



# El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación

Isabel M. Aguilera Bornand

**ADVERTIMENT.** La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

**ADVERTENCIA.** La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

**WARNING.** On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) service has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized neither its spreading and availability from a site foreign to the TDX service. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service is not authorized (framing). This rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA  
Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i  
Àfrica

# El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación

Isabel M. Aguilera Bornand

Director Jesús Contreras Hernández

Programa de Doctorado en Antropología Social y Cultural  
(Bienio 2006-2008)

Barcelona, Septiembre 2012

## BIBLIOGRAFIA

ALCAMAN, Eugenio (2007) "Movimiento mapuche y políticas públicas: La intermediación de los derechos indígenas". En: Yáñez, Nancy / Aylwin, José (editores): *El gobierno de Lagos, los pueblos indígenas y el "nuevo trato". Las paradojas de la democracia chilena*. Santiago: LOM

ALONSO, Ana María (1994) "The politics of Space, Time and Substances: State Formation, Nationalism and Ethnicity", *Annual Review of Anthropology*, Vol. 23, pp. 379-405

ALVAREZ, Marcelo (2008) "El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social". En: ALVAREZ, M y MEDINA, F. X (eds.) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.

ALVAREZ, M y MEDINA, F. X (eds.) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.

APPADURAI, Arjun (1896) "Introduction: commodities and the politics of value". En: APPADURAI, Arjun (ed.) *The social life of things. Commodities in cultural perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.

ASSIES, Willem (1999) "Pueblos indígenas y reforma del estado en América Latina". En: Assies, W; Van der Haar, G; y Hoekema, A (ed.) *El reto de la diversidad*. México: El Colegio de Michoacán.

\_\_\_\_\_ (2007) "Prólogo". En: Yáñez, Nancy / Aylwin, José (editores): *El gobierno de Lagos, los pueblos indígenas y el "nuevo trato". Las paradojas de la democracia chilena*. Santiago: LOM

AYLWIN, José (2007) "La política del "Nuevo Trato": antecedentes, alcances y limitaciones". En: Yáñez, Nancy / Aylwin, José (editores): *El gobierno de Lagos, los pueblos indígenas y el "nuevo trato". Las paradojas de la democracia chilena*. Santiago: LOM

BASCOPE J, Joaquín (2009) *La invasión de la tradición. Lo mapuche en tiempos culturales*. Guatemala: Instituto Centroamericano de Prospectiva e Investigaciones & Paris. CoLibris

BELLO, Álvaro (2004) *Etnicidad y ciudadanía en América Latina. La acción colectiva de los pueblos indígenas*. Santiago: CEPAL

\_\_\_\_\_ (2007) "El programa Orígenes y la política del gobierno de Lagos hacia los pueblos indígenas". En: Nancy Yáñez/ José Aylwin (Editores): *El gobierno de Lagos, los pueblos indígenas y el "nuevo trato". Las paradojas de la democracia chilena*. Santiago: LOM

BENGOA, José (2007) *La emergencia indígena en América Latina*. Santiago: Fondo de Cultura Económica.

- \_\_\_\_\_ (2000) *Historia del Pueblo Mapuche. Siglo XIX y XX*. Santiago: LOM.
- \_\_\_\_\_ (1999) *Historia de un conflicto. El Estado y los Mapuches en el siglo XX*. Santiago: Planeta.
- BÉRARD, Laurence y MARCHENAY, Philippe (2008) *From localized products to geographical indications. Awareness and Action*. Bourg-en-Bresse: CNRS
- BERTRAN XANDRI, Carme (1996) "Las producciones locales: entre la protección y la normalización (el caso del tupí)", *Agricultura y Sociedad*, nº 80-81, pp. 257-288
- BRIONES, Claudia (2007) "Teorías preformativas de la identidad y performatividad de las teorías", *Tabula Rasa*, enero-junio, número 006. Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca. Bogotá. pp. 55-83
- \_\_\_\_\_ (2005) "Formaciones de alteridad: contextos globales, procesos nacionales y provinciales". En: BRIONES, Claudia (compl.) *Cartografías argentinas: políticas indígenas y formaciones provinciales de alteridad*. Buenos Aires: Antropofagia.
- \_\_\_\_\_ (2002) "Mestizaje y Blanqueamiento como Coordenadas de Aboriginalidad y Nación en Argentina", *RUNA*, Archivo para las Ciencias del Hombre, FFy L – UBA. Vol XXIII. pp. 61 – 88.
- \_\_\_\_\_ (1998) *La alteridad en el "cuarto mundo". Una deconstrucción antropológica de la diferencia*. Buenos Aires: Ediciones del Sol
- \_\_\_\_\_ (1995) "Hegemonía y construcción de la "nación". Algunos apuntes". En: *Papeles de trabajo* 4, abril 1995. Centro interdisciplinario de Ciencias Etnolingüísticas y Antropológico – Sociales.
- BRAUDILLARD, Jean (1999) [1974]: *Crítica de la economía política del signo*. México D.F: Siglo veintiuno editores.
- \_\_\_\_\_ (1997) [1969]: *El sistema de los objetos*. México D.F: Siglo veintiuno editores.
- BRUNER, Edward M. (2005) *Culture on tour. Ethnographies of travel*. Chicago : The University of Chicago Press.
- CALVO, Emmanuel (1982) "Migration et alimentation". *Social Science Information*, Vol. 21, nº3, pp. 383-446.
- CAMPOS, Luis (1994) *Lo culinario en los Huapiches. Un estudio sobre alimentación y gustos*. Tesis para optar al título de Antropólogo. Universidad de Chile.
- CARO, Araceli (1986) *Estudio descriptivo de Hábitos Alimentarios en Familias Mapuches de la Provincia de Cautin*. Tesis para optar al grado Licenciado en Antropología. Facultad de Filosofía, Humanidades y Educación. Universidad de Chile

CARRASCO I PONS, Silvia (1992) *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona

COMAROFF, John y COMAROFF, Jean (2011) *Etnicidad S.A.* Madrid: Katz Editores.

CONTRERAS, Jesús/ GRACIA, Mabel (2005) *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel

CRUBELLATI, Néstor (2008) *Viajes domésticos. Una reflexión en torno al souvenir y la ciudad*. Tesis para optar al grado de Máster en Teoría e Historia de la Arquitectura. Universitat Politècnica de Catalunya

DOMINGUEZ, Virginia (1994) "A taste for "the Other": Intellectual Complicity in Racializing Practices", *Current Anthropology*, Vol. 35, N° 4 (Aug – Oct., 1994), pp. 333 – 348

DROUARD, Alain (2004) *Histoire des cuisiniers en France XIX-XX siècle*. Paris: CNRS editions

ESPEITX, Elena (2004) "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", *Pasos, revista de turismo y patrimonio cultural*, Vol. 2 N°2. pp. 193 – 213.

\_\_\_\_\_ (1996) "Los 'nuevos consumidores' o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los 'productos de la tierra'", *Agricultura y Sociedad*, n° 80-81, pp. 83-116

EYZAGUIRRE LYON, Hernán (1986) *Sabor y saber de la cocina chilena*. Santiago: editorial Andrés Bello.

FISCHLER, Claude (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

FOESTER, Rolf (1995) *Introducción a la religiosidad mapuche*. Santiago: Editorial Universitaria.

FRASER, Nancy (1997) *Iustitia interrupta. Reflexiones críticas desde la posición "postsocialista"*. Santafé de Bogotá: Siglo del Hombre Editores, Universidad de los Andes.

FRIEDLANDER, Judith (1977) *Ser indio en Hueyapan: un estudio de identidad obligada en el México contemporáneo*. México: Fondo de Cultura Económica.

GALLARDO, Viviana (2001) "Héroes indómitos, bárbaros y ciudadanos chilenos: el discurso sobre el indio en la construcción de la identidad nacional", *Revista de Historia Indígena* N° 5, pp. 119 – 134. Santiago

GARCÍA CANCLINI, Néstor (1982) *Las culturas populares en el capitalismo*. México D.F: Editorial Nueva Imagen

GELLNER, Ernst (1983) *Nations and Nationalism*. Oxford: Basil Blackwell

GÓNGORA, Mario (1986) *Ensayo histórico sobre la noción de Estado en Chile en los siglos XIX y XX*. Santiago: Universitaria.

GONZÁLEZ, Karina; MELLA, Eduardo y LILLO, Rodrigo (2007) "La política de criminalización del movimiento mapuche bajo el sexenio de Lagos". En: Yáñez, Nancy / Aylwin, José (editores): *El gobierno de Lagos, los pueblos indígenas y el "nuevo trato" Las paradojas de la democracia chilena*. Santiago: LOM

GOODY, Jack (1995) *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa

HALE, Charles (2002) "Rethinking indigenous politics in the era of the "indio permitido". *NACLA Report on the Americas*, Vol 38 N°2 Setp/ Oct. Pp 16 – 37

HALL, Stuart (2010) "El trabajo de la representación". En: Restrepo, Walsh y Vich (editores) *Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Stuart Hall. Instituto de estudios sociales Pensar, Universidad Javeriana. Instituto de Estudios Peruanos. Universidad Andina Simón Bolívar, sede Ecuador. Envió Editores. pp. 447-482.

HUBERT, Annie (2000) "Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il?". *Revue des Sciences Sociales*, Université Marc Bloch, Strasburg, n° 27, pp. 8-11.

IBACACHE, Amanda (1991) *Cocina Mapuche*. Santiago: Editorial Cuarto Propio.

IVANOVIC, Catalina (2004) *Nueva Cocina Chilena: Culinaria e Identidad*. Memoria para optar al título de Antropóloga Social. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile

JOCELYN-HOLT, Alfredo (1997) *El peso de la noche: nuestra frágil fortaleza histórica*. Buenos Aires: Espasa Calpe.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara (2001) "La cultura de les destinacions: teoritzar el patrimoni", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 19, pp. 44-61

KOPYTOFF, Igor (1986) "The cultural biography of things: commoditization as process". En: APPADURAI, ARJUN (ed): *The social life of things. Commodities in cultural perspective*. N.Y: Cambridge university press.

LAURIOUX, Bruno (2003) "Identidades nacionales, peculiaridades regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo". En: MONTANARI, Massimo (compilador) *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: editorial Paidós.

LEIZAOLA, Aitzpea (2006) "Matching national stereotypes? Eating and drinking in the Basque borderland", *Anthropological Notebooks* 12, Pp 79 – 94

\_\_\_\_\_ (2004) "Ricard, xingar et paella. Le tourisme frontalier en Pays Basque", *Antropologia Pyrenaica*, C.A. UNED, Girona, pp. 123-142

MACCANNELL, Dean (2003) *El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa*. Barcelona: Melusina.

MARTINEZ, Nelson; MARTINEZ, José Luis; GALLARDO, Viviana (2003) "Presencia y representación de los indios en la construcción de nuevos imaginarios nacionales (Argentina, Bolivia, Chile y Perú 1880 – 1920)". En: Rojo G; Salomone, A; Zapata, C; Ruiz, C; Subercaseaux, B; Oyarzún, K; Castillo, V; Martínez, J.L; Martínez, N;

Gallardo, V; Baeza, A; Miranda, P, Muzzopappa, E; Cisterna, N *Nación, Estado y Cultura en América Latina*. Santiago: Ediciones Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad de Chile

MARIN VIVADO, Roberto (1997) *Chilenos cocinando a la chilena. Conversaciones gastronómicas*. Imprenta Max besser Leiva. Isbn: 956 – 272-276-7 de 13-1195

MERINO, Augusto (2008) *Cocina chilena. Tradicional, fina y fácil*. Santiago: Catalonia.

MONTECINO, Sonia (2005) *La Olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.

\_\_\_\_\_ (2006) *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas desde la antropología de la alimentación*. Tesis para optar al grado de Doctora. Universidad de Leinden. Holanda

\_\_\_\_\_ (2007) [1991] *Madres y huachos. Alegorías del mestizaje chileno*. Santiago: Catalonia

\_\_\_\_\_ (1984) *Mujeres de la tierra*. Santiago: Ediciones CEM-Pemci

MUCHNIK, José (2006) "Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores", *Agroalimentaria*, nº 22. Enero-junio 2006, pp. 89-98

MUZZOPAPPA, Eva (2003) "Un pasado glorioso. Los mapuche en el discurso del ejército chileno". En: Rojo, G; Salomone, A; Zapata, C; Ruiz, C; Subercaseaux, B; Oyarzún, K; Castillo, V; Martínez, J.L; Martínez, N; Gallardo, V; Baeza, A; Miranda, P, Muzzopappa, E; Cisterna, N (2003) *Nación, Estado y Cultura en América Latina*. Santiago: Ediciones Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad de Chile

NEIRINCK, E / POULAIN, J.P (2001) *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona: Zandrera Zariquiey.

NICHOLSON, Linda (1996) "Identity and politics of recognition", *Constellations* 3(1), pp. 1-16

PARDO, Oriana; PIZARRO, José Luis (2005) *Especies botánicas consumidas por los Chilenos Prehispánicos*. Santiago: Mare Nostrum.

PEREIRA SALAS, Eugenio. (2007)[1943]. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Uqbar editores.

PINTO RODRÍGUEZ, Jorge (2003) *La formación del Estado y la nación, y el pueblo mapuche. De la inclusión a la exclusión*. Santiago: DIBAM

RODRÍGUEZ, Guillermo (2005) *Recetas con historia*. Santiago: Zigzag

ROJO, Grínor (2006) *Globalización e identidades nacionales y postnacionales...¿de qué estamos hablando?* Santiago: LOM

ROJO, Grínor; SALOMONE, Alicia y ZAPATA, Claudia (2003) *Postcolonialidad y nación*. Santiago: LOM

SIEDER, Rachel (2002) "Introduction". En: SIEDER, R (ed.) *Multiculturalism in Latin America. Indigenous rights, Diversity and Democracy*. Londres: Institute of Latin American Studies.

SCOTT, Joan W. (1992) "Multiculturalism and the Politics of Identity", *October* Vol. 61, *The Identity in Question* (Summer, 1992), pp. 12-19

STAVENHAGEN, Rodolfo (2000) *Conflictos étnicos y estado nacional*. México: Siglo XXI/ UNRISD

\_\_\_\_\_ (2002) "Indigenous Peoples and the State in Latin America". En: SIEDER, R (ed.) *Multiculturalism in Latin America. Indigenous rights, Diversity and Democracy*. Londres: Institute of Latin American Studies.

SUBERCASEAUX, Bernardo (2007) *Historia de las ideas y de la cultura en Chile*. Tomo IV. *Nacionalismo y cultura*. Santiago: editorial Universitaria

\_\_\_\_\_ (2002) *Nación y cultura en América Latina*. Santiago: LOM

\_\_\_\_\_ (2003) "La construcción de la nación y la cuestión indígena". En: Rojo, G; Salomone, A; Zapata, C; Ruiz, C; Subercaseaux, B; Oyarzún, K; Castillo, V; Martínez, J.L; Martínez, N; Gallardo, V; Baeza, A; Miranda, P, Muzzopappa, E; Cisterna, N (2003) *Nación, Estado y Cultura en América Latina*. Santiago: Ediciones Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad de Chile.

TAGLE, M. Blanca; PLANELLA, M. Teresa (2002) *La Quinoa en la zona central de Chile. Supervivencia de una tradición prehispánica*. Santiago: IKU.

TAYLOR, Charles (1992) "La política del reconocimiento". En: GUTMANN, Amy (comp) *El multiculturalismo y "la política del reconocimiento"*. México D.F: Fondo de Cultura Económica

TRESSERRAS, J y MEDINA, X (2007) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur-Universidad de Barcelona / Instituto Europeo del Mediterráneo.

TURNER, Terence (1993) "Anthropology and Multiculturalism: What Is Anthropology That Multiculturalists Should Be Mindful of It?", *Cultural Anthropology* Vol. 8, No. 4 (Nov., 1993), pp. 411-429

VALENZUELA, Rodrigo (1981) *El sistema culinario mapuche: una aproximación estructural*. Tesis para optar al grado de Licenciado en Antropología Social. Universidad de Chile.

VAN COTT, Donna Lee (2000) *The friendly liquidation of the past: the politics of diversity in Latin America*. Pittsburgh : University of Pittsburgh Press.

VOLLE, Aurelie (2005) *Quand les mapuches optent pour le tourisme. Regards croisés sur le développement au Chili*. Paris: Harmattan.

WILLIAMS, Brackette F. (1993) "The Impact of the Precepts of Nationalism on the Concept of Culture: Making Grasshoppers of Naked Apes", *Cultural Critique* No. 24 (Spring, 1993), pp. 143-191



YÚDICE, George (2002) *El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global*. Barcelona: Gedisa.

### **Recursos electrónicos**

BÉRARD, Laurence y MARCHENAY, Philippe (1995) "Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir". En : *Terrain revue d'ethnologie de l'Europe*. Nº 24, marzo 1995. <http://terrain.revues.org/index3128.html>

CALVO, Gregorio; INOSTROZA, Marina (2001): "Revisiones teóricas para el estudio de la estereotipación del mapuche en la formación de la identidad nacional chilena". Departamento de Ciencias Históricas y Sociales. Universidad de Concepción. Chile. <http://www2.udec.cl/~etellez/greg.doc>

MATO, Daniel (2002) *All Industries and Forms of Consumption are Cultural. A Critique of the ideas of "Cultural Industries" and "Cultural Consumption"*, NYU Conference, November 11, 2002. [http://www.globalcult.org.ve/pub/pub\\_mato.html](http://www.globalcult.org.ve/pub/pub_mato.html)



## **Anexos**



# Glosarios

## 1.- Glosario del castellano y siglas

**Cocinería(s):** lugares que ofrecen comidas al interior o en los costados de los mercados y los terminales pesqueros (puerto). En general puede entenderse como un pequeño restaurante cercano a los espacios de comercialización de alimentos.

**Concertación de Partidos por la Democracia (Concertación):** Coalición de partidos políticos existente desde los comienzos de la transición política. Se origina en la oposición a la dictadura, específicamente para el plebiscito de 1988 que dio término al periodo dictatorial. En ese entonces se llamaba “Concertación de partidos por NO”. Actualmente la Concertación agrupa los siguientes partidos: Partido Socialista (PS), Partido por la Democracia (PPD), Partido Demócrata Cristiano (PDC) y Partido Radical Social Demócrata (PRSD). Desde el retorno a la democracia hasta el 2010, la Concertación gobernó durante 4 periodos consecutivos. Los presidentes fueron Patricio Aylwin, Eduardo Frei, Ricardo Lagos y Michelle Bachelet.

**Chingana:** La palabra chingana ha caído en desuso actualmente. En el contexto del libro de Pereira Salas refiere a un espacio de divertimento popular, de carácter más estable que las ramadas o fondas, donde se come y se bebe. Las chinganas pueden asociarse también a los bajos fondos urbanos.

**Fonda:** sinónimo de ramada, es decir, refiere a un local provisorio de venta de alimentos y bebidas, donde recrearse y bailar durante las fiestas patrias.

**Once:** toma alimentaria que se consume entre el almuerzo y la cena o como sustituto de la cena. La once se compone de una bebida caliente, generalmente té, y pan (cualquier tipo de pan) con acompañamientos salados o dulces. Cuando la once sustituye la cena suele ser más abundante.

**Picada:** restaurante que se caracteriza por una buena relación precio – calidad, por privilegiar la comida a la ambientación del local y, sobretodo, por no ser ampliamente conocido. Un restaurante deviene picada gracias al boca a boca y a una clientela frecuente.

**Semana Gastronómica:** instancia de promoción de productos alimentarios nacionales inscrita en un contexto mayor de encuentro entre diplomáticos y empresarios chilenos y extranjeros en distintas partes del mundo.

**Siutiquería:** actitud de presumir de elegancia o imitar las costumbres que se suponen finas o elegantes.

## SIGLAS

**CETsur:** Centro de educación y tecnología para el desarrollo del sur. Corporación de derecho privado sin fines de lucro nacida en el año 2000. Su “visión” es: “Al 2014 seremos reconocidos por contribuir al desarrollo de la soberanía alimentaria de los territorios del sur de Chile, inspirados en los valores de identidad, sustentabilidad, diversidad, solidaridad e interculturalidad”; y su “misión”: “CET Sur es una organización de la sociedad civil, que desarrolla actividades de formación, fomento e investigación, en forma colectiva y participativa, para el desarrollo territorial, reactivación de saberes tradicionales y desarrollo de mercados locales” ([http://www.cetsur.org/?page\\_id=32](http://www.cetsur.org/?page_id=32). Consultado el 11/08/12).

**INACAP:** Instituto Nacional de Capacitación. Tiene 25 sedes a lo largo de Chile y fue fundado en 1966. Su escuela de gastronomía goza de gran prestigio.

**INA:** Instituto de Investigaciones Agropecuarias

**FIA:** Fundación para la Innovación Agraria

**CONADI:** Corporación Nacional de Desarrollo Indígena

## 2.- Glosario de alimentos y preparaciones

**Apol:** forma de consumir los interiores de un cordero que implica una forma específica de matar al animal. El cordero se cuelga vivo y patas arriba, se le abre la traquea por dónde se introducen aliños, entre ellos merquén. Una vez muerto, se sacan los pulmones (ya aliñados) y se cuecen.

**Arvejas:** guisantes

**Avellana:** fruto del avellano (*gevuina avellana*), se consume como fruto seco.

**Caldillo:** sopa de pescado con cebolla y papas. El más famoso de los caldillos es el congrio, pero se puede hacer con cualquier pescado. En el norte de Chile estas sopas se conocen como “chupín”.

**Catuto:** panecillo de trigo, delgado y de forma alargada. El trigo se cuece y luego se muele formándose un conjunto pastoso al cuál luego se da forma con las manos. El catuto puede comerse de inmediato, sin atravesar otro proceso culinario, o se puede tostar. Puede comerse solo o untado con ají o mermelada. Si hiciéramos una gradación de los tipos de pan según si son más o menos mapuche, el catuto estaría, sin duda, en el polo de lo más mapuche.

**Cazuela:** La cazuela es un plato que toma el nombre del recipiente usado para su preparación. Hay muchas variedades de cazuela – cada una recibe el nombre de la carne que contenga – pero básicamente es la cocción conjunta, en agua, de carne (pollo o vacuno, cordero, cerdo, etc.) y vegetales (papa, zapallo y choclo fundamentalmente) que luego se espesa agregando arroz o fideos cabellos de ángel o chuchoca o locro de trigo. Sonia Montecino (2007) estima que es el producto de la mezcla del puchero español y los caldos (korru) mapuches. Desde el punto de vista de Merino (1997) es un plato mapuche al que se “acostumbraron” los españoles. Sea como sea es, si duda, el plato más emblemático de la cocina chilena y su consumo – con variaciones – es transversal a las clases sociales.

**Cazuela de pollo con locro:** Esta cazuela no se diferencia en nada de las cazuelas en general excepto en los ingredientes y, sobretodo, la identificación. Tal como indica su nombre la carne de este plato es de pollo y el alimento utilizado para espesar el caldo es el locro de trigo. Todos los demás ingredientes y técnicas se mantienen constantes. Esta cazuela ha devenido públicamente *la más mapuche de las cazuelas*. Como comentamos en este trabajo esa marcación parece estar sujeta al elemento que usa para espesar el caldo.

**Centolla** (*Lithodes antarctica*): Crustáceo que se distribuye en las costas del sur austral de Chile.

**Cochayuyo** (*Durvillaea antarctica*): Alga marina. Collofe en mapudungun. Crece en las rocas, especialmente en los ambientes de oleaje intenso. Es un alga parda que desarrolla una fronda ancha y plana de varios metros de longitud. Se consume fresca y seca, cruda o cocida (Pardo y Pizarro 2005:40)

**Changles:** hongos o setas de otoño e invierno que crecen en los bosques de robles en el sur de Chile. Corresponden al género *Ramaria* y en España se conocen como “pie de rata”. Se consumen cocidos y representan uno de los alimentos marcados como mapuche “rescatados” por la Cocina Chilena Renovada.

**Chapalele:** panecillo redondo cuya masa se compone de papas cocidas molidas y harina. Se consume hervido o frito y es característico de la cocina de Chiloé.

**Chirimoya** (*Anona Cherimola* Mill.): Fruta casi redonda de pulpa blanca y suave. Chirimoya es una palabra quechua y no es claro si fue introducida en el actual territorio chileno por los Incas o si era anteriormente conocida por los habitantes del norte del país.

**Choclo:** maíz

**Chuchoca:** molienda de granos de maíz secos

**Digüeños** (*Cyttaria spp.*, *Discomycetes*): hongo comestible que parasita el roble y otros árboles de la especie *Nothofagus* (Pardo y Pizarro 2005:47). Es de coloración naranja y se suele comer crudo en ensaladas.

**Empanada:** masa rellena. La empanada más consumida en Chile es rellena de pino, es decir, la mezcla de carne de vacuno picada y cebollas picadas. Aunque la presencia del trigo en la masa y la carne de vacuno en el pino impiden situar el origen de las empanadas en un tiempo pre-colonial, Montecino (2005) las piensa como un elemento “mestizo” en tanto la palabra “pino” proviene del mapudungun.

**Frutilla:** fresa

**Harina Tostada:** harina de trigo tostada al fuego. Se consume en postres y bebidas.

**Humitas:** definidas por Montecino como “una de las comidas de más larga duración en Chile” (2005:111), las humitas son un plato representativo de la cocina chilena de la zona central. Aparentemente de data prehispánica, este platillo tiene como principal ingrediente el maíz tierno que una vez molido o rallado (hasta lograr una especie de masa o pasta) se usa para rellenar las hojas del maíz. Una vez envueltas y amarradas las humitas se cuecen en agua caliente. Son prácticamente iguales a los tamales. Su consumo es veraniego.

**Kuchen:** tarta dulce asociada al sur del país y a la inmigración alemana. Montecino (2006) indica que “en todo Chile se reconoce que su inserción dentro de la repostería nacional es obra del influjo alemán –recordemos que entre 1850 y 1875 hubo una migración de casi seis mil alemanes al sur del país –, y que si bien se come a lo largo del territorio, será en las zonas australes donde su factura y extendido consumo adquiera especial identidad” (2006:160). Según la autora el kuchen tiene un sentido de consumo cotidiano.

**Locos** (*cochleas concholepas*): molusco apreciado y escaso

**Locro de trigo:** trigo machacado o molido en partículas gruesas que se consume “sancochado”, es decir, cocido ligeramente. Los mapuche también le llaman “arroz de campo” y lo comercializan en la feria de alimentos de Pitrufquén. Se utiliza para hacer guisos y espesar caldos o sopas por eso podríamos ubicarlo en el mismo grupo de la chuchoca.

**Maqui:** fruto del maqui (*aristotelia chilensis*), es una baya pequeña de entre 4 y 6 milímetros de diámetro. Tiene un color morado casi negro y es dulce. En la Araucanía se come directamente del árbol, como una fruta, y poco a poco se ha hecho conocido en todo el país como un alimento con importantes cualidades medicinales. Los cocineros renovadores, sobretodo los que trabajan en Temuco y sus alrededores, han incorporado esta baya en sus recetas. Maqui es una palabra del mapudungun.

**Merkén o merquén:** forma de preparar el ají. Se hace moliendo juntos ají seco y ahumado, semillas de cilantro y sal. Tiene un color cobrizo. El merkén se conoce públicamente como un aliño deshidratado, sin embargo puede que el mismo nombre aluda a formas no deshidratadas de preparar y consumir el ají. En el marco de esta investigación nos interesaremos en el merkén en tanto deshidratado, aliño y producto “gourmet”.

**Miel de Ulmo:** miel que las abejas producen a partir de la recolección de polen y néctar de la flor de Ulmo. El Ulmo (*Eucryphia cordifolia*) es un árbol endémico del sur de Chile. Esta miel es de color blanquecino y cremosa, y se ha convertido en el endulzante por excelencia de la Cocina Chilena Renovada.

**Milcao:** también como conocido como “pan de papa”, es muy similar al chapalele y, junto a éste, conforman los tipos de pan más fuertemente asociados a la cocina chillota. El milcao se hace mezclando papas cocidas molidas y papas crudas ralladas, se forma una masa compacta y se fríe u hornea.

**Millokin o miyokin:** albóndigas de legumbres. Las legumbres más utilizadas son las arvejas y lentejas. Éstas se cuecen, luego se muelen en seco y se les da forma de bola.

**Mote:** El mote es trigo cocido. El modo mapuche de prepararlo es cocer el trigo en agua con cenizas de la leña del fogón o la cocina. Después de cocido se pela frotándolo también con cenizas y finalmente se lava. Ese mote se puede comer o volver a cocer. Sólo un estudiante de cocina que conocí en Temuco prepara el mote de este modo, los demás cocineros compran “trigo mote” en bolsa en cualquier supermercado y lo cuecen.

**Mote con huesillos:** bebida infaltable en los recetarios de “cocina chilena”. Puede consumirse como postre o constituir una toma alimentaria independiente aunque nunca es sustituto de una comida. La bebida se compone de mote, huesillos cocidos (los huesillos son duraznos o melocotones deshidratados) y el agua azucarada en que se han cocido los huesillos. Se bebe helada.

**Muday:** El muday puede definirse como un tipo de chicha donde lo que fermenta es trigo, maíz o la mezcla de ambos. Para hacer el muday de trigo, que es el más común, es necesario quitar el hollejo del trigo y ponerlo a cocer en agua. Una vez cocido se muele y se vuelve a agregar agua, levadura y azúcar. Igual que la chicha, el muday gana grados alcohólicos con el tiempo, pero lo común es tomarlo como una bebida no alcohólica. Actualmente se consume en instancias festivas como el nguillatún y el wetripantu.

**Murta o murtillo:** fruto del arbusto del mismo nombre (*ugni molinae*). Baya de color rojo intenso. Se usa fundamentalmente en repostería y preparación de licores, pero sus usos culinarios van en aumento. Es un fruto utilizado por los cocineros renovadores y que ha sido marcado étnicamente.

**Nalca** (*Gunnera chilensis*): Planta conocida también como “pangue”, ambos vocablos provienen del mapudungun. Crece en las zonas húmedas del sur de Chile. Su tallo, grueso y fibroso, se suele consumir crudo en ensaladas o como si fuera una fruta. Con él también se hacen mermeladas.

**Pastel de Choclo:** este plato de verano reúne elementos de las humitas y las empanadas, porque es la conjunción del pino y la pastelera de choclo. Ésta última es una pasta o salsa pastosa de choclos que se hace rallándolos y cocinándolos con leche. El pastel se hace por capas. En la capa inferior se coloca pino, sobre él se incorporan trozos de huevo duro (cocido), aceitunas negras y trozos de pollo cocido, luego todo se cubre con la pastelera de choclos. La superficie se cubre de azúcar y se pone en el horno hasta que la cubierta esté dorada.

**Pebre:** El pebre es un picadillo de cebolla, cilantro, ají y, a veces, tomate, aliñado con sal, vinagre o limón y aceite. Se usa para acompañar distintos tipos de panes y casi cualquier plato.

**Pebre de quínoa:** el pebre toma este nombre cuando se le agregan algunos granos de quínoa. Es decir podría llamarse pebre con quínoa.

**Pino:** relleno de la empanada y base del pastel de choclo. Guisado de carne de vacuno troceada en cubitos y cebolla. Puede incluir también pasas y aceitunas negras.

**Piñón o Pehuén:** fruto de la araucaria (*Araucaria araucana*). De color marrón y aproximadamente 4 centímetros de largo tiene, entre los pehuenche, usos culinarios variados y ha sido considerado la base de su alimentación. Sus formas de consumo comunes son como harina o cocidos enteros como parte de una comida, también se usa para preparar bebidas. Los piñones son un “fruto aborigen” utilizado en la Cocina Chilena Renovada y comercializado en tanto producto “gourmet”. Al entrar en esa categoría sus formas de consumo se han ampliado.



**Pisco:** bebida alcohólica. Variedad de aguardiente de uva

**Porotos:** frijoles, judías

**Porotos verdes:** judías verdes

**Porotos granados:** este es el nombre dado a los porotos frescos que se desgranar de la vaina, y es también el nombre de una preparación específica que tiene como ingredientes principales los porotos frescos y el choclo. Los porotos se ponen a cocer y se va agregando en forma sucesiva: zapallo en cuadritos, granos de choclo enteros o rallados y albahaca.

**Quínoa, Kingua, Kinwua (*chenopodium quinoa*):** la quínoa constituye, según Tagle y Planella, un "cultígeno prehispánico fuertemente arraigado entre las poblaciones indígenas de las tierras altas de Perú, Bolivia y territorio altiplánico del norte de Chile" (2002:78). Es uno de los principales ingredientes "rescatados" por la Cocina Chilena Renovada y es también central en la Gastronomía Mapuche. Este cereal fue re-introducido en la Araucanía bajo el nombre kingua aunque en mapudungun su nombre era dahue o zahue. Tagle y Planella (2002) sostienen que la quínoa toma el nombre de kingua en la zona central de Chile y que dicho nombre vendría de la voz quechua "kinuwa".

**Semitas o simitas:** También conocido como "pan de agua", se hace con una masa de harina, agua y sal. Es un panecillo redondo y delgado que se cuece en agua quedando de color traslúcido y textura gelatinosa. Se consume junto con las comidas y es, según Ibacache (1991), propio de la cocina mapuche-lafkenche, es decir, de la costa.

**Sopaipillas:** panecillos o tortitas de harina de trigo fritos en aceite. La masa se prepara con harina, agua y manteca, se les da forma redondeada y se fríen. Se pueden comer solas o acompañadas de ají, pebre, miel, según si se prefieren dulces o saladas. Estas son las sopaipillas que se comen corrientemente en el sur de Chile y, a veces, se nombran como sopaipillas mapuche para diferenciarlas de las que comen en la zona central que incluyen zapallo en la masa.

**Tortilla al rescoldo o de rescoldo:** pan cocido entre cenizas. La masa es de harina de trigo, sal y manteca. Una vez que toma una consistencia suave se le da forma redonda y se mete entre cenizas. Es necesario procurar que no haya brasas para que la tortilla no se queme. Generalmente se usan las cenizas del fogón, pero a falta de éste se puede cocinar en la estufa a leña. Cuando se saca, se sacuden las cenizas y se come. Su tamaño es muy superior a cualquier otro de los tipos de panes que aparecen en este trabajo; las sopaipillas, los catutos, los milcaos, etc. son panecillos individuales, en cambio de una tortilla pueden comer por lo menos cinco personas.

**Valdiviano:** plato que toma su nombre de la ciudad de Valdivia. Es una sopa o caldo preparado, actualmente, con carne de vacuno sobrante del día anterior, cebollas y huevo. Originalmente, indica Montecino (2005), se preparaba con charqui, de ahí que se lo considere un pariente del charquicán. Se trata de un platillo asociado a las clases populares y su consumo se asocia a la recuperación del cuerpo después haber bebido en exceso.

**Yuyo:** no es del todo claro si la palabra yuyo designa a un vegetal cultivado o a hierbas silvestres. Según Lenz, alude a cualquier hierba silvestre o maleza, mientras que Mejía sostiene que es el nombre común usado para las verduras (Pardo y Pizarro 2005:159). En el contexto etnográfico yuyo representa una planta o hierba silvestre, de hecho en Carilafquén suele decirse "un yuyo" y no "el yuyo" porque más de un tipo de hierba puede usarse como tal. De cualquier modo, lo interesante es que la palabra alude a una distinción entre cultivado / no cultivado, y que remite a una usanza prehispánica (Prado y Pizarro 2005: 32).

**Zapallo:** calabaza

### 3.- Glosario de Mapudungun

**Greca de cruz escalonada:** una greca es un adorno en forma de franja ancha en la cual se repite la misma combinación de elementos. La greca de cruz escalonada, conocida también como cruz andina y en mapudungun como gemil, está asociada al vestuario tejido, sobretodo al poncho o manta de los jefes de comunidades mapuche. Se atribuye su forma simétrica a los cuatro puntos cardinales y la partición en cuatro del universo, cuestión principal de la cosmovisión mapuche; pero pareciera que el sentido que las tejedoras otorgan a la cruz está relacionado más bien con mostrar la autoridad de quienes la portan en sus prendas.



Merkén Chili Fron Chile. En la parte inferior de la etiqueta se observa el uso de la cruz escalonada o gemil. Imagen de la página web empresarial (<http://chilifromchile.com>)

**Huinca, Huinka, winka:** refiere a quienes no son mapuche. A veces se traduce como extranjero, pero su uso da cuenta que tiene un significado más específico. Aunque hay quienes dicen Huinca a cualquier no mapuche es más común que se llame de esa forma a un *no mapuche no bienvenido*, en ese sentido la palabra toma una forma peyorativa asociada a la usurpación de tierras y recursos, e incluso a la violación de mujeres. En el contexto etnográfico se usó también la palabra “gringo” para referir a no mapuche, pero los llamados “gringos” son extranjeros y no chilenos, en particular extranjeros de origen alemán y suizo que habitan en la Araucanía. Los chilenos pueden ser nombrados como huincas o, según me indicó una informante, simplemente como “chilenos”. Esa distinción es importante y recalca que el término Huinca no describe simplemente la pertenencia o no al colectivo mapuche sino que alude a un conflicto latente.

**Külpühue:** armazón de madera utilizado para transportar a los bebés.

**Kultrún:** instrumento de percusión formado por una vasija de madera cubierta de cuero. El cuero es dividido en cuatro cuartos por una cruz pintada y cada cuarto se pinta con determinados símbolos. El simbolismo impreso en la superficie del kultrún podría leerse como una síntesis del universo que resume sus componentes cósmicos y terrestres, materiales e inmateriales (Foester 1995:110).



Mujer tocando el kultrún. Imagen de la Guía Turística de Leufu Budi

**Lukuntuwe o Lukuntuel:** Figura antropomorfa que representa un orante arrodillado. Se compone de cabeza, tronco, corazón, manos y pies. Es una greca común en la faja femenina.



Lukuntuwe como figura central en envase de merkén. Greca de cruz escalonada en la parte inferior de la etiqueta. Patio Bellavista.

**Machitún:** Rito que se orienta a la restitución de la salud y/o del equilibrio síquico y social subvertido por la irrupción de fuerzas malignas. El rito es llevado a cabo por una o un machi, es decir, por quien cumple el rol de chamán. Los poderes de las machi (son mayoritariamente mujeres) les son revelados en sueño y les permiten entrar en contacto con el mundo supraterráneo y con los espíritus. Las machi conocen las enfermedades y las formas de curación (Foester 1995:101-110).

**Nguillatún:** rogativa que celebra cada comunidad siguiendo una periodicidad que va de 1 a 4 años. Quienes “entran” al nguillatún se trasladan al lugar de celebración de la rogativa y permanecen ahí entre 2 y 4 días. Los participantes construyen una vivienda transitoria y se visitan unos a otros siguiendo las normas de cortesía que implica la ocasión. A lo largo del nguillatún se suceden varias acciones simbólicas en las que participan todos quienes han “entrado”. El objetivo del rito, según Foester, es “la mediación entre lo sobrenatural y lo humano, expresada [...] en acciones simbólicas destinadas a la dotación de medios de existencia cuya dotación no depende nunca por completo de las capacidades humanas, sino de un orden divino” (1995:88)

**Pifilca:** instrumento de viento tallado en madera. Mide aproximadamente 25 centímetros y cuenta con un solo orificio en la parte superior.

**Rehue o rewe:** palabra que designa un tronco de árbol sin corteza labrado con peldaños. Los árboles de laurel, canelo y maqui son los más utilizados para construirlos. Cada machi o curandera tiene un rehue enterrado frente a su puerta y lo utiliza en las ceremonias que realiza. En este sentido diríamos que un rehue es un tótem. También es posible llamar rehue al lugar sagrado en distintas ceremonias. Por ejemplo: durante el nguillatún se realizan varios bailes alrededor del rehue, del mismo modo que se bailó en la boda celebrada en la Ruka Chanquílco. En este caso la palabra rehue describe un círculo central que contiene varios elementos: un tronco escalonado, una planta de canelo, banderas y ofrendas.



Rehue como objeto turístico. Exterior Ruka Chanquílco

**Ruka o ruca:** vivienda mapuche. Puede ser de planta cuadrada o elipsoide, siendo esta última la forma común en las zonas de la Araucanía donde realicé trabajo de campo. Dependiendo de la zona geográfica los materiales de construcción y la forma pueden variar, pero siempre se hace con madera y paja o junquillo. Las rukas observadas constan de una estructura de pilares delgados y redondos de madera y un recubrimiento total (toda la casa) de paja. El techo tiene dos aberturas, una en cada punta, para la ventilación. Las rukas se orientan en el eje oriente-poniente y la puerta siempre mira al oriente, lugar por donde sale el sol. Al interior no hay separaciones, pero sus espacios tienen usos específicos. En el centro de la ruka o en la porción más cercana a la puerta se ubica el fogón (sitio delimitado en el suelo donde se hace el fuego para cocinar y calentar la vivienda), generalmente la parte posterior de la vivienda se usa para dormir y almacenar, mientras que las actividades cotidianas se realizan cerca del fogón.



Ruka en el lago Budi

**Trarilonko:** cintillo para la frente que usan hombres y mujeres. El trarilonko masculino es de lana y lleva distintos diseños. El trarilonko femenino es una cadena de plata cubierta en toda su extensión por colgantes discales.





Mujer con trarilonko y trapelacucha al interior de una ruka en el lago Budi

**Trapelacucha:** adorno pectoral usado por las mujeres. Se fabrica, idealmente, en plata y se compone de una pieza principal unida a una pieza secundaria por tres series de eslabones.



Mujer con trapelacucha y trarilonko, mujer con kultrún. Atrás, hombre con trarilonko. Imagen del reportaje *Por las rutas étnicas de Chile*. Revista *Domingo, El Mercurio*.

**Trutruca:** instrumento de viento con embocadura lateral. Se fabrica con un colihue ahuecado y se recubre con un intestino de caballo. Termina en un pabellón de cuerno de vacuno. Existen trutruucas circulares y rectas.



Trutruucas y telar. Interior Ruka Chanquílco

## Menús

Extracto del material escrito que se entregaba a las participantes del curso de “Alimentación saludable” dictado por Mari Topi y organizado por el Consultorio Metodista de Temuco

<b>Porciones por Preparación: 7</b>						
<b>MENÚ 1</b>						
<i>Ensalada de Hojas surtidas</i>						
Alimento	Medidas Caseras	gr./cc	Calorías Kcal.	H. de C. (gr.)	Proteínas (gr.)	Lípidos (gr.)
Lechuga	2 unidades	700	91	16.1	9.1	1.4
Brotos de	1 bandeja					
Espinaca	1 paquete	500	110	17.5	14.3	1.75
Rúcula	1 unidad	-	50.81	8.57	3.21	0.64
Betarraga	1 paquete	1050	200	41.65	19	0.65
Vinagrillo	1 paquete	-	-	-	-	-
Aceite	1 cucharada	89.5	0	0		9.95
<b>TOTAL</b>	-	-	<b>452</b>	<b>84</b>	<b>45</b>	<b>14</b>
<b>PORCION</b>	-	-	<b>65</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<i>Porotos salteados con verduras y pulpa</i>						
Alimento	Medidas Caseras	gr./cc	Calorías Kcal.	H. de C. (gr.)	Proteínas (gr.)	Lípidos (gr.)
Porotos secos	-	500	1630	286.5	103	8
Pulpa	-	250	330	4.5	53	11
Zanahoria	3 unidades	255	112.2	26.01	2.55	0
Puerros	2 unidades	200	52	9	5	0
Zapallo italiano	1 unidad	300	42	8.7	3.48	0.42
Cebolla	1 unidad	200	76	17.26	2.32	2.32
Ajo	2 dientes	2	3	0.6	0.125	0.05
Oregano	1 atado	120	79.2	11.64	2.64	2.4
Apio	3 varitas	150	24	5.49	2.28	0.21
Aceite (se puede disminuir)	-	500	4475	0	0	497.5
<b>TOTAL</b>	-	-	<b>6823.4</b>	<b>369.7</b>	<b>174.395</b>	<b>521.9</b>
<b>PORCION</b>	-	-	<b>974.8</b>	<b>52.8</b>	<b>24.9</b>	<b>74.6</b>
<i>Fritos de quinua con verduras</i>						
Alimento	Medidas Caseras	gr./cc	Calorías Kcal.	H. de C. (gr.)	Proteínas (gr.)	Lípidos (gr.)
Quinua	1 taza	160	600	102.4	20.8	12
Acelga	½ paquete	400	80	15.2	7.2	0.8
Huevo	3 unidades	150	240	6	20.4	15
<b>TOTAL</b>	-	-	<b>920</b>	<b>123.6</b>	<b>48.4</b>	<b>27.8</b>
<b>PORCION</b>	-	-	<b>131.4</b>	<b>17.7</b>	<b>6.9</b>	<b>3.97</b>

## Propuesta de Cóctail Étnico. Cocinero Cristian Morales

**Cristian Morales Tocornal**  
Eventos Gastronómicos

### Propuesta N° 3 Coctail Étnico 45 Personas

#### **Para Beber:**

<i>Pisco Sour endulzado con Miel de Ulmo</i>	2 P/P
<i>Coctail de Murtilla</i>	1 P/P
<i>Vino Frontera Carmenere</i>	1 P/P
<i>Vino Chardonnay Ravanal Varietal</i>	1 P/P
<i>Variiedad de Jugos Naturales</i>	2 P/P
<i>Agua Mineral</i>	1 P/P

#### **Bocadillos Fríos:**

<i>Pebre de Charqui servido en Tostadas de Pan Integral</i>	3 P/P
<i>Mini Sopaipillas acompañadas con un Pebre de Mote</i>	3 P/P
<i>Tártaro de Cochayuyos, servido en Mini Cucharitas de Loza Blanca</i>	3 P/P
<i>Cebiche de Corvina, servido en Mini Cucharitas de Loza Blanca y acompañado con mini Galletas de Merkén Mapuche</i>	3 P/P
<i>Variiedad de Panes preparados a base de Harina Tostada, acompañados de Merkén Mapuche y Variiedades de Vegetales Marinados en Vinagre de Manzana.</i>	2 P/P
<i>Caritín servido en Tostadas de Pan Blanco</i>	3 P/P
<i>Clásico Pebre de Tomate, acompañado de Tortillas de Rescoldo</i>	4 P/P

#### **Bocadillos Calientes:**

<i>Caldo de Quínoa y Verduritas, servido en Taza</i>	3 P/P
<i>Brochetas de Lomo de Equino al Chascú</i>	3 P/P
<i>Barquitas de Salmón y Queso de Campo</i>	3 P/P
<i>Tacitas rellenas con Estofado espeso de Gallina y Quínoa</i>	3 P/P
<i>Brochetas de Cerdo al Aji de Color</i>	3 P/P
<i>Empanaditas de Fritas de Mariscos</i>	3 P/P
<i>Brochetas de Lomo de Vacuno servido en Salsa de Hongos</i>	3 P/P
<i>Empanaditas Fritas de Ave y Verduritas</i>	3 P/P

#### **After Meal:**

*Servicio de Café de Grano*  
*Servicio de Variiedades de Té Dilmah e-Infusiones de Hierbas*

#### **Servicio de Consomé:**

*Consomé de Ave y Verduras, acompañado de Tapaditos de Jamón y Queso de Campo, acompañados de Pailitas con Merkén Mapuche.*

Fono: 45-520223 – 09-0002100  
cmteventos@gmail.com  
Temuco - Chile

**Las Propuestas Incluyen:**

***Personal de Servicio:***

*Garzones Capacitados que, además de servir el coctail y sus aperitivos, también servirán los tragos dispuestos por el Cliente.*

***Vajilla:***

*Montaje y Vestidura completa de mesas y sillas, platos, copas y servilletas, y la disposición amena de los puntos utensilios anteriormente mencionados.*

*Además incluye fundas para sillas, lazos y carpetas de color.*

***Traslado y Montaje:***

*Preparación de los insumos, su traslado al centro de eventos y su correcto y delicado montaje.*

***Decoración:***

*A solicitud del cliente, se dispondrá un ambiente étnico en las mesas, haciendo referencia al barro, mimbres y gredas.*

***Atención del Bar:***

*La propuesta también incluye la atención del bar, dispuesto por el Cliente.*



## Cotizaciones de Kozwi, empresa de Bety Quilaqueo



Kozwi, El leño Encendido  
(Cocina Intercultural)  
Kamollfvnche ka Mapuche Zewmailvn  
Cocina Mapuche y Chilena

### COTIZACIÓN

#### MENU A \$2.900 + IVA

2 aperitivos por persona  
Vino tinto cabernet sauvignon – muday  
Jugo de natural (fruta de la estación)

•  
Sopaipillas (3 pp.)  
Variedad de empanaditas (2 pp)  
katutos (3 pp.)

•  
Salsa de aji

---

#### MENU-B \$3.900 + IVA

2 aperitivos por persona  
Vino tinto cabernet sauvignon – Muday  
Jugo natural (2 variedades)  
Pisco sour

•  
Sopaipillas (4 pp)  
Variedad de canapés (4 pp)  
(ricota finas hierbas – tomatito cocktail – jamón )  
Empanaditas  
Millokines (3 pp)  
katutos

•  
Salsas de aji

Nota: se incluye mantelería y vajilla. **No se incluye otro ítem no especificado como mesas, sillas etc.**



**Kozwi, El leño Encendido**  
**(Cocina Intercultural)**  
Kamollfnche ka Mapuche Zewmailvn  
Cocina Mapuche y Chilena

---

**Cotización Servicio de Coctel Intercultural para 20 personas**

**\$ 5200 + IVA valor p/p**

Sopaipillas  
Catutos  
Millokin  
Mote  
Carne (2 tipos)  
Muday  
Salsas  
Pebre  
Aji

**NOTA: SE INCLUYE MANTELERIA COMPLETA, SERVILLETAS,  
CRISTALERIA, ATENCIÓN DE GARZONAS.**

Atentamente

Olga Quilaqueo Q.

Fono contacto: 045- 249435 / 09-662171193



### Parte del Curriculum de Bety Quilaqueo.

En las imágenes se aprecia el modo en que se presentan los cócteles mapuche y se pueden distinguir sopaipillas (redondas) y catutos (panecillos alargados de color blanquecino)

**Septiembre:** Cóctel mapuche para lanzamiento de documental chileno-canadiense "El Juicio de Pascual Pichún", en dependencias de la Universidad Católica de Temuco.  
**Numero de personas:** 200.  
**Cliente:** Observatorio de Derechos de los Pueblos Indígenas.



**Agosto:** Servicio de Café Intercultural para Seminario Nacional de Folklore e identidad Cultural durante los días 23, 24 y 25.  
**Número de personas:** 120.  
**Cliente:** Universidad de la Frontera.

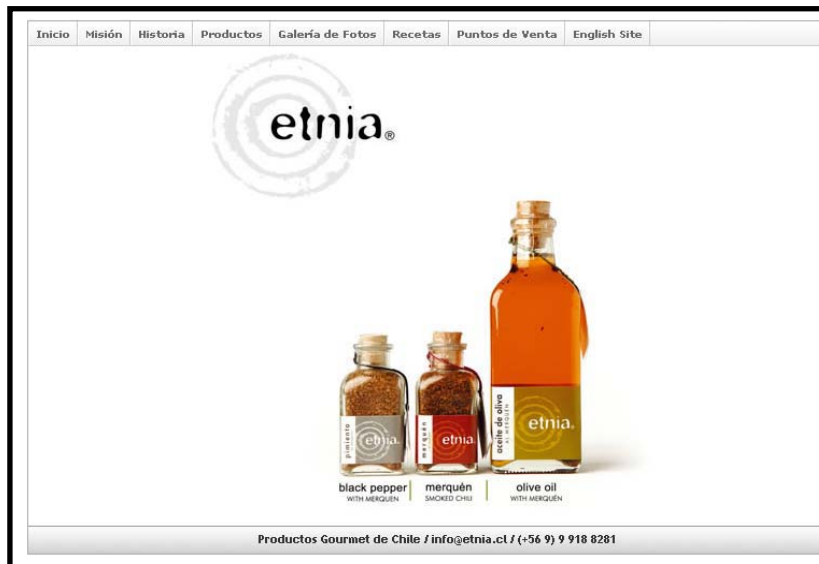


**Agosto:** Servicio de alimentación en Comunidad indígena de Tranamán, Los Sauces.  
**Número de Personas:** 45  
**Cliente:** Corporación Nacional de Desarrollo Indígena Programa Orígenes.

**Agosto:** Servicio de Coffe Break en Victoria, realizado en dependencias de la Universidad Arturo Prat.  
**Número de Personas:** 140  
**Cliente:** Servicio de Salud Araucanía Norte.

# Productos Mapuche gourmet

## 1.- Etnia



Inicio página web etnia.cl



Productos Etnia. Tienda Ona. Santiago

## 2.- Chili from Chile



Página de inicio de la web [www.chilifromchile.cl](http://www.chilifromchile.cl)



Productos Chili from Chile en Patio Bellavista. Santiago

### 3.- Origen Chileangourmet



Flash de inicio web [www.origenchileangourmet.cl](http://www.origenchileangourmet.cl)



Información en formato PDF. Página web de Origen Chileangourmet



#### 4.- Huerto Azul



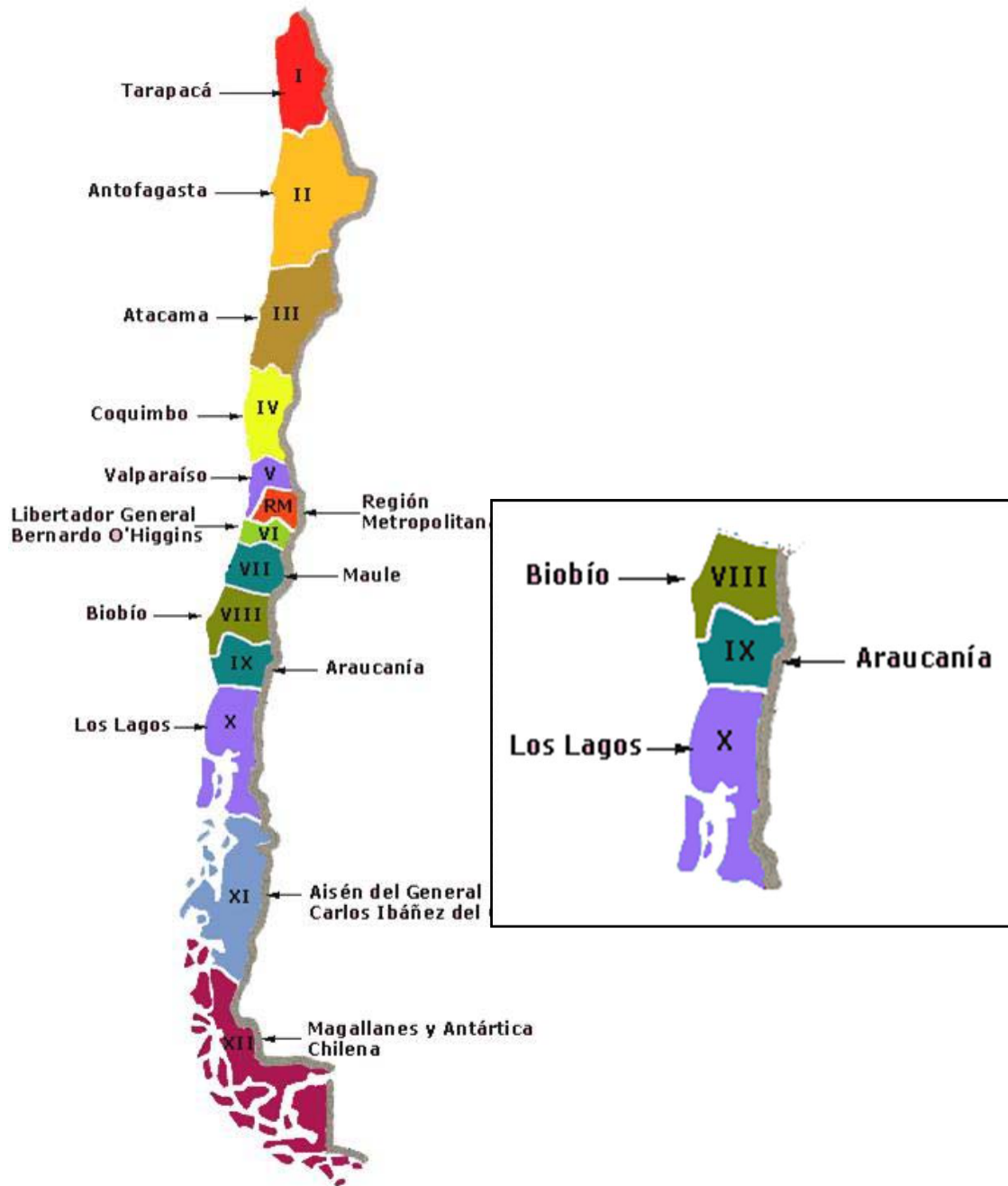
Página de Inicio Web [www.huertoazul.cl](http://www.huertoazul.cl)



Galería de fotos web Huerto Azul

# Mapas

## 1.- Mapa de Chile por regiones





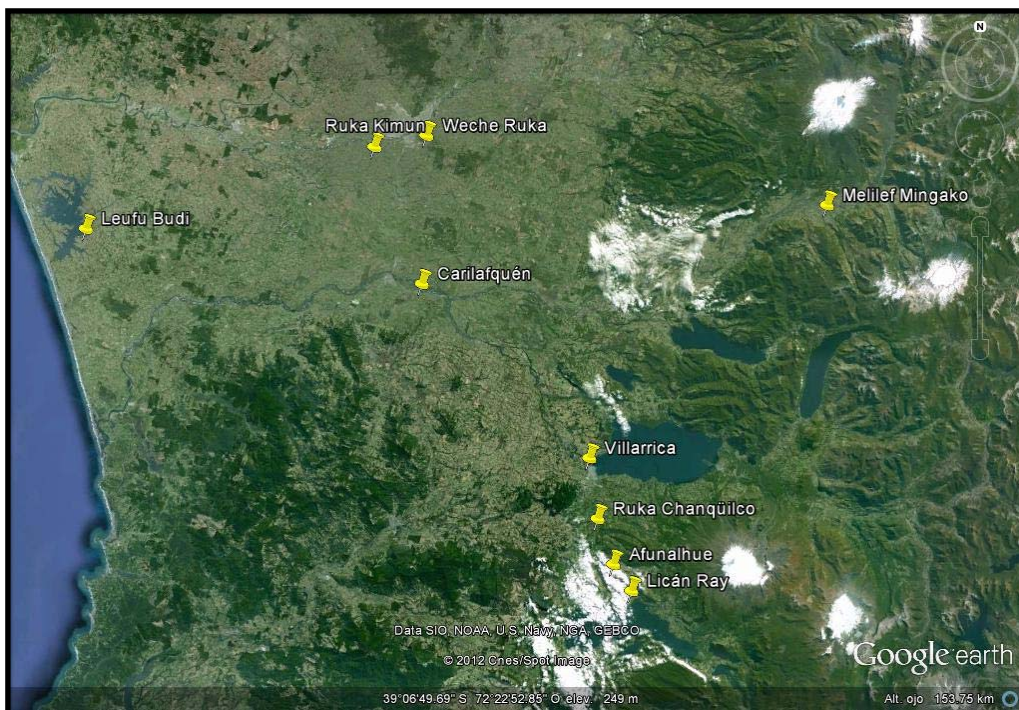
## 2.- Mapa turístico de La Araucanía



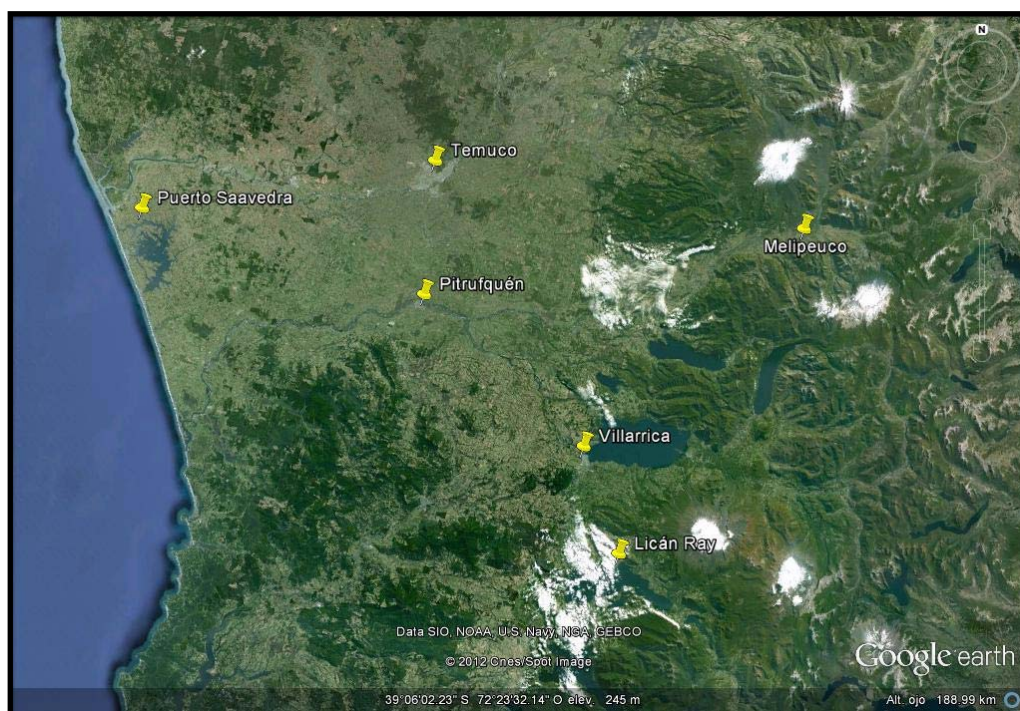
Mapa turístico de la Araucanía, tomado de un folleto distribuido por SERNATUR, Temuco. Entre la simbología aparece "turismo mapuche" y está marcado por rukas.



### 3.- localización del trabajo de campo



Región de La Araucanía, provincia de Cautín (mitad sur de la región). Imagen creada a partir de Google Earth, se destacan las iniciativas turísticas y las localidades de Carilafquén, Villarrica y Licán Ray



Región de la Araucanía, Provincia de Cautín. Imagen creada a partir de Google Earth, se destacan las localidades más cercanas a las iniciativas turísticas.