

XII Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia, Facultad de Humanidades y Centro Regional Universitario Bariloche. Universidad Nacional del Comahue, San Carlos de Bariloche, 2009.

Kurantu. Síntesis cultural y nutritiva de comunidades mapuche (cm).

Brutti, NI y Possidoni, CI.

Cita:

Brutti, NI y Possidoni, CI. (2009). *Kurantu. Síntesis cultural y nutritiva de comunidades mapuche (cm)*. XII Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia, Facultad de Humanidades y Centro Regional Universitario Bariloche. Universidad Nacional del Comahue, San Carlos de Bariloche.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-008/633>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

Kurantu. Síntesis cultural y nutritiva de comunidades mapuche

Brutti, NI; Possidoni, CI
Facultad de Bromatología, UNER
Escuela de Nutrición, FCM, UNC

El sistema alimentario en CM está organizado con criterios orgánicos emocionales y simbólicos, que prioriza la predisposición emocional de personas (*ce-che*), condiciones del entorno natural (*newen*), social y el bienestar individual.

Así, el kurantu, preparación de pueblos originarios, comienza 2 días antes con recolección de hojas de nalca, sacrificio de animales respetando permiso a la Mapu (tierra). Los antepasados, el ayer, la tradición, los abuelos y su sabiduría, se instalan en el escenario, trabajo comunitario donde todos llevan su producción.

Inicia el día una rogativa, cuando sale el sol, para prender el fuego en un pozo cubierto de piedras calentadas durante 3 horas con leña, barridas, cubiertas de fuentes con alimentos, tapadas con hojas de repollo, nalca, bolsas de arpillera y tierra. Mientras adultos y niños tocan instrumentos autóctonos mirando la salida del sol, las mujeres preparan tortas fritas y ensaladas. A las tres horas se destapa y todos los involucrados comen en profunda unión espiritual. En nuestra experiencia expresó un anciano guía espiritual **”estamos con algo de ustedes y nosotros estamos en ustedes, estamos en un buen momento”**

Las técnicas del kurantu fueron modificándose a través del tiempo. En sus comienzos las reses las colocaban enteras junto a hortalizas. Luego mediante la observación, ensayo y adaptación, trocearon las carnes para igualar tiempos de cocción con hortalizas. Más tarde en lugar de colocarlas sobre piedras, las ubicaron en fuentes con los demás alimentos reduciendo tiempo de cocción a 3 horas. Los sabores son intensos y conservan gran cantidad de principios nutritivos que no se pierden por disolución. El calor se transfiere por conducción y convección. La humedad de las hojas hace más fácil y rápida la cocción, similar a por vapor. Para la cultura Mapuche **Comestible (*mongewe ó iyael*)** son los **alimentos básicos (*de la tierra*)**. Es importante **quien cocina (*iyaeltufe*)** pues **tiene capacidades (*kulme*)**. Así también **comer bien (*yafütun*)** significa **agrado, calidad, cantidad y tiempo necesario** que ofrecerá la **energía necesaria y relación alimentación / personas (orgánica – simbólica - social y emocional)**. Por otro lado, **buscar**

alimentos, aprovisionarse (*wüfkütun*) da cuenta de **comer y abastecerse**, obtenidos a través de **comprar ó pedir (*mongetun*) ó intercambiar (*trafkintun*)**. Todos estos aspectos conducen a **confianza, solidaridad, colaboración y cohesión social**

El kurantu es imbricación profunda entre religiosidad, alimentación, nutrición, cooperativismo en la producción y preparación, comensalidad y convivencia.

¿Son obsoletas estas prácticas en el contexto actual ó el correlato de las pautas saludables recomendadas?

Palabras claves: kurantu – convivencia - nutrición

INTRODUCCIÓN

La alimentación cumple una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Diversos autores la definen como un hecho social, con gran componente cultural, más que biológico. Fischer expresa que en el acto de comer el hombre biológico y el hombre social o cultural están íntimamente implicados, ligados, recíprocamente¹. En lo esencial, la evolución del comportamiento humano se ha realizado mediante interacciones entre comportamientos alimentarios y las instituciones culturales, donde el conjunto de condicionamientos y regulaciones ya sea de carácter metabólico, psicológico, ecológico y/o socioculturales determinan las gramáticas culinarias, las diferentes categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación entre tal y cual alimento, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales / religiosas, los ritos de las mesas y de la cocina². La elección, preparación y consumo de alimentos es el resultado de un proceso social y cultural, cuyo significado y razón deben buscarse en la historia tradicional de cada sociedad o cultura^{3, 4, 5}.

¹ **Fischler, C.** El (h) omnívoro. Primera Parte. El comensal eterno. Pto. 3. Barcelona: Ed. Anagrama; 1995.

² **Álvarez M.** El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización. Disponible en: www.fundacionfernandoortiz.org/1catauro/catauro5/elgustoesnuestro.pdf

³ **Bochatay L.** La Alimentación Como Práctica Social. Disponible en: www.fac.org.ar/fec/foros/cardtran/gral/alimentacion.htm

⁴ **Bourdieu P.** La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Ed. Taurus; 1988.

⁵ **Mintz S.** Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. En Bertrán Vila M. La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. Disponible en: www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf

Cuando los conquistadores hispanos llegaron al sur del continente en el siglo XVI, encontraron una numerosa población -alrededor de un millón de personas-, que se autodenominaban Mapuche. La Cordillera de los Andes -Pire-Mapu o Piren-, (tierra de las nieves), es el territorio por excelencia del pueblo Mapuche que no reconoce nacionalidad debido a que su tierra traspasa las fronteras geopolíticas. Este pueblo, que siempre vivió recostado sobre sus laderas buscó y busca en ese entorno tanto el alimento como los medicamentos. Por esto mantienen una vital relación con la tierra (Mapu) que se refleja aún hoy. Este es uno de los motivos que lo impulsa a luchar por sus tierras, en las que como recolectores, migran en búsqueda de los medios de subsistencia. Cazadores, recolectores y luego criadores y agricultores, siguen hoy en las zonas rurales haciendo de la autoproducción uno de los medios más importantes de acceso a los alimentos, donde el Kurantu se expresa como comida que refleja distintas dimensiones del acto alimentario; religiosidad, alimentación, nutrición, cooperativismo en la producción y preparación, comensalidad y convivencia^{6, 7, 8, 9, 10, 11}.

ANTECEDENTES

Muchas son las hipótesis que se manejan con respecto a las migraciones que poblaron el continente americano. Hasta hace poco se sostenía la teoría de que los primeros pobladores habían llegado al Nuevo Mundo desde Rusia, a través del Estrecho de Bering, desde Alaska hace unos 15.000 años. La nueva fecha adelanta en unos 25.000 años ese registro y hace que la emigración sea contemporánea de otras ya conocidas como las colonizaciones aborígenes de Australia. Se fortalece la posibilidad de la llegada desde la Polinesia por las rutas marítimas siguiendo la corriente de Humbolt para dejarlos entre las costas de Chiloé a Perú y otra que los dejó al mismo tiempo entre lo que es ahora Ecuador a México. La pista más fiel para deducir los hilos de antiguas corrientes migratorias humanas es el idioma y el *mapudiingu* en nada se asemeja a las demás

⁶ Carrasco N; Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía, Chile. (tesis doctoral). Julio 2004. Disponible en: www.tdx.cesca.es/TESIS_UAB/AVAILABLE/TDX-0216105-16193

⁷ Córdova F. Leyendas, cuentos, mitos, y otros relatos mapuche. 1ª ed. Buenos Aires: Ed. Longseller; 2002.

⁸ Ricchi, C. La cuestión de tierras entre los indígenas mapuches argentinos. Univ. de Bs. As. Equipo de investigación y docencia. Facultad de derecho. (2005-2006) Disponible en: <http://www.indigenas.bioetica.org/inves10.htm>

⁹ Sarasola Martínez C. Nuestros paisanos los indios. 7^{ma} ed. Buenos Aires Argentina: Emecé Edit; 1992.

¹⁰ Hernández I. Autonomía o ciudadanía incompleta. El Pueblo Mapuche en Chile y Argentina. 1ª ed. Santiago de Chile: Puhuén Editores; 2003

¹¹ Puel Mapu We Dngvun. Portal del Pueblo Nación Mapuche. Disponible en: <http://www.lofdigital.org.ar/index.php>

lenguas aborígenes americanas, por ser mucho más sofisticada incluso hasta frente a los idiomas europeos. Con ellos también, probablemente, se transmitieron hábitos alimetarios, entre éstos, el kurantu¹².

LOS HERMANOS AMERICANOS DEL KURANTU

Oficialmente el curanto es una comida típica de origen mapuche, con evidencias de llegada de la Polinesia. Los primeros vestigios arqueológicos de esta arcaica forma de cocinar, el Kurantu, (*forma culinaria que no es patrimonio exclusivo de Chiloé ni de los mapuche sino que lo comparten muchos pueblos que bordean el Pacífico*, ya que con el pasar del tiempo se descubrió que lo que cocinaban los primeros habitantes de la hoy Isla de Pascua, o Rapa Nui), era algo muy similar a lo que echaban a la olla sus lejanos vecinos de la Polinesia y que llamaban "umu"¹³.

Arqueólogos han detectado que hace 6.000 años atrás los habitantes de la isla "...se reunieron en numerosas oportunidades en torno a *curantos* donde prepararon los mariscos recolectados en la costa cercana. Este detalle culinario aporta un granito más de arena a datos que aseguran que los antiquísimos habitantes de la Polinesia llegaron a las costas de la América bañada por el Pacífico y allí dejaron entre otras cosas, sus rasgos asiáticos, y porque no, el curanto¹⁴.

En México, el término **barbacoa** se aplica principalmente al referirse a este método tradicional básicamente precolombino, de preparar diversas carnes, ya sea de borrego, res, cabra y eventualmente conejo, pollo, pescado, venado y hasta iguana, la cual ha sido preparada cociéndola en su propio jugo o al vapor. Actualmente se utilizan ingredientes que llegaron con los europeos al continente americano. Esto aplica también para los materiales usados en su preparación. Es en el altiplano mexicano (en los territorios de los estados de Hidalgo, Tlaxcala, Querétaro y México) donde surge el método considerado como tradicional y que es el más ampliamente difundido, sin embargo hay diversos métodos alternativos en distintas regiones de México. Así es como esta forma de cocinar subió hasta el Perú, donde con algunos cambios de ingredientes le dicen "pachamanca"¹⁵.

¹² **Revista Historia National Geographic**, sección Noticias.[/b] Huellas humanas prehistóricas encontradas en México. Publicado domingo Sep, 10, 2006 "Las pisadas más antiguas de América" disponible en: <http://www.canalpuertomontt.cl/viewtopic.php?t=21637>

¹³ www.ain.cubaweb.cu/2009/.../13cvcuranto.htm polinesiachilena.blogspot.com/2007_06_01_archive.html

¹⁴ **Cocinas mestizas de Chile**, *La Olla Deleitosa en: El Curanto*
http://mod.precolombino.cl/zip_pdf.php?id=1914

¹⁵ [es.wikipedia.org/wiki/Barbacoa_\(México\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Barbacoa_(M%C3%A9xico))

COSMOVISIÓN MAPUCHE

En la lógica que organiza a la alimentación mapuche se distinguen dos conceptos que definen lo comestible: lo que se come puede ser *mongewe* o *iyael*. *Mongewe* proviene de la concepción mapuche de salud y vida, es el alimento que permite mantener vitalidad. Diferencia aquello que puede comerse directamente desde su origen, sin mediar mayores preparaciones. Los frutos de la naturaleza, los alimentos básicos que dispone la tierra y que pueden consumirse ya sea en forma pura o complementada. Por ejemplo, el fruto de la Araucaria, el piñón, es un *mongewe*. *Iyael* es un alimento elaborado según las pautas culinarias propias. El concepto lleva implícito la idea de preparación, de conocimiento culinario canalizado a través de la acción de cocinar o *iyaeltun*. Un alimento transformado en comida es *iyael*. *Iyaeltufe*, es la persona que cocina y conoce las formas en las cuales los alimentos pueden ser transformados y apetecidos, según los fines que la comida cumple en el organismo y en la persona. La concepción del *iyaeltufe*, refiere a un rol dotado de interés y capacidades (*kulme*) demostradas por la persona que lo ejecuta. El respeto por la tierra (Mapu) y su generosidad al entregar sus frutos para supervivencia, es el eje que rige el modo en que se obtienen, utilizan, reservan y devuelven a la Mapu los bienes. Así antes de cosechar y consumir alimentos se pedirá permiso a la Mapu y se le devolverá parte de lo quitado ^{6, 16, 17, 18}.

PREPARACIÓN DEL KURANTU

Si nos acercamos al universo de las palabras y sus significados, descubrimos que *curanto* del mapuche *kurantu* significa pedregal, vocablo que a su vez, viene de la raíz *kura* o piedra y *antu*, sol. La preparación presenta ligeras diferencias en los diferentes países, pero en todos se sostiene el **trabajo comunitario, la participación con tareas diferenciadas de hombres, mujeres y niños, el uso de la producción autóctona, el carácter festivo y ritual**. En Chile en una jornada anterior al día señalado, los buzos,

⁶ Carrasco N; Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía, Chile. (tesis doctoral). Julio 2004. Disponible en: www.tdx.cesca.es/TESIS_UAB/AVAILABLE/TDX-0216105-16193

¹⁶ Organizaciones Mapuche del Neuquén. Centro de Educación Mapuce “Norgybamtuleayin”. Rev. Tayiñ Rakizuam – Nuestro Pensamiento. N° 2. 2000.

¹⁷ Pinotti L, Ferrari M y col. De La Cocina Patagónica: Carne De Choique, Yeguarizo Y Piche. Una Elección Con Eficacia Nutricional. La Cocina Como Patrimonio (In)Tangible. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Temas de Patrimonio 6. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. P. 107-124. Buenos Aires; 2002

¹⁸ Suárez M, Pinotti L. Viejos hábitos alimentarios en la dieta tradicional de tehuelches y mapuches argentinos. Rev. DIAETA N 90. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietista. Año XIX_trimestre enero-febrero-marzo.2000

hombres ranas y mariscadores de baja marea, extraen los mariscos; se echan las redes en la captura del róbalo y lo que caiga. Los niños colaboran juntando abundantes ramas secas y leños que depositan sobre la cama de piedras. Al día siguiente, muy temprano, todos los participantes del curanto se reparten las tareas: los hombres cortan grandes hojas de pangues y helechos y con palas sacan planchones de pasto para cubrir el cocimiento. Las mujeres limpian los mariscos, hacen los milcaos y chapaleles, pelan los pollos, cortan longanizas y costillares ahumados de chanco; tienen listas las arvejas y las habas en sus capis, las papas bien lavadas y los róbalo y las sierras destripadas. Gran actividad reina alrededor del hoyo del curanto. “Habitualmente en huertas chilotas hay destinado un lugar, entre árboles, para preparar el curanto: una depresión circular, tapizada de piedras planas redondeadas por el mar, de 2 metros de diámetro, con profundidad de 40 cm en su centro y 25 cm en la periferia¹⁹.

En Méjico, para preparar la barbacoa es necesario hacer un horno excavando un pozo de alrededor de 1 metro y medio de profundidad. Este debe ser recubierto por una capa de piedras (preferentemente del lecho de algún curso de agua) que deberán ser calentadas el día anterior. La carne seleccionada, preferentemente un carnero adulto, (junto con algunas partes de vísceras en algunas recetas) deberá ser ligeramente quemada, especiada y normalmente envuelta en pencas de maguey. El pozo también se reviste de pencas de maguey que servirán como aislante y que le darán a la carne su sabor característico. Se coloca un recipiente sobre la cama de piedras que servirá para captar el jugo que la carne despidе durante su cocimiento y que se conoce como consomé. Se recubren ambos y el horno se tapa ya sea con las mismas pencas, piedras y/o una capa de tierra. Se enciende un fuego encima de este en el cual se utilizan diversos materiales (usualmente leños de madera de ocote, diversos cactus y zacates secos hasta carbón vegetal) y se deja cocinar por alrededor de 12 horas. Los habitantes de estado mexicano de Hidalgo lo consideran su platillo tradicional. Hoy en día puede hablarse una industria local derivada de la preparación de este alimento y que es apreciado, tanto por nacionales como extranjeros, en restaurantes locales, así como en los estados vecinos, teniendo como uno de sus mercados principales la Ciudad de México¹⁵.

NUESTRA EXPERIENCIA

¹⁹ http://mod.precolombino.cl/zip_pdf.php?id=1914).

¹⁵ [es.wikipedia.org/wiki/Barbacoa_\(México\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Barbacoa_(M%C3%A9xico))

El viaje a la Comarca Andina del paralelo 42 en el mes de abril de 2008, constituyó el 4º encuentro del equipo de trabajo con las CM **“Reviviendo experiencias y consensuando futuras acciones”** y el siguiente a la 1º Jornada (3º encuentro, realizada en Octubre de 2007 en Gualeguaychú). En este contexto tuvimos la oportunidad de compartir el kurantu que surge a pedido nuestro y ofrecimiento de ellos. Fue significativo el despliegue inmediato de acciones y funciones para la organización de la comida tales como determinación del lugar, provisiones, invitaciones. Américo (*Lawentufe: miembro de la comunidad con conocimientos medicinales*) refiere *“quiero invitarlos a comer uno de estos días”* y desde nosotros salió algo muy deseado *“podría ser un Kurantu”*. Listo, dijo Américo, Inmediatamente comenzó la organización: *lo hacemos en casa de mi hermana, contribuimos todos para la compra de un lechón, yo llevo las manzanas dijo Rubén (Agente sanitario)... el miércoles que no se trabaja*. Este gesto nos emocionó mucho ya que demostraba una gran apertura y generosidad. Américo agrega que *“está admirado de que nosotros nos intereseamos por su comida sana, de antes, que todo lo que vamos a comer en ese Kurantu es de auto producción, sin químicos en la tierra, **no pensábamos que la universidad se interesara en eso, la juventud tiene que cuidar el mundo que ya está bastante mal”***.

La preparación de kurantu comenzó dos días antes, al terminar el trabajo de campo previsto del **cuarto día**. Algunos de nosotros fuimos a la casa de Clelia (*Papay: abuela del Concejo de ancianos*), integrante del Concejo de Ancianos de la Comunidad Las Huaytecas, a juntar **hojas de Nalca** que había que llevar esa tarde mientras otros integrantes de CM faenaban animales siguiendo los lineamientos propios de la cosmovisión mapuche, recolectaban los otros ingredientes, preparaban el pozo, colocaban piedras.

Fue el aura de esa comida comunitaria. Trabajó en esto toda la comunidad y todos los invitados participaron llevando algo de su propia producción.

Llega el esperado día de la fiesta y da curso a la observación participante, a la observación plena, donde todos/as estamos involucrados. El día del Kurantu se inició con una rogativa a primera hora, donde participaron sólo integrantes de CM cuando sale el sol para prender el fuego sobre las piedras que calentaron durante 3 horas. Teníamos que llegar antes de las 11 para poder ver el proceso completo. Los **hombres** barrieron las piedras calientes y se comenzó a colocar sobre ellas las fuentes con carnes (ave, cerdo, cordero) frutas (manzanas y peras) y vegetales (zapallos rellenos con queso y arvejas, habas, zanahorias, papas, choclo), cubiertos con hojas de repollo y nalka, finalmente tapados con trozos de

tela y tierra. Rubén(*Konawe: ayudante de Pillanfucha*), Elisa (*Chicaltun: persona que escribe y enseña*), Juan y Nuria, integrantes de la CM Las Huaytecas, tocaban instrumentos propios mirando el este, con una música que armonizaba el aire e inundaba paz. Mientras tanto las **mujeres** preparaban tortas fritas y ensaladas de remolachas, repollos, tomates y se compartían charlas, mates ó alguna bebida espirituosa

A las tres horas se destapó el Kurantu y las 50 personas integrantes de todas las CM involucradas en el proyecto que compartimos la fiesta nos repartimos en mesas y en rondas en el pasto y comimos un manjar en una profunda unión espiritual. Entre ellos estaban presentes *Pillanfucha: guía espiritual, Chicaltun; Werken: vocera*. Fue maravilloso experimentar ese escenario distendido, todo en absoluta armonía. Rubén (*Konawe*) nos instó a quedarnos, **a encontrarnos sin tiempos y sin trabajo** “*hoy no se trabaja, es un día de fiesta, se comparte*” nos dijo, y así fue como nos quedamos hasta bien entrada la tardecita charlando con nuestros amigos que nos regalaron todo y con los que compartimos cada uno nuestro sentimiento de gratitud en un enorme círculo en el que sin vergüenza cada uno puso en juego sus sentimientos sin ocultar la emoción. Un día inolvidable, de esos que nos calentarán el alma toda la vida. La despedida nos deparó otra sorpresa ya que Rubén nos bendijo de corazón, habíamos logrado vencer definitivamente la desconfianza y construir “*el círculo*” con su expresión “*ustedes se lo ganaron*”.

Nuestras palabras claves: **felicidad – emoción – gratitud – admiración – ser parte – prudencia - sentimientos – regocijo - encuentro – paz - estímulo – sorpresa – horizonte – intenso**

ANÁLISIS

Los Mapuche de la Comarca Andina centran su alimentación en la autoproducción con criterios orgánicos y rurales, desde su cosmovisión. Son agricultores, granjeros y pastores. La recolección sigue siendo un eje importante en su supervivencia y se centra en las frutas y frutos silvestres. Poseen un patrón alimentario amplio, con variedad de frutas y verduras, donde además, la fuente proteica es destacada. Si bien hemos advertido pérdida de saberes ancestrales, están preocupados y ocupados de transmitir su cultura, donde le otorgan un particular significado a la comida. Para el kurantu, técnicamente se elige un lugar para realizar el pozo que tendrá unos metros de largo (según el número de comensales y la cantidad de alimentos a cocinar) y medio metro de profundidad. Se colocan piedras en el fondo teniendo en cuenta que calcen perfectamente como para conformar un piso uniforme y llano. Se cubren las piedras con abundante leña, se eleva una oración pidiendo a la Mapu

permiso para la preparación y se enciende la leña. Se tocan instrumentos tradicionales maracas de pesuñas de cabra, cuernos, panderetas mirando al este. Se barren las piedras y se colocan sobre ellas las bandejas con todos los vegetales, frutas y carnes disponibles.

ALIMENTACIÓN – NUTRICIÓN

El kurantu, como ya se ha expresado, es una preparación que se disfruta y comparte desde varios días antes de su preparación, da cuenta del valor otorgado a la comensalidad-convivencia. *La cocción se realiza sobre* las piedras calientes introducidas en una “olla” de tierra. Este sistema de cocinar, que también se conoce bajo el nombre de “horno de piedra”, es una de las más antiguas formas de convertir los alimentos crudos en cocidos y ha sido utilizado desde épocas tempranas por muchos pueblos, entre ellos los polinesios. Como los vegetales se cocinan y consumen enteros, con sus pieles o cáscaras, conservan todas las vitaminas. El calor se transfiere por conducción y convección. La humedad de las hojas (de repollo y nalka) hace más fácil y rápida la cocción, similar a por vapor. Desde una **apreciación tecnológica**, es interesante el paso de cubrir los alimentos con hojas de repollo (con los corazones de los repollos se preparan ensaladas) y luego con hojas de **nalca**. Denominar a esta planta **nalka** es una impropiedad, pues tal es el nombre mapuche del pecíolo o penca comestibles, pero después de haberles quitado la primera corteza. Tienen un sabor dulce, un poco ácido, agradable y refrescante, naturalizada, como ornamental en el oeste de Europa. Especies del género se encuentran también en regiones cordilleranas de Perú, Colombia, Venezuela y Ecuador. Se la puede encontrar en la región andino-patagónica argentina, y en el centro y sur de Chile. Las hojas de color verde oscuro están dispuestas radialmente a modo de una rosa, partiendo desde un centro. Las hojas tienen escotaduras o lóbulos que les dan semejanza con una hoja de palmera, y un diámetro de 50 cm a 1 metro. Los dientes de estas escotaduras o lóbulos son agudos. La superficie de las hojas es áspera y aterciopelada²⁰.

Tanto hombres como mujeres participan de la recolección de las hojas; forma parte del ritual previo a la preparación el día anterior a la fiesta que significa además un **despliegue de actividad física, característica de las CM y particularmente rurales**. Se seleccionan hojas grandes para que puedan cumplir con la **finalidad de cubrir, proteger y**

²⁰ **Aukanau**. Plantas medicinales usadas por los Mapuche en:
[Http://www.geocities.com/aukanawel/obras/cienciasecreta/plantas/pange.html](http://www.geocities.com/aukanawel/obras/cienciasecreta/plantas/pange.html)

humedecer los alimentos durante la prolongada cocción. En la etapa de limpieza de vegetales trabajan las mujeres y en el descuartizado de animales sólo los hombres que siguen cuidadosamente articulaciones para no violentar la integridad del animal que se ofrece en sacrificio. La cobertura con arpillera y luego tierra, la sella completamente. Los alimentos resultan perfectamente cocidos en sus propios jugos

Para los mapuche, el concepto de *yafütun* tiene una connotación valorativa del acto de comer. Implica comer bien, en el sentido de buena calidad de alimentación, ingerir con agrado una buena porción en el tiempo necesario para ello. Comer de este modo lleva a que la persona adquiera toda la energía que le proporcionan los alimentos preparados adecuadamente. *Yafütun*, es el concepto más integral de la lógica alimentaria mapuche. Identifica la relación que las personas establecen con su alimentación, tanto a través del acceso y la preparación de los alimentos como en el propio acto de comer, es una relación orgánica, emocional, simbólica y social. La forma en que los mapuche entienden la alimentación prioriza el estado emocional del individuo y las condiciones en que se produce el acto alimentario cotidiano. El encuentro sin tiempo, las charlas espontáneas, los juegos al aire libre, paseos y el ocio ligado a la admiración del entorno son condimentos imprescindibles.

Todas estas son medidas higiénico-dietéticas-alimentarias comprendidas como saludables hoy: alimentos variados y orgánicos, de autoproducción, con procedimientos técnicos adecuados, compartidos por todos los involucrados y con despliegue de actividad física donde no faltan los aspectos religiosos y de convivencia, tan inherentes a al acto alimentario saludable⁶.

COOPERATIVISMO - TRANSMISIÓN DEL SABER HACER

Para Bengoa, el pueblo mapuche no poseía escritura. La transmisión de los saberes ancestrales coquinaros se hacía en forma oral, de padres a hijos, de abuelos a nietos, responsables de sociabilizar la cultura y en consecuencia, reproducirla²¹. En nuestra experiencia vivencial, podemos certificar que sigue vigente esta premisa donde se transmite el saber hacer propio de la cultura Mapuche en lo que tiene que ver con lo

⁶ Carrasco N; Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía, Chile. (tesis doctoral). Julio2004. Disponible en: www.tdx.cesca.es/TESIS_UAB/AVAILABLE/TDX-0216105-16193

²¹ Bengoa. "Población, familia y migración mapuche. Los impactos de la modernización en la sociedad mapuche. 1996

ritual, o ceremonial de padres a hijos o de abuelos a nietos. Estos adultos, con los pocos ancianos son los que poseen el conocimiento y ejercen el rol de comunicadores.

El concepto de **kulme** y el de **Iyael kulme**, nos confirma la interrelación existente entre el ámbito alimentario y las dimensiones existenciales del desarrollo personal y la construcción de la persona (ce)⁶. El kurantu es una preparación comunitaria en la acepción más amplia y profunda que admite este término, convertida en un rito social del que participan hombres, mujeres y niños. Para su preparación se convoca a todos los invitados a ofrecer los alimentos necesarios que generalmente son de producción propia. En la matriz cultural mapuche, que organiza la dinámica alimentaria, se define el concepto de **Wüfkütun** como la acción de buscar alimentos para comer, aprovisionarse o abastecerse. El mismo puede adquirir diferentes formas, dependiendo de las condiciones económicas y sociales que rodeen a la persona. Entre las formas que pueden conducir a la búsqueda de alimentos se encuentra el comprar, pedir o intercambiar. El concepto que identifica la acción de comprar alimentos winka o no mapuche, se denomina winka witrapi. **Mongetun** es pedir alimentos y **trafkintun** hace referencia al sistema de intercambio de alimentos. Estos dos últimos conceptos se basan en relaciones de confianza y solidaridad, que refuerzan los mecanismos de colaboración y coerción social. De esta manera, es natural para la CM cuando decide la preparación del kurantu, completar la larga lista de alimentos que lo integran con la compra de los mismos que también se realiza con aporte comunitario de dinero⁶.

COSMOVISIÓN - COMENSALIDAD - CONVIVIEDAD

Poder vivir la preparación y compartir la comida hizo que a través del Kurantu se pasó de la **cosmovisión a la cosmovivencia**, al vibrar el ser humano como un ser universal. Es que la cultura no es una fotografía estática de la vida de los pueblos sino que por definición es dinámica y en ese dinamismo produce cambios por imposición y adopción y que al mismo tiempo **revela** y **rebela** los signos de los tiempos. Esto es salir al encuentro de aquellas voces que aún dan cuenta de la importancia de recuperar saberes ancestrales, los mismos que dan sustento al despliegue de las alas de cada ser que habita y convive en el universo. Permitió aunar esfuerzos y fuerzas entre distintas culturas, medibles en distancias o en siglos, que van más allá de las líneas de investigación o extensión

⁶ Carrasco N; Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la Región de la Araucanía, Chile. (tesis doctoral). Julio2004. Disponible en: www.tdx.cesca.es/TESIS_UAB/AVAILABLE/TDX-0216105-16193

académica o comunitaria para reafirmar valores tales como que el ser humano es persona de la tierra. En cada momento, armonizamos los estilos de dos culturas que permitieron que confluyeran los conocimientos ancestrales y los interrogantes y las respuestas de la ciencia occidental. Nunca hubo tanto respeto. La comida, como una verdadera “lengua” culinaria se transformó en un puente, intergeneracional pocas veces vivido por nosotros. Los antepasados, el ayer, la tradición, los abuelos y su sabiduría, se instalaron en el escenario de este encuentro. El respetado papel de los ancianos, estremeció a las tristes hipótesis de nuestro sistema de valores donde pareciera que “somos seres de corta vida útil”, “algo así como descartables cuando el tiempo nos cubre de canas las sienes. En este encuentro se pusieron en juego valores del hacer, del sentir y del ser. El centro fue el ser humano mirado desde dos culturas. Pudimos recrear un espacio de diálogo a través de la comida entre miradas, saberes y percepciones de mundos culturales diferentes. Fortaleció la auto estima mapuche. Apoyó sus reivindicaciones al generar un espacio interactivo de participación y difusión de conocimientos. Por primera vez, para muchos de nosotros, nos fue permitido escuchar la lengua mapuzungun, participar, de una rogativa, celebrar la palabra, el espíritu, las creencias y los sueños. Construimos interculturalidad, pasando por la piel, cuestiones profundas que generan aprendizajes vivenciales. Todos los que compartimos ese día nos sentimos parte de la comunidad y ser parte con cada una/o con respeto de la diversidad. Ese día cuando decidimos agradecerles se formó sin querer un círculo, que nos encerraba a todos, que nos hizo formar parte y establecer un vínculo. En ese círculo que no era muy grande pero que a la vez lo sentimos inmenso, todos y cada uno aportó, sumó, formamos un nosotros; por eso otra palabra clave y que es necesario agregar ahora es **diversidad**. Este día fue un eslabón clave para reconocer que vivimos en una sociedad compleja y que a partir de la diversidad cultural y el respeto por cada una de esas culturas, en definitiva, el respeto por las personas podemos crecer como pueblo; sin invadir, sin destruir ni sobreponer, cada uno puede aportar. Al final del Kurantu sentimos que tenemos algo de cada uno y como dijo Antolín, sostengo que **“estamos en un buen momento”**. Dimos curso a la investigación plena, participante, al compartir la elaboración de kurantu y la mesa con 50 integrantes de CM. Una de esas palabras fue “felizmente cansados” y agregaremos una más, ¡GRACIAS! Este es un viaje sin retorno que va a quedar grabado en la vida de cada una/o de nosotras/os. Nos permitió reconocernos como “nosotros” y al “otro” con respeto a la diversidad.

¿SON OBSOLETAS ESTAS PRÁCTICAS EN EL CONTEXTO ACTUAL Ó EL CORRELATO DE LAS PAUTAS SALUDABLES RECOMENDADAS?

Primeramente destacamos como nuestro **marco referencial** a la investigación-acción-participativa y en este sentido, coincidimos con Fayard en que, para crear conocimiento nuevo sobre bases locales, implica el abandono de la práctica de la transmisión vertical del conocimiento del “que sabe” al “que no sabe”²².

Nuestra propuesta está centrada en acciones conjuntas con las Comunidades Mapuche para el bienestar y desarrollo colectivos, a través del intercambio de saberes, sin menospreciar el saber tradicional. Esto implica un rescate de los conocimientos de las comunidades locales y dar respuesta al propósito del proyecto macro en el cual se circunscribe este trabajo sobre el kurantu.

Los pueblos originarios “mediante experiencias individuales y colectivas mezclaron la interpretación con improvisación y respondieron a los modelos impuestos, pero siempre lo hicieron inventando adaptaciones, “combinaciones” que tomaron las formas más diversas como refiere Gruzinski ^{23,24}.

Un claro ejemplo es la preparación del kurantu por las CM con quienes trabajamos que ha experimentado adaptaciones a la receta ancestral ya sea en los alimentos incorporados como en el procedimiento técnico, sin embargo, esto no le quita identidad pero a la vez, al decir de Fishler, sufre cambios, se modifica y evoluciona por distintas razones, una de ellas, para perpetuarse en el tiempo¹.

Desde un análisis **socio-político**, es interesante analizar la práctica vigente del kurantu en el contexto de la globalización. Es que llama la atención actualmente las implicaciones de la globalización en el escenario rural, que tienen que ver con la misma redefinición de ruralidad y los desafíos a que enfrenta tales como, reemplazo progresivo de “lo local” por la vinculación más macro o global, dando espacio a la “glocalidad”. Al hablar de

²² **Fayard, Pierre (2004). *La comunicación pública de la ciencia*. Traducción de *La Communication scientifique publique. De la vulgarisation à la médiatisation*. (Traducción de Lourdes Berruecos). Dirección General de Divulgación de la Ciencia, UNAM.**

²³ Gruzinski, S., *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español. Siglos XVI y XVII*, Fondo de Cultura Económica, México, 1995, p. 279

²⁴ Fischler, C, *El (h) omnívoro. Segunda Parte. El cambio y el comensal moderno*. Pto. 6. Barcelona: Ed. Anagrama; 1995).

¹ **Fischler, C.** *El (h) omnívoro. Primera Parte. El comensal eterno*. Pto. 3. Barcelona: Ed. Anagrama; 1995.

glocalidad, el nivel local ya no es autosuficiente y está inserto en una dinámica externa que ejerce una situación de dominación sobre la primera²⁵.

Sin embargo, el mantenimiento de la práctica del kurantu por las CM, escapa claramente a esas implicaciones de la globalización. Indudablemente juega un rol decisivo todo lo que involucra esta preparación (religiosidad, alimentación, nutrición, cooperativismo en la producción y preparación, comensalidad y convivencia) que la constituye en un marcador más de identidad cultural resiliente, ajeno y distante de las dimensiones de la globalización.

Desde una perspectiva **alimentario-nutricional**, el kurantu, es una preparación que encierra una diversidad de alimentos tanto cárnicos como vegetales²⁶. La preparación es absolutamente natural, donde los alimentos son saborizados durante la cocción por el intercambio de sus jugos, cocinado al vapor con reserva de nutrientes. La mayoría de los vegetales se consumen enteros y por lo tanto no se desperdician los nutrientes esenciales que se encuentran en mayor cantidad junto a las pieles o cáscaras. El jugo que resulta de la cocción se puede reservar como base de cocción o sopa. En este sentido, respeta todas las inquietudes actuales respecto a la concepción de **“alimentación saludable”**^{27, 28, 29, 30, 31, 32, 33}.

La industria alimentaria tiene hoy como desafío devolverle a los alimentos todo lo que se les ha extraído con la finalidad de lograr alimentos no perecederos pero también

²⁵ **Reynoso Haynes E.** UNIVERSUM, Dirección General de Divulgación de la Ciencia, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F., México, www.dgdc.unam.mx. X Reunión de la Red de Popularización de la Ciencia y la Tecnología en América Latina y el Caribe (RED POP - UNESCO) y IV Taller “Ciencia, Comunicación y Sociedad” San José, Costa Rica, 9 al 11 de mayo, 2007

²⁶ **Almeira, J; Armida, A. C; Avila, A; Morales, S; Corfield I; Possidoni C; Brutti N.** 2007. “Patrón Alimentario Actual de cuatro Comunidades Mapuche”. Rev Asoc Bioquímica y Patología Clínica, Vol 71: 75, Argentina

²⁷ **Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas.** Guías alimentarias para la población argentina. República Argentina, 2000.

²⁸ **Brutti, N.** Alimentos desde un punto de vista nutricional. Módulo I, Facultad de Bromatología, UNER. ISBN. N° 978-950-698-202-7, (1999); (2007)

²⁹ **Cabo-Soler JR.** Dieta y longevidad saludable. Alim Nutri Salud. Vol.14, N° 2, 47-58, 2007

³⁰ **Johnston, G; Navarro, V; Nepote, V; Brutti, N; Grosso, R; Guzmán, CA** Argentinean peanut sauce similar to mayonnaise: chemical, nutritional and sensorial aspects – Rev Grasas y Aceites – Vol. 53 – Fasc 4 – España (2003)

³¹ **Nutrición y prevención. La cocina saludable.** Arquetipo Grupo Editorial S.A.. Montevideo. Uruguay Cultural Librería Americana. S.A. MMI. Grupo Clasa. Buenos Aires, Argentina (2005)

³² **SENC.** Guías Alimentarias para la Población Española: recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: IM&C; 1-502, 2001

³³ **WHO/FAO.** Expert Consultation. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Genova: WHO technical report series n. 916; 2003.

nutritivos y saludables. En la búsqueda de asegurar alimentos para todos (cuestión aún pendiente con la implementación de la tecnología) y por más tiempo, se ha perdido de vista lo esencial del reconocimiento de las particularidades de composición química de los alimentos naturales, su inclusión en la dieta cotidiana y las preferencias de sus destinatarios, marcada culturalmente. Una muestra de la preocupación actual es el desarrollo de alimentos funcionales (AF). A comienzos de los años 80 el gobierno japonés estimuló el estudio denominado FOSHU (Foods for Specific use of Health). En los 90, la Comisión Europea promovió la Acción Concertada FUFUSE (Functional Food Science in Europe) para estimular el estudio científico de los AF. De este estudio surgió el primer concepto de AF para Europa. Se propuso que para denominarlo así, hay que demostrar que el alimento en cuestión posee efectos que van más allá del valor nutritivo y que mejora el estado de salud o reduce el riesgo de contraer enfermedades. Se entiende por AF aquel alimento, natural o elaborado, que puede impactar positivamente en la salud física y/o mental del consumidor además de suponer un aporte nutricional. Así surgen en el mercado alimentos con alto contenido en determinados ácidos grasos o esteroides, péptidos bioactivos, antioxidantes, fitoestrógenos, carbohidratos prebióticos como productos lácteos enriquecidos en minerales o fermentados mediante la utilización de bacterias prebióticas^{34, 35, 36, 37}

Los AF están en continua evolución y los científicos trabajan con el fin de difundir el concepto de “alimento saludable”. Es posible reconocer que estos AF desde un aspecto nutricional, no son necesarios para todos, que tienen valor económico agregado y son accesibles a una población preferentemente urbana demandante y con altos ingresos. Aquí toma relevancia nuevamente el kurantu ya sea por la variedad de alimentos, nutrientes y principios activos que incluye hasta el procedimiento técnico empleado, sin menospreciar la accesibilidad colectiva. Puede interpretarse, entonces, **como una preparación o producto alimenticio funcional natural.**

Otro aspecto que muestra y demuestra coherencia con su cosmovisión es la **religiosidad** profundamente imbricada en el acto alimentario donde en la preparación del kurantu está

³⁴ **Passclain:** Consensus on criteria. An European Comisión concertad action Project. Coordinated by ILSI Europe. European J Nutr; 44 (Supl.1):5-30; 2005

³⁵ **Head RJ; Record IR; King RA.** Functional foods: Approaches to definition and substantiation. Nutr Res; 54 (Supl); S17-S20; 1996

³⁶ **International Life Sciences Institute.** ILSI Europe Concise Monograph Series. Concepto sobre los alimentos funcionales. ISBN 1-57881-157-0. Spanish translation, 2004

³⁷ **Roberforoid M.** Les aliments fonctionnels: concepts et stratégie. J Pharm Belg; 56 (2): 43-4; 2001

claramente presente el respeto a la tierra y a la visión comunitaria que trasciende lo personal y familiar^{38, 39, 40, 41, 42}.

Finalmente, un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la estandarización del gusto y promueve la difusión de una nueva filosofía del gusto que combina placer y conocimientos, que opera en todos los países del mundo, es el **Slow Food**. Implica además, la recuperación de tiempos necesarios para el acto alimentario⁴³.

Nuevamente aquí el kurantu comulga con estos principios tanto en la preparación como en la comensalidad – convivencia, en un entorno tranquilo, distendido, compartido; aspectos considerados imprescindibles para que los alimentos se incorporen adecuadamente al organismo y le provean la energía necesaria. El kurantu, es la expresión clara donde los pueblos originarios, demuestran una vez más que tenían y tienen el saber de la buena mesa y el secreto de una adecuada alimentación y nutrición. Disponen de un caudal de experiencias representadas por las sabidurías personales o comunitarias que constituyen otra modalidad en la que la especie humana logró reproducir sus condiciones de vida. Como actores sociales, capaces de generar y transmitir conocimientos, de acumular experiencia, de inventar, de innovar, en fin de hacer cultura. Por otro lado, la compleja dinámica de la vida urbana en las grandes ciudades y países industrializados, con sus requerimientos y exigencias, ha desdibujado el lugar y los tiempos para el acto alimentario. Se come rápido, de pie, al paso, solo, ingiriendo preparaciones globalizadas, ricas en sodio, azúcares, grasas y pobres en fibras. Así, en este contexto, el kurantu emerge como el correlato de pautas de alimentación saludable recomendadas y revalorizadas actualmente por distintas instituciones científicas^{44, 45, 46}. Obviamente, esto

³⁸ **Ibacache J.** La salud, el desarrollo y la equidad en un contexto intercultural. Proyecto de documentación Ñuke Mapu. Chile: Ministerio de Salud, Servicio de Salud Araucanía Sur; 1997. Disponible en: <http://www.mapuche.info/mapuint/ibaca00.htm>

³⁹ **Ibacache J, Morros Martel L, Trangol M.** Salud mental y enfoque socio-espiritual-psico-biológico. Una aproximación ecológica al fenómeno de la salud – enfermedad desde los propios comuneros. 2002. Disponible en: <http://www.mapuche.info/mapuint/sssmap020911.pdf>

⁴⁰ **Ibacache J.** Rume Kagenmew ta az mapu Epidemiología de la trasgrección en Makewe –Pelale Disponible en: <http://www.mapuche.info.scorpionshops.com/mapuint/Ibacache020200.PDF>

⁴¹ **Oyarce, A. Ibacache J, Neira J.** Epidemiología Intercultural. Chile: Inédito; 1996.

⁴² **Puel Mapu We Dungvun.** Portal del Pueblo Nación Mapuche. Disponible en: <http://www.lofdigital.org.ar/index.php>

⁴³ es.wikipedia.org/wiki/Slow_Food

⁴⁴ **Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas.** Guías alimentarias para la población argentina. República Argentina, 2000.

⁴⁵ **SENC.** Guías Alimentarias para la Población Española: recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: IM&C; 1-502, 2001

no significa que para estar bien alimentado es necesario hacer un pozo todos los días en la tierra para preparar un kurantu, tierra que de paso, no se dispone en las ciudades, tampoco lo hacen las comunidades mapuche cotidianamente.

⁴⁶ **WHO/FAO.** Expert Consultation. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Genova: WHO technical report series n. 916; 2003.