasco Henríquez, 2004).

El estudio de un PA, a través de estos abordajes, puede reflejar el consumo alimentario de un grupo de población en particular, una región específica o de todo un país. Las unidades de análisis pueden ser individuales, familiares, comunitarias o domésticas. En este estudio, dadas las características de la población en estudio, aplicaremos el concepto de “Unidad Doméstica” (UD), el cual hace referencia tanto a una persona que vive sola o a un grupo de personas, emparentadas o no, que comparten los alimentos y posiblemente otros productos de subsistencia (Ferrari et al, 2004).

Existen factores multicausales que intervienen en la conformación del Patrón Alimentario: la cultura, los hábitos alimentarios, el entorno físico, la disponibilidad de recursos, las actitudes y los valores sociales (Rappo, 2001). Las representaciones de la alimentación se relacionan con visiones sobre el cuerpo, salud, enfermedad, etc, determinando cómo se come habitualmente, las horas del día y de la noche en la que se come, que tipo de comidas



se consume cotidianamente, en qué ocasiones y con quién. Así también, las prácticas agrícolas, el clima, la industrialización, la comercialización, las campañas publicitarias, el acceso a mercados internacionales y la inestabilidad social (Herrán et al, 2005). Marcelo Álvarez además de agregar a los anteriores el factor histórico, los relaciona a todos ellos con una red de representaciones, simbolismos y rituales (Alvarez, 2005). Y Fischler destaca que los patrones alimentarios evolucionan con las poblaciones (Fischler, 1995).

Por lo tanto, no debe pensarse al PA de una determinada población o cultura como una cuestión determinada y estática, sino como un patrón dinámico que se resignifica constantemente, y que comunican sobre la identidad social, cultural y pertenencia a un determinado grupo social (Celi L, 2002)

Patrón alimentario argentino.

Remarcando que la gente no come calorías, ni nutrientes, sino comida; y que esa comida se elabora con alimentos considerados “comestibles”, modelados según el sistema cultural de que se trate, en Argentina, el patrón alimentario, conformado a partir de estos aspectos, fue tomando diferentes matices, según cuando se realiza el análisis del mismo (Ruatta, 2010). Patricia Aguirre realiza un análisis de la alimentación postcolonial del territorio actualmente denominado argentino. En este caso, la antropóloga describe que hacia 1965 existía un patrón alimentario “unificado” que respondía al Estado benefactor de la época, caracterizado por un acceso irrestricto a un grupo de alimentos valorizados por todos, sobre todo las carnes (uno de los principales componentes de la alimentación de los argentinos). La diferencia se encontraba en el mayor consumo de verduras, frutas y lácteos en los sectores de mayores ingresos y una calidad diferencial de alimentos por estratos, entendiéndose que todas las clases sociales comían en forma similar, pero se diferenciaba en proporción, representación y significado atribuido a esos alimentos. Este PA era una característica de integración social (Aguirre, 2010).



Para el año 1985, la encuesta de Gastos de los Hogares (INDEC) mostró un marcado descenso generalizado en el consumo de alimentos en todos los sectores de ingresos, pero especialmente en los más pobres, evidenciando una baja en la capacidad de compra de la población. Sin embargo, comenzó a visualizarse consumo de alimentos diferenciados por clase, aunque manteniendo todavía un patrón alimentario unificado (Aguirre, 2006).

Para los años 1996-1997, los precios de los alimentos habían aumentado y los ingresos caído considerablemente. Esto reflejó en la encuesta de Gastos de Hogares un deterioro general en la alimentación de los más pobres, con una reducción en el consumo de todos los productos, con excepción del pan, los fideos y las papas; los cuales aumentaron consecuentemente. También se registró una diferencia importante en la calidad de cada rubro de alimentos que consumen los hogares con mayor poder adquisitivo en comparación con los que menos tienen. Pobres y ricos ya no comen lo mismo, apareciendo la “comida de pobres y la comida de ricos”. Sin embargo, los vertiginosos cambios económicos, políticos y sociales de los últimos tiempos se han movilizado y movilizan con mayor rapidez que las lógicas y construcciones culturales. Es decir más que los patrones alimentarios son diferenciados porque un sector de la población no puede acceder a los alimentos que antes consumía o que consumiría si pudiera, ya que todos los sectores han construido los mismos principios de incorporación y si hoy no están reflejados en las dietas cotidianas no es porque no sepan comer sino porque no pueden comer como saben. Así, mientras el “nosotros” del patrón alimentario argentino está formado por comedores de carne, los pobres son comedores de fideos (Aguirre, 2006). Este análisis aporta elementos significativos para conocer el perfil alimentario de una sociedad diferenciada por los ingresos familiares. Sin embargo, en un grupo social determinado por su etnia, como son los pueblos originarios, es importante reconocer y describir su Patrón Alimentario a partir de sus propias lógicas, su cultura y su historia. (Ferrari et al, 2004)



Patrón alimentario mapuche

El Pueblo Mapuche (PM), se localiza en un extenso territorio del territorio patagónico argentino y chileno, que incluye zonas rurales, periurbanas e incluso urbanas. Dada la gran extensión de tierra que abarca, cabe aclarar que hablar de un Patrón Alimentario Mapuche único implica caer en un reduccionismo teórico. El PM presenta un consumo alimentario que se adecúa al contexto físico, económico, político, social y ambiental particular en el que vive cada unidad doméstica. Sin embargo, cabe citar a Carrasco Henríquez, quien plantea que el sistema alimentario Mapuche se caracteriza por estar organizado según criterios orgánicos, sociales, simbólicos y sociales, en el cual se prioriza la predisposición emocional de la persona y las condiciones en que se produce el acto alimentario cotidiano; ya que una característica de los Pueblos Originarios en general y el Pueblo Mapuche en particular es que se sustenta en una relación de dualidad y complementariedad con el medio ambiente, donde el principio fundamental es el equilibrio con uno mismo y con la *Ñuke Mapu* (madre tierra). El *ce* (persona) vive en un entorno social y natural, junto a diversas fuerzas espirituales, que se manifiestan en los *culliñ* (animales), *dadal* (plantas) y en la totalidad de los elementos que componen la naturaleza. (Carrasco Henríquez, 2004)

En la lógica que organiza a la alimentación mapuche se distinguen dos conceptos que definen lo comestible: lo que se come puede ser *mongewe* o *iyael*. El *mongewe* proviene de la concepción mapuche de salud y vida, es el alimento que permite mantener vitalidad. Hace referencia a aquello que puede comerse directamente desde su origen, sin mediar mayores preparaciones, como los son los frutos de la naturaleza y los alimentos básicos que dispone la tierra y que pueden consumirse en forma pura o complementada. Por ejemplo, el fruto de la Araucaria, el piñón, es un *mongewe*. *Iyael* es un alimento elaborado según las pautas culinarias propias. El concepto lleva implícito la idea de preparación, de conocimiento culinario canalizado a través de la acción de cocinar o *iyaeltun*. *Iyaeltufe*, es la persona que cocina y conoce las formas en las cuales los alimentos pueden ser transformados y apetecidos, según los fines que la comida cumple en el organismo y en la persona. La concepción del *iyaeltufe*, refiere a un rol dotado de interés y capacidades



(*kulme*). Por su parte, el concepto de *Iyaekulme* (*iyael*=comida, *kulme*=capacidades, aptitud), da cuenta de la interrelación que existe entre la alimentación y las dimensiones existenciales del desarrollo personal y la construcción del *ce*. (Carrasco Henríquez, 2004)

En esta matriz cultural también existe el concepto de *Wüfkütun*, definido como la acción de buscar alimentos para comer, aprovisionarse o abastecerse. El mismo puede adquirir diferentes formas, dependiendo de las condiciones económicas y sociales que rodeen a la persona. Entre las formas que pueden conducir a la búsqueda de alimentos se encuentra el comprar, pedir o intercambiar. El concepto que identifica la acción de comprar alimentos *winka* o no mapuche, se denomina *winka witrapien*. *Mongetun* es el acto de pedir alimentos y *trafkintun* hace referencia al sistema de intercambio de alimentos. Estos dos últimos conceptos se basan en relaciones de confianza y solidaridad que refuerzan los mecanismos de colaboración y coerción social. Para los Mapuche, el concepto de *yafütun* tiene una connotación valorativa del acto de comer. Implica comer bien, en el sentido de buena calidad de alimentación, ingerir con agrado una buena porción en el tiempo necesario para ello. Comer de este modo lleva a que la persona adquiera toda la energía que le proporcionan los alimentos preparados adecuadamente. *Yafütun* es el concepto más integral de la lógica alimentaria mapuche. Identifica la relación que las personas establecen con su alimentación, tanto a través del acceso y la preparación de los alimentos como en el propio acto de comer, es una relación orgánica, emocional, simbólica y social. La forma en que los mapuche entienden la alimentación prioriza el estado emocional del individuo y las condiciones en que se produce el acto alimentario cotidiano. Los mapuche valoran los aspectos orgánicos desde el punto de vista de la salud humana, a partir de la acogida que el cuerpo haga de los alimentos ingeridos. (Carrasco Henríquez, 2004).

Antes de la invasión y colonización española, los mapuche estaban en una etapa de desarrollo que había superado la simple recolección, aunque esta actividad seguía teniendo gran importancia en su economía. Eran, además de recolectores, cazadores y pescadores, y comenzaban a criar ganados y a sembrar productos. Es decir, eran cazadores-recolectores-horticultores. (Bengoa, 1996). Los alimentos consumidos dependían de la zona en la que habitaba la persona, pero a grandes rasgos puede decirse que su alimentación estaba



caracterizada por el consumo vegetales, principalmente *chona* (papas), *hualung* (maíz), *trapi* (ají), *quinoa*, *dengüll* (porotos), *wada* (calabaza), *fénmamell* (frutos) y *chandia* (hongos recolectables). Además consumían especies animales domesticables como el *luan* (guanaco), *trehua* (perro), *choique* (ñandú petiso), *huemul* (ciervo andino), algunas *uñum* (aves), *piche*, *mara* (liebre andina), *pangui* (puma) y *ngüerü* (zorrino). En zonas cordilleranas, el *nguilliu* (piñón) fue la base de su alimentación, e incluso la Araucaria es considerada un árbol sagrado para los *Ce* de estas regiones.

En tiempos hispánicos, los colonizadores introdujeron especies animales como el vacuno (*huacullin*), equino (*kawellu*) y ovino; aves de corral; especies vegetales como arvejas (*allfid*), habas (*aware*), cebolla y ajo; frutos como durazno, guinda y ciruela, y cereales como trigo (*cachilla*), arroz y cebada (*kawella*). El advenimiento del trigo significó la implantación de una nueva base alimenticia que se mantiene hasta la actualidad, siendo hoy un importante indicador de identidad y tradición alimentaria (Carrasco Henríquez, 2004). Hacia la época postcolonial los indígenas se convertirían en domesticadores y cazadores de *kawellu*, transformando su carne en uno de sus sustentos preferidos (Suárez, 2000). Relatos de cronistas de los siglos XVI- XVIII caracterizaban a los mapuche como consumidores de especies vegetales y de carne, principalmente de potranca, avestruz y guanaco.

Desde 1860, se difundiría el consumo de yerba (*culuy*), azúcar, farináceos, tabaco (*pëtrem*), y bebidas alcohólicas, productos que se denominaban (y si siguen denominando) “vicios”, pese a que se refieran a la yerba, el harina y el azúcar, productos de consumo habitual. Más adelante, los sobrevivientes a la campaña de exterminio encabezada por el General Julio Argentino Roca fueron relocalizados y confinados en tierras de baja productividad, bajo el régimen jurídico de reservas, obligados a convertirse en crianceros de ovejas (*weke u ofida*), chivos (*chifu*) y caballos (Pinotti et al, 2002). Posteriormente habrían incorporado las carnes de cabra (*capura*), chancho (*sañue*), vaca, y aves de corral, asadas (*canca*) o en guisos. En invierno cuando escaseaban los alimentos, se acostumbró a consumir el *charqui* o *charque*, carne de cualquier animal en tajadas finas, salada y secada al sol. El *kurantu* es una preparación ceremonial, que habría sido traído del otro lado de la cordillera, aunque no es exclusivo del Pueblo Mapuche (Suárez, 2000)



Cosmovisión mapuche

La Cosmovisión describe la manera de ver e interpretar al mundo, es una forma de pensar, de sentir; el hombre mapuche considera que forma parte de la naturaleza por lo tanto coexiste y no es dueño de nada (Claraz, [1865-66] 1988).

El sistema alimentario Mapuche se encuentra organizado en las siguientes etapas: recolección, conservación y preparación. La primera puede ser entendida como etapa de acceso y se refiere a las actividades ejecutadas con el fin de obtener alimentos. En la etapa de conservación se pone de manifiesto la tradición culinaria, entendida como el conjunto de normas y prácticas compartido y ejecutado por un grupo social o cultural en un período vivido o imaginado como estable. En cuanto a la preparación, hace referencia tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo del grupo, donde se entretajan las estrategias actuales y la tradición alimentaria, readaptada culinaria y gustativamente. Todas estas prácticas responden entonces a un mismo sistema organizado de normas, prácticas, órdenes, combinaciones, significados y símbolos (Carrasco Henríquez, 2004).

Comensalidad mapuche

La comensalidad es entendida como la organización social dispuesta en la comida, y más específicamente en el acto de comer. A través de la comensalidad, el hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales. Entre los mapuche se distinguen al menos dos tipos de comensalidad: la doméstica y la ceremonial. La primera puede a su vez ser subentendida según si la familia esté sola o bien reciba la presencia de alguna *witran* (visita). En cada caso, el comportamiento comensal es distinto. La comensalidad ceremonial en tanto, puede tomar diferentes formas, entre las cuales se destacan el *anütrawun* y el *wifketiün*. El concepto de *anü* es el que define al sistema a partir del cual se distribuye algo, que puede ser comida. En el ámbito exclusivamente ceremonial, se utiliza para designar al modo en que los *lonko* distribuyen a



la gente los mensajes relativos a la organización. En el ámbito alimentario, el *anü* implica que, en un contexto ceremonial o social, quienes organizan entregan la comida a los dirigentes o representantes de cada grupo presente. Luego, estos se encargan de distribuir entre su grupo las cantidades asignadas. A esto se le llama *aniütrawun*.

El *wifketiün* es otra de las formas en que puede darse la distribución de la comida, no obstante su uso no se restringe al momento religioso ceremonial, sino que se puede practicar en cualquier evento o reunión social. El *wifketiün* se refiere específicamente a la repartición de comida, e implica hacerlo de forma circular, sin saltarse a nadie y entregando a cada uno su correspondiente porción. Tanto el *aniütrawün* como el *wifketun* son ejercicios de comensalidad que pueden llevarse a la práctica en eventos con presencia *mapuce* y *winka*. La comensalidad ceremonial en tanto, está presente en la medida en que las comunidades conserven su relación ideológica y práctica con la religiosidad Mapuche. (Carrasco Henríquez, 2004).

III. **Identidad: Identidad alimentaria**

José Bengoa afirma que “se dice demasiado a menudo que hay pueblos sin historia. Quizá la mayor parte de las veces, se le niega el derecho a tener historia a muchos de estos pueblos” (Bengoa, 1996).

A través de la historia y la cultura, las personas dan sentido a las cosas, a las personas y a sí mismas, permitiendo conocer y reconocerse en un complejo tramado de significaciones que se van trazando en la constante búsqueda de lo igual y lo diferente, de lo propio y lo ajeno, de “nosotros” y “los otros”. Estas manifestaciones culturales se transcriben como el sentido de la identidad. Rosana Guber en “la etnografía” define a la identidad como “un conjunto relativamente estable de rasgos distintivos por medio de los cuales se puede reconocer a un individuo o grupo de individuos a lo largo de una trayectoria. Estos rasgos son esencialmente configuraciones socioculturales instauradas desde el pasado, instituidas y disponibles como procedimientos de diferenciación. La invocación de la identidad activa



las categorías y atributos por medio de los cuales los individuos o grupos se tornan reconocibles” (Guber, 2001), a través de una construcción y no un descubrimiento (Colhoun, 1994, citado por Castells, 2001).

En este sentido, articulando dicho concepto con la importancia que tiene la comida en el sentido y la transmisión de la cultura, cabe definir a la alimentación como un “indicador de identidad” (Carrasco Henríquez, 2004). Al incorporar un alimento, entonces se incorpora todo o parte de sus propiedades, tanto en el plano real como en el imaginario,: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad. Los alimentos que absorbemos proporcionan no solo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo. La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo, una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso: es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica, y de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. el hombre biológico y el hombre social están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimentario, donde la alimentación y la cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia. (Fischler, 1995).

IV. **El Pueblo mapuche: historia**

Según la Organización de las Naciones Unidas (2004), las poblaciones indígenas están compuestas por los descendientes de los pueblos que habitaron el territorio actual de un país, en la época en que personas de una cultura u origen étnico diferente llegaron procedentes de otra parte del mundo y los superaron por conquista, colonización u otros medios y los redujeron a una situación de no dominancia o colonial; que hoy viven más de conformidad con sus [propias] costumbres y tradiciones sociales, económicas o culturales más que con las de los países de los que forman parte actualmente, a las que han incorporado características nacionales, sociales y culturales de otros segmentos de la población que son predominantes (OPS/OMS, 2008). En América Latina, estos pueblos



indígenas son, en buena medida, descendientes de poblaciones originarias que están en el continente desde hace más de treinta mil años (Córdova, 2002).

Reproduciendo la constante latinoamericana, Argentina es un país originalmente multicultural (Carrasco Henríquez, 2004). Según el INDEC (2010) existen 21 Pueblos Originarios reconocidos en el territorio nacional (2,4% de la población total), de los cuales un 45,9% lo constituyen los pueblos Mapuche (21,5%), Q'om (13,3%) y Guaraní (11,1%).

El Pueblo Mapuche habita regiones de lo que actualmente corresponde a Chile y Argentina y pese a que registran ciudadanía jurídica distintas, no admiten entre ellos fronteras culturales ni étnicas. Se distribuyen en la región patagónica, llegando en el caso de la República Argentina hasta las provincias de La Pampa y Buenos Aires.

Fig. N°1: Distribución del PM en el territorio de los actuales Chile y Argentina



Fuente: Guillaume Boccara. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*.



Mapuce o Mapuche significa gente de la tierra (*mapu*: tierra, territorio *ce*: personas). Su origen permanece aún en el misterio, existiendo controversias y contradicciones en los autores que se han dedicado al estudio de su cultura. Casamiquela, Sarasola Martínez, Ibarra Grasso sostienen que este pueblo proviene de lo que actualmente corresponde a territorio chileno, a lo que Córdova agrega que también son originarios de nuestro país. Autores chilenos proponen que este pueblo es oriundo de Argentina (Córdova, 2002). Y Adrián Moyano, quien resalta el concepto de “parcialidad” al definir los orígenes de este Pueblo Originario, postula que los Mapuche (entre otros) habitaban la Patagonia mucho antes de que existieran las actuales repúblicas argentina y chilena, y que “enclasarlo” en territorio ajeno es una forma de despojo, manifestada en el “desconocimiento” por parte del Estado al considerarlo “extranjero” (Moyano, 2007). Por otro lado, el Pueblo Mapuche en sus leyendas manifiesta que su origen reside en territorios de ambos “países”.

Durante tiempos prehispanicos el Pueblo Mapuche se relacionó con otros pueblos originarios que habitaban en la región: *Tehuelche*, *Pehuenche*, *Ranquel*, *Pampa*, entre otros. Estos Pueblos, si bien presentan identidades propias, comparten rasgos culturales, quizás por cierto mestizaje o por la probable existencia de pueblos ancestrales comunes.

Según José Bengoa, la llegada de los españoles encontró al mapuche en una situación muy especial en comparación con la de otros pueblos aborígenes invadidos por europeos. Era una sociedad que no había sufrido aún en plenitud la revolución agrícola y, por lo tanto, no se había asentado en comunidades productoras sedentarias. Continuaba poseyendo la libertad del cazador-recolector, que no obedece a horarios, tiempos y días de trabajo ni habituado al trabajo sistemático propio de las culturas agrarias. El cazador era en la práctica un guerrero, pero el pueblo mapuche tampoco se caracterizaba como “bandas de cazadores”, sin organización ni asentamiento. En este caso existía una población equivalente a la de una sociedad agraria, con asentamiento estable (sentimiento de lugar propio, de territorio) y, por tanto, recursos de guerra -guerreros- para hacer frente a los invasores (Bengoa, 1996). Sumada a esta situación, los colonos también se encontraron con una organización social basada en una estructura horizontal y no piramidal. La base social denominada *lof* y la alianza de 9 de estos *lof*, los *rewe-mapu* y estos a su vez confederados



en los denominados *Aylla Rewe*, (Alianza política de 9 *Rewe*), eran independientes unos de otros, (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2012) lo cual impedía a los españoles poder tomar control del pueblo de forma rápida y significativa.

Sin embargo, a mediados del S XIX comenzó el proceso de conquista de la Patagonia por parte de los ejércitos argentino y chileno, combinados con la creciente migración de pobladores criollos y mestizos en la región. Durante este periodo, la Patagonia fue batida por expediciones a cargo del General Villegas (1882-1883) y del Coronel Roa (1883-1884), en el marco de la campaña táctica-militar denominada “Conquista del Desierto”, realizada con el propósito de incorporar de forma efectiva para la Argentina naciente los territorios de las llanuras pampeanas y la región patagónica. “Este conflicto logró dejar desierto el denominado desierto para ser ocupado por población foránea e incorporada su economía a los requerimientos del capitalismo de libre competencia” (Aguado, 2008).

Por otro lado, las tierras de los Pueblos Originarios pasaron al Estado, que las transfirió a nuevos dueños. Paralelamente, el proceso abierto en la década de 1880 provocó una intensa y sistemática destrucción de las culturas nativas. Aunque la actividad económica dominante siguió siendo la ganadería en sus formas extensivas y las relaciones comerciales con Chile poco se modificaron la gradual presencia estatal implicó la imposición de nuevas formas de relaciones sociales, particularmente visibles en el proceso de apropiación privada de los recursos naturales, con lo cual se dañaba el basamento principal de la cultura nativa: su relación con la tierra. Según distintos testimonios, estos pobladores se dedicarán a prácticas agrícola-ganaderas en pequeña escala, probablemente articulándose como una suerte de periferia de la actividad en gran escala llevada adelante por la empresa británica Argentine Southern Land Company (ASLCo), ya por entonces la principal terrateniente latifundista de la zona, la cual por su extensión seguramente marcaba el paso de las actividades económicas de la misma.

Quienes se salvaron del exterminio vivieron también un proceso de transculturación, tratando de adaptarse y sobrevivir en la nueva realidad creada. Muchos fueron deportados a Bs. As y Tucumán, donde los hijos fueron separados de sus padres por la Sociedad de Beneficencia para “civilizarlos” como servidumbre de familias acomodadas o como mano



de obra barata en diversas actividades, especialmente los cañaverales tucumanos (Gatty et al, 2007). Los que quedaron fueron relocalizados en las llamadas “reservas indígenas” y “colonias agrícola-ganaderas”; hoy denominadas “comunidades” y “estancias” respectivamente. Dichas reservas fueron creadas con el supuesto propósito de brindarles resguardo ante el avance incesante de las estancias, para que tuvieran un espacio en el que continuar con su vida, aunque forzados a adoptar la economía de la sociedad “occidental” para poder sobrevivir (Aguado, 2008), por lo cual muchos comenzaron a trabajar para la estancia, desposeído ya por la guerra, ya por el avance de la propiedad privada del suelo. De esta manera se inició un nuevo proceso de conquista, basado en la “destrribalización” y reacomodamiento al sistema económico, político, social y hasta religioso impuesto; pudiendo nombrar como ejemplo la evangelización y la creación de escuelas e iglesias en zonas estratégicas. El intento por quebrantar a los Pueblos Originarios pasó en esta época a otro plano, del exterminio desde adentro, desde la cultura.

El concepto de *füta mapu* expresa la concepción mapuche de territorio y territorialidad. Los *füta mapu* componen el *waj mapu* o universo mapuche que considera como eje físico a la Cordillera de los andes. El *gulu mapu* va desde el océano pacífico hasta la Cordillera de los Andes y corresponde al actual territorio mapuche con soberanía chilena, y el *pwel mapu*, o las tierras que están más allá de la cordillera de los Andes en dirección Este, hoy incorporadas al territorio argentino (Carrasco Hernández, 2004).

El presente trabajo de investigación será realizado en los espacios del *pwel mapu*, específicamente en la localidad de El Maitén

v. **El Maitén: árbol de la verdad**

La localidad de El Maitén está ubicada en el Noroeste de la provincia de Chubut (República Argentina), en el departamento de Cushamen. Situada a 42° 3' de latitud Sur y 72° 3' de longitud Oeste, a 5 km al sur de la Comarca Andina del Paralelo 42 (límite interprovincial entre las jurisdicciones de Río Negro y Chubut).

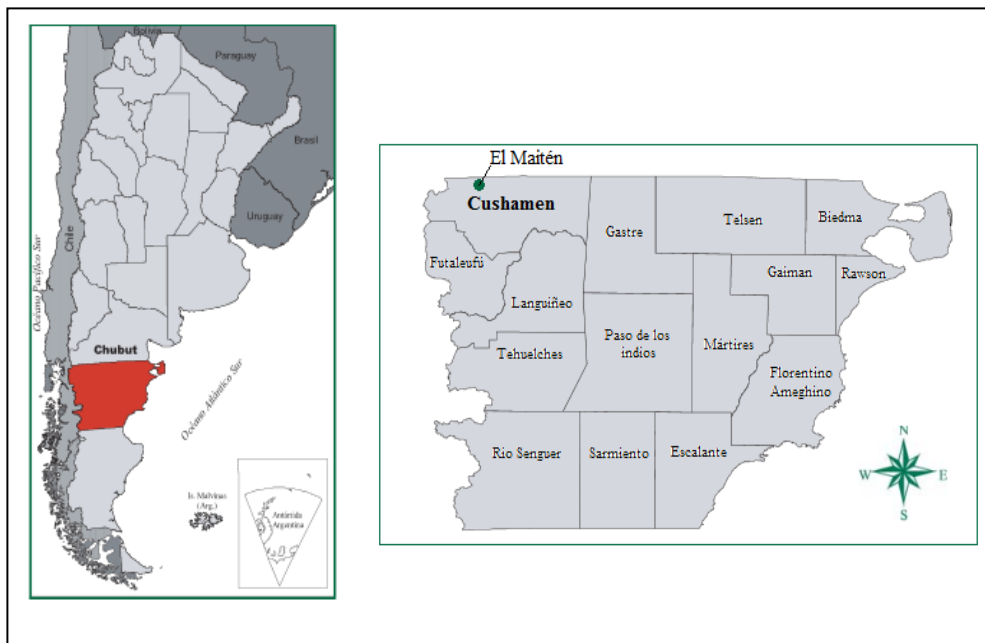


En la actualidad, se accede al valle de El Maitén por la traza de la ex Ruta Nacional N°40, (hoy Ruta Nacional S140) que constituye su principal vía de comunicación terrestre, y a través de la cual se vincula a la ciudad de Esquel a 135 km Sur, centro comercial, urbano y trístico de mayor importancia del Oeste chubutense. Otras rutas que permiten el acceso son la RN N°243 hacia El Bolsón y Bariloche (Furilofche) en Río Negro, y las RP N°4 y N°71, que vincula al municipio con las localidades de Cushamen y Epuyén respectivamente. (Municipalidad de El Maitén, 2006).

Existe un ramal ferroviario que conecta localidades desde Ing. Jacobacci a Esquel, que atraviesa El Maitén, pero en la actualidad sólo se utiliza con fines turísticos y con un recorrido de menor envergadura.

Se encuentra distante por Ruta Provincial N°70 a El Hoyo a 43 km, El Bolsón a 62,5 km y a San Carlos de Bariloche a 175 km. Por Ruta Nacional N°40, a Esquel a 135 km y a Ingeniero Jacobacci 207 km.

Figura N° 2: Localidad de El Maitén. Ubicación geográfica.



Fuente: Secretaría de Turismo, El Maitén



El pueblo de El Maitén se encuentra asentado sobre la margen derecha del Río Chubut. El valle de este río es de origen glaciario, y en esta región corre de norte a sur enmarcado entre las primeras estribaciones de los Andes patagónicos por el oeste, y las antiguas formaciones de los Patagónides al este. De tal manera la topografía del lugar es netamente montañosa, pero de bajas elevaciones, que en ningún caso superan los 2000 msnm.

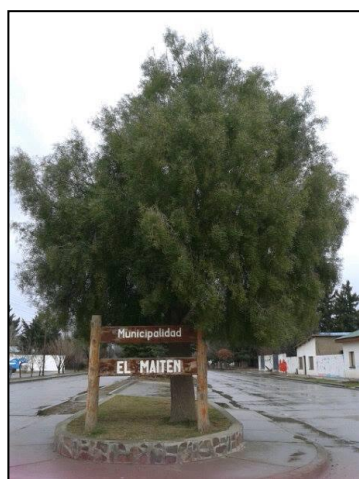
Esta región geográfica constituye un claro ejemplo de la transición entre las zonas cordilleranas húmedas de los bosques andinos al oeste, y las características estepas más áridas de la zona patagónica central. En el ecotono cordillerano de El Maitén puede encontrarse de manera creciente hacia el oeste la vegetación nativa típica de las regiones más húmedas, tales como el Ciprés de la Cordillera (*Austrocedrus chilensis*), el Coihue (*Nothofagus dombeyi*), el Ñire (*Nothofagus antarctica*), y sobre las alturas superiores a los 1000 msnm la Lengua (*Nothofagus pumilio*). Así mismo existe gran cantidad de especies arbustivas nativas y exóticas, como así también forestaciones implantadas de pinos de diversas variedades, en tanto que hacia el este predominan las especies xerófilas habituales de la meseta. El clima puede definirse como semiestepario, con estación húmeda invernal, en la que ocasionalmente se producen fuertes nevadas y la mayor parte de las precipitaciones anuales, que oscilan entre los 300 y 500 mm

Su nombre, “El Maitén”, deriva del árbol *Maytenus boaria* o *huayo* en lengua mapuche. Este es un árbol siempreverde, de follaje denso, ramas flexibles y delgadas, corteza cenicienta y tronco recto, de textura fina y homogénea, grano suavemente oblicuo y vetado suave. Posee alturas irregulares, que van de los 6 a los 20 metros, con un diámetro que puede llegar a los 80 centímetros. Sus hojas son simples y elípticas; sus flores de color amarillo amarronado o verdes con líneas púrpuras según el sexo; y su fruto es una cápsula amarilla bivalva, cubierta por una membrana de color rojo. Su madera es relativamente liviana, y suele ser utilizada como leña para producir carbón vegetal, y como alimento para ganado. El maitén suele encontrarse en el límite oriental de los bosques andinopatagónicos, donde se produce el ecotono con las estepas de la meseta patagónica. Según Matamala, este árbol es un símbolo sagrado para el Pueblo Mapuche de la región, ya que se cree que los

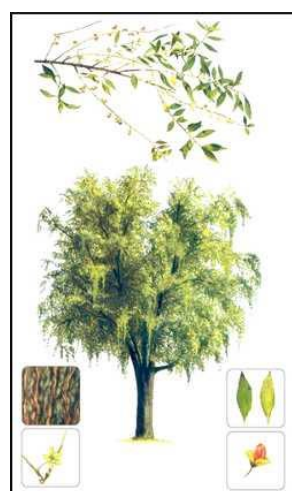


maitenes son indicadores de napas o corrientes de agua, por crecer sobre espacios húmedos. El respeto por el árbol se manifestaba en los cabildeos o juntas donde se debía tomar decisiones importantes para la comunidad, los cuales eran realizados debajo del maitén. Bajo su sombra protectora no se podía mentir. De allí ha persistido esa denominación como “el maitén, árbol de la verdad” (Matamala, 2012).

Figura N°3-4: Imágenes de un *Maytenus boaria*.



Fuente: Fotografía tomada por Gilda Quintana. 2014



Fuente: Turismo El Maitén

El nombre de la Municipalidad de El Maitén se proviene del hecho que, a fines del S. XIX el bosque cubría casi la totalidad del valle y los maitenes servían de reparo a troperos, arrieros y forajidos, a poca distancia del actual casco urbano; teniendo dicho parador el nombre de El Maitén Viejo. Un relato de doña Elsa Wodicka publicado en los números 16 y 17 de la revista Mi Sur comentan que: “...Acá a orillas del río, en el sitio en que está el pueblo, había muchísimos maitenes que, la gente cuando empezó a llegar y vio que era tan buena leña los hachó hasta que no quedó nada, y vos sabes que yo, después de muchos



años hice plantar uno en el patio, todavía está, tiene una hojitas hermosas, por aquellos árboles, se llama El Maitén, este pueblo”... (Extraído del libro oficial de El Maitén)

En la actualidad, su economía ya no es la ganadera, ni la agricultura, ni el ferrocarril. El empleo en su mayoría depende de la administración pública y la reducción de la desocupación ha sido notoria desde 2004, debido a los “planes de empleo” nacionales y provinciales para realizar diferentes obras (Municipalidad de El Maitén, 2006).

Según el último censo realizado por el INDEC, El Maitén cuenta con una población total de 4422 habitantes, 2168 de sexo masculino y 2254 de sexo femenino (INDEC 2010) sin especificaciones censales y estadísticas referidas a personas reconocidas y descendientes de Pueblos Originarios (PO).

Figura N°5: Municipalidad de El Maitén.



Fuente: Secretaría de Turismo, El Maitén.



Poblamiento

Si bien existe gran discordia sobre la fecha en la que habitantes comenzaron a asentarse en lo que hoy es conocida como la localidad de El Maitén, existen referencias que afirman que el primer poblamiento se dio hacia fines del S.XIX con el arribo de personas que llegaban de diferentes lugares para trabajar en su mayoría como peones de la Compañía de Tierras “The Argentine Southern Land Co. (o TASLCo), de capitales ingleses, quien iniciaba el alambrado de sus campos luego de la campaña militar encabezada por el General Julio A. Roca. Sin embargo, estos datos pueden considerarse como un proceso de repoblación, ya que es también reconocido que en esa región existían asentamientos originarios mucho antes de la llegada de los estancieros, aunque no existen fuentes oficiales al respecto.

Años después, hacia 1920, se inauguró la primera escuela de la región (Escuela Nacional N°31) a unos 5 km de actual pueblo de El Maitén, donde hoy se encuentra la zona periurbana de la localidad, denominada “Buenos Aires Chico”. La presencia de la escuela inició el asentamiento de nuevas familias con hijos, requisito necesario para habitar en la “aldea escolar”. Quedaba a cargo del director la autorización y la ubicación del lugar donde podría iniciar la construcción de la vivienda.

Por otro lado, la Policía Fronteriza formada en 1911 para “controlar el movimiento de la gente en cualquier lugar desde Neuquén al sur, buscando y persiguiendo bandoleros y forajidos” se asentó cerca de la Aldea Escolar, donde fueron trasladados un gran número de familias de todo el incipiente país, en las cuales el hombre se encontraba desocupado.

La construcción del puente de vías sobre el Río Chubut que se extendió entre 1940 y 1941 permitió el establecimiento de la colonia ferroviaria, talleres y galpones de locomotoras edificadas a la par del trazado de las vías de trocha angosta. Este hecho inició una nueva corriente de poblamiento, la creación del pueblo de El Maitén, la construcción de una escuela cercana, la hotelería, el correo, un flujo comercial beneficiado por el movimiento semanal desde y hacia el pueblo rionegrino de Ingeniero Jacobacci y, hacia el año 1949, la inauguración de primer hospital rural.



DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de estudio:

Se realizó un estudio de tipo cualitativo, descriptivo, observacional, de estudio de casos en el marco del proyecto de investigación *“Reconocimiento de las lógicas que organizan los modos de vida en comunidades mapuche y su implicancia clínica nutricional”*, con subsidio de SECyT – UNC, 05/H243, desde 2006 y continua. Tuvo también subsidio de la Subsecretaría de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la producción de Río Negro (decreto n° 482/07). Contó también con aval académico de la Universidad Nacional de Entre Ríos (RHCD N° 194/07). Fue declarado de interés por el Honorable Consejo Deliberante de Lago Puelo, Chubut (Declaración Municipal N° 27/06 – HCD –MLP) y de Galeguaychú, E. Ríos, Declaración N° 5/07–Expte N° 2974/07– HCD. Es un proyecto interdisciplinario e interinstitucional organizado en tres áreas: prácticas alimentarias; ingesta y procedimientos técnicos con alimentos y nutricional-clínico–epidemiológica. En la primera, se inscribe el presente estudio. A la fecha se ha logrado adhesión, toma de decisiones y trabajo conjunto con integrantes de comunidades mapuche (CM), resueltas en dos jornadas académicas interculturales en cada universidad interviniente, 25 presentaciones de trabajos a congresos, 29 disertaciones y 23 publicaciones nacionales e internacionales con y sin referato, 2 premios, 20 tesinas de grado, 1 tesis doctoral en curso y la graduación de 35 estudiantes de las Licenciaturas en Nutrición y en Bromatología sensibilizados con estas problemáticas, 2° edición de Manual Intercultural con CM para producción y comercialización de alimentos y en curso, la elaboración del libro Sabor a Saber Mapuche. Se realizaron estudios cuali-cuantitativos que aportaron elementos referenciales para la contextualización de los propósitos de este proyecto, y contribuyeron a la sensibilización y trabajo conjunto con diversas Comunidades Mapuche de la Patagonia Argentina, desde una visión de interculturalidad e interdisciplina. A su vez, esto permitió conocer la necesidad sentida de las CM respecto de la recuperación de los saberes y representaciones de la alimentación tradicional, como también la identidad que va trazando



el sentido de pertenencia a su cultura que se manifiesta en su “cocina”. Se cumplió con todas las formalidades éticas que requiere este tipo de investigación. Se cuenta con la aprobación del Comité de capacitación y docencia del Hospital subzonal de El Maitén (ver anexo III). Las personas fueron incluidas en el estudio previo consentimiento informado con resguardos éticos basados en los conceptos de las declaraciones de Nuremberg, Helsinki y Tokio y de las CM.

Taylor y Bogdan consideran, la investigación cualitativa como "aquella que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable", con el fin de comprender la realidad y la forma en la que esta se construye, no estudia la realidad en sí (Taylor y Bogdan, 1987). Según Krause, la metodología cualitativa se refiere, entonces, a procedimientos que posibilitan una construcción de conocimiento que ocurre sobre la base de conceptos. Son los conceptos los que permiten la reducción de complejidad y es mediante el establecimiento de relaciones entre estos conceptos que se genera la coherencia interna del producto científico (Krause, 1995).

Población de estudio: Habitantes mapuche de la localidad de El Maitén.

En los estudios cualitativos el número de participantes no es importante desde una perspectiva probabilística, pues el interés del investigador no es generalizar los resultados de su estudio a una población más amplia. Lo que se buscará en la indagación cualitativa es profundidad. Según Vieytes, “responde con mayor propiedad que un muestreo aleatorio, un muestreo de carácter intencional; es decir, un proceso de selección en el cual los sujetos no sean elegidos al azar, sino intencionalmente y de acuerdo con los propósitos y objetivos de la investigación” (Vieytes, 2004).

Para este estudio se trabajó con casos (participantes) seleccionados de manera cuidadosa e intencionada, por su capacidad de proporcionar información que ayudó a entender el fenómeno de estudio y a responder a las preguntas de investigación.

La población de estudio se conformó por personas de ambos sexos y diferentes edades pertenecientes al Pueblo Mapuche o que tengan antecedentes directos mapuche hasta dos



generaciones anteriores, de padres o abuelo ó se reconozcan como tales, que residen en la localidad de El Maitén, departamento de Cushamen, provincia de Chubut, Argentina.

Unidades de análisis: Unidades Domésticas.

En concordancia con la organización social de las comunidades mapuche se seleccionó como la unidad de análisis la “Unidad Doméstica” (UD). Este concepto refiere tanto a una persona que vive sola o a un grupo de personas emparentadas o no, que comparten los alimentos y posiblemente otros productos de subsistencia (Sabulski, 2004). Según Castro San Juan., la UD se define como “la menor unidad social coherente de personas que residen juntas y que mantienen una organización colectiva de adquisición y uso de alimentos, así como otras actividades comunes” (Pelto & Pelto 1984, en Castro San Juan, 1998). Se trata generalmente de la unidad que controla la adquisición de alimentos y que expone a los individuos al comportamiento y a la elección de alimentos culturalmente apropiados

El criterio para juzgar cuándo cesa el muestreo se realizó mediante **saturación teórica**.

El muestreo teórico no tiene un tamaño definido por cálculos probabilísticos, sino por criterios teóricos de saturación de las categorías investigadas, vale decir, hasta cuando el dato adicional que se recolecta, no agrega información significativa a lo que ya se tiene (Bustingorry et al., 2006). Según Glaser y Strauss, saturación significa que ninguna información adicional se hallará por la cual el investigador pueda desarrollar propiedades de la categoría. A medida que ve ejemplos similares una y otra vez el investigador adquiere confianza empírica de que una categoría está saturada. Se alcanzará la saturación teórica mediante la conjunta recolección y análisis de los datos. Al tratar de alcanzar la saturación, maximiza las diferencias en sus grupos para maximizar las variedades de datos contenidos en una categoría; y de esta manera desarrolla tantas propiedades diversas de la categoría como es posible (Glaser y Strauss, 2012).



Muestreo teórico:

Tras el primer contacto y observación de la localidad, se contactó con un referente quien, tras conocer los objetivos y metodología del presente trabajo, actuó como informante clave y conector con las posibles Unidades de Análisis. Se entrevistó a 15 personas de 12 Unidades Domésticas, de ambos sexos y diversas edades (entre 8 y 82 años). Todas se reconocieron pertenecientes al Pueblo Mapuche y pasaron a formar parte de este estudio.

Criterios: Muestra heterogénea, dentro de una población presuntamente homogénea.

Dentro de la población mapuche de El Maitén se buscó la mayor heterogeneidad posible para analizar significados, sentidos y representaciones diversas, es decir, personas de ambos sexos, diversas edades, procedencias, etc. Este método es considerable en estudios con enfoque cualitativo y sobre fenómenos complejos, en los cuales se desea contar con diversas perspectivas respecto a una misma temática. (Lafaurie, 2005)

Criterios de Inclusión:

- UD interesadas en participar, que residan en la zona urbana o periurbana de El Maitén, y manifiesten ser Mapuche o que tengan antecedentes directos mapuche hasta 2 generaciones previas; con consentimiento en participar; contemplando:
 - Ambos sexos
 - Diferentes edades
 - Diversidad en las fuentes de ingresos
 - Diversas creencias-religiones

Criterios de exclusión:

- UD que manifiesten no ser mapuche o que no tengan antecedentes directos mapuche hasta 2 generaciones anteriores.
- UD que no sean residentes de la localidad de El Maitén
- UD que no presten consentimiento para participar del estudio



Categorías de análisis:

1. **Patrón Alimentario:** Hace referencia al conjunto de productos que un individuo, familia o grupo consume de manera ordinaria, según un promedio habitual de frecuencia estimado en por lo menos una vez al mes; o bien, que dichos productos cuenten con un arraigo tal en las preferencias alimentarias que puedan ser recordados por lo menos 24 horas después de consumirse (Trápaga Delfín, Torres Torres, 2001). De acuerdo con Patricia Aguirre además de la frecuencia de consumo de determinados alimentos, la permanencia de los mismos señala la existencia de un patrón alimentario (Aguirre, 2005).

El Patrón Alimentario quedó conformado por los alimentos y preparaciones que el 75% o más de las unidades domésticas entrevistadas hayan referido de consumo habitual, según la periodicidad antes mencionada.

2. **Identidad alimentaria:** Laing define a la identidad como “aquello por lo que uno siente que es él mismo en este lugar y este tiempo, tal como en aquel tiempo y en aquel lugar pasados o futuros; es aquello por lo cual se es identificado (Laing, 1961; en Rodríguez Sanchez, 1989). Es un conjunto relativamente estable de rasgos distintivos, por medio de los cuales se puede reconocer a un individuo o grupo de individuos a lo largo de una trayectoria. Estos rasgos son esencialmente configuraciones socioculturales instauradas desde el pasado, instituidas y disponibles como procedimientos de diferenciación. Desde esta perspectiva, la invocación de la identidad activa las categorías y atributos por medio de los cuales los individuos o grupos se tornan reconocibles (Guber, 2001).



Categorías de análisis		
Patrón Alimentario		Identidad alimentaria
Prácticas culinarias actuales:	Prácticas alimentarias ancestrales:	Rasgos distintivos
Alimentos actuales	Alimentos ancestrales	Sentido de pertenencia y otredades
Recolección/producción actual	Recolección/producción ancestral	Simbolismo de la alimentación
Conservación actual	Conservación ancestral	Cosmovisión
Preparaciones actuales	Preparaciones ancestrales	
“Momento alimentario” actual	Momento alimentario ancestral	

Ejes de indagación

- Prácticas alimentarias actuales

Hacen referencia al conjunto de normas y costumbres alimentarias actuales mapuche realizadas tanto a nivel familiar, como comunitario.

En las prácticas alimentarias se tuvo en cuenta a todos los factores que influyen en el acto diario de comer, desde la selección, producción o compra, preparación, consumo, comensalidad, simbolismo y representaciones del alimento, a nivel familiar y colectivo.



- **Permanencia de PA ancestral :**

Alude a las prácticas alimentarias ancestrales que reproducen las UD mapuche en el ámbito familiar y comunitario, así como su reproducción y adaptación en el marco de la interacción de culturas.

- **Conocimientos de las UD participantes sobre alimentación ancestral Mapuche:**

Abarcan los saberes, ideas y nociones que tienen las UD respecto a los alimentos, preparaciones, y cultura alimentaria tradicional Mapuche.

- **Lo alimentario en la identidad**

Representa el nivel de importancia que las UD Mapuche le dan a la alimentación ancestral, como así el sentido de pertenencia que la misma representa de forma identitaria en su comunidad.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información

Para recolectar la información se utilizaron las siguientes técnicas.

- Observación simple: Se utilizó para obtener información sobre la localidad, mercados, centros de salud, viviendas y habitantes, con el fin de realizar una contextualización de la región en general y de cada unidad doméstica en particular.
- Observación participante como espectador: Esta técnica se utilizó para la observación de diversas preparaciones, al igual que en encuentros sociales, como talleres de telar o un festejo de cumpleaños.
- Observación participante: Participación en la realización de preparaciones junto con personas de la unidad doméstica.
- Entrevista semiestructurada: Se realizaron entre 2 y 3 encuentros con cada miembro de las Unidades Domésticas interesado en participar.



Plan de análisis y Tratamiento de los Datos

- **Análisis de contenido:** Técnica destinada a formular inferencias reproducibles y válidas que puedan aplicarse a su contexto, a partir de los datos recolectados (Krippendorff, 1990). Consiste en el análisis de la realidad social a través de la combinación intrincada del análisis observacional y la documentación existente (López Aranguren, 2002).

Se escogieron unidades de registro, unidades de contexto y se elaboraron las categorías. Se diferenció entre categorías preestablecidas por el entrevistador, guía para la recolección de la información, y categorías de los entrevistados, surgidas en el análisis de las entrevistas.

Se trabajó sobre la frecuencia de aparición de las categorías como la profundidad e importancia de las mismas, desde la visión de los sujetos como desde el análisis objetivo de la información; para lo cual se requirió la complementación con el Método Comparativo Constante para el análisis de las prácticas alimentarias (Ruatta, 2010).

- **Método comparativo constante:** Se aplicó como complemento del análisis del contenido para la construcción de las categorías teóricas ya que, según afirma Valles, el objetivo no es tanto la verificación como la construcción de teoría (Valles, 1999). Dicha técnica cuenta con tres pasos fundamentales:

- Codificación abierta
- Codificación axial
- Codificación selectiva.

El análisis se realizó con la comparación constante de incidentes, profundizando progresivamente en los datos obtenidos. Los mismos fueron codificados, en primera instancia, de manera adyacente al texto (codificación abierta), y se fue abstrayendo a medida que avanzó el análisis, finalizando en una categorización selectiva; mediante la cual se compararon las categorías obtenidas en los tres pasos, dentro de una misma unidad doméstica y en el total de la muestra, para dar mayor significado y profundidad a las categorías, y permitiendo la construcción de teoría.



RESULTADOS Y DISCUSION

Como estudio que tiene sus bases en los rasgos culturales y se analiza desde una perspectiva cualitativa, considerar al pueblo mapuche en los contextos socio-históricos en los que se ha encontrado a lo largo del tiempo, permite no sólo tener una visión más amplia de su alimentación en diferentes momentos de la historia, sino que también ayuda en el análisis y comprensión de los causales, adaptaciones y las resiliencias en su Patrón Alimentario. En este trabajo, se entiende a la comida como la manifestación de relaciones sociales; “se habla de comida más que de alimentos, productos o nutrientes” (Aguirre P, 2010).

1. Descripción de El Maitén.

La localidad de El Maitén, como se expuso con anterioridad, se ubica en el Noroeste de la provincia de Chubut, al sur de la Comarca Andina del Paralelo 42. La Comarca Andina está comprendida por las localidades de El Manso (Río Negro), El Foyel (Río Negro), El Bolsón (Río Negro), Lago Puelo (Chubut), Epuyén (Chubut), El Hoyo (Chubut), Cholila (Chubut) y El Maitén (Chubut). Si bien esta región se caracteriza por presentar montañas de mediana altitud, profundos valles, ríos y lagos y precipitaciones durante todo el año, el Maitén se sitúa en la transición entre el bosque andino y la árida estepa patagónica, lo cual le confiere una geografía y vegetación donde se entremezclan las características de estas dos regiones y sus respectivos biomas.

Figura N° 5: Fotografía aérea de El Maitén.



Fuente: Municipalidad de El Maitén.



El Maitén cuenta con una población de 4422 habitantes, 2168 de sexo masculino y 2254 de sexo femenino (INDEC 2010), incluye aquellos de zona urbana, periurbana y rural y desconoce datos censales y estadísticos específicamente referidos a este pueblo originario (PO). Mientras que, el padrón electoral provisto por el Juzgado de Paz de esta localidad aporta que son 2545 los habitantes urbanos adultos. Esta población se organiza en 1366 viviendas (INDEC, 2010). Según el Juzgado de Paz, en cambio, la región urbana cuenta con un total de 1301 viviendas, divididas en 140 manzanas. En la zona periurbana (“Buenos Aires Chico”) la población se distribuye en 105 viviendas. En cuanto a la región rural, se encuentran 156 viviendas, de las cuales 28 pertenecen a la localidad de El Maitén (“Vuelta del Río). El 75% de la población de la localidad se reconoce mapuche.

Cabe aclarar que todas las unidades domésticas (UD) que conforman nuestra población en estudio habitan en la zona urbana y periurbana de la localidad.

En la región urbana, las manzanas se hallan distribuidas de forma despareja, lo cual da cuenta que el poblamiento (o re-poblamiento) en El Maitén se dio, en una primera instancia, en forma de asentamientos. Por otro lado, el Estado ha realizado 5 proyectos de construcción de viviendas en el marco de Planes Sociales, por lo cual en varias manzanas de la pequeña localidad, todas las viviendas son iguales.

Figuras N° 6-7: Viviendas construidas en el marco del Plan Viviendas, El Maitén.



Fuente propia, abril de 2014.



Fuente: Municipalidad de El Maitén.



El acelerado proceso de urbanización y los cambios en el estilo de vida que esto implica son factores notables en El Maitén. Económicamente, el sustento de los habitantes es el trabajo en las estancias cercanas, realizando cría de ganado lanar y, en menor escala el bovino; como también el trabajo “golondrina” en las chacras que rodean la localidad, donde se cosechan frutillas, cerezas, grosellas y rosa mosqueta, entre otras frutas finas. Otro sector de la población se sustenta con trabajos informales o “changas”, como ser la albañilería en los hombres, la venta de comida, huevos caseros o tejidos en mujeres, o la venta de leña en ambos sexos. Además, muchos habitantes acceden a algún tipo de Plan o Programa Social, lo cual brinda una fuente alternativa de ingresos o un paliativo a una Necesidad Básica Insatisfecha, como en el caso de los Planes de Vivienda, el Plan Calor o los Programas de Cultura y Trabajo.

Sin embargo, la Municipalidad de El Maitén manifiesta que el empleo depende en su mayoría de la administración pública y que la reducción de la desocupación ha sido considerable desde el 2004 mediante planes de empleo nacionales y provinciales (Municipalidad de El Maitén, 2006). Las vertientes de deshielo son el recurso hídrico que alimenta el Río Chubut, del cual la población se abastece para su consumo. En el área urbana y periurbana, el acceso al mismo se da mediante sistema de red.

Figuras N° 8-9: Fotografías del Río Chubut, El Maitén.



Fuentes propias. Mayo de 2014



2. Patrón Alimentario actual:

Para el Pueblo mapuche, como en el resto de las culturas, la alimentación juega un rol central en la vida cotidiana y simbólica de las personas. La decisión de la cocina diaria pasa por la disponibilidad del mercado, la accesibilidad a los alimentos, el tiempo dedicado a la preparación, las técnicas culinarias, los conocimientos y actitudes hacia la comida, y las representaciones culturales, sociales y simbólicas que se entretajan en el acto alimentario. El Patrón Alimentario sintetiza, entonces, las respuestas frente al medio y sus ideas respecto al alimento, transmitidas desde su familia y su grupo (Andreatta, 2010).

a. Prácticas alimentarias:

Las Unidades Domésticas mapuche, mediante sus prácticas alimentarias manifiestan este Patrón Alimentario individual y colectivo, a partir de las formas socialmente aprendidas de hacer en lo cotidiano, que ayudan a comprender cuáles son los alimentos básicos, habituales, ocasionales, cómo se preparan, cuándo, con quién y dónde se come, cómo se distribuye la comida dentro de la familia, en las diversas estaciones o ciclos, cómo es la comensalidad, los gustos, las preferencias, cuáles son los espacios o territorios de lo culinario, entre otros (Pérez Gil, 2006).

En el trabajo de campo se encontró que, dentro de los hogares, la cocina constituye el núcleo de la casa, es el lugar de encuentro de los comensales y donde se pasa buena parte del día, ya que dedican mucho tiempo a la preparación y orden de ese espacio. Quienes cocinan en el hogar, refieren a la cocina como “algo suyo”:

“Me levanto, tomo un mate... Después hago las cosas, la limpieza, la cocina y todo eso... Después ya sí, ya me pongo a cocinar. A cocinar ya me gusta cocinar sola, es mi maña la cocina y cocinar sola, la cocina es algo mío.” (Isabelina, 54 años)

“La cocina dejámela a mí...Yo me entiendo” (Lucerinda, 60 años)



Generalmente, quien se encarga de la cocina diaria es la mujer, tanto en la selección o compra, como en la preparación, el servido de platos y la limpieza posterior. Los hombres, en cambio, juegan un rol como anfitriones en eventos especiales, siendo, por lo general, los encargados de preparar el “asado”. Así se reproduce la constante división de género en nuestra sociedad, en la cual la mujer cumple un rol reproductivo, inscrito fundamentalmente el en ámbito doméstico y privado y el hombre es quien se encarga, como menciona Perilla Lozano “al ámbito social, público y por excelencia productivo: de bienes, riquezas e ideología (Perilla Lozano, 2014).

“A mi me vienen a buscar para que les cocine asado. En algún cumpleaños o algo así...” (Ernesto, 35 años)

Una vez elaborada la comida, la distribución intrafamiliar de la misma presenta un orden establecido. La prioridad la tienen los hombres y los niños, siendo la mujer la encargada de repartirla entre su familia; para luego sentarse a compartirla. (Arenas, P. 2003)

Los alimentos y comidas preelaborados no son de consumo habitual, ni son de agrado por las encargadas de la cocina. Son las mujeres, quienes realizan preparaciones complejas, hasta el pan, las tortillas o las tortas fritas con las que acompañan el mate todas las mañanas y tardes.

“Yo no como en rotiserías ni restaurantes. Todo lo preparo yo” (Hilda, 54 años)

Figura N° 10: Cocina y pan casero.



Fuente propia. Mayo, 2014



Cabe considerar que las prácticas alimentarias se ven condicionadas y organizadas a partir de las actividades extradomésticas de los comensales, las cuales responden a una cotidianeidad impuesta desde la urbe y el Estado (Carrasco Henríquez, 2004), ya sea en la inserción al mercado laboral o educativo.

“Comemos a las 12 justito, porque van los chicos a la escuela” (Isabelina, 54)

“Cuando estoy trabajando como y salgo rápido... Cuando trabajamos va a comer uno y cuando vuelve se va el otro, y así” (Ernesto, 35 años)

Sin embargo, no se encontró que haya una planificación semanal o mensual de los menús. En el día a día, se va preparando con “lo que hay”, “lo que se puede comprar” o “lo que haya que hacer en ese día”.

“Raro que sepa con tiempo lo que voy a cocinar a las doce. Por ahí cuando me levanto con ganas de algo, o para alguna fecha especial” (María, 55 años)

b. Alimentos:

Se encontró que el Patrón alimentario de las UD entrevistadas está conformado por una escasa variedad de productos alimentarios, entre los cuales la carne (principalmente de capón), la harina de trigo refinada, la yerba, el azúcar, el aceite de girasol, los jugos artificiales y la sal son los de mayor consumo. (Quintana G et al, 2014)

A modo organizativo, se hará referencia a los grupos de alimentos propuestos por las Guías alimentarias para la población argentina (GABA 2015), en los cuales se agruparán los alimentos consumidos de manera habitual por las Unidades Domésticas entrevistadas. Sin embargo, cabe hacer una previa distinción en los grupos de alimentos que los mapuche refieren:



Grupos alimentarios mapuche:

- Alimentos:

Hacen referencia a los alimentos “*básicos*”, en los cuales se incluyen las carnes, derivados animales (huevos y lácteos), las verduras y las frutas.

- Vicios:

Los “*vicios*” hacen referencia a los alimentos que forman parte de la alimentación básica, pero que fueron introducidos por los colonos. En este grupo se encuentra la harina de trigo, el azúcar, el aceite, la yerba, los fideos, el arroz, el alcohol y el tabaco.

Grupos alimentarios GABA:

- Legumbres, cereales, papa, pan y pastas:

Repitiendo el Patrón Alimentario del país (Aguirre P, 2004), este grupo conforma la base de la alimentación de las personas mapuche de El Maitén. En el mismo priman la harina de trigo para preparaciones como pan, tortillas o tortafritas, los fideos, el arroz y la papa.

Otros cereales utilizados con menor frecuencia son el maíz, consumido como polenta y, en menor medida, como cereal entero para preparaciones como mazamorra o loco.

“Acá hacemos mazamorra, nos gusta” (Irene, 40 años)

En cuanto a las legumbres, las lentejas y las habas forman parte del Patrón Alimentario, en preparaciones como guiso o sopas.

- Leche, yogur y queso:

Es un grupo de alimentos de bajo consumo, entre los cuales priman los quesos duros o cremosos, mayormente consumidos por los hombres en alguna “*picada*”. La leche se la da a los niños o se



utiliza para preparaciones. Y, en caso del yogurt, el de menor consumo, se utiliza como colación para los niños o la consumen las personas mayores de la familia, que están “enfermas”.

“Por ahí le compro a mis nietos alguna cosa de las que me piden, las que salen en la tele... Un yogurt. Pero prefiero cocinarles algo yo. (Isabelina, 54)

- Carnes y huevos:

Es un grupo de alto consumo. Dentro de las carnes, la más consumida es la de “capón”. El capón, o cordero pesado, es el cordero macho que ha sido castrado en su juventud. Su tamaño aporte lipídico es mayor que la de un animal de su misma especie que conserva su masculinidad). (Villar L, 2009)

Eventualmente se consume carne de potranca, cerdo, peludo, liebre, vizcacha, trucha o salmón. La carne vacuna o de cordero se consume en fechas especiales:

“Compramos por ahí para hacer algo... Un asado de año nuevo... Un ternero”.
(Ernesto, 35 años)

El huevo se utiliza principalmente para preparaciones, como tortas o budines, y sólo se consume el de gallina (“de supermercado” o “casero”)

“Y los huevos caseros es mejor que los huevos de supermercado. Yo no compro, tengo mis gallinas. Es mejor...” (Isabelina, 54 años)

- Verduras y frutas:

En cuanto a las verduras, la variedad es pequeña. Las de mayor consumo son cebolla, ajo y zanahoria. El tomate, las arvejas (llamadas “alverjas” por ellos) y las verduras de hoja se consumen en verano como ensaladas, o como parte de sopas o salsas.



“En verano comemos mucha ensalada. Achicoria, tomate, lechuga y esas cosas. Cuando hace frío ya no hay, y en verano hace calor”. (Irene)

Por su parte, las frutas son un grupo de muy bajo consumo. Suelen ser utilizadas como colación para los niños o como cena en las mujeres adultas. Una forma más habitual de consumo son como dulces, entre los cuales se preparan generalmente rosa mosqueta, frambuesa, ciruela, membrillo, manzana y guinda.

“Si puedo hago dulces de todo...”. (Isabelina)

- Aceites, frutas secas y semillas:

El aceite de girasol es el alimento de mayor consumo de este grupo, utilizado en casi todas las preparaciones. *“En alguna reunión, se puede comer maní o aceitunas en una picada, pero rara vez”. (María, 55 años)*

- Dulces y grasas:

Dentro de los dulces, el azúcar es el alimento de mayor consumo en las UD entrevistadas, y en la población mapuche en general. La miel y el chocolate son consumidas de manera esporádica. Las golosinas son bien aceptadas por la población mapuche, y se compran principalmente para los niños o los ancianos

“Viste que la gente grande necesita un dulcecito, pareciera. Papá todos los días un caramelito come. Antes no era dulcero” (Mirta, 56 años)

“Por ahí viene mi mamá y me compra caramelos. La abuela no me quiere comprar mucho” (Alan, 8 años)

“A mí me gusta el dulce, pero no quiero comer mucho, Por ahí me agarro un chokolito de la despensa” (Miriam, 44 años)



Respecto a las bebidas azucaradas, como ser las gaseosas y jugos artificiales, estas forman parte de la mesa diaria de las UD:

“Gaseosa no tomamos mucho, por ahí los fines de semana. Pero jugo sí, siempre hay en la comida...” (Isabelina)

En cuanto a las grasas, la manteca, la margarina, la crema y la grasa bovina, se utilizan para hacer preparaciones, como tortas o tortas fritas.

Si bien no forma parte de los grupos propuestos por las GABA, cabe destacar que en la población mapuche la yerba mate y, en algunas UD el alcohol, son productos de consumo diario.

Los alimentos consumidos han cambiado en el tiempo en parte por la migración a las ciudades y consecuente pérdida de tierras para la autoproducción de los mismos y, en parte, por la disponibilidad y acceso a los nuevos alimentos comprados. (Rosas de Quinteros J, 2012)

Como exponen Vargas y Casillas, otro factor determinante sobre lo que se prefiere, y lo que se puede comer es la edad, existiendo alimentos para “los chicos”, “los grandes” y “los viejos”:

“Los chicos no toman mate, yo no le doy a mis nietos. A ellos les hago una leche” (Isabelina)

“Mi mamá está viejita, ella come una sopita nomás a la noche” (Irene, 40 años)

Además, algunos distinguen entre alimentos propios para hombres y para mujeres:

“Mis chicos trabajan en la estancia. Allí comen carne nomás, y ellos felices. Comen mucha carne los hombres” (Miriam, 44 años)

“Mirá que soy bien mujer, pero como como hombre.” (Carmen, 45 años)



Otras restricciones para comer y beber son impuestas por circunstancias personales: gustos, enfermedades o influencia del sistema de salud actual. Otro factor que condiciona el consumo de determinados alimentos es el padecimiento de alguna enfermedad. En este caso, se encuentra por un lado la pérdida de la salud, muchas veces relacionada con enfermedades crónicas no transmisibles, a su vez inherente a los cambios en el estilo de vida y el PA, el sedentarismo y el estrés. Por otro lado, también se relaciona con la adaptación de las personas a la medicina alopática, tanto en la percepción como en el tratamiento de la enfermedad. (Corral LI et al, 2011; Evangelista SL et al, 2011).

“Yo por ahí como diferente. Por ahí como verduras nomás o me hago unas papas nomás... O uso la azúcar esa dietética...” (Isabelina)

“Le aflojé a la carne porque Gilda me dijo que trae un montón de enfermedades” (Celia, 55 años)

c. Recolección/producción:

La obtención de alimentos se realiza, principalmente, a través de la compra, aunque existen otras fuentes, como ser la producción, la recolección, la caza/pesca y el pago del sueldo con alimentos. La apropiación de los productos urbanos es en la actualidad la principal característica de la dieta mapuche. (Carrasco Henríquez, 2005)

- **Compra:**

Algunos de los productos que se compran son denominados por las UD entrevistadas como “*Los vicios*” (aceite, azúcar, sal, yerba, arroz, fideos y alcohol) y son los que más se compran. Los alimentos comprados son frescos (carne, huevo, frutas y verduras) o envasados (fideos, arroz). No es habitual comprar comida preparada.



“Yo no compro comida hecha, es sucia, uno no sabe qué están le están poniendo adentro” (Isabelina)

- Producción:

Algunas de las Unidades Domésticas poseen una huerta en el hogar, o cuentan con un campo con chacra o quinta donde se realiza producción para autoconsumo. La siembra siempre se realiza en primavera, y se cosechan los alimentos durante el verano. El resto del año, el acceso a los alimentos es sólo mediante la compra.

Figura N° 11: Huerta doméstica.



Fuente propia. Mayo, 2014

“La huerta me gusta hacerla en el mes de septiembre, hasta el mes de febrero por ahí, que se terminan las verduras. En esta época ya es más complicado, más frío. Ahora puedo comprar... Y tengo 30 gallinas. Y vendo, todo el verano vendí huevos; hasta ahora ponen. Porque llega abril y las gallinas no ponen porque mucho frío. Pero no, acá siguen... Y las gallinas viejas se engordan y después se come todo.” (Isabelina)



Figuras N° 12 y 13: Gallinero hogareño.



Fuente propia, abril de 2014.

- Recolección:

La recolección de frutos silvestres se realiza en época estival para la elaboración de dulces, que son consumidos el resto del año.

“Como por Bolsón hay mucho de plantas donde uno puede ir y juntar... Traemos rosa mosqueta, membrillo, manzana, por ahí ciruela...” (Isabelina)

“No, si yo voy al río y de ahí junto rosa mosqueta y también hay achicoria, y me traigo leña también, así tenemos para el frío” (Carmen, 45 años)

Figuras N° 14 y 15: Recolección de rosa mosqueta



Fuentes propias. Mayo, 2014



- Pesca/caza:

En época veraniega, los miembros de algunas de las UD realizan prácticas de cacería de animales pequeños, como liebre, vizcacha y peludos.

“Pasamos el alambrado el domingo y ahí no hay nade, no hay... Juntamos peluditos y liebres y las hacemos escabeches para nosotros, pero para vender. Sí, la gente acá ya no lo hace, pero es rico un escabeche, gusta, y la gente nos compra. Y ahí tiramos, compramos otras cosas...” (Carmen)

Quienes tienen campo o trabajan en estancias también se encargan de la faena de animales, de los cuales se aprovecha todo el animal (carne, achuras y cuero). En el ámbito doméstico, las “puanka” (achuras) son lavadas y maceradas en agua con limón o vinagre y sal gruesa, durante 12 hs. Luego se condimentan con ajo, perejil, ciboulette y/o ají, y se asan. (Silveyra H, 2000). La única parte que las UD entrevistadas manifestaron no consumir es la punta del corazón. No se encontró bibliografía ni testimonios de las UD que puedan responder el por qué de esta práctica.

*“Fui a pedir las tripas de una potranca que carnearon, y me dieron un poco. A la gente a veces le da asco, pero sirve todo. Se come y se pueden hacer muchas cosas. Como el **trotrome** (tripa gorda condimentada y asada. Ver anexo IV)” (Carmen)*

“Cuando se faena el animal la puntita del corazón se corta y se tira. Yo no sé por qué lo hacen y nadie me lo supo decir, pero yo también lo hago” (Mirta, 56 años)

Figura N° 16: Achuras de potranca



Fuente propia. Mayo, 2014



También se realizan actividades de pesca, en especial de trucha y salmón:

“Yo no voy a estar comprando pescado, y me encanta... ¡No sabés cómo me gusta pescar! Cuando está lindo ya llega el viernes ya me voy a pescar (Lucerinda)

Todos estos alimentos y las formas de acceso a los mismos derivan de la adaptación de las personas mapuche a la oferta del mercado, el ciclo agrícola y al ciclo ritual de la época, que aún con importantes transformaciones se sigue reproduciendo. Carrasco Henríquez denomina este ciclo como “ciclo cosmológico alimentario”, en el cual cada estación del año determina la ingesta del grupo, distinguiendo dos épocas del año: la primera, entre diciembre y abril, se basa en una época de abundancia, caracterizada por la producción temporal de hortalizas, la recolección de frutos y las actividades de pesca y caza. En este período el patrón de alimentos consumidos se diversifica y aumenta la variedad. En cambio, la época de escasez abarca el período comprendido entre los meses de mayo y noviembre, en los cuales la dieta se caracteriza por mayor consumo de trigo y carne, aún cuando sea en múltiples preparaciones” (carrasco henríquez, 2005). Esto pone de manifiesto un rasgo esencial de la cultura mapuche: el respeto a los ciclos productivos de la naturaleza, en contraposición a las pautas de consumo actual de las poblaciones no originarias o “globalizadas”, donde a nivel mundial se habla de la “desestacionalización y deslocalización de los alimentos.

d. Conservación:

La conservación de los alimentos frescos se realiza de diferentes maneras, dependiendo de su naturaleza:

- Frutas:

Generalmente, las frutas son conservadas en fruterías, las cuales están ubicadas en la mesada o como centro de mesa. Algunas UD entrevistadas refirieron conservarlas dentro de la heladera, pero *“más por espacio que por conserva” (Lucerinda)*.

Otra forma de conserva de las frutas es como dulces caseros, mermeladas o licores.



Figura N° 17: Muestra de elaboración de guindado



Fuente propia. Abril, 2014

- Vegetales:

Se almacenan en la heladera o se compran y utilizan en el momento. En caso que sean alimentos de “la huerta”, estos son cosechados para comer en el momento.

“Voy sacando las verduras a medida que van estando listas. Y eso se come” (Irene)

“Yo espero a que maduren las verduras, y ahí voy sacando de a poco para que no se ponga feo. Y cuando se me pone feo algo de las verduras se lo doy a las gallinas, ellas comen de todo” (Isabelina)

- Carnes:

La conserva de las carnes se realiza principalmente en la heladera. Si hay excedentes, se utiliza el freezer para congelarla como cortes o porciones para utilizarla en otra ocasión. Otra forma de conserva es mediante la producción de escabeches caseros, *“así hay otra variedad en la preparación y, además, dura por más tiempo” (Mirta, 56 años).*

- Alimentos no perecederos:

Los “vicios” son almacenados en sus paquetes originales o en frascos de vidrio, dentro de las alacenas.



En el caso de los panificados, la torta frita (el panificado de mayor consumo más habitual), además de ser muy aceptada por su sabor, es el que más tiempo se conserva, por la cantidad de materia grasa y su método de cocción. El almacenamiento se realiza en la panera, envuelta en una tela blanca.

“No, si las tortafritas duran. Yo hago una vez a la semana por ahí, y las vamos comiendo. Dura más que el pan” (María, 55 años)

e. Preparaciones: (Ver anexo IV):

Como es sabido, no todo lo biológicamente comestible es socialmente consumible. Para que una sustancia comestible se transforme en comida se escapa de los márgenes biológicos y entra en el sistema de prácticas y percepciones respecto a dicho alimento (Aguirre, 2010). Dentro de la cocina se encuentra, entonces, todo el proceso de transformación de los productos hasta que pasan a considerarse “comida”.

En las UD se encontró que las preparaciones más habituales y de mayor aceptación son las consideradas “comidas de olla”, tales como guisos, estofados, puchero, carbonadas, polenta con salsa y sopas.

Figuras N° 18 y 19: Preparación y plato de estofado de capón con arroz, preparado en el hogar.



Fuente propias, mayo 2014.



Otras preparaciones habituales son el pan casero, las tortillas o las tortas fritas, para acompañar el té o el mate de “la mañana” y “de la tarde”, sólo o acompañado con dulces caseros.

Figuras N° 20 y 21: Muestra de torta fritas (izq) y tortillas (der) preparadas en el hogar



Fuentes propias, abril de 2014.

Figuras N° 22 y 23: Elaboración de dulce de rosa mosqueta y producto terminado.



Fuentes propias, abril de 2014.

Figura N° 24: Muestra de dulce de membrillo casero.



Fuente propia, abril de 2014.



El asado es una comida ceremonial, de comensalidad colectiva y reservada para momentos especiales, como “el 25” (navidad), año nuevo y las señaladas. En algunas ocasiones, se cocina asado de cordero con cuero

“En las señaladas se hace asado con cuero. Es lindo” (Desiderio, 82 años)

Figura N° 25: Muestra de asado de cordero con cuero



Fuente: Ministerio de Desarrollo Social, Argentina

Durante esta celebración también se consumen preparaciones como **cuajo relleno** (estómago relleno con arroz y vegetales), **apol** (pulmón del animal recién carneado, con condimentos), **ñiachi** (sangre fresca del animal recién carneado) y **pan paisano** (pan dulce, con pasas de uva). En el caso del ñachi y el apol “hay que entender que es una práctica con un origen ceremonial, porque en muchos lugares se utilizaba la sangre del animal como un ritual y se regaba la tierra para generar una mayor productividad del territorio (Maureira Huircamán R, Quidel J, 2002)

*“El **cuajo relleno** se hace con el estómago del animal carneado, relleno con arroz, zanahoria rallada y sangre, hervido” (Evaristo, 75 años)*

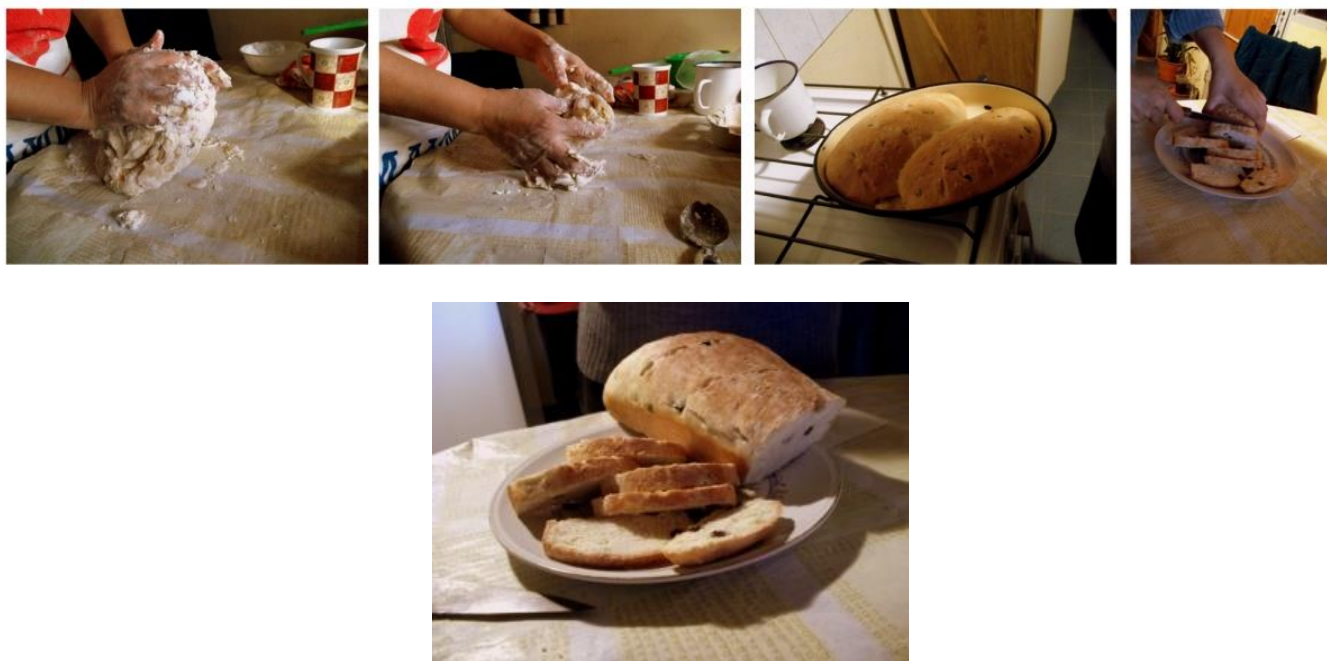


“Con el bofecito se hace el **apol**. Vivo el animal le cortan y le meten sal fina con ají, esas cosas. Trapichazi (sal molida y adobada)... Y se llena el bofe con eso. Se carnea se abre el animal y se saca. Y se come así nomás” (Desiderio, 82 años)

“El **ñiachi** se come en señaladas. Cuando le carnean al animal, le hacen un cortecito en el cuello y la sangre que sale después se va a comer, y ahí ya le carnean. También hacen apol algunos, a mí no me gusta...” (Carmen, 45 años)

“Algo que se hace para las señaladas, **pan paisano** le dicen... El pan paisano lleva pasas de uva y es dulce, es con huevo... Y, se come en las señaladas” (Mirta, 56 años)

Figuras N° 26 y 27: Elaboración del pan paisano y producto terminado.



Fuente propia, mayo de 2014.



Quienes frecuentan aún el campo y tienen sus propios animales, realizan preparaciones como queso de pata para aprovechar a todo el animal. El charqui ya no es una preparación frecuente para las UD entrevistadas, ya que cuentan con sistemas de refrigeración (heladera o freezer) como método de conservación de la carne.

“El queso de pata se hace para aprovechar las patas de la vaca. Se cortan las patitas y se hierven, se hierven, hasta que el hueso se separa. Ahí se saca lo blando y se corta, se condimenta, se pone verduritas y el caldo de cocción. Después va al frío, y se hace una gelatina, un queso que no es queso...” (Mirta)

Figura N° 28: Muestra de queso de pata casero.



Fuente propia. Mayo 2014

f. Momento alimentario:

La comensalidad, entendida como la organización social dispuesta en la comida, y más específicamente en el acto de comer, tiene a nivel intrafamiliar diferentes modos de operar. (Carrasco Henríquez, 2005) Estos modos trascienden el mero acto de comer, y se reflejan en una compleja interacción de prácticas, representaciones y simbolismos.

En las UD entrevistadas, las características de esta comensalidad pueden diferenciarse en: doméstica y ceremonial.



La comensalidad doméstica es aquella que se lleva en el cotidiano, en la cual los roles de cada comensal se rigen por las representaciones y jerarquías que se enmarcan dentro de los hogares. La idea del “compartir” está muy presente en el momento alimentario. La comensalidad doméstica es, generalmente, familiar y, en menor medida, colectiva. Las UD manifiestan que no les gusta *“comer solas, porque comer es un momento para compartir con los cercanos”*

“Yo vengo a comer todos los días acá., a lo de Miriam... Somos vecinos, compartimos todo...” (Evaristo)

En el cotidiano, los fines de semana tienen gran valor simbólico como momento de reunión. Principalmente por ser días no laborales, días libres para quienes trabajan en las estancias, o simplemente porque realizan actividades en conjunto:

“Toda la familia nos juntamos a comer los fines de semana, antes o después de ir la iglesia, si falta uno, no nos reunimos. Tenemos que estar todos sí o sí” (Celia)

“Mi marido viene los fines de semana de la estancia, y ahí comemos todos juntos... Yo le hago unos tallarines, que coma arroz, polenta con tuco. Porque ellos allá lo único que comen es puchero y asado nomás.(Isabelina)

“Los domingos son para estar en familia” (Hilda)

En el momento alimentario, los roles de cada miembro de la Unidad Doméstica están bien definidos, manifestándose en los lugares en la mesa, en el servido de los platos e, incluso, en lo que se les sirve a cada comensal. Estas representaciones varían entre sí, demostrando que las relaciones interpersonales que se llevan a cabo en cada hogar tiene particularidades que van enmarcando prácticas, actitudes y percepciones propias de cada hogar, lo que Pérez-Gil, Ortega, y Romero denominan como los rasgos integradores y diferenciadores de



la comensalidad. (Perez Gil-Romo et al, 2009)

La mujer no sólo cumple el rol de preparar la comida, sino que es también la que sirve. Como menciona Delmonte, el que se sirve primero es el hombre más grande, si viven con los abuelos, el abuelo; sino el padre. De este modo se expresan y refuerzan la piedad filial y la relación jerárquica entre esposo y esposa. (Delmonte R, 2012)

La comensalidad ceremonial, en cambio, se maneja desde una visión principalmente colectiva, ante un hecho o momento ideológicamente especial. Es un momento de encuentro, donde acaecen procesos profundos de recreación cultural y de constitución de la memoria que determinan la formación social del gusto de los pares. (Calero Cruz S, 2014)

“Yo si junto toda mi familia somos un montón. Nos reunimos para año nuevo sí, el 25... Nada más están todos lejos, en Puerto Madryn, Trelew...” (Isabelina)

Figura N° 29: Retrato de la esquila de ovejas. Autora: Mirta Ancalao



Fuente propia, cortesía de la familia Ancalao. Mayo de 2014



2. Patrón alimentario ancestral:

a. Prácticas alimentarias:

Gran parte de las UD entrevistadas vivieron en el campo durante su infancia, y por razones de salud o de trabajo migraron a la ciudad en un momento determinado de sus vidas.

Durante la vida en el campo, los hogares estaban conformados por familias nucleares o extendidas, generalmente numerosas. El rol reproductivo y de crianza de los niños era realizado por la madre, la abuela del hogar, o algún pariente cercano. Muchas familias dejaban la crianza de los hijos a los abuelos, mientras los padres y sobre todo las madres partían a trabajar a la ciudad, enfermaban o morían. (Hepp Kuschel, 2010)

*“Yo vivía con mis padres y mis hermanos. Éramos 14, 14 hermanos...”
(Evaristo, 75 años)*

“Me crié con mis abuelos y una tía. A mis padres los conocí, tenían campo cerca... Yo no sé porque me criaron los abuelos... Yo después ya no pregunté más...” (Desiderio, 82 años)

“Mis padres murieron cuando tenía 6 años. Luego viví con un tío... A los 10 años, fui a vivir con otro tío... Ahí éramos como 17 personas. (Celia, 54 años)

El trabajo en la cocina era siempre desempeñado por una mujer, ya sea la madre (o abuela) o una de las hijas mayores. Si estaba presente, el hombre se encargaba de los animales, junto a sus hijos varones (si los había) o, en su defecto, mujeres.

Según el planteo de Noelia Ruatta, manteniendo los roles entre lo masculino y lo femenino, la mujer se encargaba del trabajo de menor riesgo (como la elaboración de las comidas) y el



hombre realizaba las actividades de mayor riesgo (caza y pesca, cuidado de los animales y trabajo productivo) (Ruatta, 2011). Sin embargo, cabe destacar el análisis de Perilla Lozano, donde manifiesta que los roles que asumían las mujeres y los hombres en el trabajo agrícola y la vida familiar eran aún más complejos, considerando que tanto el trabajo en el campo, la huerta o la chacra no era sólo de hombres, sino también de mujeres y niñas, y el trabajo doméstico sí era meramente femenino, y los hombres y niños no intervenían. (Perilla Lozano, 2014)

"Sólo mi mamá cocinaba. Cuando teníamos 11,12 años todos los hermanos ya sabíamos cocinar y cada uno se lavaba su ropa. Cuando quedé sola con mis padres, ya cocinaba yo nomás... Tenía 13, por ahí..." (Isabelina)

"Cocinaban las mujeres. Los hombres iban al campo". (Evaristo)

"En la casa éramos muchas más mujeres. Todas hacíamos todos los trabajos del campo. Yo cuidaba los animales" (Celia)

Las comidas habituales que se realizaban eran la de "las doce" y "a la noche". El resto del día los mayores de edad tomaban mate en los tiempos libres, y los niños podían tomar te, café o mate cocido con leche a "la mañana".

"Se comía a horario, las doce" (Desiderio)

"A los chicos no le dejaban tomar mate cuando eran chicos. Esa es cosa de grandes... Tomábamos té o una leche" (Isabelina)

Las comidas ceremoniales se realizaban en fechas especiales, como las señaladas y fin de año. Estas fiestas duraban días o incluso semanas, debido a que los parientes, por trabajo o



distancias, se reunían con poca frecuencia. Para estas fechas quien recibía a los parientes se encargaba de las comidas para todos durante la estadía.

“Por ahí tenías que darle de comer a 100 personas”. (Evaristo)

La planificación de los menús se hacía de forma mensual, trimestral o incluso anual., cuando los hombres volvían de las estancias, o cuando obtenían el dinero de las esquilas y ventas de cuero. En el punto de la compra de alimentos se volverá a sobre este tema.

b. Alimentos:

Para poder establecer una comparación válida, se utilizará la misma división de grupos de alimentos empleada para el Patrón Alimentario actual (GABA, 2015):

- Legumbres, cereales, papa, pan y pastas:

Dentro de los cereales, el de mayor consumo era el trigo, principalmente la harina. También se consumían trigo y maíz enteros o molidos, en diferentes preparaciones. Cuando un miembro de la familia trabajaba en una estancia, la parte del pago que se realizaba en alimentos solía incluir fideos o arroz.

“Eran muy buenos los patrones del abuelo. Le pagaban con plata y un montón de bolsas de cosas traía. Me acuerdo los sacos de arroz que le daban... Ahora apenas te dan una bolsita, ahora son tacaños” (Francisca, 65 años)

- Leche, yogur y queso:

La leche que se consumía era mayormente la de chiva. Esta se utilizaba para que *“los más chicos se alimenten a la mañana”*, en algunas preparaciones como tortas, mazamorra o arroz con leche, o para la elaboración de quesos.



“Mi abuela hacía siempre queso. Lo preparaba con leche de chiva, y en un cajón ponían tipo rejilla; ahí tiraban toda el agua y quedaba que se oree... Bueno, nunca le dábamos tiempo...” (Desiderio)

“La abuela que, prácticamente, crió a todos sus hijos con mate con leche. Que no tenían qué comer, y era mucho mate con leche. Porque a mi abuela se le murió el abuelo y quedó sola con 3 chicos chicos... Mi mamá y mis tíos. Ahí yo sabía que tomaban mucho mate con leche.” (Mirta, 56 años)

- Carnes y huevos:

La carne era el alimento más consumido por los hombres de la familia, quienes pasaban largas jornadas trabajando en el campo o en las estancias. La carne de mayor consumo era la de capón, pero también se consumía vaca o ternera en fechas especiales, potranca, pescado, gallina, peludo, liebre y vizcacha. Con menor frecuencia, cerdo.

“Se comía mucha carne, mucho asado” (Desiderio)

- Verduras y frutas:

De las personas entrevistadas que refirieron criarse en el campo, sólo dos fueron en la zona cordillerana (Bariloche y sus cercanías), el resto vivieron su infancia y/o juventud en Cushamen o la Vuelta del Río. La diferencia en estos biomas (Bosque cordillerano y Estepa patagónica) marca una gran diferencia en la disponibilidad, principalmente, de frutas y verduras. (INTA, 2012)

Así, en el caso de Bosque andino, el consumo de frutas silvestres se daba en el verano:

“Los domingos de verano después del asado salíamos a recolectar” (Maria)



En contraposición, quienes vivieron en la Estepa, raramente consumían frutas:

“Yo no conocí la fruta hasta que me vine a El Maitén. Allá (en Cushamen) no hay nada, ni para hacer dulce hay” (Isabelina)

- Aceites, frutas secas y semillas:

Los alimentos de este grupo no conformaron el Patrón Alimentario de la época. Fue en la migración a las ciudades cuando las personas entrevistadas manifestaron haber conocido el aceite, las semillas y los frutos secos

“El aceite era un lujo. Se usaba solamente la grasa del animal que se carneaba. Con eso se cocinaba todo” (Evaristo)

- Dulces y grasas:

Dentro de las grasas, la grasa ovina principalmente, bovina o equina; era de gran consumo para los mapuche de la época.

En caso de los dulces, el único consumido era *“el vicio, el azúcar blanca, que se usaba para la leche de los niños, o en preparaciones como el pan paisano.” (Mirta, 56 años)*

“La grasa del animal carneado se colgaba en la despensa, y eso es lo que se iba usando” (Miriam)

c. Recolección/producción

Los mapuche del S. XX, ya no producían sólo para el consumo, sino para el intercambio y la compra. En este momento de la historia la población originaria se encontraba en un momento donde coexistían la autoproducción como modo de subsistencia y la búsqueda de ingresos monetarios para la compra de otros alimentos que no eran propios, pero ya formaban parte de su dieta diaria. (Bengoa, 1991)



- Compra:

La compra de los alimentos, como se mencionó con anterioridad, era un acto planificado y que se realizaba 1 o 2 veces al año.

Esto se debía a dos factores:

- Ingresos:

En este punto cabe diferenciar entre los productores y los empleados de estancia, petroleros, o trabajadores golondrina (asalariados).

En el caso de los productores, durante los meses de noviembre-enero se realizaba la esquila de las ovejas. Este era el principal medio para obtener dinero, además de algunas ventas de animales, carne o cueros, o ciertas changas en el trabajo de campo. Con el dinero obtenido se planificaba y *“se hacía una sola compra para todo el año, y ahí se compraban los vicios en el boliche” (Desiderio)*

Por el contrario, en el caso de los asalariados los ingresos provenían de los sueldos. Los peones de las estancias volvían muy poco a sus hogares y los trabajadores golondrina se pasaban toda la temporada estival fuera. En ambos, cuando los hombres volvían con el sueldo, se planificaba la compra y se realizaba *“para que dure hasta la siguiente temporada, o hasta que vuelva el hombre con un nuevo sueldo... Y así” (Francisca)*

Sumado a esto, los estancieros solían pagar una parte del sueldo con alimentos, lo cual implicaba un aporte a la obtención de los alimentos.

- Distancia:

Los “boliches”, hoy denominados “proveedurías”, se encontraban en los pueblos o sus cercanías, lo cual implicaba una gran distancia desde el campo. Por esta razón, las compras se hacían de manera planificada y espaciada, *“por lo lejos no podías estar yendo y viniendo. Se compraba una sola vez y que dure lo que tenía que durar” (María)*



Cabe aclarar que las mujeres también realizaban aportes económicos a la familia, realizando producción doméstica, mediante la venta de telares, dulces o animales y, a la llegada de los hombres, esos ingresos se juntaban para realizar la compra de los víveres.

“Yo para mantener a mi familia vendía telares, cuando quedé sola” (Isabelina)

- Producción:

Todas las UD refirieron haber tenido chacra o quinta en su infancia.

Toda la familia participaba de las actividades para la producción y mantenimiento de la misma. Generalmente, era el hombre el que sembraba, los niños se encargaban de desmalezar la huerta y toda la familia cosechaba. Era frecuente que la mujer vaya cosechando en el diario para realizar sólo las preparaciones de ese día, pero cuando comenzaban las heladas se recogía todo el resto y se almacenaba. Según un relato del *lonko* (cacique) Pascual Coña, “llegada la época de la cosecha se recogían todos estos productos; pero luego se acababan y seguía otra vez la escasez de alimentos” (Coña, 1930)

“El abuelo era el que hacía la huerta. Después nosotros ayudábamos a limpiar todo, a desmalezar y lo íbamos manteniendo. Y bueno, cuando era época se iba cosechando” (Desiderio, 82 años)

“En la chacra trabaja toda la familia, todos ayudan” (Gabino, 37 años)

“Mamá iba cosechando lo que íbamos a comer. Comíamos fresquito... Bueno, y para cuando iba a empezar el frío si ya sacábamos todo” (Irene, 40 años)

También se criaban animales, principalmente chivas y ovejas para el consumo lanar, de cuero y carne. Tenían caballos, utilizados mayormente como medio de transporte.

Algunas UD criaban vacas, pero manifestaron que “en la estepa es difícil que vivan”.

También algunas tenían gallinas



“Es muy seco allá. Un campo muy desierto... Solamente si crían chivo, que es el único que come pasto duro... Como la oveja, no se cria en esa zona. Se cría, pero muy poquito... Tenés unas 15, 20, 30. Más de eso no...” (Ernesto, 35 años)

“El abuelo criaba chivas. Todo los días había que largarlas y después traerlas. Yo jugaba a enlazarlas, y así aprendí. También habían unas ovejas y vacas. Y bueno, unos caballos” (Desiderio, 82 años)

“Siempre tuve gallinas. Cuando me vine del campo me traje unas y todo” (Isabelina)

Figura N° 30: Fotografía del padre de Isabelina en temporada de esquila.



Fuente propia. Cortesía de la familia. Abril, 2014

- Recolección:

En este punto se vuelve a mencionar que la recolección era diferente en el caso de quienes se criaron en el bosque cordillerano o en la árida estepa. De las UD entrevistadas, quienes se criaron en la estepa mencionaron no haber acostumbrado recolectar frutos o hierbas.

Al contrario, quienes se criaron en zonas cordilleranas comentaron que era su tarea habitual salir a recolectar frutos del bosque y los caminos para consumir, y para preparar dulces o conservas para el invierno.



“La casa del abuelo era justo en un valle. Había mucha grosella ahí. Después se fue terminando... Y manzanitas también había, de frutales me acuerdo. Y también hay michay, y guinda” (Mirta, 56 años)

Dentro de este punto también se considera a la recolección de leña ya que, si bien no representaba un producto de consumo, la cocina dependía en su totalidad de este material.

“No, la buscábamos. Íbamos con un carro, juntábamos la leña y volvíamos. Unas 3- 4 carreadas aproximadamente, para el invierno” (Desiderio)

Una de las personas entrevistadas vivió su infancia en Diadema, provincia de Chubut. Hija de petrolero, refirió que ella y sus hermanas (como “la gente del pueblo”) recolectaban brea de los caminos o las piedras, para ser consumidas como golosina:

“Tengo el recuerdo que juntábamos la brea que estaba pegada por ahí y la comíamos como si fuera chicle. Pero no era algo raro, la gente del pueblo, de antes... Se hacía eso” (Mirta, 56 años)

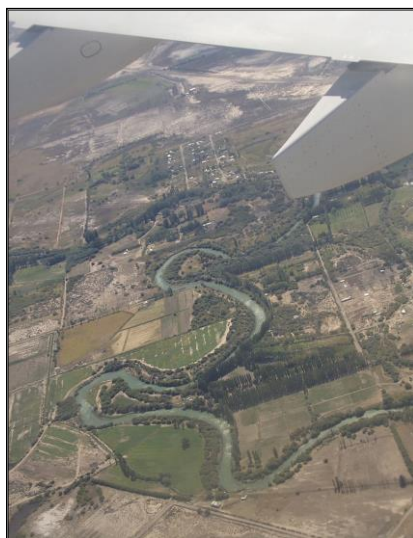
- Pesca/caza:

Las actividades tanto de pesca como de caza se realizaban principalmente en época estival. Durante la temporada, se pescaba sobre el cauce del Río Chubut principalmente percas, también denominadas truchas arco iris o marrones. (Amalfi M.)

“Yo me acuerdo que tenía 8-10 años y corría al río y habían pescados. Se podía pescar. Sacabas truchas así (muestra el tamaño)”. (Ernesto, 35 años)



Figura N° 31: Cauce del Río Chubut. Fotografía aérea



Fuente: Gastón Cuello fotografía

En cuanto a la cacería, las UD entrevistadas manifestaron que, si bien era una actividad normal, no se hacía con mucha frecuencia.

“Nos quedábamos más trabajando el campo” (Felipe, 80 años).

Otra forma de caza era como forma de defensa de los animales de sus campos:

“Por ahí viene un puma y te baja 25, 30 ovejas” (Evaristo, 75 años)

d. Conservación

Para poder conservar los alimentos, las cocinas contaban con espacio apartado para el almacenamiento y mantenimiento de los mismos. A este espacio lo denominan “despensa”:

“En el campo es muy común que tengan un lugarcito así, la despensa. Al lado de la cocina... Entonces ese lugar es frío, abierto, tienen colgado, viste, travesaños



de madera y ahí cuelgan con alambrito y ahí dejan... o sino ahí dejan al aire... que corra el aire. Y sino también la fiambarrera. Una fiambarrera que también se colgaba al aire libre, un rectángulo, un cuadrado con... con lo que usan, con lo del antetejido y ahí también sellan las cosas. Para que no las toquen los perros, o algún otro bicho. Pero al aire libre, no en un lugar cerrado (Mirta, 56 años)

Figura N° 32: Fotografía antigua de una fiambarrera.



Fuente propia. Cortesía de la Biblioteca de El Maitén. Mayo, 2014

Las despensas permitían que alimentos como la papa, el maíz y el ajo puedan conservarse durante toda la temporada invernal. En este espacio también se almacenaban los vicios y los quesos una vez listos. En la fiambarrera, en cambio, se colocaban los cortes de carne que sobraban para otra comida y las preparaciones que necesitaban orearse, como los quesos y el charqui recién preparados.

Para conservar la carne por largo tiempo “*se la cortaba en lonjas, se salaba y se secaban al aire libre. En algunos casos, también se ahumaba*” (Evaristo, 75 años). Esta preparación es la conocida como “*charqui*” y tenía las ventajas de durar mucho tiempo, y de ocupar poco espacio; por lo cual los hombres podían llevarlo al campo cuando salían por varios días.



e. Preparaciones

Las preparaciones que realizaban los mapuche campesinos tienen gran similitud con el análisis que Patricia Aguirre adjudica a las poblaciones de menores ingresos, en las cuales priman la necesidad del cuerpo fuerte y la elección de comensalidad colectiva.

Los alimentos que consumían se combinaban para que fueran rendidores y se consumían en forma de “comida de olla” la mejor opción para combinar bajo costo, poco tiempo y gran rendimiento (Aguirre P, 2010). Estas comidas de olla eran principalmente guisos, sopas, sopa de trigo y estofados:

“Una buena platada de guiso y uno precisabas más” (Desiderio)

“La abuela Juana tomaba sopa todos los días” (Miriam)

Las tortillas, pan o tortas fritas también eran preparaciones que no faltaban en la casa.

“En el campo fui muy pobre. A la mañana se tomaba un té, con leche si había, y siempre tortilla. Cuando no había recién comíamos a la noche. A veces, cuando había mucha hambre nos daban a la noche tortilla con té... Y cuando no había nada, le daban de comer a los más chicos, que eran los que pedían... Los más grandecitos entienden que si no hay, no hay...” (Isabelina)

Los niños consumían té, mazamorra o arroz con leche en las mañanas.

“Arroz con leche... La abuela hacía una olla de arroz con leche y comíamos eso todas las mañanas. Con leche de chiva siempre.... Leche de vaca también, pero había que ordeñarla... Eso era más espaciado” (Desiderio)



También se preparaban comidas ancestrales de la cultura mapuche. Entre estos, la pancutra, el mote, el ñaco y la sopa de trigo eran de consumo habitual.

“Mote, ñaco y pancutra eran comidas típicas de mi infancia. Ahora no se consigue el trigo para hacerlo” (Evaristo)

“Se comía mucha pancutra, mucho mote.” (Gabino)

Las preparaciones ceremoniales eran el asado, asado con cuero, apol, ñachi, chicha de maíz o arveja, y el pan paisano; los cuales se consumían para las señaladas o en año nuevo.

“Yo comí apol con mi suegro. Antes se preparaba mucho para las señaladas. Y el ñachi también, siempre se comía” (Celia)

e. Momento alimentario

La comensalidad doméstica era principalmente familiar. A nivel extra familiar, tanto en el ámbito festivo como laboral (en el caso de los peones o petroleros) la comensalidad era colectiva. En el comer juntos, según manifiesta Patricia Aguirre, los lazos se afianzaban con los pares (Aguirre P, 2010), marcando la solidaridad y el compañerismo representativos de la cultura mapuche.

A nivel intrafamiliar, la encargada de preparar y servir la comida era siempre una mujer; generalmente la madre (o abuela) o una de las hijas mayores, reproduciendo la constante de la comensalidad familiar latinoamericana (Pérez-Gil, Romero y Ortega, 2009).

Dependiendo de la época del año, las actividades y las particularidades de cada UD, en los hogares comían juntos o iban comiendo a medida que regresaban al hogar.



“La tía hacía la comida y la ponía en la mesa. A veces servía ella o una de las más grandes que todavía estaba en la casa. Cuando estábamos todos comíamos juntos, sino el que iba llegando” (Celia)

“En casa se comía a las 12, siempre a esa hora. Y estábamos toda la familia para la comida, siempre”. (Evaristo, 75 años)

Las cocinas ocupaban un gran tamaño en las casas, “para que entren todos”.

“Era grande, tenía como 6 metros de largo, 7. Era grandota... Más la cocina digamos, del patio. La despensa. Y la otra cocina era de hierro, a leña” (Desiderio)

Cuando había visitas, los niños del hogar no podían compartir la mesa con los mayores. Ellos eran sentados en una mesa aparte, o debían esperar que los “grandes” terminen de comer para sentarse.

“Ni de casualidad nos sentábamos a la mesa cuando había visitas. Eso era de los grandes” (María)

Las fechas especiales para estas familias eran “San Juan” (23 de junio), las señaladas, año nuevo y, en algunas UD, los cumpleaños y las rogativas. Este era un momento para compartir con la comunidad y *“en toda fiesta había comida, y se comía juntos” (Celia)*

Se volverá sobre este tema en el punto referido a la Identidad.



3. Transición y resiliencia del PA mapuche

Analizar la complejidad de los cambios en los estilos de vida y en los modos de vivir del pueblo mapuche también permite mostrar la constante adaptación y resignificación como mecanismo para mantener una identidad individual, familiar y comunitaria mapuche. Aguilera plantea que la cocina mapuche existe, porque se piensa y se come constantemente, se mueve, se transforma al ritmo de su gente (Aguilera, 2007).

En el siglo XVI, se produjo el arribo de los conquistadores españoles, quienes trajeron consigo sus costumbres y valores propios, generándose un encuentro cultural de dimensiones perdurables (Guía del Estado argentino) Desde este momento, hubo dos hechos cruciales que provocaron un gran cambio en el Pueblo Mapuche de la actual Argentina. El primero se dio con la “campaña del desierto”, mediante la cual la “*mapu*” (tierra) pasó a tener nombres y dueños, es decir, se inició la privatización de las tierras y reducción del territorio “mapuche” al finalizar la táctica militar de reducción e incorporación de la Patagonia al territorio argentino. El segundo factor e produjo años después, con la migración de los mapuche hacia las ciudades, y consiguiente proceso de urbanización que ha vivido una gran parte de esta población.

Antiguamente, los mapuche contaban con un sistema económico en armonía con la naturaleza, y bajo las prescripciones propias de la cosmovisión y el “*Az-Mapu*” (coexistencia entre el mapuche, la naturaleza y el cosmos). Estaba basado en una economía recolectora, de horticultura elemental y cazadora. (Sepúlveda, 1959; Carrasco Henríquez 2005; C.N.C.A, 2012).

“La comida de los antiguos era muy distinta a la de ahora. Nosotros, aunque tengamos campo, ya comemos pan y usamos platos y se festeja Navidad en vez del Wiñoy Tripantu” (Mirta, 56 años)



Este pueblo, como lo plantean José Aylwin y Adrián Moyano, se desarrolló en una tierra vasta y diversa, donde fueron evolucionando, relacionándose con otros y migrando constantemente, desarrollando diferentes culturas y formas de vida, dependiendo para su subsistencia de los abundantes recursos naturales, animales y vegetales existentes en cada lugar (Aylwin 1994; Moyano 2007). Esto evidencia por un lado las grandes diferencias en la alimentación de los antiguos mapuche dependiendo del momento y el lugar en el cual se encontraban y, por el otro, su gran adaptabilidad a los diversos contextos en los que se encontraban (Guevara, 1898).

Según Carrasco Henríquez, cronistas del siglo XVI- XVIII relataban que los mapuche eran “indios consumidores de especies vegetales y carne animal” y que, esta última, estaba mediatizada por circunstancias sociales y espirituales que involucraban situaciones de intercambio, sacrificio y celebración. (Carrasco Henríquez, 2005). Tenían conocimientos técnicos sobre agricultura, pesca y caza, recolección e incluso de ganadería. Para Bengoa y Guevara, este pueblo habría estado en una etapa de desarrollo “protoagraria” en la llegada de los colonos al Nuevo Mundo (Guevara 1898; Bengoa 1991).

Su agricultura estaba basada en la producción de *gúa* (maíz), *puñe o poñe* (diversos tipos de papa), *magu* (especie de centeno), *weguen* (cereal similar a la cebada), *trapi* (ají), *tuca* (especie de cebada), arvejas, *dahue* (quinua blanca), quinua negra (con propiedades medicinales), un cereal al que llamaban *teca*, *iluito* (tubérculo farináceo que fue descrito por el cronista Molina en 1778 como “una harina blanca, ligera, nutritiva y tan sana que suelen darla en menesteres a los enfermos) y, algunos autores han reportado crónicas de consumo de maní (Molina I, 1788; Jelves Mella I et al 2013). Además poseían un sistema de cría de ganado, particularmente de *hueques* (guanaco y llama) y *chilihueques* (camélido similar al guanaco o llama, de baja estatura, al cual los españoles llamaban “oveja de la tierra”) (Carrasco Henríquez, 2005).

La caza resultaba otra fuente importante de alimentos. Los principales animales de caza eran el puma, algunos roedores y especies menores, y aves, como perdices y tórtoras.



(Sepúlveda et al, 2004). Eran, además, notables pescadores de diversas especies de lagos ríos y mares, en el caso de los que habitaban zonas costeras (C.N.C.A Chile, 2012).

Considerando la recolección, es posible establecer que ésta actividad jugaba un rol primordial en la alimentación de los mapuche. Existían variedades silvestres de especies que ya cultivaban, como papas, arvejas y habas, distintos frutos como son el michai y el calafate y, como señala Guevara, una multitud de raíces, hongos, frutos y hojas (Guevara, 1898), que han desaparecido con el tiempo. Tacón comenta al respecto, que en buenos años solían recolectar lo suficiente para tres o cuatro años, almacenando la cosecha en fosos estratégicos (Tacón, 1999).

Según todos los antecedentes recopilados, se puede decir que el Pueblo mapuche contaba con los suficientes recursos alimenticios para la subsistencia, y su población realizaba diferentes técnicas y actividades para el aprovechamiento de los mismos, antes de la llegada de los colonos a estas tierras. Mariño de Lobera, cronista de la época, afirmó en sus memorias que “...no hay en toda la tierra indio pobre, porque todos tienen ganado, maíz y frutas de sobra...” (en Martínez, 1995) y, el ayudante y cronista del conquistador Pedro de Valdivia relataba en el 1550 que “...cargamos los navios de mayz y papas y frisoles que avia en gran cantidad...” (en Carrasco Henríquez, 2004).

“Y, acá había de todo. Imaginate... La ñuke mapu (madre tierra) daba el sustento a todas las gentes que vivían acá...” (Gabino, 37 años)

Los conquistadores, en tanto traen consigo lo que puede considerarse como el primer detonante de cambio alimentario: El intercambio comercial que aflora entre algunos mercaderes y la población mapuche. Para esta época se inicia la incorporación de especies y utensilios de comer, se adoptan animales como la *huaca* (vaca), *ovichia* (oveja), el chivo, la gallina, el cerdo y el *cahuel* (caballo), utilizado este último como un emblema simbólico y religioso, además de utilizarlo como transporte y alimento. Además, el ingreso del trigo significó el surgimiento de una nueva base alimenticia que se mantiene hasta hoy. “Los



mapuche adoptaron productiva y culinariamente este cereal, siendo hoy un importante indicador de identidad y tradición alimentaria” (Carrasco Henríquez, 2004).

Sin embargo, para esta época, la implantación del trigo aún no había provocado la desaparición total del maíz. Es en la migración a las ciudades e inserción al mercado capitalista que este cereal (el maíz) quedó relegado a unas pocas comunidades que aún basan una parte de su economía a la agricultura y autoproducción.

Otros productos importados por los colonos a la región que fueron muy aceptados fueron vegetales como la cebolla, el ajo y la zanahoria, además de la implantación en la Patagonia Argentina de la rosa mosqueta (traída desde el actual Chile) y diversos tipos de peces como la trucha y el salmón, traídos desde América del Norte y Europa.

A partir de la derrota militar y la ocupación de la Patagonia, cambió la sociedad mapuche internamente, como también su relación con el Estado y la sociedad. Los funcionarios veían la derrota como el fin de la raza mapuche, sólo quedaba salvar a las personas, apoyando su integración rápida y expedita. El guerrero, entonces, tuvo que transformarse en ciudadano y el pastor de ganados en campesino, productor de subsistencia. (Bengoa, 1991). El *lonko* (cacique) Pascual Coña, comentaba hacia 1930 que “Se sembraba un poco de trigo, otro poco de cebada, de arvejas, linaza, maíz, habas, porotos, papas; sólo poco entraba de cada especie; los antiguos tenían poca práctica en esos trabajos” (Coña, 1930).

La radicación transformó profundamente la forma y representación de vida en un pueblo que no conocía la acumulación, la apropiación desigual, la división social del trabajo, las relaciones de explotación y la existencia de un Estado gobernante. El espacio de producción y reproducción fue recortado y encerrado por cercos y tranqueras, y debieron cambiar costumbres, hábitos productivos, sistemas alimentarios; en fin, todo su mundo cultural se transformó en una sociedad agrícola de pequeños campesinos pobres, con cultivos de subsistencia y ganadería en pequeña escala. La transformación de las pautas de consumo hizo de los mapuche habidos compradores de mercancías varias, como azúcar, yerba mate, alcohol, etc. (Bengoa 1991; Carrasco Henríquez 2004; Aguado 2008)



“De chico cuando nos daba gripe nos daban una cucharada de kerosene con azúcar a la mañana y santo remedio. Era muy común eso, se le daba a los chicos y a veces se usaba para cocinar. Seguro que las antiguas usaban otra cosa, pero en el campo se usa lo que hay y lo que había ahí era eso” (Evaristo)

“Cuando papá hacía las troperas había tranqueras, pero no como ahora... Ahora uno o anda por la ruta o no anda para nada” (Mirta)

“Me acuerdo que cuando era chica mi papá y el abuelo venían de Cushamen a El Maitén. Podían pasar por todos lados. Ahora cruzas el río y ya está todo cercado. Mucha tristeza da ver que no podés pasar...” (María, 55 años)

El ganado provee de un medio de enriquecimiento y símbolo de status, ya que esta fue la principal “moneda” de intercambio para los mapuche.

“Una vez al año se hacía la esquila y se vendía la lana y algunos animales. Con eso despues se compraba la comida para todo el año” (Irene)

En esta etapa, grupos comenzaron a migrar a ciudades o pueblos incipientes y a acceder a la educación argentina, buscando integrarse a la sociedad que surgía, en igualdad de condiciones. Otros elementos de integración fueron las misiones religiosas y la implantación del servicio militar obligatorio.

"El trabajo te cambia la vida para siempre" (Celia, 54 años)

Más adelante, con la consiguiente urbanización de muchos grupos mapuche, la alimentación industrial cambia nuevamente el concepto de lo que se entiende por alimento, por comida y por cocina. Los alimentos pasan a ser productos comprados, manufacturados e industriales; muchos producido y procesado mecánicamente, el producto se conserva (en



latas, vidrios, hielo, al vacío, esterilizado, heladeras, freezers), se comercializa como cualquier mercancía a través de mercados mayoristas y minoristas, asociado a conceptos disociados de su calidad de alimento a través de publicidades engañosas. Patricia Aguirre reflexiona sobre este fenómeno afirmando que los alimentos ya no son “buenos para comer” sino “buenos para vender” (Aguirre, 2010). Es más, algunos alimentos que formaron parte de la cocina diaria del Pueblo mapuche, en sus ámbitos productivos y simbólicos, como ser el maíz y (más adelante) el trigo entero, ya no se consiguen o, a los más jóvenes de la familia (quienes vivieron siempre en el pueblo o vivieron la transición de niños) refieren “no gustarles”

“Mote, ñaco y pancutra eran comidas típicas de mi infancia. Ahora no se consigue el trigo para hacerlo...” (Evaristo, 75 años)

“La pancutra me hace acordar a cuando era pequeña, y vivía en el campo. A veces preparo, pero solamente a mí me gusta. Los chicos no quieren saber nada con comer lo que comían en el campo, se cansaron de esa comida” (Isabelina)

Es interesante cómo se ha ido modificando el Patrón Alimentario mapuche en el tiempo. Basándonos en 3 etapas históricas, podríamos reconocer:

- El “precolonialismo” que enmarca desde los tiempos remotos, hasta la llegada de los conquistadores
- El postcolonialismo, que representa el primer contacto con el español y toda la etapa de conquista hasta la inserción del pueblo mapuche a la economía de mercados
- La actualidad. Los tiempos modernos de globalización y economía capitalista



Tabla N° 1: Transiciones y resiliencias en el Patrón Alimentario mapuche

	Precolonialismo	Postcolonialismo	Actualidad
Fuente	Bibliografía	Bibliografía y análisis de la investigación	Análisis de la investigación
Características generales	<ul style="list-style-type: none"> - Armonía con la naturaleza - Sociedad tribal: No construían pueblos ni aldeas, vivían agrupados en <i>lof</i> (comunidades familiares) constituidas a través del <i>tuwün</i> (procedencia territorial) y <i>kupalme</i> (linaje patrilíneo). - Sentido de la propiedad privada respecto de sus bienes íntimos: la familia y los utensilios. - La tierra y los animales no le pertenecían a nadie. - Nomadismo 	<ul style="list-style-type: none"> Conquista del Desierto: - Establecimiento de misioneros - Instalación de estancias - Explotación forestal de especies, maitenes y cipreses - Sedentarismo de los PO: conquistados, despojados, relocalizados - Inicio de la vida en comunidades. - Comienzo de una adaptación a una economía capitalista 	<ul style="list-style-type: none"> - Economía de mercado - Migraciones regionales de los pueblos originarios - Asentamiento urbano marginal
Acceso a los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Utilización y cuidado de los recursos naturales <p>Acceso a los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recolección - Caza/pesca - Agricultura y ganadería. 	<ul style="list-style-type: none"> Diversificación de las fuentes de acceso de alimentos y recursos <p>Acceso directo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autoproducción: siembra y cría de animales a pequeña escala. 	<ul style="list-style-type: none"> Diversificación de las fuentes de acceso de alimentos y recursos <p>Acceso directo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compra - Asistencia alimentaria



	Etapa protoagraria	<ul style="list-style-type: none"> -Recolección - Compra - Asistencia alimentaria -Solidaridad parental <p>Acceso indirecto: Fuentes de producción de ingresos y recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trabajo en estancias. <p>Empleos “golondrina”</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ventas de animales, lana y cuero -Trabajo informal de la mujer como empleadas domésticas - Venta de artesanías (telar) 	<ul style="list-style-type: none"> - Autoproducción (poco significativo) - Solidaridad parental <p>Acceso indirecto: Diferentes fuentes de producción de ingresos y recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Migraciones regionales -Trabajo formal e informal -Asistencia social -Administración según ingresos y recursos -Venta de artesanías (telar) y conservas
<p>Alimentos consumidos</p> <p>(por grupo y práctica de obtención)</p>	<p>Alimentos consumidos</p> <p>Lácteos: No hay registros de consumo</p> <p>Carnes: <u>-Caza</u> (hombres) Mayor fuente de acceso. Varias especies de: - Cérvidos -Roedores y especies menores</p>	<p>Alimentos consumidos</p> <p>Lácteos: <u>Obtención directa del animal:</u> -Producción de leche de chiva o vaca, para consumo de los niños o para preparaciones.</p> <p>Carnes <u>-Caza</u> (hombres) -Roedores y especies menores -Aves -Pumas</p>	<p>Alimentos consumidos</p> <p>Lácteos: <u>Asistencia y compra</u> -Leche (según asistencia), -Yogurt (bajo consumo) -Quesos (según ingresos)</p> <p>Carnes: <u>-Caza</u> (hombres) Actividad poco frecuente. -Roedores, especies pequeñas -Aves -Zorros y pumas en</p>



	<p>-Aves</p> <p><u>-Pesca</u> -Peces pequeños.</p> <p><u>-Autoproducción</u> -hueques (llama, guanaco), chilihueques (“oveja de tierra”)</p> <p><u>-Compra</u> - No</p> <p>Vegetales: <u>-Recolección</u> -Frutos, vegetales silvestres, raíces, hongos</p> <p><u>-Autoproducción</u> (Agricultura de subsistencia incipiente). Maíz y papa de diferentes tipos, habas, arvejas</p> <p><u>-Compra:</u> No</p>	<p><u>-Pesca</u> -Trucha</p> <p><u>-Autoproducción</u> Mayor fuente de acceso. - Cría de animales: chivas, oveja, vaca, caballo, algunas gallinas. Incorporación de sus productos (leche, huevo).</p> <p><u>-Compra-asistencia</u> - Pago con carne, como Parte del sueldo en las estancias</p> <p>Vegetales: <u>-Recolección:</u> -Algunos frutos durante las veraneadas para la elaboración de dulces.</p> <p><u>-Autoproducción:</u> Siembra de maíz, papa, ajo, cebolla, zapallo, habas, arvejas, zanahoria.</p> <p><u>-Compra:</u> No</p>	<p>defensa del ganado</p> <p><u>-Pesca</u> - Trucha. Sólo en verano.</p> <p><u>-Autoproducción:</u> -Cría de gallinas, principalmente para uso de huevos. -Quienes tienen campo, capones y algunas vacas.</p> <p><u>-Compra (mujeres)</u> Mayor fuente de acceso. -Capón, pollo, carne, molida, cortes baratos.</p> <p>Vegetales: <u>-Recolección</u> -Algunos frutos en época estival para la elaboración de conservas.</p> <p><u>-Autoproducción</u> -Poco significativa, solo en algunas UD. Durante el verano.</p> <p><u>-Compra:</u> -Hortalizas más baratas: papa, cebolla, calabaza, zapallo, zanahoria, ajo.</p>
--	--	---	---



	<p>Cereales: -Recolección o producción de quinua, -Producción de harina de maiz y quinua</p> <p>Grasas: - Uso de grasas animales faenados.</p> <p>Azúcar: No hay registros de</p>	<p>Cereales: -Producción de harina de maíz.</p> <p><u>Compra y asistencia:</u> “Vicios”: harina de trigo, azúcar, sal, yerba mate, alcohol, tabaco Productos industrializados: Fideos, arroz, polenta</p> <p>Grasas: -Caza -Uso de grasas animales -<u>Compra</u> - Aceite (según ingresos)</p> <p>Azúcar: <u>Compra y asistencia:</u></p>	<p>- Hortalizas y verduras más caras: choclo, pimiento, tomate, lechuga, acelga, zapallito verde (introducción de mayor variedad según ingresos y época del año) Frutas: manzana, naranja, banana (según ingresos)</p> <p>Cereales: <u>Compra y asistencia:</u> -Productos industrializados: harinas, fideos, arroz, polenta (diariamente) -Parte de pago del sueldo en las estancias</p> <p>Grasas: -<u>Compra</u> -Aceite y grasa</p> <p>Azúcar: <u>Compra y asistencia</u></p>
--	--	---	--



	<p>consumo</p> <p>Infusiones -De uso medicinal. Recolección de hierbas para tisanas y brebajes.</p> <p>Bebidas <u>Elaboración propia</u> - chicha</p> <p>Condimentos <u>Recolección</u> - Sazonadores: ajíes, en algunas regiones sal.</p> <p>Conservas No</p>	<p>Azúcar. Se incluye en las infusiones y se incorpora el mate</p> <p>Infusiones <u>-Compra y asistencia</u> -Se incorporan la yerba mate, el té y el café</p> <p>Bebidas <u>Elaboración propia</u> - Chicha - Mudai <u>Compra:</u> -Vino</p> <p>Condimentos <u>-Compra</u> -Sal de mesa.</p> <p>Conservas <u>-Producción</u> -Charqui -Queso de pata -Quesos -En algunos casos, dulce de frutas o dulce de leche</p>	<p>-Azúcar -Edulcorante en personas diabéticas</p> <p>Infusiones: <u>Compra y asistencia</u> - Yerba mate (diariamente)</p> <p>Bebidas: <u>Compra:</u> -Vino -Jugos y gaseosas (diario)</p> <p>Condimentos <u>Compra y asistencia</u> -Sal de mesa -Condimentos industriales (pimienta, ají, adobo, etc)</p> <p>Conservas <u>-Producción:</u> -Escabeches, dulces <u>Compra y asistencia</u> -Conserva de tomate -Enlatados</p>
--	--	---	---



	Golosinas No	Golosinas -No	Golosinas: -Compra varias
Utensilios	-Poseían herramientas de piedra, madera y palos excavadores (de dos y tres puntas) -Vasijas de barro y madera -Mortero	- incorporan el metal en los primeros contactos con los colonos, que fueron perfeccionando con el tiempo. - Ollas -Mortero	- Olla de metal -Cubiertos - parrilla -Sartén
Métodos de cocción	<u>Métodos</u> - Fuego de leña: fogón y brasas - Horno subterráneo (para el <i>kurantu</i>) <u>Técnicas-</u> - Hervido - Asado (fuego, brasas) - Horneado, cocción al vapor (debajo de la tierra) - Rescoldado (cenizas)	<u>Métodos</u> - Fuego de leña - brasas - Horno subterráneo -Introducción de calentadores de manera diferenciada (cocina a leña) -Introducción de parrillas <u>Técnicas</u> - Hervido - Asado - Horneado, cocción al vapor (debajo de la tierra) -Rescoldado (asado entre las cenizas del fogón) - Fritado	- Fuego de leña (brasero) - Cocina a gas–calentador <u>Técnicas</u> - Hervido -Asado (parrilla) -Fritado
Comidas	Carnes de caza asadas, hervidas o cocidas al vapor. Aprovechamiento de todo el animal. (carne, cuero,	- Carnes asadas, hervidas en preparaciones o cocción al vapor (<i>kurantu</i>) - Pescados asados, hervidos o	Comidas habituales: - Guiso con carne. - Sopas (hortalizas y verduras según acceso,



	<p>achuras, huesos, cabeza, etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pescados asados y hervidos - Vegetales hervidos–asados (en las cenizas, en pozos) - Frutos en su estado natural - Alimentos desecados y molidos. - Vegetales fermentados y macerados para elaborar la chicha o mudai 	<p>fritos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vegetales hervidos, asados o cocidos debajo de las cenizas o en preparaciones - Dulces de frutas o de leche. -Cereales desecados y molidos: maiz y trigo para preparar pancutra, mote, ñaco, con con, sopa de harina. Sopas: elaboración con carne algunos vegetales trozados grandes. - Tortas (frita, parrilla, rescoldo) - Bebidas con cereales: (- Chicha, mudai, mazamorra, mote, harina o arroz con leche y azúcar) - Procedimientos de cocción simples: vegetales enteros, con sus cáscaras, hervidos o asados, en guisos, estofados, pucheros y sopas. Frituras de algunas carnes 	<p>mezcladas y trozadas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortas (parrilla, frita, a la plancha) - Pan casero - Mate dulce o amargo - Cereales hervidos (arroz blanco, fideos) Comidas según acceso económico: - Milanesas - Asado de carne - Ensaladas - Frutas frescas -Galletas
--	--	---	--

Elaboración propia a partir de fuentes bibliográficas y del análisis cualitativo de la investigación



4- Identidad alimentaria:

La cocina, al igual que el lenguaje, marca a los pueblos y a los sujetos y les da un sentido de pertenencia e identidad (Aguirre, 2010). Estas se organizan en torno a diversos criterios de orígenes orgánicos, emocionales y simbólicos, que se van interrelacionando entre sí y con su contexto, formando un entramado en el cual cada cultura va significándose y resignificándose constantemente. Los universos simbólicos que giran en torno a la cocina y la alimentación nos hablan de los conocimientos, creencias, percepciones, representaciones y opiniones acerca de los alimentos y sus propiedades (alimentos fríos-calientes, pesados-livianos, benéficos- no benéficos), las diferencias de género (alimentos tabúes o prohibidos o especiales para los hombres o para las mujeres), alimentos rituales o festivos, o que marcan estatus, entre muchos otros aspectos (Pérez Gil, 2006).

Por lo expuesto en este trabajo, se evidencia que, a diferencia del modelo de alimentación globalizado, en el modelo mapuche se prioriza la predisposición emocional del individuo y las condiciones en que se produce el acto alimentario cotidiano (López, 2010).

a. Rasgos distintivos:

La sociedad mapuche, a lo largo de la historia, fue adaptándose a las condiciones del contexto para poder sobrevivir. A partir de la conquista, abatidos por la destrucción de su gente y despojados de sus tierras, este pueblo se convirtió en una sociedad minoritaria, marginada, encerrada por las naciones argentina y chilena y bloqueada en sus reducciones. Sin embargo, de este encierro surgió su cultura de resistencia, la fuerza interna que le permitió sobrevivir. “Quizás fue su enorme capacidad de adaptación lo que permitió la sobrevivencia de esta cultura” (Bengoa, 1991).

Una vez conformados el campesinado y la pobreza en la población mapuche, los funcionarios y misioneros, en un intento por salvar a las personas de un “pueblo aparentemente perdido” comenzaron la integración al territorio nacional, mediante misiones religiosas de incorporación al catolicismo y el arribo de escuelas rurales en la región.



La educación mapuche en tanto, constituye otra de las dimensiones de mayor pérdida, principalmente en los siglos XIX y XX. La instalación de escuelas rurales dirigidas por misiones religiosas, trajo consigo el consecuente abandono de las modalidades educativas propias, que perseguían el objetivo primordial de orientar la construcción del “ce” (gente), según la experiencia vital de los antepasados, conservada a través de la memoria de los más ancianos de cada familia (Carrasco Henríquez, 2004).

“Mi abuela nos trajo desde Cushamen a Buenos Aires Chico, para que nosotras pudiéramos tener estudio, que fuéramos alguien...” (Francisca, 65 años)

“Yo fui la mujer más chica de 14 hermanos, y me tuve que quedar en el campo. Me sentía una tonta quedándome en el campo, yo no tengo estudio” (Isabelina)

En la educación formal implantada, se prohibió hablar de las costumbres, las comidas y la lengua mapuche. Además, *“para proteger a la familia, muchos de los ancianos dejaron de transmitir la cultura, por miedo a que les maten a los hijos y los nietos. Se perdió mucho en esa época” (Mirta)*

*“A mi mujer le pegaban cuando hablaba **en paisano** (lengua mapuche) en la escuela. Entonces ella ya no quiso enseñarle a nuestras hijas... Se juntaba con un viejo en las señaladas y hablaban todo el día, y nadie les entendía, solamente los viejos” (Desiderio, 82 años)*

La sociedad mapuche entonces, con un grito silencioso, se volvió callada y reacia a los cambios en el contexto y, aunque tomó muchas lógicas de la cultura occidental, permanece el respeto a la *Mapu* (tierra) a la naturaleza y a sus ciclos.



“Cuando estaban poniendo el agua de red por acá, la abuela Juana los saco zumbando a los hombres de la empresa... No me voy a olvidar nunca que les dijo que el agua era de todos, que no tenían derecho de cobrar por algo que no le pertenece a nadie... Y es así, el que cree que es dueño del agua y de las montañas está equivocado. Por más papeles y cercos que haya” (Miriam)

“No, yo no tengo invernáculo. No sé por qué... Hay que cosechar cuando es época nomás” (Isabelina, 54 años)

En contracara, la situación actual está fuertemente influida por las nuevas necesidades que se imponen a la población. Por diferentes razones, las mujeres hoy en día no pueden dedicarse a aprender y a la cocina. La necesidad de dedicarse a nuevas actividades y los nuevos intereses, impiden a las mujeres ocupar su tiempo en el mantenimiento de huertos que originalmente acogían alimentos y plantas medicinales utilizables en la cocina (Carrasco Henríquez, 2004).

“A mí me encantaría dedicarle más tiempo a cocinar. Disfruto mucho, porque todos los días vendo el pan y las facturas... Pero en las fechas festivas estoy trabajando mucho, y vendiendo comida para ganar plata... Por ahí eso no me gusta mucho. Pero necesito esa plata para otros proyectos que tengo” (Miriam, 44 años)

“Yo no soy de la tierra. Mi hermano y mi mamá sí, pero yo no... A mí me cuesta, quiero hacer otras cosas y siempre hay cosas para hacer... Así que nunca ando mucho con la tierra. Pero la respeto.” (Hilda, 54 años)



b. Sentido de pertenencia y otredad:

El *werken* (mensajero) José Huenchunao señala "... que el problema del pueblo mapuche no es de tierras, sino de territorialidad y de reconocimiento en cuanto a pueblo y nación... Nuestra gente está tomando más conciencia... Hay que reconocer que seguimos siendo un pueblo y una cultura diferente, que seguimos teniendo en nuestra memoria colectiva la conciencia de que éramos y somos una nación originaria." (Entrevista, 1999. En: Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato con los Pueblos Indígenas, 2003). También el "*lonko*" (cacique) Pascual Coña, plantea que "tal es la costumbre de nuestra raza que nos legaron nuestros abuelos desde la antigüedad, eso no se pierde, nos permanece" (Coña P, 1930)

"Yo soy mapuche y lo siento. Las decisiones que tomo son por mi pueblo... Las tomamos todos, en la comunidad" (Gabino, 37 años)

Desde su silencio, el pueblo mapuche supo mantener sus simbolismos desde el arte, la música y la cocina. Estas tres expresiones culturales han permitido ser vehículos de las lógicas, la cosmovisión y el sentimiento de pertenencia al Pueblo mapuche.

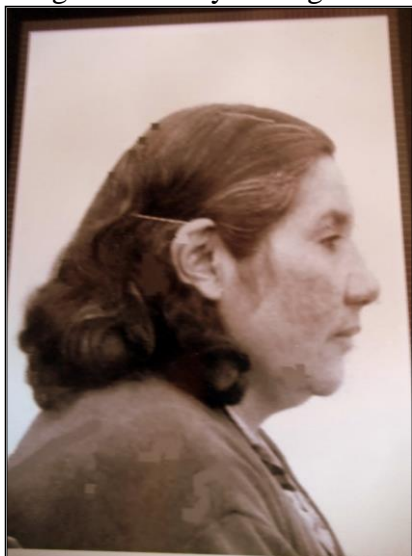
"Una vez mi nuera comió asado con cuero y no le gustó... Y le dije: Te casaste con un mapuche, acostúmbrate" (Celia, 54 años)

"A mí me encanta comer con gente, yo siempre estoy sola sino. Pero si me invitan a comer pizza y cerveza, ni voy. Eso no es comida... A mi invitame una buena sopa, que eso es nuestro" (Miriam, 44 años)

"En la cocina como en telar están los secretos de nuestro pueblo. Muchas cosas se perdieron porque las abuelas ya no quisieron decir, pero otras quedan, hay que saber verlas" (Mirta)



Figuras N° 33 y 34: 3 generaciones de una familia mapuche



Fuente propia. Cortesía de la familia. Abril, 2014

c. Simbolismo de la alimentación

En concordancia con Patricia Aguirre, es sabido que no se comen calorías sino comida y que, al analizar las representaciones, se comprende que tampoco se comen productos sino platos. En esta transformación doméstica de los productos en platos es donde se verifican las operaciones que definen los estilos de vida. Y este pasaje no implica sólo las operaciones prácticas, sino también las operaciones ideológicas, valores simbólicos y emocionales, que actúan como instrumentos significativos en la socialización de los individuos, afianzan los sentimientos colectivos, crean mecanismos de obligación mutua e interdependencia al interior del grupo. (Cornejo Velázquez; Aguirre 2006) La comida mapuche cumple con la función social de socializar a los individuos como miembros de su comunidad y contribuir al mantenimiento de la estructura social y preservación del grupo.

La comensalidad colectiva, el respeto por los “*peñi*” (hermano) y las “*lamien*” (hermana), y el gusto en el acto de compartir en la mesa, son los rasgos más relevantes en la alimentación mapuche, según las UD entrevistadas:



*“Me gusta la gente del campo, los **paisanos** (mapuche) porque te invita y por ahí no tienen nada... Yo los invito cuando vienen acá”. (Celia)*

“La mesa es para compartir, para sentirse bien. En mi mesa no se habla de política ni de futbol” (Evaristo, 75 años)

El asado, comida ceremonial por excelencia del pueblo mapuche de esta región (y del comensal argentino en general) fue manifestada por todas las UD entrevistadas como su comida favorita. En todos los casos, también dijeron que “lo compartirían con la familia”

“Si tengo que hacerme un asado para mí sólo ni lo voy a querer comer. Yo llamaría a mi familia y comerlo con ellos” (Desiderio, 82 años)

Otro aspecto importante es la comida como símbolo de salud y bienestar. Desde la alimentación, los mapuche valoran los aspectos orgánicos desde el punto de vista de la salud humana, a partir de la acogida que el cuerpo haga de los alimentos ingeridos. Comer bien es comer sano, buena comida, bien preparada y en el tiempo apropiado para que sea disfrutada (Carrasco Henríquez, 2004), lo cual demarca una conexión con su interior, con lo que el cuerpo y el espíritu precisan. En el pueblo mapuche, existe aún una concepción integra u holística del ser y un fuerte vínculo con “lo natural” y con “la tierra”, a diferencia de la sociedad occidental capitalista, donde las personas se encuentran desconectadas con ellas mismas y sus propias necesidades reales, y priman el consumo “artificial”.

“Yo me tomo mi tiempo para comer. Sino uno no disfruta nada, y encima después se enferma porque te diste una panzada... Mi mamá pasaba mucho tiempo cocinando, y nos decía que si comíamos rápido ella perdía el tiempo nomás preparando todo” (María)



“Comer sano es comer bien. No comer mucha cosa sucia, mucho comprado. Eso te enferma, uno no sabe quién hizo eso ni cómo hizo eso... Prefiero hacer yo” (Isabelina)

En el caso de los alimentos que los mapuche denominan “Los vicios”, aunque conforma su alimentación cotidiana, es importante destacar que no lo consideran como “alimento básico” como en la sociedad occidental, además que le dan una connotación negativa, ya que no lo consideran como alimentos “saludables” o “buenos para comer”

En cuanto a la comida comprada, las UD refirieron que es “sucia”, es “fea”, “no tiene gusto”, “no hace bien”, es “tóxica (con puros químicos)” e, incluso, que “te pueden hacer un mal con la comida”. Siempre se prima la comida casera y el hecho de pasar varias horas al día cocinando es un acto que consideran agradable. Es más, no saber cocinar tiene una connotación negativa para los mismos:

“Cuando nos casamos le tuve que enseñar a mi marido a cocinar. No sabía ni hacerse un huevo frito... ¡¿Cómo no va a saber cocinar?! (Hilda, 54 años)

“Cuando empecé a trabajar como cocinera en la escuela no sabía cocinar ni un postre y, como no sabía leer, no podía fijarme una receta. Me daba vergüenza no saber hacer nada y no podía perder el trabajo, así que me fui fijando y preguntando y así aprendí... Por suerte aprendí (Celia)

Cabe también mencionar que la alimentación cumple un fuerte rol en la transmisión de los recuerdos tanto placenteros como dolorosos de la infancia o la juventud. Esto es a lo que María Miranda Saucedo denomina “memoria gustativa”, e Isabel Méndez llama “alimentación emocional” (Miranda Saucedo 2011; Méndez 2012).

“Mi prima sazona igual a la abuela. ¡Me da una nostalgia cada vez que ella prepara las empanadas!... Pero siempre le pido que haga (Miriam)



“Lo que más me gusta comer es el arroz, pero el de la abuela” (Alan, 8 años)

“Mi hijo mayor no quiere saber nada con el pan dulce. Dice que ya comió mucho de chico, en el campo. Alla se comía solamente eso en el 25, éramos muy pobres en esas épocas” (Isabelina)

d. Cosmovisión:

La cosmovisión, entendida por Daniel Daniel Sánchez y por Guadalupe Vargas Montero, consiste en las suposiciones, premisas e ideologías de un grupo sociocultural que determinan cómo estos perciben el mundo. (Sánchez, 2010; Vargas Montero, 2010). Las sociedades marcan el curso de su dirección de acuerdo con un mapa de la realidad y la percepción de su realidad. Es esta percepción compartida la cosmovisión y, como menciona Kraft, “vemos esa cosmovisión como el corazón de una cultura, funcionando, por un lado, como un marco de referencia que determina cómo se percibe la realidad, y, por otro lado, como una fuente de pautas para el comportamiento de la gente en respuesta a esa percepción de la realidad” (Kraft, 1996)

Dentro de sus referentes cosmovisionales, lo que produce la “*mapu*” (tierra) no debe ser para el hombre, sino que el hombre es solo una parte de esa “*mapu*” y se debe dejar parte de los recursos a los otros seres (naturales y sobrenaturales) que lo habitan. (Caniullan, 2000; Quidel y Jineo, 1999) Este punto representa la antítesis de la sociedad capitalista en la que actualmente, los mapuche se ven insertos, la cual tiene como ejes centrales, la acumulación de bienes y riquezas, el valor de la propiedad privada y la visión del beneficio a corto plazo sin considerar la sustentabilidad de los recursos.

“Yo comparto con mi Pueblo la conexión con la naturaleza, el valor de la familia y el respeto al hermano y la tierra. La sabiduría está en sus manos” (Hilda, 54 años)



Mencionaba José Huenchunao que “La tierra es nuestro padre y nuestra madre, y aquí estamos, de ella obtenemos todos, ella nos da todo; fuerzas, alimentos, nos da todas las cosas que nosotros queremos y, por eso, le agradecemos. Nuestra tierra tiene que estar bien, como nuestros antepasados nos dejaron, así mismo, tenemos que hacerlo nosotros, es nuestra función para que después que moramos, irnos bien y, volver a integrarnos y podernos hacernos nuevamente tierra” (Entrevista, 1999. En: Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato con los Pueblos Indígenas, 2003)

“A la tierra hay que respetar. Todos los días le regalo la yerba del primer mate, hay que tratarle bien y ella nos trate bien igual, a nosotros...” (Carmen)

El pueblo mapuche, ante la colonización, y sus nuevas formas de vida y de vivir fue adoptando lógicas occidentales, entre las que se destacan el valor económico de las actividades y de los recursos y la inserción a la religión cristiana.

“Para las fiestas por ahí te tenías que darle de comer a 100 personas. Antes eso se podía, ahora no porque todo es plata, sale caro... Nena, si se carneaban 5 capones, 5 capones valían 5 capones. Ahora cada pedazo del animal y del lugar que le criaste tiene costo” (Evaristo, 75 años)

En cuanto al proceso de cristianización cabe aclarar primeramente que religión y cosmovisión no son lo mismo. La cosmovisión implica un fundamento más profundo y va más allá de cualquier religión o explicación lógica. En la cosmovisión se integran todas las ideologías de un pueblo respecto a la realidad y su percepción. (Sánchez, 2010).

Existe una gran discrepancia en la lógica de la cristianización de los mapuche. Algunos autores plantean que el arraigo al cristianismo parte del fuerte sentido espiritual innato del Pueblo mapuche (Hanisch, 1974), otros mencionan la contención brindada por los misioneros ante la conmoción de la conquista (Bengoa J,1991) y otros autores, menos optimistas, lo mencionan como la imposición de la religión cristiana (Aguado A, 2008;



Moyano 2007; Bayer 1972). Sin embargo, es notable que, con el tiempo, la cultura mapuche (al igual que una gran parte de los PO de Latinoamérica) fue adoptando sus creencias y hoy en día están muy arraigados a estas creencias, las cuales se sincretizan con sus lógicas ancestrales.

“En San Juan se pone 3 papas abajo de la cama y el más chico de la familia entra a oscuro y sacar una, para ver cómo iba a andar el año. Si sale la papa pelada iba a haber escasez... La papa media pelada era que iba a andar ahí, más o menos nomás... Y la que tenía toda la cáscara trae la abundancia” (Evaristo)

“En San Juan la abuela me levantaba a las 5 de la mañana a que tome agua. A esa hora toda el agua está bendita” (Miriam, 44 años)

“La fiesta de San Juan coincide con nuestro wiñoj tripantu, el año nuevo mapuche... Y se hacen cosas que yo creo que se hacían antes para el año nuevo, porque son más de la tierra que de un santo” (Mirta)

“Dicen que si comés carne en semana santa te atragantás y morís” (Celia)

Figura N° 35: “Cruz de Limache. Autor: Alonso de Ovalle. Roma. 1646



Fuente: Biblioteca Nacional Chilena



La religión cristiana se ha entramado de tal forma con las creencias ancestrales, que sus prácticas y representaciones suelen contraponerse en las lógicas que responden a una misma creencia:

“Donde hacían rogativa me quedaba de paso para ir a la iglesia. Siempre pasaba de cerquita y los escuchaba, pero nunca me quedé... Yo voy a la iglesia nomás” (Miriam)

“A mi me hicieron un mal y tuve que ir a un yuyero. Todos los días tenía que tomar unos preparados, como un año tuve que tomar... Y me iba todos los días a la iglesia para curarme” (Isabelina)

Otro factor que ha irrumpido en la cosmovisión mapuche responde a la pérdida de las tierras. Es interesante reflexionar qué pasa cuando la “gente de la tierra” (“*mapu ce*”) queda sin su “*mapu*” y, en muchos casos, sin su “*ce*”. La privatización de las tierras y la migración de los mapuche a los pueblos y las ciudades es, entonces, un hecho más profundo del que se cree. Según Montalba-Navarro, en el orden simbólico-religioso se produjo un desajuste vital, dado que la relación cotidiana con el mundo espiritual y con los antepasados tenía como componente esencial a la tierra y la concepción integrada del territorio habitado. A partir de la radicación, comienza la desaparición paulatina de las mencionadas categorías ecosistémicas mapuche, y el concepto de *mapu* es progresivamente reemplazado por el concepto occidental de tierra. Las prácticas agrícolas que comenzaron a utilizar en esta nueva situación fueron realizadas a semejanza de las utilizadas por los colonos que los rodeaban (de hecho dentro de los planes de colonización se buscaba esta situación), comprando arados y herramientas similares (Montalba-Navarro, 2001)

“Yo no voy más a las rogativas. Antes era lindo, a las 5 ya estaban purreando... Ahora se juntan a las 7,8 recién. Y a esa hora Dios ya no escucha, no escucha Dios...” (Celia)



“Las tranqueras son más que la madera que uno ve” (Mirta, 56 años)

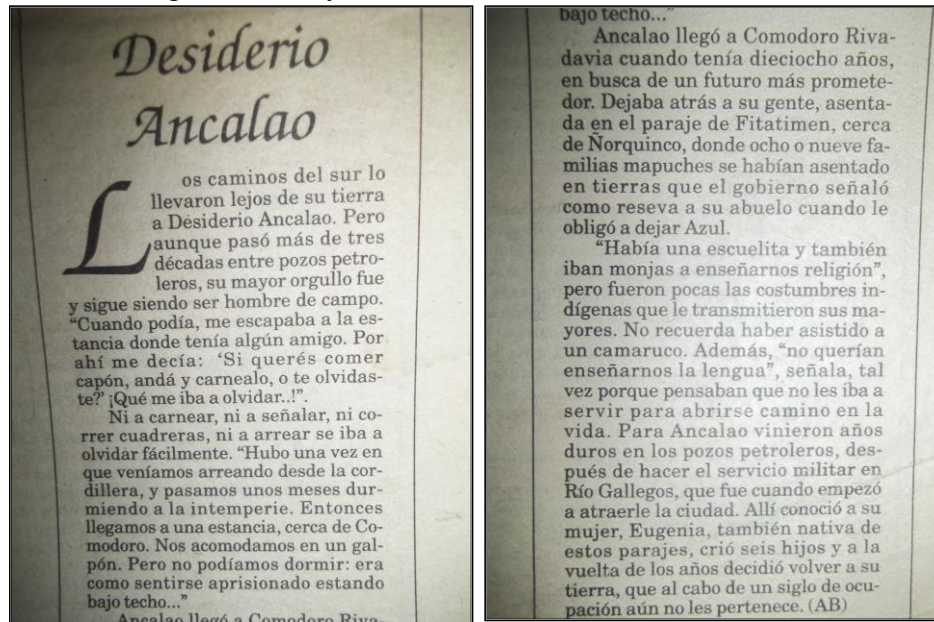
*“Las tierras muchas fueron perdidas, pero vamos a seguir peleando para recuperarlas. **Petü Mongeleiñ** (aún vivimos)”(Gabino, 37 años)*

Figuras N° 36 y 37: Imágenes de 2 estancias a las afueras de El Maitén



Fuentes propias. Mayo, 2014

Figuras N° 38 y 39. Entrevista a Desiderio Ancalao. 1996



Fuente propia. Cortesía de la familia Ancalao. Mayo, 2014



CONCLUSION

El proyecto “Reconocimiento de las lógicas que ordenan los modos de vida en Comunidades Mapuche y su implicancia clínica–nutricional” que es interdisciplinario con tres áreas de abordaje, una de ellas se referida a las prácticas alimentarias, fue el marco hermenéutico para el abordaje de este estudio desde un enfoque esencialmente cualitativo.

En primer lugar, a la luz de los resultados obtenidos como muestran también otros estudios, puede visualizarse una relación intrínseca entre lo cultural, que se construye en la reproducción de un pasado indígena y un presente inmerso en una sociedad capitalista; a tal punto que estas dos caras no pueden interpretarse separadamente, y se interrelacionan para integrarse en la cocina. Dan cuenta que los mapuche han tenido la capacidad de adaptarse a las condiciones externas que se les fueron impuestas.

El **Patrón Alimentario actual** responde más a su condición de “ciudadanos marginales” que de “indígenas”. Igualmente, diversos rasgos culturales dan sentido a las constantes readaptaciones vividas, que si bien reproducen las prácticas de la pobreza, su incorporación fue producto de las resiliencias y resignificaciones de sus ancestros. Son aspectos referenciales, fruto de un proceso de adaptación entre pasado y presente en su contexto y realidad de marcación y automarcación, donde se van inscribiendo en forma interrelacionada, las categorizaciones acerca de lo aborígen y lo no aborígen.

Las diferentes etapas históricas que ha atravesado la cultura alimentaria mapuche, son hechos partícipes que influyeron en los cambios de su cocina. Esto es, desde los tiempos precoloniales, caracterizados por actividades de recolección, caza, pesca, y una agricultura incipiente que los distinguía, hasta los coloniales, marcados por la impronta del mestizaje que los transforma en campesinos, manifestada por el sedentarismo y la implementación de la agricultura de subsistencia y como sistema mercantil.

Sin embargo, el abordaje desde una perspectiva cualitativa y profunda, permite descentralizar la idea hegemónica de que este pueblo vive en pobreza y vulnerabilidad. Los elementos referenciales obtenidos en el análisis de la **Identidad Alimentaria**, reflejan que



las representaciones sobre la comida, el cuerpo, la comensalidad y la vida, están asociadas principalmente a su pertenencia de cultura indígena, y en menor medida a sus condiciones poscoloniales en contextos de pobreza rural y urbana.

Finalmente, este estudio acerca aspectos para dimensionar a la cocina como un espacio complejo, donde el acto de comer y la comida significan un objeto más profundo que excede a un producto alimentario y permite profundizar en los universos simbólicos que se trazan alrededor del plato. La cocina, así se transforma en un marcador de identidad individual y colectiva, exponiendo a quiénes son las personas que nos rodean y quiénes somos nosotros mismos, transitar consecutivos ciclos que evidencian, *que somos lo que comemos* y también, *comemos lo que somos*.

SUGERENCIAS

El presente trabajo intenta aportar elementos que ayuden a comprender la complejidad de la alimentación, como eje central en las diversas culturas.

Un estudio cualitativo permite conocer en profundidad el universo simbólico y de percepciones que van moldeando las prácticas y representaciones alimentarias. Por este motivo, integrar la perspectiva socio-antropológica en los estudios realizados en el campo de la salud, no sólo enriquece el análisis de los mismos, sino que también nos permite percibir y comprender la realidad desde un campo más amplio, en el cual el ser humano deja de ser considerado un organismo y pasa a ser, como lo comprende el pueblo mapuche, un ser-en un contexto dinámico donde se interrelacionan los campos físicos, emocionales y simbólicos de todo lo que nos rodea.

Es importante que el Licenciado en Nutrición profundice en las dimensiones sociales, culturales y simbólicas de las personas, considerando la tradición, la identidad y las percepciones acerca de la comida y la cocina. Asimismo, profundizar en el trabajo comunitario y la inclusión de los Lic. en Nutrición en equipos transdisciplinarios para lograr, desde las acciones mutuas, el mejoramiento de la salud desde el respeto y la valorización de la cultura y del entorno que nos rodea.



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- AGUADO A. El valle de los ancestros. Trelew, Argentina. Editorial Jornada S.A. 2008
- AGUIRRE P. Estrategias de consumo: Qué comen los argentinos que comen. 2ª ed. Buenos Aires, Argentina. Ed Ciepp: Miño y Dávila; 2006.
- AGUIRRE, P. Ricos Flacos y Gordos Pobres. La alimentación en Crisis. 1º ed. Buenos Aires, Argentina. Editorial Capital Intelectual; 2010.
- ALARCON D, BORBÓN C. Enfermedades de la pobreza en trabajadores golondrinas del departamento de San Rafael: (Tesina de grado). Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Médicas. Escuela de Enfermería. 2011 Disponible en: <http://bdigital.uncu.edu.ar/5763>.
- ALVAREZ M., PINOTTI L. Procesos Socioculturales y Alimentación. Buenos Aires, Argentina. Ediciones Del Sol. 1997
- AMALFI M. Consideraciones sobre las Percas (*Percichthys colhuapiensis* y *p.trucha*) de la Patagonia norte- 1955-1957. Comparaciones con material de años recientes. Centro Hidrobiológico Lago Pellegrini. Ministerio de Economía. Cinco Saltos, Río Negro. 2009
- ANDREATTA M. Patrón alimentario y desarrollo de tumores de vías urinarias en Córdoba. Tesis de Doctorado en Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. 2010.
- ARENAS P. "Etnografía y alimentación entre los toba-ñachilamoleek y wichílhuku'tas del Chaco Central (Argentina). Edición del autor. Buenos Aires, Argentina. 2003
- ASOCIACION ALIHUEN. Diccionario mapudungun- ranculche- mapuche- español. Disponible en:
http://www.alihuen.org.ar/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=431
- AYLWIN J. Pueblos indígenas de Chile: antecedentes históricos y situación actual. N°1. Instituto de Estudios Indígenas, Univ. de la Frontera. Temuco, Chile. 1994
- BENGGOA J. Historia del Pueblo Mapuche. 5º ed. Santiago, Chile. Ediciones Sur. 1996.
- BENGGOA J et al- Historia de la Nutrición en América Latina. Publicación N°1 SLAN. Disponible en: http://www.sochinut.cl/pdf/HistNut_SLAN.pdf



- BERTRAN VILA M. Cambio Alimentario e Identidad de los Indígenas mexicanos. Universidad Nacional Autónoma de México. 2005.
- BOURGES H. Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios deseables e indeseables/Food habits and practices: desirable and undesirable. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 1988. Dirección URL del informe: http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&n_extAction=lnk&exprSearch=88900&indexSearch=ID
- BRUTTI NI et al. Reconocimiento de las lógicas que organizan los modos de vida en comunidades mapuche y su implicancia clínico – nutricional, en el marco de estrategias participativas. Encuentro de Universidades Latinoamericanas; 10, 11 y 12/04/08. Univ. Nac de Mar del Plata, MP. Compilado por Lic. Possetto G – 1º ed. Univ Nac de MP, pág 141.
- BRUTTI N, POSSIDONI C. Kurantu. Síntesis cultural y nutritiva de Comunidades Mapuche, en la mesa Tecnología agraria: aproximaciones teóricas, metodológicas e historiográficas (1850-2008). XII Jornadas Interescuelas Departamentos de Historia. Universidad Nacional de Comahue, Facultad de Humanidades, Centro Regional Universitario Bariloche, Argentina, 2009
- BRUTTI N et al. Cultura Alimentaria Mapuche. Mestizaje, Transición y Resiliencia. Nuestra Experiencia. XXXII CONGRESO INTERNACIONAL DE AMERICANÍSTICA del Centro Studi Americanistici “Circolo Amerindiano” Onlus.. Quaderni Di Thule. Perugia, Italia. 2010
- BRUTTI N, POSSIDONI C, TRIGOS C, GARRAMUÑO P, ALANÍZ I. El tiempo en las prácticas alimentarias de algunas comunidades mapuche. CASLAN, Universidad Nacional de Luján. 2012
- CALERO CRUZ S. La comida y la comensalidad como escenarios comunicativos. Universidad Autónoma de Occidente. En: Diálogos de la Comunicación; Revista académica de la Federación Latinoamericana de las Facultades de Comunicación Social. 89 ed: Prácticas culturales: La diversidad de los escenarios comunicativos. 2014. Disponible en:
http://dialogosfelafacs.net/wp-content/uploads/2014/08/89_Revista_Dialogos_LA_COMIDA_Y_LA_COMENSALIDAD_COMO_ESCENARIOS_COMUNICATIVOS.pdf
- CANIULLAN V. El mundo mapuche y su medicina. En: “Acercamientos metodológicos hacia pueblos indígenas. Una experiencia reflexionada desde la Araucanía, Chile. Santiago, Chile. Ediciones LOM. 2000



- CARRASCO HENRIQUEZ N. Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la Intervención Alimentaria en la región de la Araucanía, Chile (tesis doctoral). Universidad Autónoma de Barcelona. 2004.
- CASAMIQUELA R. Estudio del Nillatun y la religión araucana. Buenos Aires, Argentina. Publicaciones Bahía Blanca. 1964
- CASTELLS M. La era de la información. El poder de la identidad. México. Siglo XXI Editores S.A. 3° edición. 2001. Disponible en: <http://es.slideshare.net/doctorcienciasgerenciales/castells-manuel-la-era-de-la-informacin-el-poder-de-la-identidad>
- CASTRO SAN JUAN A. Saber bien: Cultura y Prácticas Alimentarias en La Rioja. Logroño: Gobierno de La Rioja, Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social. España. 1998
- CELI L. La alimentación como Práctica Social. La alimentación y las prácticas discursivas: lenguaje y alimentación en la postmodernidad. Federación Argentina de Cardiología (FAC) [en línea] Dirección URL del informe: <http://www.fac.org.ar/fec/foros/cardtran/gral/psicosocial.htm>
- CLARAZ J. Diario de viaje de exploración al Chubut (1865-1866). Buenos Aires: Ed. Marymar; 1988.
- COLECCION INTERCULTURAL BILINGÜE. Mapuche kimün. Saber mapuche. Afumün/La cocina. Módulo 1. Proyecto Interinstitucional Provincial de Educación Intercultural Bilingüe. Chubut, Argentina. 2010.
- COMISIÓN VERDAD HISTÓRICA Y NUEVO TRATO CON LOS PUEBLOS INDÍGENAS. Informe de la Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato con los Pueblos Indígenas. 1° edición. Comisionado Presidencial para Asuntos Indígenas. Chile. 2003
- CONTRERAS HERNANDEZ J., GRACIA ARNAIZ M.- Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas- Barcelona, España. Editorial Ariel. 2005
- CONTRERAS HERNANDEZ J., GRACIA ARNAIZ M.- Del dicho al hecho: Las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias. En Antropología y Nutrición. Fundación mexicana para la Salud Y Universidad Autónoma Metropolitana. 1° edición. México D.F. 2006
- CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES (C.N.C.A.). Conociendo la Cultura mapuche. 2°edición. Santiago, Chile. Publicaciones Cultura. 2012



- COÑA P. ñi tuculpazugun. Testimonio de un cacique mapuche. Chile. 1930. Disponible en: <http://fiestoforo.cl/dungun/pc/index.php?page=C02>
- COÑA P. ñi tuculpazugun. Testimonio de un cacique mapuche. 7º edición. Santiago, Chile. Editorial Pehuén. 2002
- CORDOVA F. Leyendas, cuentos, mitos, y otros relatos Mapuche. 1ª ed. Buenos Aires: Ed. Longseller; 2002.
- CORNEJO VELASQUEZ H. El simbolismo de la comida arequipeña. Universidad Nacional de San Marcos, Colombia. Disponible en: http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/inv_sociales/n17_2006/a03n17.pdf
- DE GARINE I. Alimentación, Cultura y Sociedad. En: UNESCO. El Correo. Una ventana abierta al mundo. 1987. Dirección URL del informe: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>
- DE SOUZA MINAYO M. El Desafío del Conocimiento. Investigación cualitativa en Salud. Ed. Lugar. Buenos Aires, Argentina. 2004
- DELMONTE R. H. Hábitos alimentarios y migración. Una aproximación a la comensalidad de los migrantes taiwaneses en Buenos Aires. 2012. Dirección URL del informe: <http://es.scribd.com/doc/219740102/Habitos-Alimentarios-y-Migracion-Una-Aproximacion-a-La-Comensalidad-de-Los-Migrantes-Taiwaneses-en-Buenos-Aires-Romina-Delmonte#scribd>
- DIEZ S, URDANIVIA C, YSUNZA OGAZÓN A. Dietas tradicionales y terapéuticas para nosologías de filiación cultural en comunidades indígenas de Oaxaca. En: Alimentación, Salud y Cultura. Encuentros Interdisciplinarios. Tarragona, España. Publicaciones Universitat Rovira i Virgili. 2012.
- DURAN MONFORT P. ¿Estamos ante un nuevo orden alimentario en Túnez? La obtención y el consumo de carne como marcador de globalización. En publicación: Contra Relatos desde el Sur. Apuntes sobre Africa y Medio Oriente, Año II, no. 3. CEA-UNC, CLACSO, Córdoba, Argentina. 2006
- FERRARI A, MORAZZANI F, PINOTTI L. Patrón Alimentario de una Comunidad Aborigen de la Patagonia Argentina. Rev. chil. nutr. [revista en la Internet]. 2004. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182004000200005



- FISCHLER, C. El (h) omnívoro. Primera Parte. El comensal eterno. Pto. 3. Barcelona: Ed. Anagrama; 1995.
- -FISCHLER, C, El (h) omnívoro. Segunda Parte. El cambio y el comensal moderno. Pto. 6. Barcelona: Ed. Anagrama; 1995.
- FOERSTER R- Introducción a la Religiosidad Mapuche. Santiago, Chile. Ed. Universitaria S.A. 1995
- F.E.N. Evaluación de patrones de consumo alimentario y factores de consumo relacionados en grupos de población emergentes: INMIGRANTES. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Gobierno de España. 2009
- GALLARDO C. Cushamen. Tierra mapuche- Mapuche land. Chubut, Argentina. Secretaría de Cultura de la Provincia de Chubut. 2006.
- GATTY P. y col. 100 años de Epuyen, su historia .Chubut, Argentina. 2007: Disponible en: <http://www.epuyen.gov.ar>
- GIMENEZ G- La cultura como identidad y la identidad como cultura. Instituto de Investigaciones de la UNAM. Disponible en: <http://www.galanet.be/dossier/fichiers/La%20cultura%20como%20identidad%20y%20la%20identidad%20como%20cultura.pdf>
- GIMENEZ G- Cultura e Identidades. REDALYC Revista Mexicana de Sociología. Univeridad Autónoma del Estado Mexicano. 2004. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32109908>
- GLASER B, STRAUSS A. The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research. 7º ed: EE.UU. Transaction Publishers. 2012.
- GRACIA ARNAIZ M- La complejidad biosocial de la alimentación humana. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona, España. 2000
- GRACIA ARNAIZ M et al- Alimentación, Salud y Cultura. Tarragona, España. Edición Publicaciones Urv. 2012.
- GUBER R. La etnografía. Método, campo y reflexividad. Bogotá, Colombia. Grupo Editorial Norma. 2001
- GUEVARA T. Historia de la Civilización de Araucanía. Imprenta Litografía y Encuadernación Barcelona. Santiago, Chile. 1898



- GUIA DEL ESTADO. ARGENTINA. Página oficial. Disponible en: <http://www.argentina.gob.ar/pais/> .
- GUILLAUME BOCCARA. The brighter side of the indigenous renaissance (Part 1) », *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, Débats, mis en ligne le 16 juin 2006, consultado el 11 de mayo de 2015. Consulta en: <http://nuevomundo.revues.org/2405> ; DOI : 10.4000/nuevomundo.2405
- HAENE E, APARICIO G. 100 árboles argentinos. Buenos Aires, Argentina. Editorial Albatrós. 2004
- HEPP KUSCHELL P. _Cuicui, robot y material educativo para contextos interculturales. TIDE-Universidad Católica de Temuco. 2010. Disponible en: <http://www.cuicui.cl>
- HERRAN O, BAUTISTA L. Calidad de la dieta de la población adulta en Bucaramanga y su patrón alimentario. *Colombia Médica* Vol. 36 N° 2. 2005. Disponible en: <http://colombiamedica.univalle.edu.co/index.php/comedica/article/view/338/1118>
- INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. 2010. Disponible en: <http://www.indec.gov.ar/>
- INTA. Ganadería ovina sustentable en la Patagonia Austral. 2012. Disponible en: www.inta.gob.ar
- JELVES MELLA I et al. Manual para la promoción de la Alimentación Tradicional Mapuche. Departamento de Salud Municipal de Padre las Casas. 2013. Disponible en: <http://200.10.23.169/trabajados/manual%20alimentacion.pdf>
- JENKINS R. Social Identity. New York, EE.UU. Editorial Routledge. 2008
- KRAFT C. Anthropology for Christian Witness. Nueva York, EE.UU. Orbis Books. 1996
- KRAUSE M. La investigación cualitativa: Un campo de posibilidades y desafíos. *Revista Temas de Educación* N° 7. Chile. 1995. Disponible en: <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Investigaci%C3%B3n-Cualitativa-Mariana-Krause/131297.html>
- KRIPENDORFF K. Metodología del análisis de contenido. Teoría y práctica. Barcelona, España. Ed. Paidós. 2° edición en castellano. 1990. Disponible en: http://books.google.com.ar/books?id=LLxY6i9P5S0C&printsec=frontcover&source=gbs_g_e_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false



- LEVI-STRAUSS C. Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa. 9º edición. México. Siglo Veintiuno editores. 2003
- LÓPEZ X, UDA A, POSSIDONI C, BRUTTI N. Una visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en la escuela N° 89 de Epuyén, Chubut, Argentina. XXXIV Reunión del y III Jornadas Internacionales de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos, CASLAN, Rosario, Rev de Investigación Académica. UCEL (Invenio). 2011
- LOPEZ ARAGUREN E. El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación. 3º edición. Madrid, España. Ed. Alianza. 2002.
- MARTINEZ C. Comunidades y territorios lafkenche, los mapuche de Rucacura al Amoncul. Instituto de Estudios Indígenas. Universidad de la Frontera. Temuco, Chile. Serie Investigación. 1995
- MATAMALA J. Mitos y Leyendas de El Bolsón. Ed. Industria Gráfica Biblos, El Bolsón, 2012.
- MAUREIRA HUIRCAMAN R, QUIDEL J et al. “Principios Básicos Presente en el Derecho Propio del Pueblo Nación Mapuche” en: “Reflexion Colectiva De Las Identidades Lafkenche, Nagche, Wenteché, Pewenche, Comunidades y organizaciones”. Chile. 2002. Disponible en: <http://www.sociedadcivil.cl>
- MENENDEZ I. La Alimentación Emocional. Barcelona, España. Editorial DEBOLSILLO. 2007
- MINISTERIO DE SALUD DE LA NACION. Guías Alimentarias para la población argentina. 2015. Disponible en: <http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/menos-sal--vida/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina?format=pdf>
- MIRANDA SAUCEDO MI. El sabor de los recuerdos: Formación de la memoria gustativa
- MOLINA GI. Compendio de la historia geográfica, natural y civil del reino de Chile. Madrid :por Don Antonio de Sancha. Año M. DCC. LXXXVIII. 1788
- MORSE J. Análisis críticos en los métodos de investigación cualitativa. Facultad de Enfermería de Antioquia. 1º edición. Antioquia, Colombia. 2003



- MOYANO A. Crónicas de la Resistencia Mapuche. 4º edición. Bariloche, Argentina. Editorial Caleuche. 2012.
- MUNICIPALIDAD DE EL MAITEN. El Maitén, su historia... Su Poblamiento. El Maitén, Argentina. 2006
- OPS/OMS. Una visión de salud intercultural para los pueblos indígenas de las Américas. Componente comunitario de la estrategia de Atención Integrada a las Enfermedades Prevalentes de la Infancia (AIEPI). Washington D.C, U.S.A. 2008
- ORGANIZACIONES MAPUCHE DEL NEUQUÉN. Centro de Educación Mapuce “Norgvbamtuleayñ”. Rev. Tayiñ Rakizuam – Nuestro Pensamiento. N° 2. 2000.
- OSSES BUSTINGORRY S, SANCHEZ TAPIA I, IBAÑEZ MANSILLA F. Investigación cualitativa en educación: hacia la generación de teoría a través del proceso analítico. Valdivia: Est. pedag. vol.32, pp. 119-133. 2006. Disponible en:
- http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=s0718-07052006000100007&script=sci_arttext
- PEREZ GIL S. Percepciones y prácticas alimentarias en un grupo mujeres en el México rural. En Antropología y Nutrición. Fundación mexicana para la Salud Y Universidad Autónoma Metropolitana. 1º edición. México D.F. 2006
- PEREZ-GIL ROMO et al. La comida, los significados y los espacios de comensalidad en mujeres de la costa de Oaxaca. En: Salud, nutrición y alimentación: investigación cualitativa. Universidad Autónoma Nuevo León. Castro Sánchez, AE, editor. Monterrey, México. 2009.
- PERILLA LOZANO L. Roles de las mujeres rurales en el departamento de Nariño, Colombia : tendencias y cambios. Departamento de Trabajo Social, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia. 2014. Disponible en: <https://hdl-bnc.idrc.ca/dspace/handle/10625/53670>
- PINOTTI L, FERRARI M y col. De La Cocina Patagónica: Carne De Choique, Yeguarizo Y Piche. Una Elección Con Eficacia Nutricional. En: La Cocina Como Patrimonio (In)Tangible. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Argentina, 2002. Disponible en: http://estatico.buenosaires.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf
- QUIDEL J, JINEO F. Las raíces para nuestro cultivo. En: Estilos de Desarrollo en América Latina. Identidad-Cultura-Territorio-Medio Ambiente. Un aporte para la discusión.



Co editado por la Universidad Católica de Maule, Universidad de Temuco y Universidad de la Frontera. Temuco, Chile. 1999

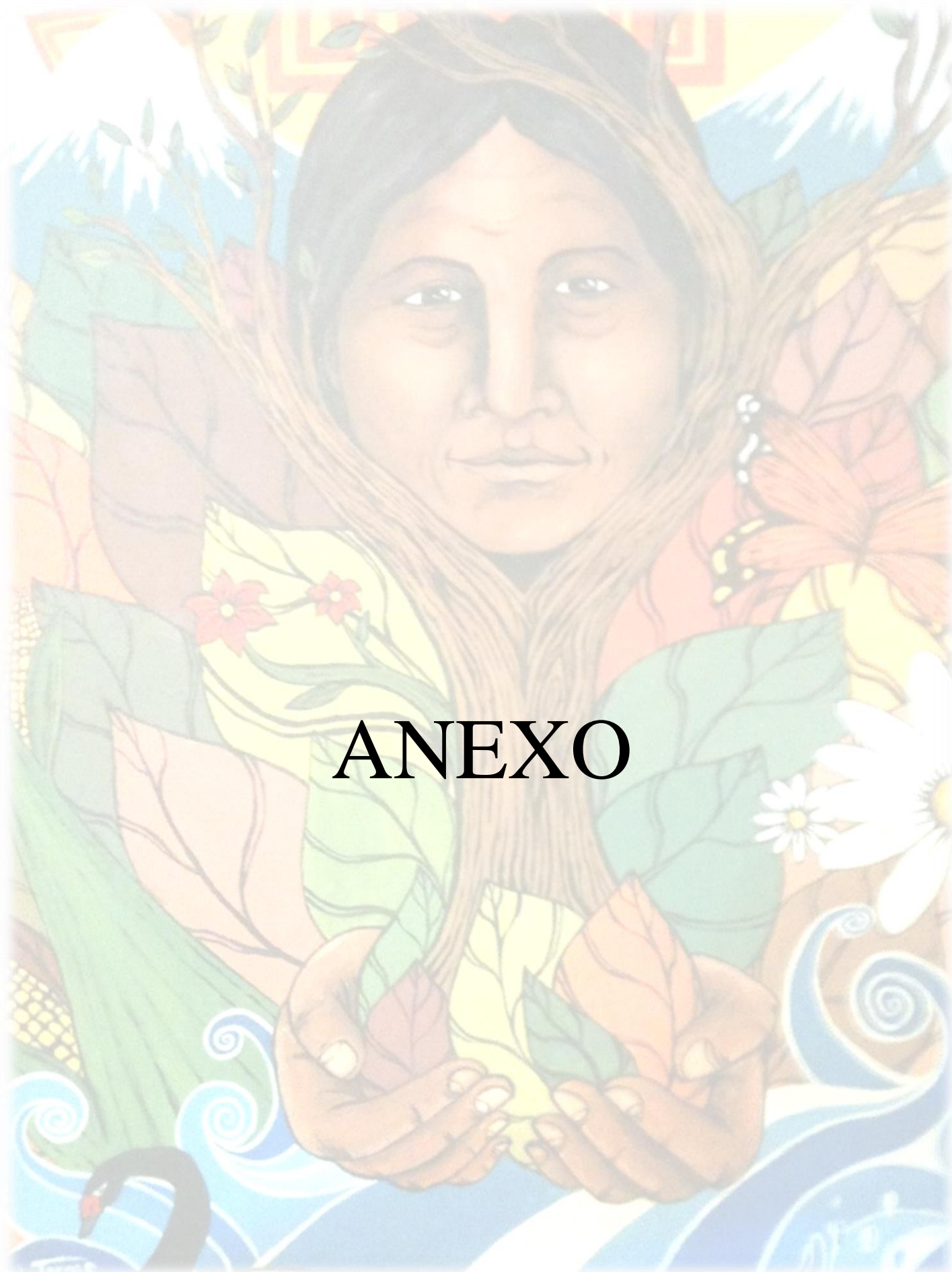
- QUINTANA, G; CONTE, B; GARRAMUÑO, P; QUINTEROS, C; POSSIDONI, C; BRUTTI NI. Diabetes Tipo 2 en Adultos Mapuche de El Maitén y su Relación con Ingesta Alimentaria y Nivel de Actividad Física. CASLAN, UNCa. ISBN 978-987-178-7, pág 19, 2014
- RAPPO MIGUEZ S. Reseña de “La alimentación de los mexicanos en la alborada de tercer milenio (2001)”. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México. Red ACyL. 2002. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/376/37601912.pdf>
- REGO F. "Octavio N. Derisi: filosofía de la cultura y los valores". En: CUYO. Anuario de Filosofía Argentina y Americana, Vol. 14 Primera época, p. 75-99. 1981. Disponible en: <http://bdigital.uncu.edu.ar/4427>
- ROBLEDO MARTIN J. Observación participante: Informantes clave y rol del investigador. Departamento de Investigación FUDEN. 2009
- RODRIGUEZ SANCHEZ, J. Trastorno de identidad, factor común en los alumnos “problema”, de bachillerato, Tesis maestría de Psicología Clínica, Departamento de Psicología, Universidad de las Américas-Puebla, México. 1989
- ROSAS DE QUINTANA J. Cambios recientes en los patrones alimentarios de hogares rurales y la migración internacional. El caso de Tlaxcala y Morelos. Tesis para la obtención de Título de Grado en Lic. en Sociología. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad Autónoma de México. Ciudad de México. 2012
- RUATTA N. Estrategias Domésticas de Consumo de una Asentamiento Indígena en los barrios Travesía e Industrial de la ciudad de Rosario. Año 2007-2008. Tesis de Maestría en Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. 2011. Inédito
- SABULSKY J. Investigación Científica en Salud-Enfermedad. Editorial Sigma. Córdoba, Argentina. 2004.
- SANCHEZ D. El concepto de la cosmovisión. Southwestern Baptist Theological Seminary Fort Worth, Texas. 2010. Disponible en: <https://vicktorlsgz.files.wordpress.com/2012/12/el-concepto-de-la-cosmovision.pdf>
- SEPULVEDA J et al. La kinwa mapuche: Recuperación de un cultivo para la alimentación. Edición: Carlos Zúñiga J. Temuco, Chile. 2004



- SEPULVEDA S. El trigo chileno en el mercado mundial. Editorial Universitaria. Santiago, Chile. 1959
- SOUZA MINAYO M. El Desafío del Conocimiento. Investigación cualitativa en Salud. Ed. Lugar. Buenos Aires, Argentina. 1995.
- SUAREZ M, PINOTTI L. Viejos hábitos alimentarios en la dieta tradicional de tehuelches y mapuches argentinos. Rev. DIAETA N° 90. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietista. Año XIX_trimestre enero-febrero-marzo.2000
- UNESCO. Declaración de México sobre las políticas culturales. Conferencia mundial sobre las políticas culturales. México D.F., 26 de julio - 6 de agosto de 1982. Disponible en: http://portal.unesco.org/culture/es/files/35197/11919413801mexico_sp.pdf/mexico_sp.pdf
- TACON A. Recolección de piñón y recolección de la araucaria (*Araucaria araucana*): Un estudio de caso en la comuna de Quinquen. Tesis para optar al grado de Master en Desarrollo Rural. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Austral de Chile. Valdivia, Chile. 1999
- TAYLOR S, BOGDAN B. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Traducido en España: Ediciones Paidós Ibérica S.A. 1987
- TORRES G, SANTONI M, ZITO FONTAN L. El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Scripta Ethnologica, núm. 26, pp. 55-66. Centro Argentino de Etnología Americana. Argentina. 2004. Disponible en: www.redalyc.org/pdf/148/14802603.pdf
- TRÁPAGA DELFÍN Y, TORRES TORRES F. La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio. Ed. Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM y Miguel Ángel Porrúa, México, 2001.
- TURISMO CULTURAL. Conociendo la cultura MAPUCHE. Kimafiyiñ Mapuche Kimün. Santiago, Chile. Publicaciones Cultura. 2012
- VALLES M. Técnicas cualitativas de Investigación Social. Reflexión metodológica y práctica profesional. 2ª edición. Madrid, España. Ed. Síntesis. 1999
- VARELA MOREIRAS et al. Evaluación de los Patrones de Consumo Alimentario y factores relacionados en grupos de población emergentes: INMIGRANTES. Fundación española de la Nutrición. Gobierno de España. Edita: Ministerio del medio ambiente y medio rural y marino. 2009



- VARGAS L, CASILLAS L. La alimentación y la Nutrición en contextos interculturales. Servicios de Salud con calidad Intercultural en Pueblos Amerindios. (pp. 1-21). México. 2003. Disponible en: <http://bvs.per.paho.org/texcom/cd048358/alimenta.pdf>
- VARGAS MONTERO G. La cosmovisión de los Pueblos Indígenas. En: Atlas del patrimonio natural, histórico y cultural del estado de Veracruz, vol. III. Universidad Veracruzana/ Comisión para la Conmemoración del Centenario de la Revolución y el Bicentenario de la Independencia en Veracruz. Xalapa, México. 2010
- VERA NORIEGA J, VALENZUELA MEDINA J. El concepto de identidad como recurso para el estudio de transiciones. Hermosillo, México. 2012. Disponible en: <http://www.scielo.br/pdf/psoc/v24n2/03.pdf>
- VIEYTES, R. Metodología de la investigación en Organizaciones, Mercado y Sociedad. Epistemología y Técnicas. Bs As, Argentina. Editorial de las Ciencias. 2004
- VILLAR L. Producción de corderos pesados: Una propuesta para diversificar la oferta de carne ovina. En: Presencia, Sitio argentino de Producción Animal. N°54. INTA-EEA Bariloche, Río Negro. 2009



ANEXO



ANEXO I: GUIA PARA LA ENTREVISTA

- PRIMER ENCUENTRO CON LAS UD

- Introducción sobre los motivos del trabajo y las intenciones de la entrevista
- Consentimiento informado.
- Se tomarán datos personales del/los informante/s de las UD
- Se pedirá pactar un encuentro, en función de sus tiempos y horarios.

- PRIMER ENTREVISTA

Explicitar:

La participación es totalmente voluntaria, no existe obligación alguna
Se pedirá permiso para grabar la conversación, y se explicará el motivo
Se pedirá permiso para tomar fotografías

En la primera entrevista se intentará indagar sobre patrón alimentario e identidad actuales.

Esquema de la entrevista

- Datos personales: Edad, sexo, ascendencia originaria, etc.
- Vivienda: ¿Cómo es? ¿Con quién viva? ¿Pertenencia al PM compartida? ¿Por qué?



- Residencia en El Maitén: ¿Dónde nació? ¿Hace cuánto tiempo reside? ¿Por qué vino/vive? ¿Le gusta? ¿Por qué? ¿Vuelve habitualmente a la ciudad donde nació? ¿Por qué?
- Trabajo: ¿Trabaja algún miembro de la familia? ¿Qué actividad? ¿Por qué?
- Día habitual: ¿Qué actividades realiza?

- Alimentación:
 - ¿Quién cocina?
 - Los alimentos: ¿Los compra/los produce?
Si produce: ¿Qué? ¿Por qué?
 - ¿Qué compran (en qué gastan) con el dinero que obtienen?
 - ¿Cuáles son las comidas/alimentos que más **consumen**? ¿Por qué?
 - ¿Cuáles son las comidas/alimentos que más les **gustan**? ¿Por qué?
- Fechas importantes: ¿Tienen? ¿Cómo las celebran/conmemoran? ¿Con quién? ¿Festividades colectivas? ¿Ceremonias/rituales/actos tradicionales del PM?
- TV: ¿Miran? ¿Qué programas/canales? ¿En qué momento? ¿Con quién?

- SEGUNDA ENTREVISTA

Se hará hincapié en el patrón alimentario e identidad ancestrales

- ¿Qué representa para usted la alimentación? ¿Y la comida?



- ¿Su alimentación ha cambiado desde que era chico? ¿Qué cambió? ¿Por qué?
¿Qué mantiene?
- Vivienda de origen: ¿Con quién vivía? ¿Quién cocinaba? ¿Con quién/d'nde comían? ¿Cómo adquirirían los alimentos?
- Si los producían: ¿Qué? ¿Cómo era el trabajo para mantener la producción? ¿Quién se encargaba? ¿Qué hacían? ¿Cómo obtenían los alimentos que no producían?
- Alimentación tradicional: Alimentos/comidas de mayor frecuencia. ¿Por qué? Alimentos/comidas que más le gustaban. ¿Por qué?
- Cultura:
- Mapuzungun: ¿Habla? ¿Su padres/abuelos?
- Ceremonia: Sus padres/abuelos, ¿Realizaban alguna? ¿Pertenece/pertenecían a alguna religión?
- ¿Fechas especiales cuando usted era pequeño?
- ¿Le gustaría volver a comer como cuando era niño? ¿Por qué? ¿Cuándo se comía mejor...? ¿Qué significa “comer bien” y “comer mal”?
- Si tuviera que elegir una comida, ¿Qué elegiría? ¿Con quién la compartiría?
- ¿Qué debería comer una persona para sentirse bien? ¿Cuándo cree que estaban más sanos: ahora o antes?... ¿Por qué?

OBSERVACIÓN PARTICIPANTE COMO ESPECTADOR

En cada encuentro se registrará:



- Fecha: Hora: Duración Lugar
- Describir espacio físico: observación o de la entrevista
- Describir físicamente a las personas, sus conductas/gestos; palabras clave/frases.

ANEXO II: CONSENTIMIENTO PARA PARTICIPAR EN LA INVESTIGACIÓN

TÍTULO: Patrón e identidad alimentaria en población mapuche de El Maitén, 2014.

DIRECTORA: Dra. Nilda Isabel Brutti.

CODIRECTORA: Mgter. Noelia Ruatta

TESINISTA: María Paula Garramuño

El presente formulario puede contener palabras que usted no entienda. Por favor, solicite a la directora ó a la codirectora ó teginista del proyecto que le explique cualquier palabra o información que usted no comprenda claramente.

¿Cuál es el objetivo de este estudio?

Describir el Patrón Alimentario, reconociendo los rasgos que proporcionan identidad en personas mapuche urbanas de la localidad de El Maitén, en 2014



¿Quiénes participarán en esta investigación?

Personas autorreconocidas como mapuche ó con ascendencia de hasta dos generaciones, que habitan en El Maitén provincia de Chubut, Argentina.

¿Cuál es la duración de la investigación?

18 meses

¿Cómo trabajaremos?

A través de encuentros en las unidades domésticas (hogares) de cada uno de los entrevistados

¿Cuántos encuentros están previstos?

Entre uno a cuatro ó los necesarios para cumplir el propósito del proyecto.

¿Cuáles son los posibles riesgos de esta investigación?

La distancia que separa los lugares de residencia del equipo de trabajo en relación al lugar donde se desarrollará el proyecto (El Maitén). Sin embargo, la tesinista residirá en esa localidad el tiempo necesario para obtener los datos de la investigación. Los responsables



del proyecto estableceremos los medios posibles para lograr la comunicación necesaria, de ser requerida.

¿Cuáles son los beneficios de este estudio?

Reconocer los rasgos identitarios de la cultura alimentaria de personas mapuche que viven en la localidad de El Maitén.

¿Podrá esta investigación afectar su privacidad?

Todo registro personal relacionado con la investigación no será revelado a ninguna persona sin consentimiento de las mismas. Su identidad y su participación en la investigación serán confidenciales. Si los resultados de este estudio son publicados o expuestos en eventos científicos, usted no estará identificado en la publicación, salvo que usted lo desee.

¿Podrá retirarse de la investigación en cualquier momento?

Sí, su participación en la presente investigación es voluntaria. Usted puede decidir no participar del estudio o abandonar el mismo en cualquier momento. Si surgiera alguna información que afectase su decisión de participar en esta investigación, se le brindará la misma oportunamente. Entonces, usted podrá decidir si desea continuar.

Preguntas:

Usted tiene derecho a formular cualquier pregunta respecto de los riesgos potenciales y/o conocidos de esta investigación en cualquier momento.



Si en alguna oportunidad, usted tiene dudas con respecto a este estudio, la Dra. Nilda Isabel Brutti está disponible para responder preguntas en el número (0351) 4524033 o (0351) 156560604 ó personalmente en los encuentros. La teginista María Paula Garramuño que reesidsirá allí, estará a disposición permanente (0351) 153566875.

Consentimiento

He leído y comprendo toda la información precedente que describe la presente investigación. El mismo me ha sido explicado por la Dra. Nilda Isabel Brutti y/o integrantes autorizados del equipo y todas las preguntas me han sido respondidas a mi entera satisfacción.

Acepto voluntariamente participar en este estudio.

Al firmar este formulario no he renunciado a ninguno de los derechos legales de que de todos modos tendría como participante de una investigación.

Firma

Aclaración

Persona.....DNI.....TE.....

Testigo 1.....DNI.....TE.....

Testigo 2.....DNI.....TE.....

Directora del proyecto Brutti Nilda....DNI 11.092.156.....TE 0351 – 156560604



Lugar y fecha.....



**ANEXO III: APROBACION DEL COMITE CIENTIFICO DEL HOSPITAL DE EL
MAITEN**

Córdoba, 27 de enero de 2014

Al Comité de Capacitación y Docencia
Del Hospital Subzonal de El Maitén

Ref:

Estudio de Enfermedades Crónicas no Transmisibles en adultos mapuche urbanos
De mi mayor consideración

Me dirijo a ustedes para solicitar la valoración por parte del
Comité la realización del estudio observacional:

**Enfermedades crónicas no transmisibles y su relación con la ingesta alimentaria
y actividad física en adultos mapuche urbanos de El Maitén** que pertenece al
proyecto macro "Reconocimiento de las lógicas que organizan modos de vida en
comunidades mapuche y su implicancia clínico nutricional".

Para tal fin se anexa modelo de consentimiento informado y
protocolo del proyecto donde constan los resguardos éticos basados en los conceptos
de las declaraciones de Nuremberg, Helsinki y Tokio y las medidas de bioseguridad
pertinentes al estudio clínico en personas.

Saluda atte.

Dra. Nilda Isabel Brutti

Directora del proyecto

18/02/14.

Autorizo la realización del proyecto



PRESENTE CDL



CHUBUT
UNIDOS PODEMOS MAS

Secretaría De Salud
Área Programática Esquel



Ministerio de Salud
Provincia del Chubut



HOSPITAL SUBZONAL "EL MAITÉN".
PATAGONIA 615. CP9210
TEL.FAX 02945 495456
HOSPITALSUBZONALELMAITEN@GMAIL.COM

Lugar y fecha: El Maitén, 19 de febrero de 2014

COMITÉ DE CAPACITACIÓN Y DOCENCIA DEL HOSPITAL SUBZONAL "EL MAITÉN"

INFORME DE EVALUACIÓN DE PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN

Título del trabajo de investigación presentado	Reconocimiento de las lógicas que organizan modos de vida en comunidades mapuche y su implicancia clínico nutricional
Droga en estudio	-----
Directora	Nilda Isabel Brutti
Institución y sede de la investigación	Escuela de Nutrición – Facultad de Ciencias Médicas – Universidad Nacional de Córdoba
Fecha de presentación	27 de Enero de 2014
Documentos presentados	<ul style="list-style-type: none"> • Nota de solicitud de evaluación • 2 copias de protocolo del proyecto • 2 copias del consentimiento informado • 2 copias de resumen de protocolo de investigación • C.V. abreviado de la directora del proyecto • Declaración del acuerdo de los investigadores para cumplir con los principios éticos • Lista de centros participantes y sus correspondientes avales institucionales • Lista de co-investigadores que participan
Integrantes del Comité de Capacitación y Docencia	<ul style="list-style-type: none"> • Presidente: Dr. Fabian Puratich • Vicepresidente: Lic. Ari Josifovich • Secretaria: Lorena Fontenla • Tesoreria: Dr. Martin Sanchez • Prosecretaria: Dra Patricia Romero • Vocales: Dra. Jimena Marco, Silvina Brocardo.



CHUBUT
UNIDOS PODEMOS MÁS

Secretaría De Salud
Área Programática Esquel



Ministerio de Salud
Provincia del Chubut



HOSPITAL SUBZONAL "EL MAITEN".
PATAGONIA 615, CP9210
TEL.FAX 02945 495456
HOSPITALSUBZONALELMAITEN@GMAIL.COM

Resolución del Comité de Capacitación y Docencia	APROBADO
Fecha de aprobación	10 de Octubre de 2013
Documentos aprobados y fecha de aprobación	<ul style="list-style-type: none">• Protocolo de investigación "Reconocimiento de las lógicas que organizan modos de vida en comunidades mapuche y su implicancia clínico nutricional"• Formulario de consentimiento informado y hoja de información al paciente
Observaciones y sugerencias	Sin observaciones y sugerencias
Modificaciones de cumplimiento obligatorio	Sin modificaciones de cumplimiento obligatorio


FARIÁN PURATICH
CLÍNICO MÉDICO
MÉD. 2443

Firma Miembro del Comité:

Farián Puratich





ANEXO IV: RECETARIO ALFABETICO DE PREPARACIONES TRADICIONALES MAPUCHE DE LA REGION DE CUSHAMEN.

Fuentes: Bibliográficas e información recopilada en las entrevistas

Apol

Ingredientes:

- 1 cordero vivo recién destetado
- Sal
- Ají molido

Preparación:

Se le corta el garguero en oblicuo para abajo dejando un hueco y se le va colocando el “*trapichazi*” despacio. Al llenar el bofe de sal se ata la entrada. El animal se muere. Se carnea, se cuerea el animal para abajo descubriendo la garganta. Se ata para que no se le salga la sangre. Luego se cuerea. Se cocina completo estirando el bofe con mucho cuidado y se come antes que se enfríe. Otra posibilidad es que, una vez muerto el animal, se le saque el bofe y se lo coma crudo.

Asado con cuero

Ingredientes:

- Carne de animal recién faenado (cordero, vaquillona, ternero, etc)
- Sal
- Condimentos a elección (ajo, ají, pimienta, etc)



Preparación:

- Deshuesar el animal. Tajear hasta el cuero para que el condimento llegue parejo. Salar en los tajos. Masajear con el adobo y dejar reposar por 12 horas. Cocer por 8 horas a leña con el cuero hacia el fuego.

Catuto. Mũla

Ingredientes:

- Trigo
- Sal
- Ceniza
- Agua

Preparación:

- Limpiar el trigo separando los restos de espigas. Dejar en remojo con un poco de agua y ceniza. Colocar el trigo húmedo en una bolsa de arpillera y machacar. Lavar con agua para que el trigo se separe de la pelusa y quede limpio. Poner en una olla a hervir con agua hasta que el trigo esté blando. Dejar enfriar para pasar por una piedra plana. Molerlo con otra piedra por encima llamada “manija” que es más chica y redonda. Esta molienda se hace de rodillas sobre el piso. Agregar la sal y amasar formando los catutos de trigo. Cocinarlos durante 30 minutos aproximadamente.
- Son galletas de trigo blando.

Charqui

Ingredientes:

- Carne de potro o vaca sin hueso
- Sal gruesa



- Un poco de grasa del mismo animal (puede utilizarse también grasa de peludo o capón)

Preparación:

- Se muele la sal gruesa con piedra. Se corta la carne en lonjas y se la sala abundantemente. Se la pone a secar colgada en fiambarrera, en un lugar ventilado y seco. Se la da vuelta diariamente hasta que se seque. Se corta en pedazos de variado tamaño que se prensan o machacan con dos piedras o con un martillo. Se deja como hilacha o puede picarse y fritarse.
- Opcional: Puede ahumarse la carne antes de secar.

Con con

Ingredientes:

- Harina
- Papa
- Cebolla
- Carne con hueso
- Chicharrón

Preparación:

Freír con los chicharrones una cebolla grande picada junto a la carne que puede ser de potro, guanaco o capón. Se condimenta a gusto. Poner agua en cantidad suficiente para todo el preparado. Agregar las papas cortadas en cubos grandes. En una fuente aparte preparar una masa consistente con harina sal y agua. Enrollar la masa, cortarla en pequeñas rodajas y agregarla a la preparación anterior. Hervir hasta su total cocción.

Cuajo relleno



Ingredientes:

- Estómago de un animal carneado
- Arroz
- Zanahoria
- Sal gruesa
- Condimentos

Preparación:

- Una vez carneado el animal se le quita el estómago. Este se lava cuidadosamente en agua fría. Cuando está bien limpio, se ata uno de los extremos y se rellena con arroz y zanahoria rallada, se condimenta y se enlaza la otra punta. Se hierve hasta que el cuajo se ablanda.

Dulce de leche de chiva/vaca

Ingredientes:

- 3 l de leche
- 1 Kg de azúcar

Preparación:

- Se coloca a hervir el agua en fuego moderado, revolviendo constantemente. Una vez que rompe hervor, agregar el azúcar y bajar el fuego al mínimo. Revolver periódicamente y hervir hasta que la leche pardee y se espese (3-6 hs aproximadamente)

Mote. *Kako Ketran-Kake*

Ingredientes:

- ½ kilo de trigo natural blanco o colorado
- 200 grs. de ceniza de abrojo, chacay, laura o sauce



Preparación:

- Se coloca la ceniza en la olla. Se agrega el agua y luego el trigo. Se revuelve con una tabla de madera conforme va colorando y tomando temperatura el agua. Con la mano se comprueba si está saliendo la cáscara del trigo. Una vez cocido, se saca y se deja enfriar para refregar con la mano. Se lava con abundante agua fría en un cernidor. Se vuelve a entibiar el agua y se cocina nuevamente el trigo. Se lo lava nuevamente con agua fría y se vuelve a colar. Una vez limpio, se lo come en sopa o en jarro con azúcar.

Mudai. *Mushay*

Ingredientes

- Trigo
- Agua
- Azúcar
- Ceniza

Preparación:

- Machacar y pelar el trigo con ceniza. Hervir el trigo con otra ceniza hasta su cocción total. Lavar con abundante agua fría hasta que quede bien limpio. Molerlo hasta convertirlo en una pasta para luego diluirla con agua y azúcar. Dejarlo reposar dos días para que fermente.

Ñachi

El ñachi es la sangre fresca y condimentada del cordero. Se degüella el animal y se le pone sal fina, un poquito de ají y ajo picado. Es tradición degollar el animal, recibir el chorro de sangre con la mano y tomarse un buen trago.

Ñaco. *Mürke ñako*



El ñaco es el trigo duro tostado y molido en mano (mortero), hasta que quede una harina gruesa. Fácil de transportar y de preparar.

Pan casero. *Kofke*

Ingredientes:

- Harina común
- Levadura
- Grasa o aceite
- Agua
- Sal gruesa

Preparación:

- Colocar en un bols la harina y la levadura. Agregar la sal diluida en agua y grasa. Unir todos los ingredientes y armar los panes. Dejar leudar y poner en el horno de barro previamente calentado.
- Antes, era común dejar fermentar un bollito de masa para ser luego utilizado como levadura

Pan paisano

Ingredientes:

- Harina
- Levadura
- Huevo
- Pasas de uva
- Azúcar
- Agua

Preparación:



- En un bols colocar la harina con las pasas, agregar los huevos y el azúcar previamente diluido en agua caliente y seguir los procedimientos del pan casero.

Pan rescoldo. *Rüingal kofke*

Ingredientes:

- Harina
- Grasa
- Agua tibia
- Sal

Preparación:

- Antes de comenzar la preparación se “acalora” la ceniza. Se prepara la masa uniendo los ingredientes. Se hacen bolitas y se les da forma redonda de aproximadamente 20 cm. de diámetro. La cocción se realiza en un fogón con el calor de las cenizas más finas no de las brasas. Se entierra la masa en la ceniza. Se cocina aproximadamente una hora tanteándose con un suncho o con un palo. Cuando la pieza está tostada de ambas caras, ya está cocida. Se retira la ceniza con un trapo húmedo o se la sacude con fuerza con un trapo seco.

Pancutra

Ingredientes:

- Harina
- Agua
- Sal

Preparación:

- Se hierven todos los ingredientes en abundante agua. Preparar una masa consistente con harina, sal y agua. Estirar finamente la masa. Cortarla en trocitos. Poner a hervir la



pasta en el caldo preparado anteriormente. Agregar ajo, cebolla y ají picado a gusto.

Opcional: Incorporar un puñado de chicharrones. Dejar hervir una hora y servir.

Papa rescoldo. Rüngal poñi

Con el nombre rüngal poñi se llama a la papa asada a la ceniza que, una vez cocida se agujerea y se come

Sopa de trigo

Ingredientes:

- Trigo
- Agua
- Carne
- Grasa

Preparación:

- Se pone a remojar trigo un rato. Se lo machaca sobre un tronco con un palo o maceta envuelto en una bolsa “limpita”. Se lo pone a hervir hasta que se desarma. Aparte, se fríe carne y se lo agrega.

Tortas fritas con grasa de capón

Ingredientes:

- 2 kg de harina
- 50 gr de levadura
- 1 lt de agua tibia
- 2 cdas de sal gruesa
- 4 cdas de grasa de capón derretida



- Grasa de capón para freír c/n

Preparación: Colocar la harina en un recipiente. Realizar un hueco en el centro y añadir la levadura junto con el agua tibia, la sal disuelta en ella y 4 cucharas de grasa de capón derretida. Amasar durante 15 minutos hasta obtener una consistencia uniforme. Dejar leudar durante 30 minutos. Estirar la masa sobre una superficie lisa y cortar. Por último, colocar los cortes en un recipiente con grasa de capón previamente derretida y sacar cuando tomen una coloración.

Trapichazi

Ingredientes:

- Sal gruesa
- Ají molido

Preparación:

Se cuece la sal gruesa. Se deja enfriar y se le agrega ají molido. Se muele con la “mano” (mortero). Se prepara trapichazi en señaladas, para acompañar - condimentar a las colitas de cordero y para hacer el apol.

Tripal de Potro. Trotrome

Ingredientes:

- Tripa gorda
- Ajo
- Perejil
- Pimentón
- Ají
- Aceite
- Vinagre



Preparación:

- Se da vuelta la tripa gorda. Se rellena con provenzal (ajo y perejil), pimentón, ají, preparado en aceite con un poco de vinagre y un chorrito de agua tibia. Existen dos formas de cocción: En casa se puede hervir primero y luego dar un toque de horno. Al aire libre se condimenta, se infla y se cocina en el fogón.