



Universidad Austral de Chile
Facultad de Filosofía y Humanidades
Instituto de Estudios Antropológicos
Escuela de Antropología

Profesora Patrocinante:

Dra. María Eugenia Solari Alberti, antropóloga
Instituto de Estudios Antropológicos

Profesores Informantes:

Mg. María Pía Poblete Segú, antropóloga
Instituto de Estudios Antropológicos

Mg. Víctor Hugo Venegas Giacomozzi, antropólogo
Departamento de Ciencias Sociales,
Universidad de Los Lagos

***Kumeyal Williche: Análisis de las prácticas y productos
alimenticios de las comunidades mapuche – williche de la
comuna de Puyehue (Región de Los Lagos)***

Tesis para optar al título de:

Antropólogo y al grado de Licenciado en
Antropología - Bachiller en Humanidades y
Ciencias Sociales.

Giacomo Vittorio Bavestrello Neumann
VALDIVIA – CHILE
2017

Resumen	4
Agradecimientos	6
Capítulo Primero Introducción	7
1.1 Presentación	7
1.2 Antecedentes del Estudio.	8
1.3 Pregunta de investigación.	17
1.4 Objetivos	17
Capítulo Segundo Metodología	19
2.1 Selección de la estrategia de investigación.....	19
2.2 Técnicas de recolección de información.	20
Capítulo Tercero Marco Teórico	25
3.1 La alimentación como objeto de estudio antropológico.	25
3.2 Antropología de la alimentación.	26
3.3 Cambios alimenticios en sociedades originarias.	29
3.4 La horticultura y la recolección como prácticas económicas que subsisten.	31
3.5 La alimentación mapuche.....	33
3.6 El Kumeyal y el Kume Mongen.....	35
3.7 La figura de la Kamaska.	36
Capítulo Cuarto Resultados	38
4.1 ¿Cómo se alimentan las comunidades williche cordilleranas?	38
4.1.1 Disponibilidad de alimentos.	38
4.1.2 ¿Por qué se consumen esos alimentos?	42
4.2 La horticultura Williche.	43
4.2.1 Tecnologías de cultivos o “la vuelta atrás”.	43
4.2.2 La búsqueda esencial de lo nativo.....	49
4.3 El <i>Kumeyal</i> : No es lo mismo comer, que alimentarse.	52
4.3.1 Significado simbólico de los alimentos.....	52
4.3.2 Cómo ha sido afectado el bienestar alimenticio en Puyehue?.....	54
4.4 La posible existencia de la figura de la <i>Kamaska</i> en Puyehue.	55
Conclusiones	59
Bibliografía.	63

Anexos	66
5.1 Fotos Tukun o Huerto tradicional Mapuche – Williche.....	66
5.2 Huerta moderna Mapuche - Williche.....	68
5.3 Siembra de productos en sector urbano.	70
5.4 Productos y semillas de huertas y tukun mapuche – williche.....	72
5.5 Lawen o planta medicinal.	74
5.6 Instrumento de investigación.....	76

Contenido de Ilustraciones

Ilustración I: Mapa topográfico de la Comuna de Puyehue. PLADETUR 2015.....	11
Ilustración II: Mapa ubicación aproximada comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue.	22
Ilustración III: Mapa islas Fresia y Cuicui del lago Puyehue, Región de Los Lagos.....	23
Ilustración IV: Mapa distribución de las asociaciones vegetales en el centro-sur de Chile (en Aldunate y Villagrán, 1992).....	32
Ilustración V: Foto de pequeña siembra de productos alimenticios y Lawen, Casa lamuen C. O. A., enero 2017	45
Ilustración VI: Foto de Tukun o huerto tradicional de la Comunidad Mapuche Ñelay Mapu, sacada en el marzo del 2017.....	46
Ilustración VII: Foto Invernadero de la casa de lamuen N. V. Q. marzo 2017.....	48
Ilustración VIII: Foto cultivos de papas nativas, huerta de la lamuen M. M. A, enero del 2017	49
Ilustración IX: Foto semillas de arvejas nativas guardadas para cultivo personal de la lamien C. O. A., enero 2017.	50
Ilustración X: Foto siembra de productos y lawuen de la lamuen M. G. I., enero 2017.....	51
Ilustración XI: Foto mano de moler utilizada por la Lamuen M. M. A. de la comunidad Indígena Manquel para elaborar productos como los aclamados katutos, tomada en enero del 2017.....	57
Ilustración XII: Foto Lamuen M. M. A. sosteniendo su Kallana, instrumento utilizado para tostar el trigo, tomada en enero de 2017.	58

Contenido de Tablas

Tabla 1: Listado de especies consumidas por las comunidades mapuche - williche de la zona de Puyehue.	41
---	----

Resumen

Esta tesis tiene como objetivo realizar un análisis de las prácticas y de los productos alimenticios de las comunidades mapuche - williche, en la comuna de Puyehue, Región de Los Lagos, para así dar cuenta de los distintos procesos que han llevado a la modificación de la alimentación. En este proceso confluyeron recopilaciones históricas y relatos etnográficos, recogidos en el trabajo de campo efectuado, en el que se aplicaron diferentes técnicas propias del método cualitativo de investigación, para lograr dar cuenta de los cambios de estas prácticas, desde la pertinencia de la cosmovisión mapuche – williche. En este sentido se profundizó en dos elementos claves para estas comunidades originarias, como son el *kume mongen* y el *kumeyal* y en roles ancestrales como el de la *kamaska*, además de categorizar los productos alimenticios que ellos consumen o consumían, dando a conocer las razones por las cuales algunos de estos productos ya no se encuentran en su entorno. En paralelo, se describen las prácticas de mantención e intercambio de semillas y productos con otros espacios originarios más alejados. Si bien, todos estos cambios, sufridos por los mapuche-williche de Puyehue, pertenecen a procesos socio- históricos que han hecho que adoptaran productos y prácticas alimenticias externas, el *kumeyal* aún se mantiene dentro de la memoria de estas comunidades de manera muy íntima, prevaleciendo frente a los cambios que observan en su alimentación, cambios que, para ellos, afectan su cosmovisión, dañando de forma espiritual y física al mapuche-williche.

Palabras Claves: Mapuche – Williche, Prácticas alimenticias, Kume Mongen, Kumeyal, Kamaska, Puyehue.

Abstract

This thesis aims to carry out an analysis of the practices and food products of the Mapuche - Williche communities, in the commune of Puyehue, Los Lagos Region, in order to account for the different processes that have led to the modification of the feeding. This process brought together historical collections and ethnographic accounts, collected in the field work carried out, in which different techniques of the qualitative method of investigation were applied, in order to account for changes in these practices, from the relevance of the Mapuche cosmovision - williche. In this sense, two key elements for these native communities, such as *kume mongen* and *kumeyal*, and in ancestral roles such as *kamaska*, were also explored in addition to categorizing the food products they consume or consumed, which some of these products are no longer in their environment. Parallel, describes the practices of maintenance and exchange of

seeds and products with other original spaces farther away. Although all these changes, suffered by the Mapuche-williche of Puyehue, belong to socio-historical processes that have led them to adopt external food products and practices, the kumeyal still remains within the memory of these communities in a very intimate, prevailing in front of the changes that they observe in their feeding, changes that, for them, affect their cosmovisión, damaging of spiritual and physical form to the mapuche-williche.

Keywords: Mapuche-Williche, Food Practices, Kume Mongen, Kumeyal, Kamaska, Puyehue.

Agradecimientos

A mi familia, novia y amigos por el apoyo incondicional que me han otorgado a lo largo de este proceso y estos años de formación profesional; al Consejo de Comunidades y Asociaciones Indígenas de Puyehue *Kimun Newen* y a todas los Peñis y Lamienes que participaron de este proceso de investigación, ya que sin su amabilidad y disponibilidad de entregar Kimun, esto no se podría haber llevado a cabo. Y en especial a todas aquellas personas que estuvieron presentes en todo momento durante este último proceso a mi lado. Futa mañun.

*“Pobreza en esta tierra no hay
la yerba fresca siempre crecerá
el cristal manantial me refrescara.*

*Libertad para poder andar
para poder usar lo que la tierra da
para que el pueblo errante deje de vagar”*

Kuervos del Sur – Campesino

Capítulo Primero

Introducción

1.1 Presentación.

Desde el punto de vista de las necesidades básicas que permiten la supervivencia del ser humano, es en la alimentación una de las primeras necesidades en las que pensaríamos, debido a que este acto es una necesidad biológica, donde el ser humano necesita de nutrientes para así realizar un normal funcionamiento y desarrollo en todo el aspecto de sus capacidades, es decir, tanto físico como mental. Este acto, que ha llevado al ser humano a realizarlo de diversas maneras y diferentes contextos sociales, se ha complejizado de tal manera, que se ha ido agregando una fuerte significación al acto de comer, que se han impuesto pautas las cuales persisten o modifican en el tiempo según el grado de significación que éstas tengan para el grupo humano que las practica. Por lo que, comer y los productos utilizados para esto, poseen una carga cultural, con valores y prohibiciones.

Entendiendo el proceso alimenticio de esta manera, la presente investigación centró su objetivo principal en analizar, de manera global, los factores socioculturales que han influido en el conocimiento de las prácticas alimenticias de las comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue, Región de Los Lagos, desde la época colonial hasta el siglo XX, además de ver cómo han sido afectados los productos asociados a estas prácticas.

Para la realización de esta investigación fue esencial utilizar el método etnográfico, donde se realizó un intensivo trabajo en terreno dentro de la comuna durante 6 meses aproximadamente, a la par de un constante trabajo bibliográfico. Este proceso etnográfico se realizó a través de diferentes técnicas como fueron la observación participante, entrevistas semi – estructuradas, conversaciones informales y la participación en actividades denominadas *Trawunes*¹, que están asociadas al Consejo de Comunidades Mapuche – Williche que existe en la comuna de

¹ Para mejor comprensión, se dispone un glosario de términos mapuche – williche, definidas a lo largo del texto. Este glosario, está realizado según el criterio del investigador, ya que, si bien existe una amplia gama de términos en la investigación, estos son exclusivos de la cosmovisión del williche que habita la Cordillera de los Andes. Por último, esta terminología está interpretada por el investigador (no hablante de la lengua Tsesungun), el cual, a través de conversaciones, revisión bibliográfica y trabajo de campo, ha logrado definir estos términos, por lo que estas definiciones pueden variar en otras investigaciones.

Trawun: Se comprende como *Trabajo de Parlamento*. En este trabajo se tocan temas que son de relevancia para las comunidades, como lo son la toma de decisiones frente a un servicio del estado, o a la hora de coordinar alguna actividad de este consejo.

Puyehue².

A partir de estas actividades y de haber laborado dentro del Departamento de Cultura, Género y Pueblos Originarios de la Municipalidad de Puyehue, por un tiempo aproximado de 5 meses, pude vincularme con las comunidades indígenas de la comuna, observando la cultura williche desde una perspectiva antropológica. Por último, el hecho de haber vivido dentro de esta comuna anteriormente, motivó y permitió a su vez un trabajo retrospectivo sobre la misma investigación, la cual fue un aporte real para la finalización de la misma.

Por lo anterior, esta investigación está destinada a evidenciar los procesos en los cuales se encuentran las comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue. La falta de información y estudios sobre los mismos, presentó un reto al tesista en primera instancia para poder recopilar la información secundaria de la investigación, tratando a su vez de analizar las similitudes con comunidades williche de otros sectores, dado que ésta es una de las pocas investigaciones académicas que se han llevado a cabo dentro de la comuna, en relación a sus comunidades cordilleranas.

Y por último, también la motivación para realizar esta investigación, es la de evidenciar los problemas que acarrearán estas comunidades mapuche – williche, donde los procesos históricos, como lo son la colonización alemana del sur de Chile, la dictadura militar que redujo gran cantidad de tierras ancestrales de las comunidades y la agroindustria, han modificado y en algunos casos desaparecido, productos alimentarios ancestrales de estas comunidades, afectándolos a nivel espiritual e incluso a su salud, culpando a estos procesos de ser los causantes de la situación tanto rural como urbana de estas comunidades originarias.

1.2 Antecedentes del Estudio.

Desde una caracterización geo- ambiental de la comuna de Puyehue, se puede observar la diversidad geográfica de la misma con presencia de la Cordillera de los Andes, sus macizos volcánicos y valle andinos. Cuenta además con dos macro cuencas y una gran cantidad de afluentes dentro de la zona, los cuales se conectan con los ríos Rahue y Pilmaiquen en su viaje hacia la zona costera. Esto plantea, dentro de la investigación, una perspectiva de análisis

² Puyehue: (*Puye = Pez [Galaxias maculatus]; Hue = Lugar*) Nombre de la comuna donde se realizó el trabajo de investigación. Su traducción correspondería a *Lugar de Puyes*, aunque los educadores interculturales de la comuna teorizan que el nombre de esta podría ser, **Püllihue** (*Püllli = Espíritu*), que correspondería a la traducción de *Lugar de los espíritus*.

ecosistémica, para dar cuenta de las diferencias en sus asociaciones vegetales y su fauna. Es así que se observan una gran versatilidad de los productos usados entre los llanos y la cordillera, por los habitantes de estos sectores (fig. N°1).

Las principales características geomorfológicas que presenta la comuna de Puyehue, están asociadas a su localización precordillerana andina de la Región de Los Lagos. Estas características son: *Primero, se localiza espacialmente en la zona reconocida como la Región Central Lacustre y del Llano Glacio-Volcánico del territorio nacional. En un segundo término, el territorio comunal se encuentra emplazado en el centro de una macro región caracterizada por la presencia de cuencas lacustres, conformadas a partir de lo que Börgel, (1983) ha denominado de doble origen, tectónico y glacial. Por último, una tercera característica geomorfológica da cuenta de un curioso alineamiento N.-S., en el cual estas cuencas aparecen escoltadas por edificios volcánicos de ornamental arquitectura* (Börgel, 1983 en Pladetur, 2015: 13.). Además, se identifica un paisaje pre andino dentro de la comuna de Puyehue como una morfología dominante de nevados volcánicos que se levantan al extremo oriental de los lagos Puyehue y Rupanco.

Desde el sector de punta Ñilque hasta el límite con Argentina, se proyecta una secuencia volcánica pre y/o interglaciar la cual se encuentra en forma horizontal a subhorizontal formando cadenas y mesetas, además de producto de la erosión glacial se presentan Valles andinos en ciertos sectores del sector cordillerano. Para la comuna de Puyehue son representativos los esqueletos volcánicos Sarnoso, Mirador y Pantoja, la caldera de Fiuchá (Subiabre & Rojas, 1994 en Pladetur, 2015).

Otro complejo volcánico de gran importancia para la comuna, tanto por el turismo como para la cosmovisión mapuche-williche de Puyehue es el volcán Antillanca, una de las unidades volcánicas más antiguas. Este complejo volcánico, junto con los demás de la comuna poseen una enorme relevancia dentro de la cosmovisión de las comunidades mapuche - williche de Puyehue, debido a que se ha utilizado como paso ancestral y que los *Ngen* de los ríos, como es el caso del que nace en el lago Puyehue y acompaña al río Pilmaiquen, toma su fuerza desde estos macizos volcánico-cordilleranos. Junto con ello, la mayoría de los productos que obtienen estas comunidades de la vegetación nativa, se encuentran en los bosques del Parque Nacional Puyehue.

Las secciones longitudinales de la Cordillera de los Andes sobre el territorio comunal, dan cuenta de un levantamiento tipo *horst* durante el Terciario, en forma de bloques graníticos atravesados por fallas transversales y longitudinales, siendo en la región la más importante la falla Liquiñe-Ofqui, cuya disposición de esta unidad es de norte a sur. La Cordillera de Los Andes en si ha sido rediseñada especialmente por procesos de volcanismo y glaciación que han impreso sus rasgos de una manera acentuada. Es la única unidad que ha sido afectada directamente por procesos de volcanismo durante y posteriormente a su formación, sosteniendo la existencia de varios ciclos eruptivos (Subiabre y Rojas, 1994).

La existencia de estos lagos intermedios produce una discontinuidad en el escurrimiento de los ríos, por cuanto los cauces desarrollados en la cordillera y pre cordillera tienen escurrimientos más rápidos derivados de la mayor pendiente; no obstante, la presencia de suelos volcánicos recientes, de alta porosidad y la vegetación más densa no intervenida, ejercen un cierto grado de regulación, al mismo tiempo que evitan una turbiedad en dichos formativos. Los lagos intercalados en la hoya media producen un considerable efecto regulador en los ríos que los desaguan (Niemeyer y Cereceda, 1984). La presencia de cuerpos lacustres mayores como los lagos Puyehue y Rupanco y de tamaño medio como el Lago Constancia y Laguna El Palmar, determina la importancia de este recurso en el contexto comunal y regional.

Desde un punto de vista sistémico, todos estos cuerpos lacustres en conjunto a sus respectivos ríos emisarios y tributarios, son parte de la macro cuenca del Río Bueno. El lago Puyehue posee un espejo de agua de 157 km², a 212 msn.; la profundidad máxima hasta ahora medida es de 135 m. En su tercio oriental y bien centrado se encuentra la boscosa Isla Fresia. Al SE de ella se encuentra un grupo de islas más pequeñas conocidas con el nombre de *Cui-cui* (Pladet, 2015)

Las costas del lago Puyehue, en general, son muy regulares y la única ensenada con carácter de rada es la bahía de Futacullín, que se abre en el centro de la costa sur. La principal alimentación le llega por el oriente y es el Gol-Gol, que a través de su sub-tributario desagua el lago Constancia, situado casi en la línea limítrofe. La ruta trasandina por el paso Puyehue sigue la ruta del Gol-Gol. Otro río que drena el sector oriente y que vacía sus aguas en el lago Puyehue es el Chanleufu, que tiene sus nacientes en el volcán Casablanca (1.990 m.) (Niemeyer y Cereceda, 1984 en Pladet, 2015: 14).

Los efectos de la glaciación cuaternaria descritos por Niemeyer y Cereceda (1984), se manifiestan en cuencas lacustres cerradas por morrenas antepuestas a la cordillera, situadas en el contacto entre el macizo andino y la depresión Intermedia. Estos cuerpos de agua, que normalizan el paisaje sureño, condicionan un régimen peculiar a la hidrografía, lo que justifica la diferenciación de esta zona con su congénere septentrional. Varios de estos lagos tienen forma alargada de típico ordo interior u ofrecen una digitación que es inherente al origen glacial (en Pladetur, 2015), tal como se aprecia en el siguiente mapa topográfico de la comuna.



Ilustración I: Mapa topográfico de la Comuna de Puyehue. PLADETUR 2015

Dentro del marco de esta investigación, también es necesario realizar una contextualización histórica de este espacio cordillerano. Para una mejor comprensión de las modificaciones acaecidas en el tiempo, se realizó un análisis desde la época colonial hasta el siglo XX, periodos de gran significancia y a la vez de dificultades para el pueblo mapuche en general, debido a los conflictos territoriales que se produjeron luego del asentamiento español y más tarde la colonización del sur de Chile por los alemanes, luego de que se aplicara la ley de inmigración selectiva durante el siglo XIX. Por todo lo anterior, es imperativo realizar un acercamiento al conflicto territorial del pueblo mapuche.

El pueblo mapuche se entiende como un pueblo originario que habita desde el centro sur de Chile y Argentina, es decir entre el Maule y la Isla de Chiloé. Rodrigo Moulian los define como *distintas agrupaciones que pueblan esta extensa área muestran autonomía política, fronteras sociales y patrones de adaptación cultural específicos. No obstante, comparten variantes dialectales de una misma lengua (mapudungun) y representaciones ideológicas (elementos cosmovisionarios y prácticas religiosas) que los vinculan. La Literatura histórica y etnográfica emplea el termino genérico – mapuche – (gente de la tierra) para designar a las diversas poblaciones que participan de este horizonte cultural* (2012: 259). Estas subdivisiones de la sociedad mapuche sitúan a los Pikunche como los que ocupan los territorios más septentrionales, al norte del río Maule y hasta al menos la región de Santiago. Los mapuche o mapuche araucano, se ubicaban originalmente desde el Maule hasta el Toltén, para ubicarse en el período colonial entre el Bio – Bio y Toltén. Los Pewenche habita desde este mismo sector longitudinal, pero en el área cordillerana tanto como chilena como argentina. Los Williche, ubicados entre el Toltén y el seno de Reloncaví, además de la Isla de Chiloé.³

Para definir geográficamente donde se ha encontrado históricamente el *pueblo* mapuche - williche, no se puede obviar lo relatado por los españoles y su contacto con estos, los cuales dieron en cierta forma una noción de cómo se desarrollaban dentro de su territorio. Dentro de esto se puede observar que: *Los mapuche-huilliche denominan a su territorio como Huilliche, Huichan Mapu, o Butahuillimapu, “gran territorio del sur”, el cual se extiende históricamente desde el río Toltén por el norte, hasta la isla de Chiloé, por el sur. Al interior de esta entidad territorial, según las crónicas, existían diversas sub-denominaciones geográficas o territoriales entre las que se cuentan los “Cuncos” (ubicados entre el río Bueno y la desembocadura del Maullín) o los denominados “huilliches serranos” (entre Huequecura y el río Maihué).* (CVHYNT⁴, 2008: 444). Por lo que se observa que, si existió una identidad territorial y una delimitación geográfica en todo el sur de territorio, tanto en la costa como en la cordillera.

Dentro de esta investigación, se profundizó acerca del williche cordillerano o serrano que habita desde la “*mawida* (montaña o Cordillera) a los llanos”⁵, donde ellos se identifican como mapuche – williche que habita la *Futa Willimapu*⁶, pero a su vez también extienden su identidad

³ Extraído desde <http://www.precolombino.cl/culturas-americanas/pueblos-originarios-de-chile/mapuche/> (12 Abril de 2017)

⁴ Informe Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato de los Pueblos Indígenas (CVHNT)

⁵ Mawida: Montaña o Cordillera, en esta habita el *Mawidanche* o *Personas de la montaña*.

⁶ *Futa Willimapu*: (*Futa = Grande; Willi = Sur; Mapu = Tierra, Territorio*) Su traducción al español sería, *El Gran territorio del Sur*. Este es el nombre que el williche da a su territorio, que se mencionó anteriormente, es decir las regiones de Los Ríos y Los Lagos.

territorial más al sureste hacia el lago *Nahuelhuapi*, encontrándose con los *Beriche* ya en Argentina a través del paso cordillerano ancestral de Antillanca, ahora conocido como Paso Cardenal Samoré, por lo que se comprende que los williche cordilleranos posee una movilidad dentro de este territorio. Este espacio, donde habitaban estaba conformado de una diversidad de accidentes geográficos. *Ahora la cordillera tiene muchísimas guaridas para los indios – dice fray Antonio Sors, misionero en Arique entre 1776 y 1778 – de suerte que refugiados en ellas, no hay quien les pueda ofender: porque los pasos, sobre los difíciles y muy fragosos, son tan estrechos que solo uno cabe en ellos, tan fáciles de guardar que, puestos dos o tres indios arriba de los cerros y dejando caer peñascos y echando piedras, que hay en abundancia, mataran a cuantos intentaran su entrada, sin poder ser ofendidos de las bocas de fuego.* (Perfecto de Salas en Ricardo Donoso, 1927: 326)

Fray Antonio Sors a su vez señala que los williche serranos nómadas cambiaban periódicamente de lugar de residencia *porque no conocen domicilio fijo, ni tienen, cuando más, otros haberes que unos miserables ranchos y sembrados, que fácilmente se proporcionan en cualquier otra distancia (...), siendo únicamente su inclinación favorita (...) las malocas o pequeñas excursiones* (en Medina, 1921: 15). Posteriormente, en el siglo XVIII, éstos fueron reconocidos como williche serranos, mientras como los puelches se denominaban a los que vivían en las faldas orientales de la cordillera.

Latcham (1930), propone que en la región precordillerana y lacustre residían los williche serranos, estableciendo que surgieron de la fusión entre los *puelches* – que habitaban los valles cordilleranos desde el paso de Villarrica hasta el norte del lago Nahuelhuapi – y los williche propiamente tales que escapaban de las expediciones esclavistas españolas en el siglo XVII, quienes además fueron influenciados culturalmente por grupos de mapuches que huían a su vez de la guerra antiespañola. Además, sostiene que se distinguían entre aquellos que habían a su vez adoptado una vida semi sedentaria, subsistiendo de los cultivos y a aquellos otros que seguían siendo nómadas, desplazándose tras la caza

A su vez la historiadora X. Urbina no efectúa una real distinción entre estos grupos *...no hay discusión en que mapuches y huilliches eran originalmente el mismo pueblo, y que ambas naciones no tenían distinciones culturales significativas entre sí. Tenían los mismos mantenimientos, como la papa, el maíz y la quínoa, y la misma vestimenta, forma de entrenamiento, asambleas, organización política, y una lengua común. Aunque sí, había matices distintivos, porque algunas diferencias parecieron evidentes a los españoles que*

iniciaron la exploración del territorio. En los primeros años de la Conquista, Jerónimo de Vivar observó que a partir del río Toltén los indígenas “difieren un poco en la lengua a las demás provincias que tengo dichas”, y, además, porque son menos belicosos que sus vecinos del norte (2009: 40), que la configuración del pueblo williche dentro del territorio, ha sido siempre en la zona sur.

El Pueblo Mapuche ha habitado históricamente el sur de Chile. A través de los registros realizados por los españoles en la zona sur, según Bengoa (1987) sabemos que la cultura mapuche fue en ese entonces, un grupo humano que desarrollaba prácticas de caza-recolección. Bengoa además se refiere a la agricultura esta como un sistema proto-agrario de producción. Ante esto, nuevos estudios de Dillehay (2007) demuestran que el pueblo mapuche ha utilizado la agricultura con bastante anterioridad a la llegada de los españoles, y que esta no era incipiente, esta afirmación se basa principalmente en la existencia de terrazas de cultivo. (Cárcamo, 2013: 18)

A partir del siglo XIX y XX comienzan el proceso de colonización del sur de Chile impulsada por el Estado, con colonos alemanes en territorio mapuche – williche a través de la ley de inmigración selectiva, donde se busca generar soberanía del estado chileno en este territorio con esta población migrante de Europa, dando paso a la creación de las comisiones radicadoras de tierras. Esto a la larga generó los problemas territoriales williche que existen actualmente, además de sufrir más adelante reducción a través de otros procesos como la Ley de Propiedad Austral, Reforma Agraria y la Dictadura Militar, los cuales modificaron y configuraron parte de la cultura mapuche – williche.⁷

Dentro de estos procesos, donde se hizo mayor reducción de tierras williche, fue durante la colonización alemana. Dentro de este periodo el estado chileno cedió territorio que pertenecía a comunidades williche, que al llegar la colonización, éstos fueron desplazados por el Estado dado que argumentaba que existía un “despoblamiento indígena”⁸ por lo que se logró una ocupación de extensas áreas sin entrar en conflicto, esto fue debido a que el williche según pensaba el estado chileno, estaban prácticamente asimilados al orden social y cultural chileno.

⁷ Extraído desde http://biblioteca.serindigena.org/libros_digiales/cvhynt/v_i/1p/11_primera_parte_%20IV%20mapuche_%20cap3.pdf (15 de Abril 2017)

⁸ Fuente *Comisión Verdad Histórica y de Nuevo Trato Indígena, 2008.*

Sin embargo, los chilenos de la época combinaban los conceptos de asentamiento y posesión. Había muchas tierras que, sin ser habitadas en forma permanente, eran tierras útiles y aprovechadas por los huilliches desde el punto de vista económico, En ese entonces, las tierras donde no existían viviendas habitadas por indígenas. eran consideradas baldías y, por lo tanto, apropiables por el fisco. Este criterio no tomaba en cuenta el hecho de que el patrón de movilidad geográfica de los huilliches privilegiaba el asentamiento de viviendas y cultivos en las orillas de ríos y lagos, las zonas de los bosques no estaban pobladas o lo estaban solo en algunos sectores, constituyendo básicamente áreas de recolección temporal de especies, caza y pastoreo de ganado. Los indígenas que habitaban en el interior, bajaban hacia las playas de La Rada, Las Banderas y Maicolpué con el fin de pescar y mariscar. (CVHYNT, 2008: 450)

Por lo anterior, dentro de este proceso histórico, lo fundamental fue el desplazamiento de los williche, los cuales tuvieron que quedarse con las tierras que se encontraban dentro de los Títulos de Comisario, las cuales fueron designadas como tierra indígena. Luego comenzaría la colonización alemana la cual afectaría a su vez la cultura williche, debido al modelo de desarrollo económico que ellos trajeron consigo desde Europa. Tal como menciona la Comisión de Verdad Histórica y de Nuevo Trato Indígena:

El impacto de la colonización sobre la sociedad Williche, se evidencia menos en la ocupación efectiva de tierras indígenas, no así en el papel que jugaron los colonos en el desarrollo económico- productivo de la región y, por consiguiente, en la evolución de la estructura de propiedad de la tierra. Tres habrían sido los factores que, a la larga, produjeron un menoscabo del territorio indígena a partir de esta fecha. (2008: 451)

Ya en el siglo XX, se comienza a implementar una ley a cargo de una Comisión Radicadora, la cual “vela” por la delimitación de las tierras en territorio williche, debido al grado de ocupación particular de tierras mapuche - williche. Esta ley *ordena radicar al indio en el lugar que ocupa con ánimo de dueño, aquí no es dueño, es inquilino y reconoce esta situación por escritura pública que lo han obligado a firmar...* (Torrealba 1917 en Molina, y Correa. 1992: 303, citados en CVHYNT 2008: 455). Por lo que se comienza a validar por parte del estado chileno la ocupación indígena, la cual se consolidó con la Ley de Propiedad Austral. Esta nueva ley no solo radicaba al indígena, sino que se reconocían algunas de sus antiguas propiedades.

A partir de la década de 1930 se inicia el proceso de subdivisión de las comunidades, bajo la llamada Ley de Propiedad Austral. Muchos indígenas solicitaron el reconocimiento de sus propiedades en virtud de esta ley y en algunos casos -no se cuenta con la información para saber la cantidad exacta- fue reconocida. El proceso no consistió en el otorgamiento a los indígenas de propiedades fiscales, sino que se les reconoció una parte de sus antiguas posesiones. (CVHYNT, 2008: 457)

Al comenzar estas demandas de tierras, se realiza la toma de éstas por parte de las comunidades williche, las cuales realizan sus reclamos a partir de los Títulos de Comisario y de Merced que les fueron entregados, esto fue durante 30 años hasta la llegada del gobierno de Salvador Allende y la reforma agraria.

Recién en la década del setenta, con la Reforma Agraria llevada a cabo por el Presidente Allende, se percibe en la zona que por primera vez el Estado se hace cargo del problema de tierras que los afecta. Las demandas y expectativas acumuladas inciden en el aumento explosivo de tomas de terreno, especialmente en la zona de Valdivia, Panguipulli y Río Bueno. Entre 1967 y 1971 se calcula que el número de tomas de terreno solo en la provincia de Valdivia habría ascendido a 193. Se trataba de ocupaciones ilegales no violentas, sobre tierras que los indígenas reclamaban como de su propiedad. (CVHYNT, 2008: 462)

Al llegar la dictadura militar se detienen las expropiaciones de tierras y éstas volvieron a ser perdidas por el pueblo williche, dejando a estas tierras a manos del fisco y particulares. *En marzo de 1979, el Gobierno promulgó el Decreto Ley 2568, el cual establecía mecanismos definidos, con amplios recursos del Estado, para la división de las reservas indígenas y la asignación de hijuelas resultantes a propietarios individuales. El proceso de subdivisión llevado a cabo desde 1979, viene a legitimar en forma definitiva a los propietarios particulares que habían expropiado las tierras mapuche-huilliche, tanto las reduccionales, como las tierras de uso ancestral que no habían sido reconocidas como tales. (CVHYNT, 2008: 463)*

Cabe señalar que para poder realizar una reconstrucción histórica sobre el pueblo williche, es necesario realizar un viaje hacia las crónicas de los misioneros y expedicionarios debido que existe poca información de esto en las ciencias sociales, esto lo recalca Eugenio Alcaman (1997) dentro de la tesis doctoral de Rodrigo Moulian donde menciona que esta sea una de las poblaciones indígenas de las cuales existe menor conocimiento en la etnohistoria chilena,

agrega además que *Los Williche todavía permanecen como una comunidad humana profundamente desconocida en las ciencias sociales* (2012: 263)

1.3 Pregunta de investigación.

Como pregunta central de investigación se propone saber, ¿Cómo las prácticas alimenticias de las comunidades mapuche - williche de la comuna de Puyehue, Región de Los Lagos, han sido modificadas por los procesos socio históricos que estas han sufrido?, donde existe una diversidad de culturas como la chilena y la alemana, debido a los procesos de colonización y reducción de tierras en las comunidades mapuche - williche de Puyehue, y por último también los procesos de modernización que ha sufrido la comuna, donde han ido insertándose pisciculturas, forestales e hidroeléctricas dentro del último siglo. Por lo que, se postula en esta investigación, que estas prácticas han sido afectadas y modificadas durante los procesos ya mencionados, afectando desde su cosmovisión hasta los mismos productos alimentarios, los cuales estas comunidades consumen. Por lo que, para abordar este postulado, se entiende que esta modificación va desde la época colonial hasta el siglo XX, evidenciando el sincretismo cultural y alimenticio que hoy existe dentro de la cultura mapuche - williche. A su vez también se postula que estas prácticas han afectado a la población williche en su cosmovisión, tanto en el *Kume Mongen*⁹ (Buen vivir) como en el *Kumeyal*¹⁰ (Buen comer). En este último aparece una figura llamada *Kamaska*¹¹, la cual es una autoridad ancestral en el ámbito de la comida y la familia, que muestra su rol en el diario vivir y en las distintas ceremonias que existen dentro de la cultura williche.

Desde esta perspectiva, se construye la pregunta de investigación de este estudio y los objetivos del mismo donde se analizan estos distintos factores socioculturales e históricos dentro de las comunidades mapuche - williche de Puyehue, que han influido en su conocimiento sobre las prácticas y productos alimenticios de los mismos, examinando la cosmovisión desde el *Kumeyal*.

⁹ Kume Mongen: (*Kume = Buen; Mongen = Vivir*) Su traducción correspondiera a *Buen Vivir*.

¹⁰ Kumeyal: (*Kume = Buen; Iyal = Comer, Comida*) Su traducción correspondería a él *Buen Comer* o la *Buena Comida*. Este concepto, que se desprende del kume mongen, se entiende como el hecho de comer de forma saludable y con productos que sean armónicos para el mapuche dentro de su cosmovisión.

¹¹ Kamaska: Su definición sería algo así como *Cocinera*. Esta es una autoridad encargada del kumeyal, donde su labor es realizar este *buen comer*.

1.4 Objetivos.

Objetivo General

- Analizar los factores socioculturales que han influido en el conocimiento sobre las prácticas y productos alimenticios, desde la época colonial hasta el siglo XX, en las comunidades mapuche - williche de la comuna de Puyehue.

Objetivos Específicos

- Identificar los factores socioculturales que han influido dentro de las prácticas alimenticias de las comunidades mapuche – williche en Puyehue.
- Examinar la importancia del concepto de *Kumeyal* en la cosmovisión williche de la comuna.
- Describir los principales productos alimentarios de las comunidades y asociaciones indígenas urbanas de la comuna de Puyehue.
- Determinar los principales factores históricos que han modificado las prácticas alimenticias dentro de las comunidades mapuche – williche de la zona.

Capítulo Segundo

Metodología

2.1 Selección de la estrategia de investigación.

Dentro de esta investigación se utilizó el enfoque cualitativo de investigación, para así tener una visión más completa a la hora de describir la realidad mapuche - williche de la comuna de Puyehue, abordando de mejor manera la investigación. Ésta se desarrolló como un estudio de casos, debido a la poca existencia de antecedentes sobre este pueblo originario en la comuna, aunque esta investigación tiene su base del contexto de práctica profesional realizada por el investigador. A su vez es descriptivo debido a que, a criterio del tesista, se podrá generar una mejor aproximación, a la mirada de las comunidades cordilleranas sobre la alimentación, que en esta investigación se estudian.

El enfoque cualitativo utilizado, se fundamenta en un eje de observación y traducción de objetos codificados, apoyándose en la idea de que el sujeto de investigación genera comunicación, interacción y comparte estos códigos para así comprender las interrelaciones que se observan dentro de las relaciones sociales, dado que *se mueve en el orden de los significados y sus reglas de significación: los códigos y los documentos, o significaciones* (Canales,2006: 19). A partir de lo anterior, más específicamente la estrategia utilizada es la relacionada con el estudio de casos.

Los antecedentes que permiten trabajar desde este enfoque se apoyan en la recolección exhaustiva de diferentes tipos de datos, utilizándose además la observación participante abordada en los terrenos exploratorios dentro de las comunidades williche de Puyehue. Stake (1991), plantea que esta lógica es el estudio de la particularidad y de la complejidad de un caso singular, para llegar a comprender su actividad en circunstancias específicas.

Además, desde la perspectiva de Mendizábal adhiero al diseño flexible de investigación, el cual me permitió realizar una co-construcción de esta realidad, siendo lo que plantea el autor:

Los datos no están escritos en la realidad social. El objetivo del investigador cualitativo no es poner al descubierto realidades sociales que estaban ahí previamente a su intervención. Muy al contrario, se trata de co-construir procesualmente esas realidades en interacción con sus protagonistas y sus contextos. Desde este punto de vista es

preciso estar atento a elementos que pueden ser sorprendivos, que pueden aparecer cuando no se esperaban, cuando la revisión de la literatura o los propios objetivos de investigación no los habían contemplado. Técnicamente es factible adoptar una de dos actitudes: a) ceñirse exclusivamente a los objetivos previamente construidos haciendo caso omiso a lo nuevo o sorprendente; y b) abrirse a la flexibilidad del método, reservarse el derecho a modificar el diseño original, las preguntas de investigación derivadas de los objetivos (2006: 78).

2.2 Técnicas de recolección de información.

Para abordar los objetivos de investigación, se debió aplicar una metodología cualitativa utilizando técnicas tales como: la observación participante, la recolección de datos secundarios y entrevista semiestructuradas. Dentro de la revisión bibliográfica que se realizó, se trabajaron fuentes documentales como cartas, textos históricos y crónicas de viajeros que se realizaron dentro de la Región de Los Lagos y por sus pasos cordilleros a los sectores donde habitaban estas comunidades. El carácter que se tuvo a la hora de seleccionar el material etnohistórico, fue un criterio sobre la similitud geográfica y temporal de los relatos, para así dar una base a los procesos que son mencionados por los entrevistados, por lo que la importancia va también, a su vez seleccionada, según la condición y las circunstancias dentro de las cuales el autor redactó el documento debido a la falta antecedentes sobre los mapuche - williche en esta comuna.

Para la recolección primaria de información de la investigación y reconocer a los sujetos de interés de la misma, se realizó un ejercicio de observación participante dentro del Consejo de Comunidades de Puyehue. Guber (2001) sugiere que esta técnica de investigación requiere de dos actividades, la de observar y a la vez de participar, donde el conjunto de la observación participante *es el medio ideal para realizar descubrimientos, para examinar críticamente los conceptos teóricos y para anclarlos en realidades concretas, poniendo en comunicación distintas reflexividades* (2001: 24), las cuales pueden articularse de forma productiva y creativa. Desde esta idea de observar controladamente y de forma sistemática lo que acontece, el investigador, mientras se encuentra inserto en este entorno, forma parte de las actividades y participa tomando parte junto con los miembros o sujetos de estudio a los cuales se está aplicando esta investigación, permitiendo así al investigador seleccionar a los mismos de forma más rigurosa.

En el caso de esta investigación este periodo se extendió por alrededor de 1 año (2016- inicios

2017), donde se participó de forma activa dentro del Consejo de las Comunidades y Asociaciones mapuche - williche de Puyehue *Kimun Newen*¹², tanto en la etapa de la práctica profesional, como en el período que fui funcionario municipal del Departamento de Pueblos Originarios de la Municipalidad de Puyehue, cargo en el cual comencé a ejercer a mediados del mismo año y que finalizó en el mes de diciembre. A esta actividad se suma además la práctica profesional efectuada en el mismo departamento, permitiendo de este modo, tener una mayor proximidad a las comunidades y a sus integrantes, por el trabajo que realiza dicho departamento municipal.

Como se mencionó anteriormente, dentro de las labores que desempeña este departamento corresponde participar en reuniones mensuales y apoyar de forma técnica al Consejo de Comunidades y Asociaciones de la Comuna, por lo que en mi periodo como funcionario de este departamento y dentro de la etapa de práctica profesional realizada, participé de forma activa en todas las reuniones mensuales que celebra este Consejo dentro de su plan de trabajo anual, permitiéndome así la selección de 6 comunidades y asociaciones dentro de las 21 comunidades que conforman el Consejo mapuche - williche de la comuna, para luego así seleccionar a los sujetos de investigación, tomando en cuenta su participación y la disponibilidad de éstos para realizar el trabajo que conlleva la investigación, por lo que, grosso modo, hubo un trabajo con alrededor de 20 personas dentro de este proceso de investigación.

Para explicitar lo anterior podemos observar la fig. N°2, donde se muestra una ubicación aproximada de las comunidades y asociaciones que participaron dentro de esta investigación, las cuales son las comunidades *Llanquileo* del sector de Lo Espejo, *Ñelay Mapu* (No hay tierra) del sector del Valle *Golgol*, *Cuicui* (Puente) del sector de Radales y por último la comunidad *Manquel* del sector de Quema del Buey. Por ultimo las asociaciones indígenas que también participaron fueron la *Antu Newen Williche* (Fuerza del sol williche) y la *Kuñi Willi Mapu* (Cuidado de la tierra del sur)¹³ ambas de Entre Lagos.

¹² Kimun Newen: (*Kimun = Conocimiento, Saber; Newen = Fuerza*) Su traducción corresponde a *Fuerza del Conocimiento*. Este es el nombre del Consejo de Comunidades y Asociaciones Mapuche – Williche de Puyehue.

¹³ Traducciones al español realizadas por el investigador.

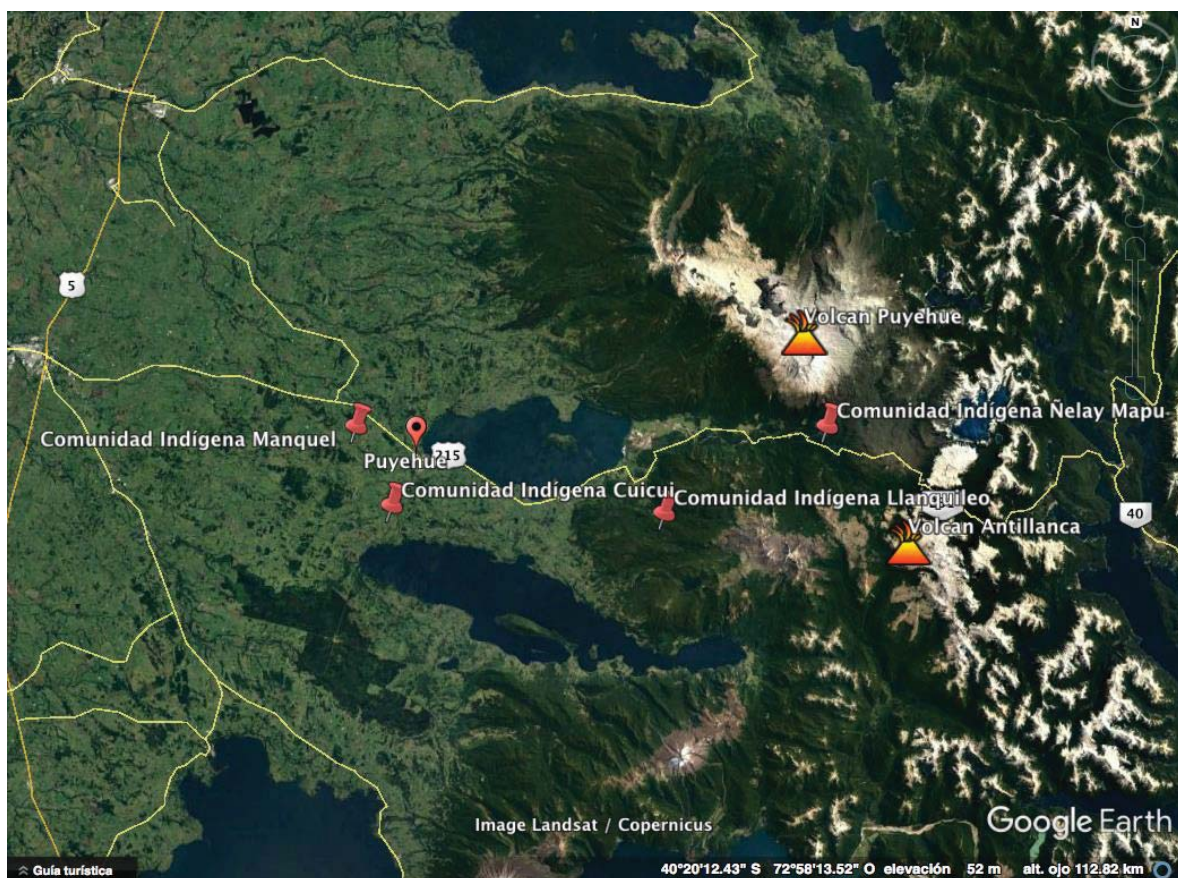


Ilustración II: Mapa ubicación aproximada comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue.

En la carta geográfica se puede apreciar que la distribución de las comunidades mapuche – williche, en lo que respecta a las distancias entre ellas, se encuentran muy alejadas unas de otras. Si bien en esta investigación nos referimos a comunidades cordilleranas, se entiende que dos de ellas se encuentran próximas a los lagos cordilleranos Puyehue y Rupanco, por lo que a la hora de realizar los terrenos, fue un tanto difícil recorrerlas, debido a las distancias, pero dentro de esta comuna destaca un buen transporte público, en el cual se puede uno movilizar a los diversos puntos de la comuna, unido esto al apoyo que brindaron las comunidades a la hora de acercarse y facilitar los lugares para realizar las entrevistas.

En el caso de la comunidad indígena *Cuicui*, ocurre una peculiaridad que la distingue de las otras, ya que se encuentra en proceso de reivindicación de tierra, junto con la comunidad *Llanquileo*, aunque ésta última no se encuentra emplazada en su territorio ancestral, territorio que sería la Isla *Cuicui* ubicada en el lago Puyehue y mencionada anteriormente, por lo que esta comunidad tuvo que ser trasladada a otro sector de la comuna donde se encuentra

actualmente.¹⁴

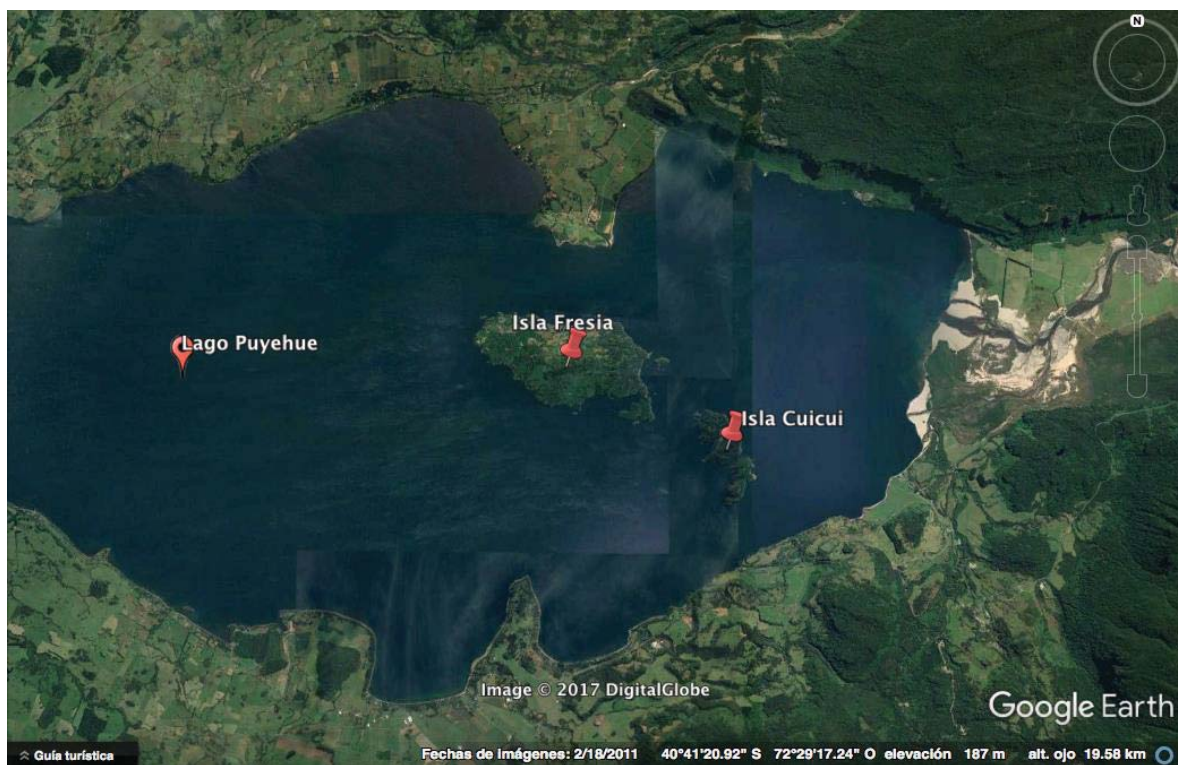


Ilustración III: Mapa islas Fresia y Cuicui del lago Puyehue, Región de Los Lagos.

La información primaria recogida, fue registrada en un cuaderno de campo, en el cual se consignaron datos relevantes para la investigación, como son las conversaciones con miembros del Consejo en actividades que éstos desarrollan dentro y fuera de la comuna, además de los terrenos asociados exclusivamente a esta investigación, que consistieron en visitar y participar con los comuneros dentro en diversas actividades, experiencias que permitieron seleccionar a quienes realmente participan dentro de las comunidades y profundizar en el sujeto de estudio.

La técnica clave de investigación, fue la utilización de entrevistas semiestructuradas, que se entiende como una técnica que ... presenta un grado de mayor flexibilidad que las entrevistas estructuradas, debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados. Su ventaja es la posibilidad de adaptarse a los sujetos con enormes posibilidades para motivar al interlocutor, aclarar términos, identificar ambigüedades y reducir formalismos (Varela – Ruiz et al, 2013: 163).

¹⁴ Información otorgada por el presidente de la Comunidad Indígena *Cuicui* R. H. R.

A su vez, Guber (2001) plantea que la entrevista, en el trabajo antropológico de campo, es una forma intrusiva muy buena para obtener información, debido a que la entrevista consiste en la posibilidad de efectuar intercambios discursivos entre alguien que interroga y alguien que responde, mientras que los temas abordados en estos encuentros suelen definirse como referidos no a la entrevista, sino a hechos externos a ella. La realización de estas entrevistas, fueron comunicadas a cada presidente de las Comunidades y Asociaciones, además de consultar al Consejo de Comunidades Mapuche - Williche *Kimun Newen* de Puyehue. De este modo, se cumplió el protocolo que posee dicho Consejo y las comunidades, a la hora de realizar algún estudio en su interior. La entrevista semiestructurada que se aplicó, se consolidó a través de ejes temáticos para, así ir guiándola y permitir que el entrevistado se pueda expresar y abarcar los ejes acordados.

A la hora de seleccionar las comunidades y asociaciones, se tomaron en cuenta distintos factores de interés del investigador dentro de su estudio. Para el caso de las comunidades se tomaron en cuenta los problemas territoriales que estas sufren, y en el caso de las asociaciones de Entre Lagos, estas fueron seleccionadas debido al rol activo que poseen dentro del Consejo de Comunidades y Asociaciones Mapuche – Williche *Kimun Newen* de Puyehue, donde estas influyen mucho sobre la toma de decisiones que influyen a las comunidades del consejo. En primer lugar, para poder realizar esta investigación, fue necesaria la aprobación del Consejo para realizarla, para luego poder efectuar los terrenos y entrevistas a los sujetos y presidentes de cada asociación y comunidad indígena, que fueran pertinentes a la investigación.

Como eje principal en la estructura de la entrevista, se buscaba conocer las principales percepciones sobre los problemas y las prácticas alimentarias dentro de las comunidades de la comuna de Puyehue, además de identificar los productos alimenticios de los mismos. Las categorías que se consultaron fueron tales como la identificación de plantas y productos alimenticios, procesos históricos y medioambientales de la zona, sobre el cultivo y la cosecha de productos, el concepto de práctica alimenticia y los cambios sobre estas prácticas en relación a su cosmovisión mapuche - williche.

Capítulo Tercero

Marco Teórico

3.1 La alimentación como objeto de estudio antropológico.

Esta tesis va en el sentido de aseverar que la alimentación no ha estado fuera del campo de las ciencias sociales, sino más bien un tanto apartada, soslayada, debido a esta normalización del acto de comer, donde en efecto, la alimentación constituye una vía privilegiada para acceder a las manifestaciones del pensamiento simbólico. La alimentación hace referencia a la intimidad corporal. Consumir un alimento implica que se introduzca en el interior de nuestro ser. *Un alimento es una substancia que penetra en lo más profundo del cuerpo, se mezcla en nuestro interior y acaba formando parte de nosotros mismos. De aquí la importancia del "principio de incorporación" y del papel que se otorga a la alimentación en la constitución misma del cuerpo.* (Espeitx, 1999: 138)

La alimentación como concepto, pertenece a un ámbito cultura, que se puede centrar en lo personal de cada sujeto de forma individual, encontrándose inserto dentro de la cotidianidad que todas las culturas practican, es decir puede ser entendido como un concepto teórico estructural, que se caracteriza por ser mutable, que se transforma gracias al contacto con otras sociedades, o por condiciones medio ambientales, produciéndose de este modo sincretismos o aculturaciones dependiendo de cada caso. Al respecto, las autoras Kaplan y Carrasco, han propuesto en 1999 el concepto operacional de *ámbito alimentario*, que ha sido definido como un *ámbito privado y cotidiano de todos los seres humanos, que traduce rasgos inconfundibles en lo que se refiere también a la posición social de los grupos en relación a la estructura social de la que forman parte.* (Carrasco, 2004: 8) Se caracteriza entonces por su sensibilidad y su mutabilidad, ante factores tales como el contacto interétnico, la evolución temporo-espaciales de las sociedades o grupos humanos, las condiciones geocológicas, y en general todos aquellos estímulos de cambio sociocultural, integración social y aculturación.

En esta dicotomía personal/colectivo que genera la alimentación, Duhar (2012), por su parte, propone que la cultura alimentaria es el vínculo entre las prácticas y decisiones alimentarias a nivel individual y familiar, con los recursos económicos, conocimientos, valores, oferta y distribución de los alimentos a nivel cultural y social. Es decir, el modo en que comemos se ve afectado por las preferencias y aversiones en torno a la adquisición, repartición, preparación y consumo que provienen tanto del ámbito privado como del escenario global.

Es necesario también tomar en consideración los factores, tanto externos como internos que afectan a los grupos sociales antes de ser consumidos los productos alimenticios. Los autores Contreras y García explican *que se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos* (2005: 103). De este modo, el orden alimenticio se encuentra inserto profundamente en la estructura de la sociedad, y esta tesis apoya este enunciado.

3.2 Antropología de la alimentación.

Lejos de ser solo un hecho fisiológico que sirve para satisfacer las necesidades biológicas de un organismo, la alimentación ha sido abordada y entendida desde el pensamiento filosófico. La afirmación de Feuerbach *el hombre es lo que come*, se puede interpretar de distintas maneras. Para Gramsci (1973) una interpretación mezquina sería: el hombre en cada oportunidad, es lo que materialmente come, esto es, las comidas tienen una inmediata influencia determinante sobre el modo de pensar. Otra afirmación, lejana del positivismo que este autor menciona, es que *...los alimentos consiguen reconstruir las moléculas del cerebro al ser transformadas en sustancias homogéneas y asimilables, que tienen la "misma naturaleza" potencial de las moléculas cerebrales* (1973:36). Queriendo decir con esto que los cambios en la historia de la humanidad, tendrían que ser determinantes con el hecho de consumir alimentos y que los cambios radicales en la alimentación de las masas coincidirían con las revoluciones históricas. Esto último no está muy alejado, ya que, según este autor, las revoluciones y el desarrollo histórico han modificado la alimentación y han creado los gustos en la selección de los alimentos, si bien condiciones como la siembra regular del trigo no es la que hecho cesar el nomadismo, sino las condiciones que se oponían al nomadismo han conducido sembrar de forma regular.

Desde la antropología se puede disponer de un enfoque mucho más integrador, abordar la naturaleza del fenómeno alimentario, ya que van más allá de las aproximaciones biomédicas y económicas, por ejemplo, debido a que desde esta disciplina es posible abordar la alimentación fuera del acto biológico de comer para sobrevivir, sino más bien como un acto que se encuentra normado por los sistemas socioculturales. Dado que la antropología se entiende como una disciplina que estudia *el comportamiento social, generalmente en sus formas institucionalizadas, con la familia, los sistemas de parentesco, la organización política, los*

procedimientos legales, los cultos religiosos, las relaciones entre tales instituciones; y las estudia ya sea en sociedades contemporáneas o en sociedades históricas de las que haya información adecuada (Evans - Pritchard 1951:5). Definiendo a la antropología bajo esta amplia mirada, podemos realizar el acercamiento al campo de las prácticas alimenticias, que para Guthe & Mead (1945), son *las maneras en las que los individuos o grupos de individuos, en respuesta a las presiones culturales y sociales, eligen, consumen y utilizan porciones del suministro de alimentos disponible* (en Ávila, 2016: 37.).

Espeitx (1999) da a entender que la complejidad del hecho alimentario y su polivalencia ha significado que numerosas disciplinas hayan convertido la alimentación humana en su objeto de estudio, siendo abordada desde el ámbito médico-sanitario, la biología, la dietética, la bromatología, la economía, la sociología, la antropología o la historia.

Para efectos de esta investigación uno de los conceptos claves es la alimentación, la que será entendida, en un principio, como *un proceso en que, al ingerirse el alimento, también incorporamos algunas de sus características materiales o simbólicas, que además nos afectan, transformándonos, según sea aquello que nos han evocado estos. Así, por ejemplo, es habitual encontrar en cualquier cultura una lista de alimentos, que por su forma se consideran afrodisíacos, cuya ingesta influiría, supuestamente, en nuestro comportamiento sexual* (Espeitx, 1999: 138).

A su vez, compartir el alimento se ha convertido en una expresión universal de que existen ciertos tipos de sociabilidad y comunión dentro del acto de comer, Porzecanski menciona que *tradicionalmente el momento de la comida familiar era el espacio de intimidad que se compartía solo con aquellos con que se convivía y con quienes se enfrentaban problemas en común, y ha significado una suerte de "comunión simbólica" que reforzaba la identidad del linaje y ligaba estrechamente a distintas generaciones a una misma tradición de costumbres* (1994: 96).

Al analizar la relación del ser humano con el alimento, también nos topamos necesariamente con nociones de organización y regulación, aspectos que en cierto modo son de un carácter biológico. Estas razones biológicas son necesidades nutricionales que inciden, pero no determinan, aquello que comemos, siendo también cognitivas debido a que el alimento es representado de forma social, a lo que Fischler (1995) menciona que es la vida en sociedad la que genera las reglas, arbitrarias, pero necesariamente obligatoria a la hora de comer (en Espeitx, 1999).

Entonces, desde el punto de vista antropológico, se puede hacer alusión a que los alimentos son parte de nuestra necesidad humana dentro de lo social, dado que le damos un significado que va más allá de la necesidad biológica de comer. Este proceso lo realizamos dentro de una total oscuridad reflexiva, donde para "nosotros" nos parece "natural" esta combinatoria de sabores, temperaturas y texturas que llamamos "nuestra" cocina, olvidando que ella proviene de un desarrollo histórico que condicionó la producción de estos alimentos sobre otros¹⁵

En paralelo, para entender la cultura alimenticia hay que entender el concepto de nutrición existente dentro de las comunidades humanas estudiadas, en este caso la mapuche-williche, evidenciando el posible abandono de alimentos dentro de sus contextos y procesos socio-históricos, además de identificar los homólogos nutricionales que son utilizados posteriormente. Huenul (2002) propone que, para construir la historia nutricional de algunos grupos familiares mapuche, se hace necesario conocer alimentos abandonados o desechados y las causas de ello, además de indagar en la relación entre la salud – enfermedad mapuche y la nutrición. De este modo, más que hacer evaluaciones del estado nutritivo de las comunidades, se pretende conocer en terreno la cultura alimentaria identificando sus posibles “homólogos nutricionales” (en Carrasco, 2004)

En síntesis, la cultura alimentaria está ligada directamente con la identidad cultural, debido a la influencia que los hábitos alimenticios reciben de las tradiciones propias de una cultura – como la williche- dado que forman parte de su cotidiano y, al ser modificadas, generan cambios internos y estructurales. Nunes dos Santos (2007) plantea, en este sentido, que los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social de cada grupo en la cual las restricciones y prohibiciones alimenticias son, a su vez, elementos característicos para esta identidad. Para este autor, las transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades, que pasaron a formar parte de lo cotidiano, generando nuevas necesidades como consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos.

De este modo, la cultura alimentaria genera vínculos y decisiones dentro de una comunidad, en niveles colectivos e individuales, los cuales son afectados por los cambios y procesos culturales de cada caso. Por lo que, al existir un contacto continuo entre comunidades, y si se dan los

¹⁵ Extraído desde <http://www.fac.org.ar/qcvc/llave/c027e/aguirrep.php> (27 enero de 2017)

procesos de hibridación de estos hábitos, aparecen las modificaciones en la cultura alimentaria y en el significado de los alimentos. Estos cambios dentro de la alimentación, traen aparejados problemas alimentarios, relacionados con los sistemas impuestos por modelos socioeconómicos ajenos, producidos por ejemplo por una ocupación territorial, la cual obliga a modificar la alimentación de forma brusca.

Frente a lo anterior, Carrasco (2004) menciona que los problemas alimentarios, como expresión de medidas y estrategias políticas, aparecerían como un efecto de la interacción entre los sistemas alimentarios de diferentes partes del mundo, trasladados e impuestos a través de procesos de ocupación territorial y cultural, y el control de medios comunicación, principalmente.

3.3 Cambios alimenticios en sociedades originarias.

Antes de poder explicar los cambios alimenticios, tendré que referirme a lo que en esta investigación se comprende como sociedades originarias, la cuales serán entendidas como un grupo humano el cual descende de las primeras agrupaciones de un delimitado territorio, los cuales son llamados legalmente por los estados como indígenas. En el caso de las sociedades antiguas de Chile, según la Ley 19.253 en su artículo 1 (1993):

El Estado reconoce que los indígenas de Chile son los descendientes de las agrupaciones humanas que existen en el territorio nacional desde tiempos precolombinos, que conservan manifestaciones étnicas y culturales propias siendo para ellos la tierra el fundamento principal de su existencia y cultura. El Estado reconoce como principales etnias indígenas de Chile a: la Mapuche, Aimara, Rapa Nui o Pascuenses, la de las comunidades Atacameñas, Quechuas, Collas y LEY 20117 Diaguita del norte del país, las comunidades Kawashkar Art. único o Alacalufe y Yámana o Yagán de los canales australes. D.O. 08.09.2006 El Estado valora su existencia por ser parte esencial de las raíces de la Nación chilena, así como su integridad y desarrollo, de acuerdo a sus costumbres y valores.

Los cambios dentro de la alimentación, se han insertado cada vez más dentro los procesos económicos y globalizantes asociados al territorio. De este modo, las comunidades originarias se han ido amoldando y tratando, al mismo tiempo, de mantenerse al margen de estos procesos, en los cuales sus territorios y alimentación van siendo modificados inexorablemente.

Los cambios alimentarios han sido impulsados por una economía capitalista y globalizante que domina a la mayoría de las naciones del mundo. Los sistemas alimentarios se rigen, cada vez más, por las exigencias marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala. Éstos, han impulsado la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes y, en definitiva, la internacionalización de la alimentación. (Rodríguez et al 2011: 160)

Cuando las comunidades comienzan a realizar cambios, primero imperceptibles y después sustanciales dentro de su estructura alimenticia, Bertrán propone que toda población, en la medida en la que tiene acceso a los recursos económicos, prefiere alimentos industrializados y “modernos” que les permitan ir mostrando un mejoramiento social. Esto, a pesar de las reivindicaciones indígenas y de las ventajas dietéticas de la alimentación original, parece ser resultado de una idea sistemáticamente presente en la sociedad y expresada abiertamente hasta hace muy poco tiempo en las políticas públicas: para mejorar y desarrollarse es preferible dejar de ser indígena, proceso que se ha agudizado con el sistema económico que vive al país (Bertrán, 2005 en Rodríguez et al 2011).

Este estudio expresa que los procesos industrializadores han generado cambios dentro de las prácticas y el consumo de alimentos, pero a su vez no solo el mundo rural e indígena ha sufrido estos cambios, las sociedades industrializadas también han sufrido modificaciones dentro de su dieta alimentaria debido a que existe otra disponibilidad de alimentos. En este sentido Espeitx (1999) afirma que la evolución tecnológica experimentada progresivamente en las sociedades industrializadas nos ilustra acerca de cómo se han ido transformando las relaciones entre disponibilidad de alimentos y consumo, de forma que cada vez menos las áreas de producción de alimentos coinciden con las áreas en donde éstos son consumidos. *Esta situación ha ido generando claramente que la relación entre la alimentación y biodiversidad de productos vayan modificando la seguridad alimentaria, incorporándose, a la vez, a los conceptos de alimentación saludable y alimentación natural, la concepción de soberanía alimentaria* (Pérez 2005 en Moller 2013: 34). Estos tres conceptos están siendo utilizados por los pueblos originarios para ir definiendo su sistema alimentario ancestral, como una forma de valoración hacia lo antiguo como algo bueno, censurando todo lo externo que ha traído la modernización y la industrialización.

3.4 La horticultura y la recolección como prácticas económicas que subsisten.

Dentro de este punto de la investigación, es necesario entender a la horticultura, debido a que es una de las características principales de las prácticas alimenticias que poseen las comunidades mapuche - williche. Éstas han generado estrategias de cultivo estacionarias para poder así alejarse de las comidas industrializadas, y de este modo, también continuar con sus prácticas ancestrales, por lo que, para entender a la horticultura como una práctica económica, es necesario definirla como concepto. La Real Academia Española, la define como el cultivo de hortalizas en “huertas” o “huertos”. Esta estrategia de cultivo inicial nace desde una lógica de subsistencia de producción agrícola de la llamada “sistema de azada” (Ballesteros y Gómez, 1976 en Moller 2013) en el que se cultivaba maíz (*Zea mays* L.), papas (*Solanum tuberosum* L.), ají (*Capsicum annuum* L.), pallar (*Phaseolus coccineus* L.), quinua (*Chenopodium quinua* Willd.), poroto (*Phaseolus vulgaris* L.), oca (*Oxalis tuberosa* Mol.) y zapallo (*Cucurbita* spp.) para el caso desde el sur del río Maule, hasta el sur de la Isla de Chiloé (Moller, 2013: 33).

Tradicionalmente la horticultura es una actividad económica, que ha perdurado en el tiempo como medio de trabajo para las comunidades rurales a la hora de vender sus productos, por ejemplo, en las ferias libres que existen en el centro sur de Chile, donde la mayoría de los productos son los galardonados “productos de la zona”, generando así una gran importancia económica y cultural, por la estructura de cultivos y sus sistemas de producción.

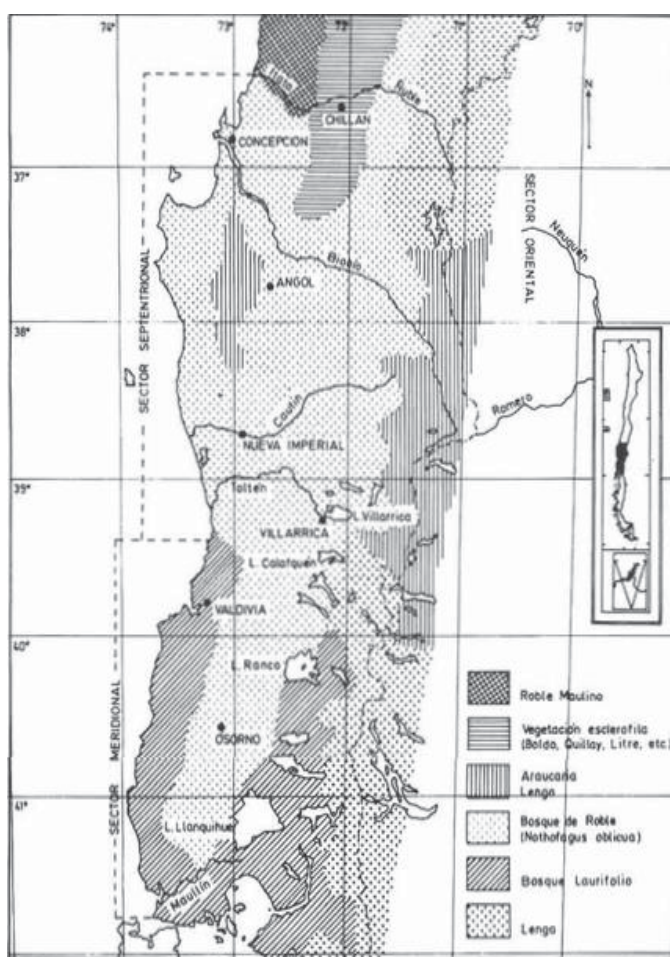
Los productos cultivados son de una amplia gama de especies, que se adaptan estacionalmente a las diversas condiciones sociales, climáticas, de suelos etc. Esta actividad se debe, a su vez, diferenciar de los cultivos de los grandes agricultores, dedicados a la comercialización de éstos al por mayor. Mientras que el cultivo realizado por pequeños y medianos agricultores, se genera para venta y consumo personal.¹⁶

Algunas acciones gubernamentales para el desarrollo de esta actividad, como lo es por ejemplo el INIA, permiten potenciar estas actividades agrícolas en sectores rurales en situación en riesgo, dentro de los cuales están insertas las comunidades williche de Puyehue. Esta institución se define como una corporación de derecho privado, sin fines de lucro, que forma parte del Ministerio de Agricultura de Chile, que se financia principalmente por medio de fondos públicos, a través de un convenio de desempeño con la Subsecretaría de Agricultura, además

¹⁶ Extraído desde conversaciones con las personas de las comunidades, que poseen un sistema económico al mencionado.

de proyectos concursables de investigación, transferencia tecnológica y extensión, tanto públicos como privados, así como de convenios y venta de productos tecnológicos¹⁷.

La sociedad mapuche para denominar la huerta, utiliza el concepto de *Tukun*¹⁸, el cual posee una composición material distinta debido a su cosmovisión y a los mismos productos que ellos cultivan. Su forma, disposición y tipos de plantas cultivadas, junto con el empleo del calendario lunar para la siembra y el trasplante, y la orientación de los cultivos, expresan manifestaciones de la cosmogonía mapuche (Chehuaicura et al. 2010). La huerta es un espacio vinculado mayoritariamente a las mujeres y a su cualidad femenina de criar (Celis 2003 en Moller 2013: 34).



Distribución original de la flora nativa en el centro sur de Chile (según Rodolfo Gajardo, *Sistema básico de clasificación de la vegetación nativa chilena*, 1983)

Ilustración IV: Mapa distribución de las asociaciones vegetales en el centro-sur de Chile (en Aldunate y Villagrán, 1992)

¹⁷ Extraído desde <http://www.inia.cl/> el 4 de abril de 2017

¹⁸ Tukun: Su traducción correspondería a *Huerta o Cultivo*.

En la fig. 3 se puede apreciar que existen numerosas asociaciones vegetales pertenecientes al bosque templado de la ecoregión valdiviana en el centro-sur de Chile, lo que permite inferir la diversidad de productos asociados a estos bosques dentro de este territorio, donde en el caso de la comuna predomina un tipo de bosque laurifolio o selva templada, propio de la llamada selva valdiviana, que posee un clima más bien húmedo con rasgos característicos, en el caso de este territorio cordillerano, con bajadas bruscas de temperatura, generando nevazones en sectores altos de la cordillera.

Para efectos de este estudio, es relevante tener en consideración que esa gran diversidad vegetal llevó a una seguridad alimentaria por parte de los williche de Puyehue. En este sentido Thrupp (2000) agrega que la diversidad biológica es fundamental para la producción agrícola y además es un componente muy relevante en la conservación del ambiente. *Sin embargo, los patrones predominantes de crecimiento agrícola han erosionado esta diversidad, en particular los recursos genéticos vegetales y animales* (en Moller 2013: 34), a diferencia de éstos, *los grandes agrocultivos, son el fruto de un proceso co-evolutivo entre componentes biológicos, sociales y culturales, en un entorno y a lo largo de un tiempo determinado* (Vara-Sánchez y Cuéllar-Padilla, 2013), lo que hace que el impacto del desarrollo de éstos, no perjudique la biodiversidad ecológica donde se encuentra inserto.

3.5 La alimentación mapuche.

Estudios arqueológicos han sugerido que, hacia mediados del primer milenio de nuestra era, grupos con economías recolectoras, probablemente vinculados con las poblaciones del arcaico, pero ya poseedores de una tecnología cerámica, se establecieron en el valle longitudinal y principalmente en la pre cordillera del centro-sur de Chile. (Aldunate y Villagrán, 1992). Estos pueblos coexisten con diversos grupos de cazadores que habitan la Cordillera de los Andes y las llanuras orientales trasandinas de la actual Argentina (Ibid, 1992: 25)

Se ha utilizado el relato autobiográfico de Pascual Coña como referencia de los alimentos que se utilizaban y desde ahí ver cómo se han ido modificando ciertas prácticas de comensalismo. Pascual Coña menciona sobre el cultivo de vegetales que no se realizaba mucha siembra, ya que se utilizaban más productos de origen silvestre y que los cultivos era de productos vegetales verdes, tales como los porotos, habas, arvejas y también linaza, maíz, trigo, cebada y papas. Coña con ello explicita que los cultivos no eran demasiado grandes, debido a que no se realizaba mucho esta práctica. Menciona además que *no habiendo ya de que vivir, la gente buscaba en los campos lo necesario para mantener a los miembros de sus familias. Fueron a*

buscar diferentes yerbas, como yuyo, yerba mora, la yerba buena, que tiene también el nombre de coleu o menta, los cardos, las nalcas y los rizomas del helecho ampe (en Lenz, 1936: 30). Otro tipo de alimentos, los cuales se recolectaban en estaciones invernales, eran los que el autor denomina, callampas como piques, chadis, loyos y llonconos que crecen en troncos podridos, además agrega a los pitros y otros que crecen a nivel del suelo. Menciona que los digueños, que crecen en los robles, son bien valorados como alimento.

Durante la primavera, se consumía frutos como el del michay, del *melhuén* y frutillas silvestres, la cebolleta de campo, la *doca*, *chupones*, la parrilla silvestre, vallas de *maki*, las drupas del boldo, las *pichas*, los *cóguiles*, los pepinos de *copihue*, las murtas y manzanas. Otro fruto que se apreciaba bastante según el relato de Pascual Coña es el piñón o *pehuen* cordillerano.

Dentro del proceso de recolección, Coña menciona que era la mujer la que realizaba esta labor de recolección y de preparación de estos productos. *Al acercarse la cosecha chica cuando ya hay productos verdes, las mujeres iban a recoger sus habas o arvejas; llevaban consigo canastos y chaihues. Los llenaban y volvían después alegremente a sus casas. En su ruca desgranaban las habas traídas y las ponían al fuego en una olla grande, llena hasta arriba; allí las hacían hervir. Cuando estaban bien cocidas, las sacaban con la olla del fuego y las echaban en un gran cernidor (en Lenz, 1936: 31).* El autor agrega que comúnmente las comían junto con un caldo, como el caldo de *yuyo*, de *lua de collofes* o de huevos. Para poder salar, este caldo, traían agua salada desde el mar con la cual sazonaban la comida y además agregaban grasa. Esto lo complementaban con una fuentecita de harina tostada con agua, que iba después de cada comida y/o como bebida de mesa según relata el autor.

En la recolección de mariscos el autor señala una gran cantidad de mariscos y moluscos que se recolectaban se comían crudos. Los alimentos que más destacan de los productos son los piures y las nalcas. *Cuando la persona, sea hombre o mujer, quiere comer, toma en su mano un piure y lo abre con el perforador rompiéndolo. Luego toma del otro plato una papa cocida, la mete en la boca y la masca. Hecho eso, saca con el perforador la carne del piure la come junto con la papa; así tiene buen gusto. (en Lenz, 1936: 33).* En el caso de la pesca, Pascual Coña menciona que esta actividad se realizaba a través de la utilización de redes en los ríos, que estos mismos confeccionaban. *Los Mapuches hacían ellos mismos sus redes. Mojaban los tallos de la linaza, después sacaban las fibras de su corteza y las torcían; así resultaban soguitas. Cuando había bastante cantidad de hilacha, tejían la red. (Lenz, 1936: 34.)* Gracias a esta herramienta podían realizar pesca, donde adquirían peces como el puye, pejerrey y robalo.

3.6 El Kumeyal y el Kume Mongen.

El *Kume Mongen* o “buen vivir” mapuche, se entiende como un concepto propio de la cosmovisión transversal en el ser mapuche, donde en esta se rige y norma al mapuche en su accionar dentro del contexto en el que se encuentra inserto. Esta cosmovisión se interpreta, desde el entendimiento de la perspectiva mapuche, como un eje armónico común dentro de su contexto en el cual se desempeñan, teniendo siempre en cuenta la perspectiva de la *mapu* o tierra. En resumidas cuentas, el *kume mongen* es una filosofía, que se conceptualiza en valores tales como el respeto, empatía, vivir sin violencia y mantener una relación de reciprocidad con la tierra, tomando sólo lo necesario de ésta, no más de lo que puede ofrecer. En palabras del poeta Elicura Chihuailaf *...el mapuche no intenta explotar la tierra... esta puede esperar para ser trabajada, pero el espíritu no espera...*¹⁹, es decir, el *mapuche* posee una evidente significación para y con la tierra, la cual claramente se contrasta con la vida y el sistema occidental.

Si buscamos una definición más específica sobre este concepto, podemos entenderlo a su vez como calidad de vida o bienestar social, donde se conectan los elementos que constituyen la estructura del mundo mapuche: pertenencia a la tierra, lengua, religión, identidad y memoria cultural (Díaz, et al, 2004; Ibacache, et al, 2002 en Padilla et al, 2015). A su vez se infiere que en el *kume mongen* el ser humano estaría relacionado de forma horizontal con la naturaleza, generando así una complementariedad entre lo humano y lo natural, considerando no solo el interés del primero, sino que es en realidad un interés hacia la vida misma, la tierra, la comunidad y la familia (Huanacuni, 2010 en Padilla et al, 2015)

Este concepto, ya no tan desconocido para el mundo occidental, está siendo abordado por diversas áreas de investigación, como es la de la salud intercultural. Debido a que se trata de un concepto tan amplio y significativo para el mapuche, que puede influir incluso en su salud, debido a que está ligada de tal manera a su espiritualidad individual que si el entorno es afectado el individuo también lo es. Ramis sobre este punto menciona que *la salud del mapuche sólo se puede alcanzar mediante procesos sociales y relacionales que suponen la armonización de las formas de vida, incrustándolas en normas y criterios basados en relatos, interpretaciones y cosmovisiones compartidas* (2016: 112).

¹⁹ Extraído desde <https://discursosypracticadelbuenvivir.wordpress.com/2013/07/04/el-buen-vivir-para-el-pueblo-mapuche/> el 5 de abril del 2017

Otro concepto relevante que va de la mano con el *kume mongen* es el *kumeyal*, el cual parece un concepto casi olvidado incluso para las comunidades. El *kumeyal* se configura desde palabras, la palabra *kume* e *iyal*, las cuales significan “buen” y “comer” respectivamente, en conjunto sería algo así como el “buen comer” o la “buena mesa”²⁰. Al estar relacionados estos conceptos el *iyal* es afectado por los procesos que vive la tierra y su entorno, tanto en la forma espiritual como física del individuo, debido a que para el mapuche es necesario tener una armonía que incluye lo que consume, debido a que esto le da el *newen* o “fuerza” para poder realizar sus actividades y mantenerse en contacto con la tierra y su cultura. A su vez también es espiritual debido a que existen roles como el de la *machí*²¹, la *lawentuchefe*²² y la *kamaska* que están relacionados con el *iyal*. Para las comunidades el no alimentarse de forma “natural”, es decir con alimentos nativos, lo lleva a enfermarse, por lo que, para el mapuche, el alimentarse no solo conlleva el acto biológico como mencionamos anteriormente dentro de esta investigación, sino que es más bien una forma de mantener contacto y equilibrio con su cosmovisión.

3.7 La figura de la Kamaska.

Como ya se ha mencionado, dentro de la cultura mapuche – williche existe una gran variedad de autoridades ancestrales las cuales poseen, dentro de su cosmovisión, roles que se encuentran insertos en sus ritos y ceremonias, e incluso dentro de la misma vida cotidiana; entendiéndose así la autoridad como un rol de desempeño dentro de la misma comunidad mapuche – williche, los cuales trabajan en función del ya mencionado *Kume Mongen*. Rodrigo Moulian en su etnografía visual del Ngillatun Williche “Tiempos de Lepun” (2005), ha explorado dentro de la cosmovisión williche y ha planteado estos roles. Dentro de este estudio tomaremos a la figura de la *kamaska*, debido a que como autoridad ancestral encargada del *iyal* o “comida”, es pertinente mencionarla. Según Moulian se le atribuye el rol de *kamaska* a las mujeres, ya que se encargan de la comida y los ranchos dentro de las distintas ceremonias y que además poseen un rol fundamental dentro de estos espacios rituales. *Plantea además que, a ellas les corresponde preparar y servir los alimentos, cebar el mate, atender a las visitas y cuidar que el muday (chicha de maíz) y el mürke (harina tostada) no falten en el rewe. Sus manos son las responsables de elaborar y repartir el alimento que alegrará los paladares y servirá de la*

²⁰ Este concepto fue trabajado por una educadora intercultural perteneciente al consejo de comunidades de Puyehue, donde llegó a la conclusión de que ese sería una buena traducción de ese concepto.

²¹ Machi: Su definición sería similar a la de una sacerdotisa o chaman.

²² Lawentuchefe: Su definición sería más bien de curandera. Esta sana a través del Lawen.

comuni3n, porque el ngillatun es un espacio para compartir, administrado en la esfera 3ntima por las mujeres, donde la abundancia y generosidad son la regla (2005: 35).

La *Makana*, en algunas comunidades como Pitriuco, Tringlo y Marriamo, es el s3mbolo de las *kamaska*. Cada una de ellas se encuentra representada en el *rewe* por una vara delgada de madera, con una altura de metro ochenta de largo, que se adorna con flores y frutos de las huertas sementeras de cada familia. Su posici3n en el *rewe* indica el puesto que le corresponde a cada *kamaska* durante la oraci3n y el lugar donde ellas pondr3n sus alimentos para bendecirlos. No obstante, el t3rmino corresponde a una voz castellana que designa a una especie de porra. El mismo era empleado antiguamente por los mapuches como sin3nimo de lanza, lo que indica que la presencia de las *makana* en el *nguillatun* es un remanente del pasado b3lico. Como informa Alonqueo en "Los Mapuche Ayer y Hoy" (1985), previo a las batallas los combatientes mapuches velaban sus armas por tres d3as y tres noches consecutivos entre bailes, cantos y oraciones. *Es probable que estas fueran presentadas en el altar por sus mujeres, una costumbre que se mantiene hasta el d3a de hoy. En el presente, no obstante, se ha transformado en un instrumento de comunicaci3n con Chaw Dios. Por lo mismo, se sitúa al lado de la cama de las kamaska cuando est3n enfermas y se depositan en su tumba cuando 3stas mueren.* (en Moulian 2005: 37)

Capítulo Cuarto

Resultados

4.1 ¿Cómo se alimentan las comunidades williche cordilleranas?

Al realizar el trabajo de campo dentro de las comunidades y asociaciones de la comuna de Puyehue, se pudo apreciar en reuniones de trabajo, cómo poseen una lógica alimentaria distinta a la hora de consumir alimentos, existiendo siempre una predominancia de lo nativo, es decir que ellos, aunque se encuentren en un contexto que no es mapuche, buscan continuar con su tradición alimentaria. Dentro de los productos que se pueden observar en el consumo del williche habitante de la *mawida* o “montaña” donde se extraen la mayoría de los productos silvestres y estacionales, se aprecia una dieta casi vegetariana, con un consumo muy moderado de carne. Volviendo a lo anteriormente mencionado, al profundizar en el trabajo de campo se comprende, la importancia del ser mapuche - williche dentro de sus prácticas alimenticias, donde a pesar de que en algunos casos no posean tierras o se encuentran lejos de éstas, hacen lo posible para aun mantener el *kumeyal*, como un vínculo entre el pasado, el presente y el futuro, a través de la familia.

4.1.1 Disponibilidad de alimentos.

La disponibilidad de alimentos nativos del mapuche - williche urbano y cordillerano, es un tanto limitado, debido a los factores casi obvios, como lo es la falta de tierra para poder realizar cultivos u horticultura, además de que al encontrarse en sectores urbanos se convierte en un desafío mantener prácticas de recolección de productos silvestres y del *Lawen*²³ o plantas medicinales que solo existen en ciertos lugares distantes de los espacios urbanos. La presidenta de la Asociación Indígena *Antu Newen Williche* del sector de Entre Lagos, menciona lo complejo que es conseguir productos autóctonos, debido a cómo va avanzando la misma urbanización en la que se encuentran y también menciona como se va perdiendo conocimiento sobre plantas.

...hay plantas que han ido desapareciendo a nivel de que estamos invadiendo igual la mapu, entonces contra más la cordillera se va hay mucho tipo de plantas que uno desconoce y para qué sirven, porque eso depende en qué lugar te criaste, si en ese

²³ Lawen: Su definición literal correspondería a *Remedio o Medicina*. El lawen correspondería a las plantas medicinales, utilizada por las machis y lawentuchefe para la sanación de personas. Esta también es utilizada, en menor medida, por la kamaska para ayudar a los malestares digestivos después de cada iyal.

lugar te criaste.... para conseguir Tineo en la parte de aquí muy cercana no hay, y el Tineo esta por allá arriba en el cerro, por la Mawidan, o Pateñi o Barba, por ejemplo, aquí ya no hay árboles viejos, también hay que ir a buscarlos arriba a la Mawidan y pa' conseguir Barba también hay que subir, y no solo para salud sino también un trabajo puede hacerse pa teñir lana, o buscar los productos para teñirla, depende de los sectores donde uno este. (Lamuen M. G. I., Enero 2017)

Dentro de esta investigación, también se incorpora al williche que se encuentra dentro de Entre Lagos, debido a que estos, si bien habitan en el plan urbano, se identifican como rurales por las características que presenta la comuna y el Poblado de Entre Lagos. Dentro de esto, el williche que habita en el plano urbano, como bien menciona la cita anterior, se les plantea un difícil acceso a productos autóctonos, pero aun así recurren en su búsqueda, por muy limitado o engorroso que sea acceder a ellos. A su vez, como una manera de suplir estas carencias, complementan su dieta con alimentos que adquieren comerciando con las comunidades de los sectores rurales, donde adquieren productos que son básicos dentro de su dieta como la papa, lácteos y semillas de productos como arvejas, porotos y habas que siembran en sus jardines. Otros productos consumidos los obtienen en ferias o en comunidades aún más apartadas, fuera de la comuna de Puyehue, como es el caso de los productos del mar yendo hacia San Juan de la Costa para obtenerlos en las comunidades de esa zona en particular.

Como menciona la *lamuen* C. O. A, que es presidenta de la asociación indígena del sector de Porvenir *Kuñi Willi Mapu*, que sus productos los obtiene en:

...el supermercado y otros, que ya estoy tomando la costumbre, con mis lamienes. Trato de comprarles lo más que pueda a mis lamienes, ya sea la leche, el queso, las verduras, ahora tengo encargada verduras a los lamienes de arriba de ... para poder comer sano, porque claro las lechugas de aquí Ud. sabe que el supermercado abastece de todas esas cosas y comer verduras más sanas, las arvejas, ahora que viene todo, por eso es que estoy preocupada sino hay en el campo y yo eso le decía a los lamienes, que mientras Ud. siembren los lamienes que estamos en los pueblos nosotros le podemos comprar sus productos, yo al lamien J. le decía que siembren papas y me digan, yo les voy a comprar, yo no voy a comprar la que viene de la INIA, no voy a comprar de eso, voy a comprar de la zona y eso es lo que estado haciendo... Generalmente compro todo a los lamienes. (Lamuen C. O. A., enero 2017)

En el caso de las comunidades cordilleranas, se puede observar que dentro de su dieta existe una gran variedad de productos estacionarios. Pero si bien, estas comunidades se encuentran en sectores altos muy apartados de bosque nativo, aun así, mencionan que existe una escases de estos productos nativos, por las intervenciones que se han hecho en ríos y bosques por parte de forestales, hidroeléctricas y los mismos agricultores latifundistas. Al respecto la *lamuen* N. V. Q. *Lonko* de la comunidad *Ñelay Mapu* a la hora de preguntarle sobre la pérdida de productos nativos ella menciona que *Si, había otro producto que había por aquí, pero que ya no está. No sé cómo le llamaban todos, pero nosotros le llamábamos Chuño del monte, y era como una cosa así (apunta a un pan) como este pan y era la partecita negra y la otra parte era así como Chuño, pero era helado, como algo bien fresco y hoy en día ese producto ya no lo ve más Ud. iba aquí al otro lado cruzaba la carretera y podía encontrar, y ahora no. Yo creo que, por falta de humedad, por falta de agua. Eso era muy rico, pero hace muchos años dejamos de comerlo porque ya no está (Lamuen N. V. Q., marzo 2017)*

Dentro de los productos alimenticios que más se consumen según lo relatado por las entrevistados están los siguientes:

Tipo de Producto	Nombre del producto	Forma de obtención
Tubérculos y Bulbos	- Papa Blanca Papa Cacho Papa Camote Papa Colores Cebolla Betarragas Ajo Zapallo	Cultivo
Hongos	- Changle Gargal Chicharrón del monte Pinatras Chuño Loyo	Recolección
Cereales	- Maíz Trigo	Cultivo
Plantas, Algas y Líquenes	- Ortiga Murra Yantén Perejil	Cultivo y Recolección

	Cardo Troltro Cilantro Cochayuyo Barbas Luche Lechuga Pangué Kila	
Legumbres	- Porotos Habas Arvejas	Cultivo
Frutos	- Calafate Aji Maki Frutilla Silvestres Murta	Recolección
Carnes	- Ovino Ave Bovino (En menor medida) Cerdo Pescado (En menor medida)	Crianza y pesca

Tabla 1: Listado de especies consumidas por las comunidades mapuche - williche de la zona de Puyehue.

Como se aprecia en la tabla N°1 muchos de las especies consumidas por las comunidades son de origen vegetal, existiendo una preferencia por los tubérculos, bulbos, hongos y plantas, que en su mayoría son obtenidos a través de la recolección por temporadas, debido al carácter estacional que éstos poseen. Dentro de su dieta es esencial la papa, junto con los hongos y plantas de huertos, que a su vez son mezclados con algún tipo de carne en menor medida. Si bien la adquisición de estas especies para las comunidades cordilleranas es mucho más fácil, para las asociaciones insertas dentro del plano urbano es lo contrario, donde éstas tienen que suplir la falta de espacios y huertos, comprando a las mismas comunidades de la zona, o simplemente remplazándolo con productos que obtienen en los supermercados. Así como menciona la *lamuen M. G. I El poroto, la mayoría de la gente está comprando el poroto congelado, en vez de sacarlo de su propia huerta. Ya no veo mucho poroto por ejemplo, no sé si arriba en las comunidades si hace, porque yo una vez fui y todavía manejaban los porotos y las coles en sal, pero son bien pocos...* donde le atribuye las razones a la falta de estos

productos en las comunidades ...*por los espacios reducidos que le decía porque ya las huertas no son tan grandes como las de antes, que antes se cosechaba en canasto, ahora que en una pailita... en un fondo chiquitito, un recipiente chiquitito, antes me acuerdo mi mamá si no iba a buscar a la huerta medio saco para darle a toda su gente, no alcanzaban las habas. (Lamuen M. G. I., enero 2017)*

4.1.2 ¿Por qué se consumen esos alimentos?

Si bien según lo relatado en el punto anterior existe un problema de escasez de alimentos nativos, también hay una búsqueda de ellos que está sujeta a la cosmovisión y al *kume mongen* williche o un buen vivir, que significa también perpetuar las prácticas que realizaban sus antepasados, que para este caso sería una alimentación saludable y con pertinencia williche. Para el williche el concepto de lo que es sano o alimentarse de forma sana es una expresión de lo nativo, es decir conseguir productos que se consideren que traigan *newen* para ellos. En este sentido el *Lonko* de la comunidad Llanquileo, el Peñi J. G. C. nos plantea que:

Antes, la levantada de mis abuelos y mis tíos no era el desayuno primero, sino que medio litro de agua, ¿Para qué? Para que los pulmones y todos los órganos reciban una ayuda tremenda, y después se tomaban un café y se iban a su trabajo, volvían a las doce comían su mote, comidas nutrientes que eran sanas y naturales, que le ayudaban a fortalecer a uno. Entonces la comida que había era mucho más nutritiva que la de hoy en día, era mucho más alimento, mucha más fortaleza para la gente que vivía en el campo y trabajaba, por que antes se trabaja a puro pulso, entonces tenía que ser gente firme. (Peñi J. G. C., marzo 2017)

De este modo, como proponen los relatos, se reitera la importancia de una buena alimentación desde lo autóctono, donde no solo influyen los alimentos que se consumen, sino que también la convivencia de éstos con su ambiente y su familia y así poder realizar el *kumeyal*. Según la *lamuen M.* esto significa una convivencia y una alimentación, porque si no como va a tener fuerza, porque si bien es cierto el alimento es el que manda la fuerza y ahí vive uno, ese es el *Newen tan grande que tenemos nosotros. (Lamuen M. M. A., enero 2017)*

Por lo que el consumo de estos alimentos, por parte de las comunidades y asociaciones mapuche - williche de la comuna de Puyehue, es más que nada una práctica para seguir rescatando su cultura. Desde este punto de vista, ellos buscan a través de los alimentos nativos

nutrirse como mapuche - williche en lo cultural y espiritual, y a su vez también alimentarse con estos productos para tener una buena salud, tanto física como espiritual. Desde esta perspectiva: *alimentarse es para vivir y comer es para estar satisfecho, ese es mi punto de vista. Pero es comer algo sano para el cuerpo, porque hoy en día está todo contaminado con las grandes industrias y todo eso, para mí es comer un producto sano... es que es toda la vida de nosotros como mapuche, porque nuestra gente y los antiguos no iban al supermercado, entonces eso es algo que no se está perdiendo y tenemos que cuidarlo, lo que nos queda para seguir existiendo porque eso es lo que nos queda y son nuestras raíces también. La alimentación es la base del ser mapuche.* (Lamuen N. V. Q., marzo 2017)

4.2 La horticultura Williche.

Dentro de lo observado en los terrenos de cultivo pertenecientes a las comunidades, se puede apreciar que existe un tipo de horticultura con invernadero, que, según los mismos comuneros, son obtenidos a través de proyectos municipales o CONADI, las cuales utilizan para su sustentabilidad económica y en algunos casos para su consumo personal. Pero estos también realizan a su vez el *Tukun* o huerto tradicional williche, en donde predominan los productos nativos, como zapallos, arvejas, porotos y algunas plantas medicinales, además incorporan algunos productos introducidos, que fueron apropiados por el williche, como el haba o *awash* en Tsesungun. Todos estos productos, están destinados al consumo familiar o para el intercambio de semillas con otras comunidades en los llamados *Trafkintu*.

4.2.1 Tecnologías de cultivos o “la vuelta atrás”.

Dentro de las tecnologías empleadas en los cultivos de las comunidades mapuche - williche de la comuna de Puyehue, existen dos tipos, una estructurada dentro de la lógica de aprovechamiento del suelo y otra, la tradicional williche llamada *Tukun*, donde cumplen un rol fundamental los invernaderos, generalmente apoyados con financiamiento municipal o provincial a través de CONADI y, en su interior, se desarrollan productos para la venta en su mayoría. Tal como menciona el presidente de la comunidad Indígena *Cuicui*, *Todavía seguimos cultivando lo que es la papa, todo lo que es el huerto natural y huerto en invernadero, no es como visión mapuche, pero lo tenemos incorporado como un tema productivo para ingreso económico como lo es el tema del invernadero.* (Peñi R. H. R., marzo 2017)

Según lo mencionado anteriormente, se puede entender que el tipo de cultivo es casi de subsistencia, en que existe un pequeño excedente de productos que les permite venderlos en

ferias libres, como lo menciona la *Lamuen M.*, es *en la ciudad, donde nos compran no más, porque el poder comprador no está para nosotros entonces uno tiene que estar tocando puertas para que nos compren un ramo de perejil, una cebollita, entonces mal po` ¿Como uno va educar a sus hijos así? (Lamuen M. M. A., enero 2017).*

A su vez todos estos comuneros se ven afectados en la producción de alimentos debido a diversos factores, donde el principal es la falta de tierra junto con la contaminación ambiental. A su vez están sujetos a la estacionalidad de la mayoría de los productos que consumen, lo que se suma a otras limitantes como lo son, la escases de las semillas nativas. Aun así, tratan de generar lo necesario para el consumo personal, como menciona el Peñi Juan *el cultivo que siempre se hace es la papa, porque el trigo todavía no lo empezamos a cultivar porque hay que empezar a llevar la máquina y el arado, todo lo que se necesita para eso. Es de uso personal solamente (Peñi J. G. C., marzo 2017)*

En el caso de las asociaciones indígenas insertas dentro de lo urbano, es aún más crítica la situación, como bien sabemos ellos se encuentran con un problema evidente que es la falta de tierra para desarrollar esas prácticas, por lo que generan muy pocos productos nativos y necesitan estar constantemente comprando el producto alimenticio, sea nativo o no. Por ello en este caso en particular se realizan cultivos menores de *Lawen* o plantas medicinales y de algunos productos en específicos, tales como la menciona la *Lamuen C.*: *yo tengo porotos sembrados, un poquito de arvejas, en cuanto lo otro siempre trato de sembrar algo, un poquito de papa, unas dos matas, unas 3 matitas de habas, cebolla, cebollín, acelga, perejil, cilantro, tomate, las frutillas que fueron introducidas por los alemanes igual tengo, la frambuesa. Pero este lugar aquí es muy acido el terreno y sabe que se me han perdido varias plantitas que sembré. (Lamuen C. O. A., enero 2017).* Esto se puede apreciar mucho mejor dentro de la siguiente imagen:



Ilustración V: Foto de pequeña siembra de productos alimenticios y Lawen, Casa lamuen C. O. A., enero 2017

Otro factor importante a destacar en los sectores urbanos, es que están insertos dentro de un contexto, en el cual desarrollan actividades económicas distintas al comunero mapuche-williche que habita en los sectores rurales. De este modo, no solo influye la acidez del terreno, como se mencionaba en la cita anterior, sino que también al desarrollar otras actividades económicas, éstas no dejan mucho tiempo para cultivar, como es el caso de la *lamuen* M., la cual es educadora intercultural, pero aun así realiza siembra.

Tengo sembrada unas habas y están muertas ahí, si hago, pero no tengo tiempo para cosecharlas, no tengo espacios. Hay chalotas ahí, ajo ehm, perejil, cilantro, haba, las papas cacho, tengo una papas sembradas ahí, papas azules. Para nosotros, para la casa. (Lamuen M. G. I., enero 2017)

El segundo tipo dentro de las tecnologías de cultivos que se pueden apreciar en las comunidades cordilleranas mapuche – williche de Puyehue, son los ya mencionados *Tukun* o huerto tradicional. En este segundo tipo de cultivo, existe una “vuelta atrás”, hacia las costumbres antiguas, realizándose este huerto tradicional en comunidad, trabajando el suelo y los productos acorde a su cosmovisión. El *Tukun* williche, en definitiva, consiste en realizar cultivo solo de alimentos nativos, sin un orden determinado. Además, este se constituye, como es en el caso de la comunidad *Ñelay Mapu*, en medio del espacio boscoso que posee la comunidad. Según lo observado y mencionado por la presidenta de esta comunidad, el *Tukun* que realizan es aproximadamente de un cuarto de hectárea en medio del bosque nativo, que fue despejado y que está protegido por la misma vegetación, además también posee “cercos tradicionales”, como menciona la *lamuen* N.V.Q. ,que son realizados aprovechando la misma vegetación que estos remueven para la realización del *Tukun*.²⁴



Ilustración VI: Foto de Tukun o huerto tradicional de la Comunidad Mapuche Ñelay Mapu, sacada en el marzo del 2017.

²⁴ Esto se puede apreciar de mejor manera en la fig. 6.

Como se puede observar en la imagen anterior, el *Tukun* puede ser una herramienta a la hora de volver al pasado, donde la memoria se hace presente en cada uno de las prácticas tradicionales que estas comunidades tratan de revivir y mantener en su diario vivir. Aun así, ellos mismos al momento de realizar huertas en invernaderos, con intervención de las organizaciones mencionadas anteriormente, debido a su búsqueda de lo nativo, realizan el invernadero integrando conceptos del *Tukun* Mapuche, como lo es la estructura de este último (Fig. 7). Este orden es influyente para el trabajo de la tierra para el mapuche, ya que prefiere no tener un “orden predeterminado” a la hora de cultivar²⁵, para así a provechar, desde su cosmovisión, la tierra y no sobrecargarla, a diferencia del cultivo agroindustrial, el cual posee una lógica totalmente distinta o también contraria, debido a que, como se mencionó anteriormente, también realizan estos cultivos modernos para vender sus productos fuera de las comunidades, tal como se puede apreciar en las siguientes imágenes:

²⁵ Información adquirida en conversaciones con la *lamuen* N. V. Q., cuando se dispuso a mostrar el *Tukun* dentro de su comunidad.



Ilustración VII: Foto Invernadero de la casa de lamuen N. V. Q. marzo 2017.

En esta figura 7 se puede apreciar este “orden no preestablecido” a la hora de cultivar los productos, según lo mencionado por la *lamuen* N. Esta conjunción de especies es más bien una forma de mantener sanos los cultivos dentro de la misma huerta, eliminando la amenaza, para la mantención del huerto, de enfermedades y dando un producto mucho más “natural” y sano para el consumidor de las comunidadesÉ



Ilustración VIII: Foto cultivos de papas nativas, huerta de la lamuen M. M. A, enero del 2017

Como bien se pudo observar anteriormente, no existe un orden pre-establecido dentro del *Tukun* debido a lo anteriormente mencionado y que, a la hora de vender productos, son seleccionados desde el huerto con cultivos modernos, debido a que encuentran que estas técnicas de cultivo afectan a los productos de tal manera, que no lo integran en su dieta de alimenticia debido a los problemas hacia la salud que estos pueden acarrear.

4.2.2 La búsqueda esencial de lo nativo.

Las comunidades williche de la comuna de Puyehue se encuentran en un proceso de reivindicación de su cultura, dentro de muchas otras luchas que poseen, como lo es el derecho a sus tierras ancestrales. Ellos ven en los alimentos y el trabajo de la tierra un pilar esencial del ser *mapuche*, por lo que se hace una selección minuciosa y exhaustiva del producto nativo, entendiendo la pureza alimentaria como algo sagrado y espiritual, además de buscarlo por sus componentes nutritivos, a los que les asignan un gran valor, lo que ha generado que busquen las semillas y los productos en otros sectores, como por ejemplo en San Juan de la Costa, dando paso a un activo comercio e intercambio de productos con otras comunidades. La siguiente cita confirma esta necesidad de volver a sus raíces agrícolas *La semilla la compramos*

dentro de otras comunidades, tampoco vamos a comprar al INIA o papa certificada. Compramos producto nativo porque, por ejemplo, la papa artificial no sirve ni para los chanchos, por eso compramos papa nativa en otras comunidades. Las comidas típicas las realizamos con productos nativos. (Peñi J. G. C., marzo 2017)

O en el caso de la *lamuen M.* que busca de forma más “celosa” las semillas de sus productos en San Juan de la Costa, ya que según ella *tienen las semillas... porque allá nosotros sembrábamos mucho en la huerta, nos salían unos tremendos zapallos, teníamos una tremenda huerta y sembrábamos juntos zapallo, repollo; acá no se me da el repollo, no sé qué está pasando, la zanahoria, coliflor, eso era todo lo que teníamos, pero aquí tenemos poco, no es la cantidad que sembrábamos en la costa y allá igual se está acabando la cantidad de siembras (Lamuen M. M. A., enero 2017).*



Ilustración IX: Foto semillas de arvejas nativas guardadas para cultivo personal de la *lamien C. O. A.*, enero 2017.

Como se observa en la imagen anterior y lo mencionado anteriormente, existe una minuciosa búsqueda de estos productos nativos, que los guardan para poder así cosecharlos primero para el consumo de su familia. Por ello existe la rigurosidad, a la hora de realizar el cultivo de los productos, de que estos sean necesariamente de origen nativo, manteniendo así la espiritualidad que les otorgan al alimento.

Si bien, al comunero que se encuentra en lo rural, le es esencial buscar la semilla para obtener los productos que necesita tanto para su mesa como para vender, el williche urbano tiene una percepción mucho más enriquecedora de lo nativo y su importancia. Para plantar, dentro del reducido espacio que poseen, buscan la semilla fuera de la comuna, donde la adquieren comprándola o intercambiándola por otros productos. A su vez, junto con lidiar con la falta de espacio para poder sembrar, ese mismo espacio los imposibilita, en algunas ocasiones, para preparar ciertos alimentos, que deben adquirirlos ya cosechados *el trigo tengo que ir a comprarlo a Osorno, a Rahue a la feria y yo hago la preparación aquí. Lo que no he podido hacer es hacer todo el proceso, por ejemplo, ir a comprar todo sucio y hacer el proceso de pelarlo y hacerle el proceso de molido, eso no. Uno por que no tengo el espacio y dos por que debería tener la Callana para hacerlo.* (Lamuen M. G. I., enero 2017).

En la siguiente imagen se puede apreciar la falta de espacio con la cual tienen que lidiar las comunidades mapuche – williche urbanas a la hora de realizar cultivos para su hogar:

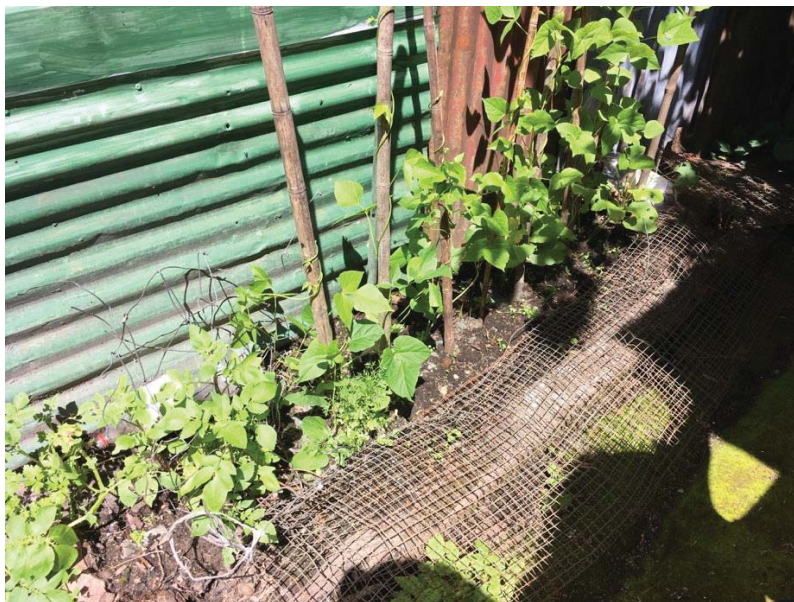


Ilustración X: Foto siembra de productos y lawuen de la lamuen M. G. I., enero 2017.

Si bien este factor es importante, a la hora de desarrollar los cultivos para las asociaciones indígenas urbanas, es más bien una limitante menor, dado que aun con la falta notoria de espacio en ciertos casos, se las ingenian de alguna forma para poder seguir realizando cultivos dentro de su propiedad, ya sea en los patios traseros y delanteros, o en maceteros en los que van cultivan los productos alimenticios que son más requeridos y que no depende tanto del

espacio en donde son plantadas. Ahora el factor determinante para realizarlo, es la acidez de la tierra en la cual se encuentran, y donde siembran productos. Al respecto la *lamuen* C. menciona que *aquí la tierra es muy acida, he tratado de plantar algunas cosas, pero no se me dan, tengo que traer tierra de otro lado para poder plantar lawen o cosas para sembrar, aquí en Porvenir la tierra es muy ácida, debe ser por todas las casas que hay acá también...* (Lamuen C. O. A., enero 2017)

4.3 El Kumeyal: No es lo mismo comer, que alimentarse.

El concepto *kumeyal* o buen comer, se desglosa de otro concepto de vital importancia para la cosmovisión del mapuche – williche, el *kume mongen*, en el cual se encuentra configurada una idea de qué se entiende más allá de alimentarse desde el acto biológico, sino que también como algo que une y que genera la convivencia a la hora de realizar trabajos, o incluso de forma más íntima, como lo es generar lazos en el núcleo familiar y así poder crear el llamado *nutram*²⁶, el cual responde al proceso completo de la alimentación, es decir va desde la recolección del producto, la preparación y por último el *nutram*, momento en el cual se ingiere el alimento que pasa a ser más bien una extensión de la fuerza que entrega la *kamaska* a la hora de fabricar y entregar el producto. Por lo que alimentarse para el mapuche es en realidad el hecho de realizarlo en comunidad y con productos sanos, para así transmitir la misma fuerza que poseen los alimentos, para nutrir sus cuerpos y espíritus. *Yo creo que ahí está nuestra vida, cuando dice mira la Apapa*²⁷, *mira la Fucha es la edad en el tiempo, es la perduración como carne en esta vida que dura más y con menos enfermedades... Entonces eso mismo uno lo tiene en su vida, la perduración de nuestros genes, donde la alimentación ayuda a eso a tener mejor salud física y mental.* (Lamuen C. O. A., enero 2017)

4.3.1 Significado simbólico de los alimentos.

Para los williche de la comuna de Puyehue, existe una significación muy clara de lo que es un buen alimento o lo que es un mal alimento, uno que nutre contra el alimento que enferma. Si bien el común denominador es que un alimento que produce daño al mapuche es el alimento occidental, el cual se entiende como algo que se ha impuesto sobre sus alimentos, que

²⁶ Nutram: Su traducción corresponde a *Conversación o Debate*. El *nutram*, fuera de ser una conversación normal, correspondería más bien a un diálogo o parlamento utilizado en los *trawun* entre comunidades y en con sus mismos familiares a la hora de la comida. Va de la mano del concepto de *kumeyal*, ya que, un buen *iyal*, les otorga *newen* y *kimun* a la hora de debatir con otras comunidades.

²⁷ *Apapai*: Su traducción literal es *Abuelo*. Esta es la variante williche del **Papai** utilizado en el Mapudungun propio de la Araucanía

provocan que estos enfermen a la hora de consumirlos, tal como menciona el Peñi R. H. *yo me he enfermado consumiendo estos tipos de alimentos, entonces evidentemente es un perjuicio para nosotros... He comido todos estos alimentos artificiales de estas comidas que venden ahora en los malls, como el pollo, las carnes que venden en los supermercados, también la fruta, la verdura que venden es todo transgénico, entonces eso hace que sea dañino para la salud.* (Peñi R. H. R., marzo 2017)

Como se mencionaba anteriormente, el alimento posee su significado simbólico desde el momento que se encuentra(n) el-los producto(s) que lo componen, hasta que es consumido, pero en realidad a lo que más valor se le atribuye es al encuentro, la reunión en torno al alimento que se produce y faena, es decir es la conversación que realiza la cocinera o *kamaska*, con sus *lamienes* para incorporar los mejores productos y así generar el *kumeyal*, según menciona la *lamuen* M., la *kamaska* *“incorporaba sus visitas a cocinar para mientras ellas cocinaba y preparaba los productos, el kumeyal, el iyal en este caso, porque el kumeyal es el buen servirse a la hora de comer iyal es la comida que yo preparo. iyal se preparaba bajo el concepto de hacerse nutram, conversación se conversaba con la visita con lo que ella vivía y lo que vive la dueña de casa y se preparaba el alimento por eso era tan importante y por eso se incorpora a través de la cosmovisión el kume mongen el iyal, eso es complemento de todo, es complemento de salud y muchas cosas”.* (Lamuen M. G. I., enero 2017).

De acuerdo a lo anterior, se ve que este proceso involucra mucha más espiritualidad que la idea de nutrición en sí, para poder realizar una buena preparación de los alimentos que serán consumidos. Por ello, a la hora de entender el significado de los alimentos que son utilizados por los williche, es necesario primero comprender su cosmovisión, ya que el alimento pasa a ser clave en ello, debido a que si la *mapu* o “tierra” es afectada, los alimentos pierden sus componentes nutritivos, espirituales y dependiendo el caso, propiedades medicinales, por lo que existe una visión de lo occidental como algo casi perverso, que tienen que consumir debido a que el sistema se los dictó.

Más allá de esta concepción ancestral, paradójicamente también existe una mezcla culinaria de lo occidental con lo williche, donde agregan dentro de sus dietas productos, y/o al menos, recetas occidentales mezclados con elementos culinarios de su propia cultura, internalizando un poco el producto occidental.

Con todo este revuelto cultural que habido, también el mapuche ha tenido como un vuelco, como que dijimos no po' como también algo nos han enseñado que no tenemos que perder nuestras raíces y nuestras costumbres, porque de ahí viene nuestro de ser y por eso nosotros vivimos... y ahí si estamos como volviendo otra vez de a poquito y eso no hay que dejarlo, porque si el kuchen lo hacíamos con frambuesa o con manzana con otras cosas que traía los alemanes que trajeron, hoy día lo estamos haciendo con otro tipo de preparaciones no se po', las galletas con harina tostada que se están haciendo ahora, que son cosas que se habían perdido. (Lamuen C. O. A., enero 2017)

4.3.2 Cómo ha sido afectado el bienestar alimenticio en Puyehue?

Este bienestar alimenticio en Puyehue ha sido afectado por los diversos procesos que se observaron dentro de las salidas a terreno como lo son las pisciculturas, plantas hidroeléctricas, latifundios y por último la introducción de plantaciones de pinos y eucaliptus aledaños a las comunidades. A la hora de hablar sobre cómo han afectado estas empresas, mencionan que lo han hecho enormemente *“porque todas las empresas que vienen, vienen a mutilar lo que hay. Bajo su mirada de ellos nos dicen que eso mutilado que se va sacar, por ejemplo, si yo saco un maki para ellos no tiene ni un significado destruir ese maki, que para mí aparte de eso me va a dar medicina y me va a dar productos alimenticios, me va a dar muchas cosas y la parte espiritual, son tres cosas que me da un producto. (Lamuen M. G. I., enero 2017)*

Ellos también mencionan que cada vez es más difícil conseguir productos nativos en la recolección, debido a la intervención que existe de los bosques por parte del empresariado privado, originando que los productos naturales y plantas medicinales desaparezcan de sus nichos ancestrales, afectando de este modo toda la cosmovisión williche, dado el respeto que ellos poseen hacia la tierra:

Hoy en día está muy escaso el producto, hay que buscarlo mucho para encontrarlo y antes uno salía y podía encontrar afuera de la mata lo que tenía que ir a buscar, pero hoy en día hay que buscarlo muy lejos de donde uno vive. Ha hecho que las plantas se vayan, que eso viene por la falta de agua y la contaminación en el aire, esto a base de la invasión de centrales, hidroeléctricas y antenas, que según dicen ellos es para avanzar con la tecnología en los territorios, pero en realidad contaminan a toda la gente, porque con esto supuestamente desarrollan al país así y eso no es así, eso es contaminación más que desarrollo. Antes nosotros igual existíamos, vivíamos aquí y no teníamos

ningún problema y hoy en día gracias a la tecnología se ha ido contaminando más. Y no solamente las personas, sino que todos los productos que existen en el lugar donde se realiza esta invasión. (Lamuen N. V. Q., marzo 2017)

Estas intervenciones han hecho que el producto alimentario williche se haya ido desvalorizando, para dar paso a la comida occidental, haciendo que estas prácticas se pierdan en el tiempo e incluso que enfermen al tratar de volver a consumirlos, según nos menciona la entrevistada: *Se ha ido mezclando con la comida occidental... es una pena, pero la comida mapuche ha ido perdiendo su valor, imagínese que nadie ya come Catuto, porque si comen Catuto se enferman y con la harina se hinchan... Los mapuches cosechábamos 80 sacos de trigo minino y arriba de 100 sacos de papa ¿Hoy día cuanto cosechamos? Cero, porque las papas se están enfermando, hay una peste de papas que se mete una cosa adentro y ya se va negreando y no sirve pa comerlo. (Lamuen M. M. A., enero 2017)*

4.4 La posible existencia de la figura de la *Kamaska* en Puyehue.

Si bien se ha mencionado a la *kamaska* dentro de esta investigación, para las comunidades de Puyehue este rol ancestral pasa casi desapercibido, debido a que se ha ido de cierta manera perdiendo la idea ancestral de lo que es una *kamaska*. Este rol se entiende en algunos casos como la ama de casa o la cocinera, más que el rol ancestral de una figura que posee una pertinencia a la hora de cocinar, junto a los suyos, con los productos para su comunidad o dentro de una ceremonia y/o ritual.

La *lamuen N.* nos plantea que la *kamaska* para ser reconocida como tal tiene que serlo primero por su familia debido a que este rol *no es que se esté perdiendo, que no lo tomen en cuenta es distinto, porque hoy en día en cada hogar hay una persona que cocina y esa cumple un rol especial y prepara para toda la familia, por lo que va a seguir existiendo, pero ahora que uno no lo reconozca es distinto que la gente no reconozca a su propia Kamaska es distinto... Es un rol importante de cada ruca, y siempre van a estar, pero uno no las identifica que es un rol importante, porque ellos preparan lo que tienen para todos y lo comparten, yo lo veo desde ese punto de vista. (Lamuen N. V. Q., marzo 2017)*

Para ir definiendo mejor el rol de la *kamaska* dentro de las comunidades de Puyehue, en los terrenos se pudo observar que no existe un mayor conocimiento sobre esta figura, aunque si bien el rol se cumple generalmente en ceremonias, es más en el hogar donde está presente, en donde *la kamaska que tiene ahí como el poder de la cocina, y ella es la que decide y hay todo*

un sentido de ella, no es que sea cualquier persona, porque ahora nosotros al estilo huinca uno cocina nomas y se cocinó y se comió y se fue al trabajo ha donde sea, pero nosotros cuando nos reunimos en comunidad no es así, entonces ella tiene un cosa importante ahí como en poder agrupar la gente así cuando vamos arriba al Wetripantu²⁸ que fuimos, y las Ñañas que cocinaron se encargaron de la cocina, a cuantas personas, las cantidades justas, que es lo que se va hacer, en donde se va comer. (Lamuen C. O. A., enero 2017).

Por lo que podemos entender, la *kamaska* existe dentro de las comunidades, pero para ser reconocida como tal, tiene que haber primero una aceptación por parte de la comunidad, para que ésta sea la que, a la hora de comer, produzca este efecto de unión y discusión que caracteriza al *kumeyal*, para generar en definitiva el llamado *nutram*.

Otro de los factores que podemos tener en cuenta, a la hora de preguntarnos sobre la *kamaska*, es su materialidad, es decir, los objetos que pueden distinguirla dentro de una comunidad como figura de autoridad. Si bien mencionamos anteriormente que la *Makana* es el símbolo de esta autoridad, no podemos dejar de lado otros aspectos que pueden darnos cuenta de la existencia de esta figura. Uno de los aspectos con lo que podemos también identificar la existencia de la *kamaska*, es la presencia de objetos tradicionales como una *Kallana* o tostador de trigo (fig. N°12), y manos de moler (fig. N°11), las cuales aún se utilizan para la realización de comidas tradicionales mapuche – williche para ceremonias, como *Nguillatunes*, *Efkutunes*, *Lupunes*, etc.

²⁸ Wetripantu: Su traducción literal sería *Nueva Salida del Sol*. Es una fiesta celebrada en el solsticio de invierno, en el cual comienza el nuevo ciclo que se encuentran en la tierra.



Ilustración XI: Foto mano de moler utilizada por la Lamuen M. M. A. de la comunidad Indígena Manquel para elaborar productos como los aclamados katutos, tomada en enero del 2017



Ilustración XII: Foto Lamuen M. M. A. sosteniendo su Kallana, instrumento utilizado para tostar el trigo, tomada en enero de 2017.

Como podemos observar en las fotografías anteriores, existen objetos materiales que nos permiten identificar a una *kamaska*, en el caso de que nos pongamos estrictos a la hora de identificarla solo con estos objetos, pero también hay que tener en cuenta lo que se menciona anteriormente, que esta figura, también responde a lo que la comunidad designe, es decir, que la *kamaska* como figura de autoridad formal, tiene que tener todos sus elementos y la aprobación por parte de su comunidad, para ser aquella figura. Aunque pareciera que, para ser una *kamaska* es necesario tener elementos que son más recurrentes en lo rural, no es necesariamente primordial, debido a lo mencionado anteriormente por las entrevistadas, ya que también se entiende esta figura, como una persona que une y nutre a la familia, una cocinera la cual a través de los productos desarrolla el *nutram*. Por lo que para identificarla requiere de un proceso más complejo, teniendo en cuenta de cómo estas se identifican, así que no solo influye la decisión de la comunidad para el levantamiento de una *kamaska*, sino que también tiene que influir cómo esta persona se siente a la hora de transformarse en esta figura de autoridad, que pasa tan desapercibida por las mismas comunidades mapuche – williche de Puyehue.

Conclusiones

En esta tesis se ha tratado de poner en evidencia las distintas realidades alimentarias que existen en las comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue, desde la época colonial hasta la actualidad. En paralelo, debemos enfatizar el hecho que estos espacios socio-económicos y culturales no han sido profundizados desde un punto vista académico e histórico, es decir, no existe demasiado material de terreno o documental referentes específicamente a estos espacios cordilleranos, por lo que esta investigación, también motiva la producción de conocimiento académico sobre estas comunidades mapuche - williche y así evidenciarlas como agentes activos dentro de la comuna de Puyehue.

Por último, el hecho de trabajar a lo largo del proceso de formación profesional, y además de haber realizado trabajos previos en comunidades del sector, ha ayudado a enfocar la tesis, ligándola a los comportamientos alimenticios dentro de un contexto histórico, contexto que abarca desde la época colonial hasta la actualidad. También estos procesos alimentarios van mostrando su paulatina asimilación cultural y como, a su vez, éstos han mediado en su cosmovisión.

Dentro de los factores que han influido en las prácticas alimenticias de las comunidades de Puyehue, los que más destacan son los procesos de industrialización de la comuna, ligados a la globalización exponencial que se inicia con la integración de los colonos alemanes y la radicación de tierras indígenas. Todos estos procesos han modificado el paisaje con un predominio histórico del bosque templado nativo, creándose desde mediados del siglo XIX, grandes superficies de tierras despejadas, para el desarrollo de las actividades del sector primario. De esta forma, las comunidades indígenas se vieron obligadas a abandonar sus tierras, modificando muchas veces la forma en la cual obtenían y cultivaban sus productos, debido a la falta de tierra o a la migración hacia otros ecosistemas. Esto, junto con el ingreso de las nuevas tecnologías, han llevado al mapuche - williche cordillerano, a modificar sus prácticas alimenticias, gracias a la intervención de los espacios ancestrales por elementos foráneos y a las nuevas técnicas y productos traídos por los colonos.

La incorporación de estos nuevos elementos no es compartida por todas las comunidades, en algunos casos piensan que ha sido perjudicial la incorporación de nuevos productos alimentarios, que poseen una connotación desarraigada de su cultura ancestral mapuche,

mientras que contrariamente, la incorporación de éstos, al ser mezclados con los productos y técnicas de cocina williche, son vistos de buena manera por otras comunidades.

Aun cuando para lograr esta aceptación, estos nuevos productos tienen que tener siempre el carácter de “natural”, es decir que hayan sido tratados de forma natural en la preparación de los alimentos. Por eso pueden valorar, en cierto sentido, a los primeros colonos alemanes campesinos, los cuales venían con una lógica de trabajo de la tierra, quizás muy distinta a la williche, pero que tenían la misma lógica de subsistencia de vivir de la tierra, al igual que en las comunidades. Esta última opinión se ha ido re-configurando a través del tiempo, según las experiencias que éstos han tenido, luego de sufrir los distintos procesos históricos mencionados anteriormente, como son la colonización, la industrialización y la globalización. En la dictadura, uno de los últimos procesos históricos tristemente relevantes, fue donde estas comunidades mapuche-williche perdieron más territorio, siendo así afectada nuevamente su cosmovisión a nivel de su *kumeyal*, en el que entra en juego, tanto su salud física como espiritual.

A su vez, cabe mencionar que la existencia de estas otras culturas, han influido en su dieta, las cuales intervinieron en la preparación y el consumo de los alimentos nativos, generando un sincretismo alimentario, donde las comunidades adoptan algunos productos alimentarios que en algunos casos se entronizan en su dieta, como es el caso de las frambuesas o la *murra* traídas por inmigrantes europeos y la preparación de recetas tales como el kuchen, tortas y galletas, junto a alimentos procesados como pastas, arroz, entre otros. Todos estos factores socioculturales influyeron desde dos perspectivas, desde un punto positivo, donde se incorporaron recetas y productos alimentarios dentro de la dieta y cultura del mapuche – williche, mientras que en lo negativo, se encuentran todos los procesos de industrialización y de desarrollo de la agroindustria en la comuna, las cuales han ido acabando, parcial o definitivamente, con algunas de las especies y productos alimentarios nativos, que eran consumidos ancestralmente por estas comunidades mapuche - williche.

Estos cambios y procesos han evidenciado la importancia de ciertos roles ancestrales en las comunidades, donde conceptos tales como el *Kumeyal* y el *Kume Mongen*, se vuelven de vital importancia para las comunidades, a la hora de reivindicar su cultura.

El *Kumeyal* como concepto, posee una gran relevancia para la cosmovisión de estas comunidades mapuche – williche de Puyehue, logrando de cierta forma, redimir esta

concepción, internalizándolo en las familias que conforman cada una de las comunidades, para así mantenerlo en su *kume mongen*, como ellos lo mencionan, dándole la pertinencia necesaria, en su accionar mapuche. Este concepto de *kume mongen*, se encuentra reunido con la figura de la *kamaska*, a la cual no se le ha atribuido aún, como una figura de autoridad, la importancia que tiene dentro de su cosmovisión, alojándola dentro de las ceremonias y rituales que ellos practican, siendo que se encuentra inmersa en procesos reivindicatorios de su cosmovisión. La *kamaska* también se encuentra presente dentro del núcleo familiar, como alguien que debe generar los lazos y el resguardo de su cultura desde la alimentación, correspondiendo a un rol femenino en la cocina. Por todo lo anterior la figura de la *kamaska* en las comunidades mapuche – williche de Puyehue, existiría más allá del punto de vista ceremonial, relacionándose con la familia de una manera más íntima, dialogante, con el traspaso de estas tradiciones a través de la memoria colectiva de las comunidades.

Estos procesos reivindicatorios del *kumeyal* y de la *kamaska* han ido poniendo en relieve la dieta y las prácticas alimenticias del mapuche – williche, que están asociadas a los espacios naturales, es decir a los bosques templados del sur-austral de Chile, con predominancia de productos estacionales, como son los hongos, frutos y plantas nativas, para lo cual han ido desarrollando el cultivo y la recolección desde su mirada ancestral. Esta dieta posee un fuerte carácter vegetariano, desarrollando para ello el *Tukun* y potenciando la recolección de alimentos estacionales, desde una perspectiva de supervivencia cultural. Es así como estas prácticas alimenticias los identifican y reiteran su identidad a la hora de consumir estos alimentos, es decir, existe una mirada desde la memoria, para así mantener vivas sus tradiciones hortícolas de cultivo y de productos nativos, donde esta mirada hacia el pasado, contribuye a reproducir practicas ancestrales, manteniendo activas las formas de intercambio, entre distintas comunidades de la región, salvaguardándolas y manteniendo, a su vez, otro complejo sistema dentro de su cultura, como es el *trafkintu*. Por lo que en esta búsqueda celosa y exhaustiva que efectúan las comunidades de lo esencialmente nativo, han ido más allá de lo netamente alimenticio, obteniendo un enriquecimiento cultural e identitario, asociado al ser williche.

Es necesario advertir además que el trabajo antropológico realizado en esta investigación, está pensado dentro de la lógica de producción de conocimiento, ligado a ayudar de cierta manera, a las comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue. También hay que tener en cuenta que quizás una tesis no genere lo suficiente o lo necesario para ayudar a las comunidades con las cuales se desarrolló este trabajo de investigación, pero si se da un paso a

través de esta investigación. La lógica de reciprocidad, de vuelta de mano, que se efectuó en este ejercicio antropológico, permitirá quizás poder ayudar o aportar a estas comunidades, sustentando su cosmovisión con bases teóricas acerca de las prácticas y los productos alimentarios que éstos poseen.

En los procesos de formación profesional que he vivido a lo largo de la carrera de antropología, este último ha sido uno de los más enriquecedores, donde he podido profundizar sobre uno de los temas que más he trabajado, la comida y las prácticas alimenticias. Gracias a esto me he ido enriqueciendo con las experiencias y vivencias de las comunidades y el Consejo de Comunidades y asociaciones de Puyehue, donde pude acercarme paulatinamente a conocer sus distintas realidades, a la vez que nutrirme de su cultura, primero durante el proceso de práctica profesional y después como funcionario del Departamento de Cultura, Género y Pueblos Originarios de la Ilustre Municipalidad de la comuna Puyehue, sintiéndome así más preparado para afrontar los siguientes retos ya como un profesional.

Desde un punto de vista antropológico, quizás es necesario abordar, acercarse más aun a estas comunidades de pueblos originarios, para así poder aportar en su fortalecimiento de la mejor manera posible y también motivarlos, en algunos casos, a realizar y a empoderarse de estos tópicos, como son entre otras las prácticas alimenticias. Entendiendo a las comunidades mapuche – williche de la comuna Puyehue desde esta perspectiva, es posible y necesario realizar un análisis sobre cuáles son los lugares de estudio en los cuales se está desarrollando el conocimiento antropológico, porque si bien existen estudios similares, éstos no evidencian ni representan a muchas de las comunidades que han sido olvidadas por los investigadores, soportando ellas las intervenciones de la modernización en su territorio de manera descontrolada y de forma normalizada. Por lo que este estudio puede ser el inicio de la realización de nuevas investigaciones, tratando de evidenciar, de la mejor manera, los problemas que acontecen a las comunidades cordilleranas de la comuna de Puyehue.

Por último, he de dejar en claro que esta investigación, como cualquier otra, posee también sus limitaciones. Por lo que, de este modo, lo que aquí se ha logrado representar, está sujeto a múltiples replanteamientos y revisiones, desde la mirada de otros investigadores. Eso sí espero, que sin dejar de valorar lo que se propone en lo analizado en esta tesis, y entendiéndola también, como parte de un proceso intenso de aprendizaje durante el periodo de realización de esta investigación, que se reúne con todos los años de formación profesional.

Bibliografía.

- Aldunate, C. y Villagrán, C. 1992. *Botánica indígena de Chile*. Editorial Andrés Bello, Santiago.
- Ávila, R. 2016. *Antropología de la Alimentación. Textos escogidos de Igor Garine*. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Guadalajara.
- Canales, M. 2006. *Metodologías de la Investigación Social. Introducción a los oficios*. Santiago, Chile. LOM Ediciones.
- Cárcamo, A. 2013. Curadoras De Semillas: Resistencia de saberes y prácticas tradicionales en la Región de la Araucanía. Tesis para optar al título antropóloga y al Grado de Licenciada en Antropología, UACH, Valdivia.
- Carrasco, N. 2004. Antropología De Los Problemas Alimentarios Contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía, Chile (Tesis de doctorado). Universidad Autónoma de Barcelona, España.
- Comisionado Presidencial para Asuntos Indígenas. 2008. Informe de la Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato con los Pueblos Indígenas. Chile.
- Contreras, J. y Gracia, M. 2005. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel. Barcelona, España.
- Duhart, F. 2008. "Comedo, Ergo, Sum. Reflexión sobre la identidad cultural alimentaria". *Revista Gazeta de Antropología* 18: 1-16.
- Donoso, R. 1963. *Un Letrado del Siglo XVIII, el doctor José Perfecto de Salas*. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras. Buenos Aires.
- Espeitx, E. Y Gracia, M. 1999. *La alimentación como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y alimentaciones*, Areas: Revista de Ciencias Sociales, 19: 137 – 152.
- Evans-Pritchard, E. 1951. *Anthropology*. Oxford University Press, Oxford, London.

- Facultad de Agronomía y Agroindustrias. 2003. Cátedra de Horticultura. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Argentina
- Gramsci, A. 1973. *El materialismo histórico y la filosofía de B. Croce*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión.
- Guber, R. 2001. *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.
- Latcham, R. 1930. "Los indios de la cordillera y la pampa en el siglo XVI". *Revista Chilena de Historia y Geografía* 68: 206 - 218.
- Lenz, R. 1936. *Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX*. Santiago: Imprenta Universitaria.
- Medina, J. T. 1921. "Noticia biográfica de fray Antonio Sors". *Revista Chilena de Historia y Geografía* 42: 15 -16.
- Mendizábal, N. 2006. "Los componentes del diseño flexible en la investigación cualitativa". En Vasilachis de Gialdino (coord.) *Estrategias de investigación cualitativa*, pp.65-105. Barcelona: Gedisa.
- Möller, P. 2013. *Patrimonio genético. Identificación de semillas cultivadas tradicionales en comunidades indígenas mapuche y su estado de conservación: Un aporte al conocimiento de la diversidad biológica agrícola*. Gestión ambiental, Valdivia.
- Moulian, R. 2005. *Tiempos de Lepun: Una etnografía visual del Ngillatun Williche*. Universidad Austral de Chile, Valdivia.
- Moulian, R. 2012. *Metamorfosis Ritual: Desde el ngillatun al culto pentecostal*. Talcahuano: Ediciones Kultrún.
- Nunes dos Santos, C. 2007. "Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios". *Estudios y perspectivas en turismo*, 16 (2), 234-242.

- Padilla, P. Garín, A. García, M. & Bello, Á. 2015. "Mediciones del desarrollo y cultura: el caso del Índice de Desarrollo Humano y la población mapuche en Chile: Avances en torno a conceptos, metodología y evidencia empírica incorporando la noción de Kūme Mogñen". *Polis (Santiago)* 14(40), 165-190.
- Porzecanski, T. 1994. "Aspectos antropológicos de la nutrición humana". *Revista Chilena de Nutrición* 22 (2): 91-97.
- Ramis, Á. 2016. "Bioética narrativa y salud intercultural mapuche Aportes a su fundamentación y complementación". *Veritas. Revista de Filosofía y Teología*, 93-116
- Rodríguez, L., et al. 2011. "Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México". *Estudios Sociales*, Octubre, 157- 184.
- Stake, R. 1999. *Investigaciones con Estudios de Casos*. Madrid: Ediciones Morata.
- Urbina, M. 2009. *La Frontera de Arriba en Chile Colonial*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de la Pontificia Universidad Católica.
- Varela-Ruiz, Margarita; Torruco-García, Uri; Martínez-Hernández, Mildred; Díaz-Bravo, Laura; (2013). "La entrevista, recurso flexible y dinámico". *Investigación en Educación Médica*, Julio-Septiembre, 162-167.
- Vara – Sánchez, I. Y Cuéllar – Padilla, M. 2013. "Biodiversidad cultivada: una cuestión de coevolución y transdisciplinariedad". *Ecosistemas* 22 (1): 5 – 9.

Anexos

%Fotos Tukun o Huerto tradicional Mapuche – Williche



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Ñelay Mapu, sacada en marzo del 2017



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Ñelay Mapu, sacada en marzo del 2017



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Ñelay Mapu, sacada en marzo del 2017



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Ñelay Mapu, sacada en marzo del 2017.

&"Huerta moderna Mapuche - Williche.



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Manquel, sacada en enero del 2017.



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Manquel, sacada en enero del 2017.



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Manquel, sacada en enero del 2017.



Foto capturada con cámara del investigador, Comunidad Mapuche - Williche Manquel, sacada en enero del 2017.

' "Siembra de productos en sector urbano.



Foto capturada con cámara del investigador, casa de la Lamuen C.O.A Pdta. de la Asociación Mapuche - Williche Cuñi Willi Mapu, sacada en enero del 2017.



Foto capturada con cámara del investigador, casa de la Lamuen C.O.A Pdta. de la Asociación Mapuche - Williche Cuñi Willi Mapu, sacada en enero del 2017.



Foto capturada con cámara del investigador, casa de la Lamuen C.O.A Pdta. de la Asociación Mapuche - Williche Cuñi Willi Mapu, sacada en enero del 2017.



Foto capturada con cámara del investigador, casa de la Lamuen C.O.A Pdta. de la Asociación Mapuche - Williche Cuñi Willi Mapu, sacada en enero del 2017.

("Productos y semillas de huertas y tukun mapuche – williche.



Foto capturada con cámara del investigador, casa de la Lamuen C.O.A Pdta. de la Asociación Mapuche - Williche Cuñi Willi Mapu, sacada en enero del 2017



Foto de papas nativas, capturada con cámara del investigador en la Comunidad Mapuche - Williche Ñelay Mapu, sacada en marzo del 2017.



Foto de zapallos, capturada con cámara del investigador en la Comunidad Mapuche - Williche Ñelay Mapu, sacada en marzo del 2017.



Foto de betarraga y cilantro recién extraídos, capturada con cámara del investigador en Comunidad Mapuche - Williche Manquel, sacada en enero del 2017

) "Lawen o planta medicinal.



Foto capturada con cámara del investigador en Comunidad Mapuche - Williche Llanquileo, sacada en marzo del 2017.



Foto de lawen en proceso de secado, capturada con cámara del investigador en Comunidad Mapuche - Williche Llanquileo, sacada en marzo del 2017.



Foto de lawen en proceso de secado, capturada con cámara del investigador en Comunidad Mapuche - Williche Llanquileo, sacada en marzo del 2017.



Foto de lawen en proceso de secado, capturada con cámara del investigador en Comunidad Mapuche - Williche Llanquileo, sacada en marzo del 2017.

* "Instrumento de investigación



**Instituto de Estudios Antropológicos
Facultad de Filosofía y Humanidades
Universidad Austral de Chile**

Entrevista Semiestructurada

Presentación

La presente investigación, titulada ***Kumeyal Williche: Análisis de las prácticas y productos alimenticios de las comunidades mapuche – williche de la comuna de Puyehue (Región de Los Lagos)*** busca generar una identificación sobre los cambios dentro de las prácticas alimenticias de las comunidades Mapuche Williche de la Comuna de Puyehue, X Región de Los Lagos a partir de los efectos de la modernización y los procesos socios históricos dentro de los cuales se han encontrado inmersos, es decir, desde los siglos XIX a XX dentro del marco de los problemas territoriales que estos han acarreado a las comunidades en la obtención y cambio de productos para la preparación de su alimentación.

La aplicación de este estudio se encuentra dentro del marco del contexto del proceso de tesis del investigador, para obtener el título profesional de Antropólogo de la Universidad Austral de Chile. Esta sesión está centrada, por tanto, en conocer su experiencia y percepciones sobre los conceptos de alimentación y de prácticas alimenticias. Desde ya se agradece su participación en esta investigación, y además se reitera que la información que usted proporcione a la investigación será trabajada bajo estricta **CONFIDENCIALIDAD** con el fin de proteger su identidad y la misma información que proporcione a este estudio.

Datos Generales:

Nombre: _____

Comunidad: _____

Rol: _____

Sesión: _____

Fecha: _____

Lugar: _____

Introducción

- Para iniciar la conversación, ¿Dígame quien es usted? Defínase a sí mismo.
- ¿Siempre ha sido de las Comunidades de Puyehue?, sino fuera así ¿De dónde proviene?
- ¿Con que elementos de la cultura Williche se representa? ¿Cómo los Adquirió, por la escuela u otro? ¿Se siente identificado/a con la cultura Mapuche Williche? En caso de que si ¿Con que aspectos? En caso de no ¿Por qué no?

Plantas, Productos Alimenticios y Comidas Típicas

- ¿Conoce las plantas comestibles de Puyehue? Si es así ¿Cómo aprendió a identificarlas? Y ¿Cuántas podría identificar hoy en día?
- ¿Cuáles son los productos alimenticios que consume con mayor frecuencia? ¿Hay alguna diferencia con los productos que consumía cuando era más joven?
- ¿Siente que hayan desaparecido o perdido productos alimenticios a través del tiempo? Y los productos que se siguen utilizando ¿Siguen teniendo el mismo significado para usted?

- ¿Cómo obtiene sus productos alimenticios? ¿Realiza comidas típicas con estos? En caso de que si ¿Qué productos utiliza? En caso de que no ¿cuáles cree que se han ido sustituyendo?

Proceso de ventas de fundos y medioambiente.

- Al llegar la cultura alemana a la zona ¿Cómo cree que ha sido afectada los productos que se han consumido? ¿Se han sustituido algún y/o incorporado otro?
- ¿Qué tipo de alimentos “huincas” cree que se ha ido incorporando dentro de su alimentación?
- ¿Cómo cree que ha sido afectados los productos alimenticios y plantas con la intervención de empresas hidroeléctricas y pisciculturas en la zona?

Cultivo, cosecha y Consumo de Alimentos.

- ¿Qué tipo de cultivos realiza? ¿Su uso es solo personal o también vende estos productos?
- ¿Qué tipo de cosecha realiza? ¿Busca productos silvestres en el bosque? En caso de que si ¿Qué tipo de productos logra obtener? En caso de que no ¿Qué tipo de alimentos similares consume?
- ¿Cómo consume los alimentos que obtiene de forma silvestre? ¿Aprendió estas prácticas a través de su familia? En caso de que no ¿Cómo aprendió a consumirlo?

Concepto de Práctica Alimenticia.

- ¿Puede definir qué entiende por alimentación o comer? ¿Cuál es la importancia de la alimentación? ¿Cuál cree usted que es la importancia de estas prácticas para la cultura mapuche?
- ¿Qué es una buena alimentación para usted? Explique por favor.

Cambios de Prácticas Alimenticias

- ¿Cuál cree usted que es la importancia de estas prácticas para la cultura Mapuche Williche? Defina por qué.

- ¿Problemas asocia usted que han generado los cambios de las prácticas alimenticias dentro de la cultura Mapuche Williche? ¿Cuáles es el siguiente escenario en que ve la alimentación del Pueblo Williche de Puyehue?
- ¿Cree que estos cambios afectaran algunos de las ceremonias y/o ritos de las comunidades de Puyehue (como por ejemplo un Trafkintu, Efkutun, etc.)?

Fin de la Entrevista

Se agradece nuevamente al entrevistado en participar de esta investigación, y se recuerda nuevamente, que esta entrevista se encuentra sujeta a la **CONFIDENCIALIDAD**, con el fin de proteger la identidad y la información que el entrevistado entrega a la investigación. Muchas Gracias.