



# *Trabún*

*Narrativa visual e Interactiva  
de tradiciones asociadas a la  
cocina Gourmet Mapuche.*



*Dario A. Rojas Amar*







*Trabún: Narrativa visual e Interactiva  
de tradiciones asociadas a la cocina Gourmet Mapuche.*

**Dario A. Rojas Amar.**



Profesores:

**Andrea Aspee Zamora.**

Diseñadora Mención Gráfica

Magíster en Edición, Universidad de Alcalá, España.

**Pilar Pantoja Ferroni.**

Diseñadora Mención Gráfica,

Magíster en Brand Communication, Politécnico di Milano, Italia.

- Taller de Título DUV 572, Universidad de Valparaíso -





# Agradecimientos



*En primer lugar, Gracias a mis padres y hermana; María Angélica, Neisy y Jorge. Gracias a ustedes me encuentro donde estoy hoy en día, gracias por su apoyo incondicional y por las palabras de ánimo en los momentos precisos y por siempre confiar en mí pase lo que pase.*

*Gracias a mis amigos por sus palabras de aliento cuando estaba inseguro, intranquilo y perdido. Su motivación ha sido fundamental para terminar de escribir estas palabras; Verónica, Daniel, Camila, Francisca, Evelyn... y tantos otros que en su momento me brindaron una sonrisa. Gracias especiales a Francisco, por ser el compañero y amigo que estuvo presente a lo largo de toda esta travesía.*

*Gracias a las profesoras Andrea y Pilar, por ser las guías durante este proceso y aportar en el desarrollo de estas páginas que componen mi proyecto con sus correcciones y sugerencias.*

*Gracias a la agrupación Witrapurán de Peñablanca, por la disponibilidad a la hora de realizar las entrevistas y de mostrarme un poco de su mundo, sus costumbres y su vivir.*

*Gracias.*

# Índice

## Índice de contenidos

<b>Contenido</b>			
<b>Introducción</b>	<b>9</b>		
<b>1. Delimitación del Tema Investigativo</b>	<b>11</b>		
1. Definición del Área	12		
1.1 Clasificación y selección del Tema	13		
1.2. Mapa Conceptual preliminar	14		
<b>2. Marco Teórico</b>	<b>17</b>		
1. Concepto Gourmet	18		
1.1. Definición propia del concepto	19		
1.2. Gourmet a la Chilena	20		
2. Resumen Etapa Investigativa	21		
2.1. Subdivisiones	22		
3. Área de Interés	22		
3.1 Materias Primas	23		
3.2. Productos Procesados	23		
3.3. Especias	23		
3.3.1. Aliño	24		
3.3.2. Aceite	25		
3.3.3. Especias	25		
3.3.4. Condimento	27		
4. Resumen Investigación Preliminar	30		
1. La Cultura Mapuche	31		
1.1. Contexto Histórico y Geográfico	33		
1.1.1. Guerreros Mapuches	36		
1.2. Geografía de la Zona	39		
1.3. Tradiciones y ritos en la cultura Mapuche	40		
1.3.1. Tradición al Vestir	42		
1.3.2. Simbología Mapuche	44		
1.3.3. Organización Social	46		
1.4. La Importancia de la Tradición Oral	47		
2. Comida e Ingredientes típicos Mapuches	48		
2.1. La Agricultura	48		
2.1.1. Herramientas	50		
2.1.2. Horticultura	51		
2.1.3. Semillas de Monsanto	53		
2.2. Ingredientes y sus usos	54		
2.2.1. Piñones	54		
2.2.2. Otros Ingredientes Agrícolas	55		
2.2.3. Carnes y pescados	56		
2.2.4. Yervas Mapuches	56		
2.3. Platos típicos y su Preparación	60		
2.3.1. Catuto	60		
2.3.2. Charquicán	61		
2.3.3. Ñachi	61		
2.3.4. Muday	62		
2.4. Utensilios	62		
2.5. Producción Artesanal y Producción Industrial	63		
2.6. Relación gastronomía chilena- Mapuche	64		
3. Lugares de Consumo	64		
3.1. La cocina en la Ruca	65		
3.2. Restaurantes y Cocinerías	66		
3.2.2. Cocinería Calfucura Buffett.	66		
4. Mapa Resumen Investigación	69		
<b>3. Instrumentos</b>	<b>71</b>		
1. Entrevista	72		
2. Visitas	74		
3. Registro Fotográfico	75		
3. Registro Fotográfico	76		

Conclusiones Etapa Investigativa	77		
<b>4. Desarrollo de Proyecto</b>	<b>79</b>		
1. Fundamentación	80		
2. Definición Usuario y Consumidor	81		
4. Mapa Conceptual	83		
4.1. Sistema Producto	84		
4.2. Mapa Conceptual Final	85		
5. Recursos Humanos	86		
6. Desarrollo de Moodboard	87		
<b>5. Desarrollo Formal</b>	<b>89</b>		
1. Primeras Intenciones Formales	90		
1.1. Replanteamiento propuesta formal	91		
2. Referentes Formales	92		
3.1. Temática e ingrediente principal	95		
3.2. Guión	97		
4. Desarrollo Formal	100		
4.1.1 Vistas	101		
4.1.2. Ficha Técnica	103		
4. Desarrollo Formal	104		
4.2.1. Vistas	105		
4.2.2. Ficha Técnica	106		
4. Desarrollo Formal	107		
4.3.1. Vistas	108		
4.3.2. Ficha Técnica	109		
4. Desarrollo Formal	111		
4.4.1. Vistas	112		
4.4.2. Ficha Técnica	113		
4.5. Modelado	114		
4.6. Vestuario	115		
4.6.1. Aplicación de Color	116		
4.6.2. Propuesta Final Normal	117		
4.6.3. Propuesta Final Invierno	118		
		4.6.4. Ilustración Portadas	119
		4.7. Proporción	122
		5. Fondos y escenarios	123
		5.1. Primeras Aproximaciones Formales	124
		5.1.1 Primera Aproximación de Composición de Página	126
		5.2. Desarrollo Escenarios	128
		5.3 Otros Elementos	139
		5.4. Propuestas finales	140
		6. Desarrollo Editorial	147
		7. Diseño Páginas	149
		<b>6. Storyboard</b>	<b>151</b>
		1. Aplicación y uso del Storyboard	152
		<b>7. Branding</b>	<b>155</b>
		1. Desarrollo Imagen corporativa	156
		1.1. Desarrollo Formal	157
		1.2. Logotipo Proyecto: Desarrollo Final	159
		2. Desarrollo Logotipo Producto	161
		2.1. Desarrollo Formal	162
		2.2. Logotipo Producto: Desarrollo Final	163
		3. Aplicaciones de Marca	165
		3.1. Diseño Portada	166
		3.1.1. Desarrollo Portadas	167
		3.2. Sitio Web	171
		3.3. Material Publicitario	173
		<b>8. Costos</b>	<b>175</b>
		1. Valores de Producción	176
		2. Financiamiento	177
		Reflexión Final	179
		<b>9. Bibliografía</b>	<b>183</b>
		<b>10. Anexos</b>	<b>187</b>



## INTRODUCCIÓN

- El gourmet nacional presenta una variada oferta gastronómica que aprovecha las propiedades típicas de una zona para exponer productos frescos y diversos. Influencias de diversas culturas han aportado con sus preparaciones para enriquecer el comer del chileno, pero una de las que ha logrado establecerse de manera casi incógnita, habiendo además participado en el desarrollo histórico del país es la cultura mapuche. Estos pueblos generan una gastronomía con toques ancestrales, donde la historia aparece y remonta al comensal a un pasado lleno de sabores.

La cocina mapuche es una instancia gourmet que adquiere un valor agregado intangible, otorgado gracias a los siglos de tradiciones, desarrollo cultural, e historia que lo demuestran. El concepto gourmet que habla de la calidad de los ingredientes y la forma en que éstos son preparados, se aplica creando una experiencia gourmet ancestral. Por las diversas fuentes, como entrevistas y recopilación de antecedentes en base a textos y noticias que han aparecido en la televisión y medios escritos en este último período, se demuestra cierto

rechazo y discriminación hacia el pueblo mapuche; toda la tradición y carga cultural presente en su gastronomía se encuentra alejada del chileno e incluso se le desconoce como una cocina importante para el país.

Por estos factores, es que nace Trabún y la problemática principal de este proyecto. ¿De qué forma se puede mejorar la percepción de los habitantes del país con respecto a la experiencia gourmet mapuche, precedida, por desgracia, por su historia llena de conflictos?

Este proyecto no pretende realizar un cambio absoluto en cuanto a la relación entre el pueblo mapuche y los chilenos, pero busca generar un nivel de empatía que permita presentar de una manera cercana y como una posibilidad gourmet a la gastronomía de este milenario pueblo. Esta empatía se verá reflejada como una instancia en la cual pueda accederse de una manera recreativa a la cocina mapuche a un público infantil.





# *01 Delimitación del Tema Investigativo*



# 01 Delimitación del Tema Investigativo

## 1. Definición del Área

- Durante la investigación realizada en la etapa preliminar de esta memoria, se logró identificar que el gourmet comprende una cantidad de temáticas que abordan los distintos procesos asociados a la preparación, presentación y degustación de los alimentos. Desde esta perspectiva y para continuar la investigación, se seleccionó una de estas, concretamente: **Los Productos**, especificando que se tratarían los distintos tipos de condimentos de Origen chileno, con el propósito de buscar antecedentes para el planteamiento y futuro diseño del proyecto, según las oportunidades, debilidades, o necesidades que se encuentren en el proceso.

En el proceso de investigación inicial, se descubrió que el único condimento que cumplía con estas características era el **Merkén**. El contar con un solo ingrediente como objeto de estudio limitaba la continuidad del análisis, ya que la cantidad de información que podía desprenderse de él no era la suficiente; si bien es un ingrediente con historia y que cuenta con la característica de provenir de un pueblo originario del país, el campo investigativo acotaba demasiado el marco teórico, siendo posibles sólo algunos sub temas como su origen, uso y fabricación.

Se decidió ampliar el análisis hacia la **Comida Mapuche**, con toda su gastronomía y el sabor de su cocina. De esta manera, puede incluirse la historia de la comunidad, sus tradiciones al cocinar, platillos típicos y por supuesto, el merkén como ingrediente principal de sus preparaciones, en conjunto con otros elementos que surgirán durante el desarrollo.

## ► Productos chilenos (Merkén) ► Gourmet Mapuche

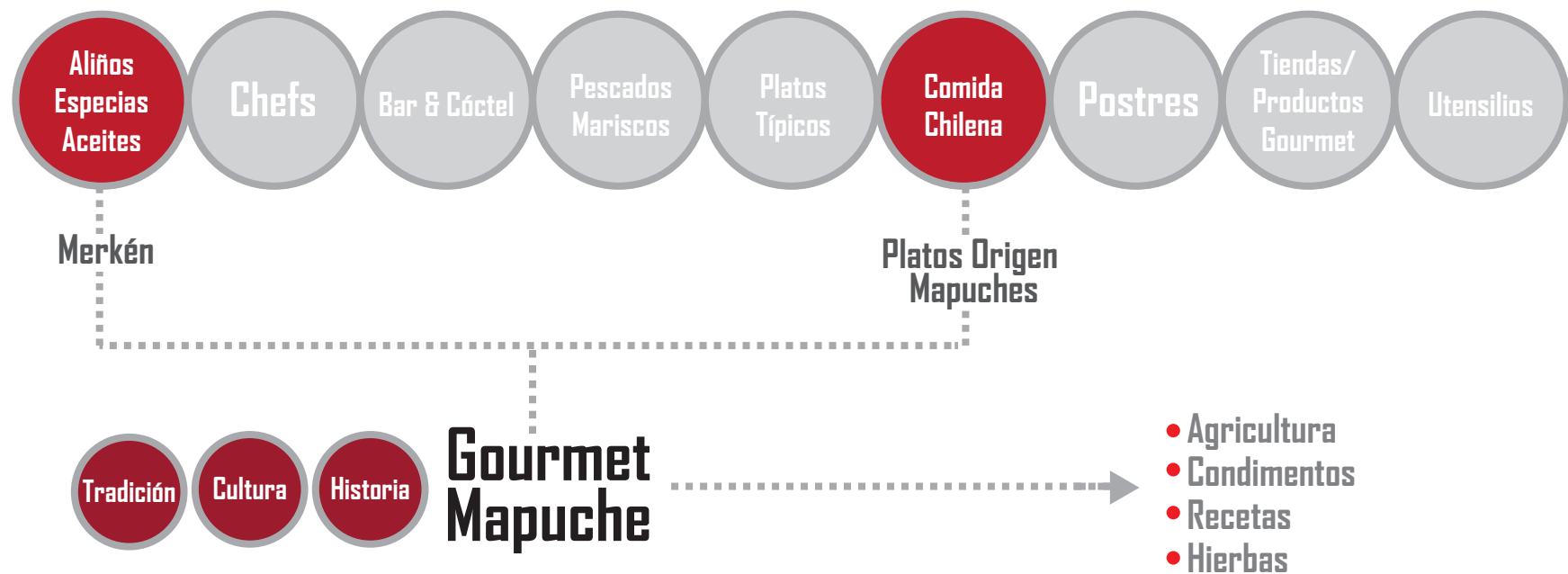
- Finalmente, como tema se analizará el Gourmet Mapuche, desde la perspectiva de este pueblo, con sus tradiciones, cultura e historia. La importancia que posee este tema en el gourmet nacional, es el tener conocimiento de las raíces de la comida chilena, que rescata elementos y platillos desde la cocina mapuche, además de dar a conocer la riqueza cultural presente en su gastronomía.

Este es un tipo de cocina que cumple con la definición inicial del gourmet, donde la importancia a la hora de comer radica en la calidad de los ingredientes, y en la forma en la que éstos son preparados, siguiendo normas que están insertas en sus tradiciones hace generaciones. Es tal el nivel de preocupación por los alimentos y por la tierra que tienen como cultura, que ellos se encargan de sembrar y extraer lo necesario de la naturaleza, sin provocar daño alguno al medio ambiente.

El aspecto cultural presente en su gastronomía entrega un valor intangible, en donde el consumir recetas de origen mapuche envuelve al usuario en todas las tradiciones ancestrales, remontándolo al pasado y a una sociedad que se encuentra en contacto con sus raíces y con un completo respeto por la madre tierra.

## 1.1 Clasificación y selección del Tema

- Según los temas que fueron entregados durante el módulo de **título 571**, como lo son los *Chefs*, *Bar y cóctel*, *Postres*, *Utensilios*, entre otros, el Gourmet mapuche nace desde “**Aliños Especias y aceites**” con el condimento merkén y desde la **Comida chilena**, a partir de los platos de origen mapuche. Ambas temáticas se unirán en una sola, donde la importancia cultural, histórica y tradicional de la cultura mapuche se verá reflejada en su gastronomía.



## 1.2. Mapa Conceptual preliminar





A continuación se analizarán en detalle todos los aspectos ◀  
presentes en el mapa conceptual preliminar que configuran  
el gourmet Mapuche; estos elementos en conjunto le  
otorgan el valor a la cocina de esta comunidad;

## *Historia, Cultura y Tradición de un pueblo ancestral.*





# *02 Marco Teórico*



## 2.1 Antecedentes preliminares

### 1. Concepto Gourmet

- En una etapa inicial de esta investigación se buscó definir una serie de conceptos para comprender de mejor forma la temática general de esta asignatura: **La cocina gourmet chilena**. El primero de ellos y que genera el enfoque hacia el área que se analizará, es el concepto gourmet. Para entenderlo, es importante mantenerlo dentro de un contexto, ya que no es un término que funcione de manera aislada. Hay que comprender una serie de conceptos asociados previamente, que ayudan a generar la idea que lo engloba y que configuran la experiencia completa.

El gourmet es una experiencia integral, va de la mano con todos los procesos que relacionan al comer, desde la preparación del alimento hasta el montaje del plato y el cómo este es servido; su sabor, textura, visualidad, entre otros elementos que ayudarán a clasificar la experiencia.

Hay que comenzar diciendo que lo gourmet es parte de la gastronomía, y es comúnmente asociado a conceptos como el Lujo y lo refinado, por lo que es necesario conocer el significado de estas palabras. Cabe destacar, que a continuación se expondrá el significado literal de los términos, para posteriormente configurarlos en una definición propia de lo Gourmet, acorde con la investigación.

#### ► Gastronomía.

*“Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte.”<sup>1</sup>*

*“Afición a comer bien.”*

#### ► Gastrónomo.

*“Persona aficionada a las comidas exquisitas.”*

#### ► Refinado.

*“Elegante, de buen gusto, esmerado”*

#### ► Lujo

*“Demasia en el adorno, en la pompa y en el regalo.”*

*“Abundancia de cosas no necesarias.”*

*“Todo aquello que supera los medios normales de alguien para conseguirlo.”*

#### ► Exquisito

*“Que denota gran refinamiento y buen gusto.”*

*“Se aplica a la persona que destaca por sus modales refinados y su buen gusto.”*

*“De singular y extraordinaria calidad, primor o gusto en su especie.”*

#### ► Gusto

*“Sentido corporal con el que se perciben sustancias químicas disueltas, como las de los alimentos.”*

*“Sabor que tienen las cosas.”*

*“Placer o deleite que se experimenta con algún motivo, o se recibe de cualquier cosa.”*

*“Facultad de sentir o apreciar lo bello o lo feo.”*

*“Capricho, antojo, diversión.”*

*“Afición o inclinación por algo.”*

## 1.1. Definición propia del concepto

- Para el desarrollo Investigativo de este proyecto, se utilizará la siguiente definición de la palabra Gourmet:

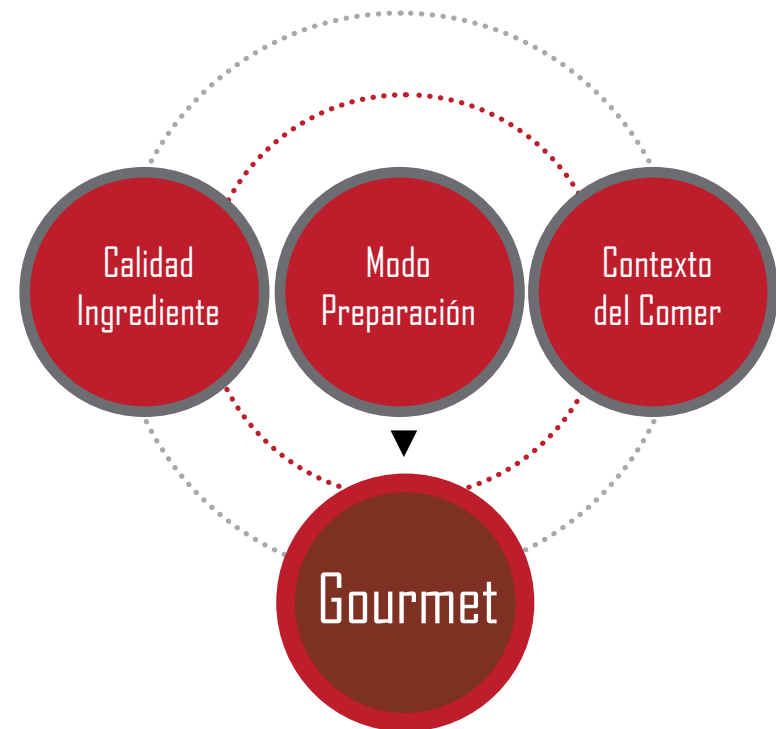
*“Asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.”*

<http://definicion.e/gourmet/>

En ella se aprecia la importancia de los elementos que conforman el contexto del comer; la experiencia va ligada no solo al platillo en cuestión, sino al como éste se prepara y con la calidad de los ingredientes utilizados, por lo que un platillo Gourmet deberá ser cuidadosamente preparado con ingredientes de alta calidad, asegurando la diferenciación con otros similares.

Se trata de un Equilibrio entre la calidad, fineza y sabor de los ingredientes, junto con la forma en que éstos se preparan, en conjunto con la experiencia multisensorial de cada etapa que acompaña el comer.

*Calidad*  
+  
*Forma de Preparación*



## 1.2. Gourmet a la Chilena

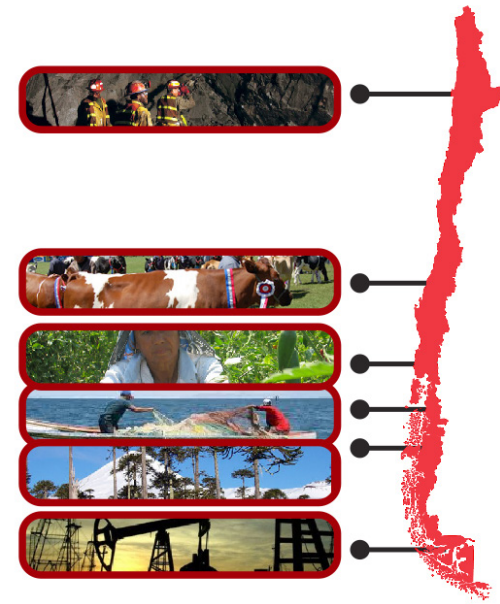
### ► Pero, ¿Qué tiene de especial el Gourmet chileno?

Los productos de origen chileno presentan todas las características para ser considerados premium, ya que reúnen materias primas de calidad, con una presentación muy cuidada y con un valor agregado otorgado por el origen del producto, ya sea étnico o de algún sector tradicional del país. Este valor agregado es aprovechado y entrega una diferenciación, ofreciendo un producto de calidad con historia

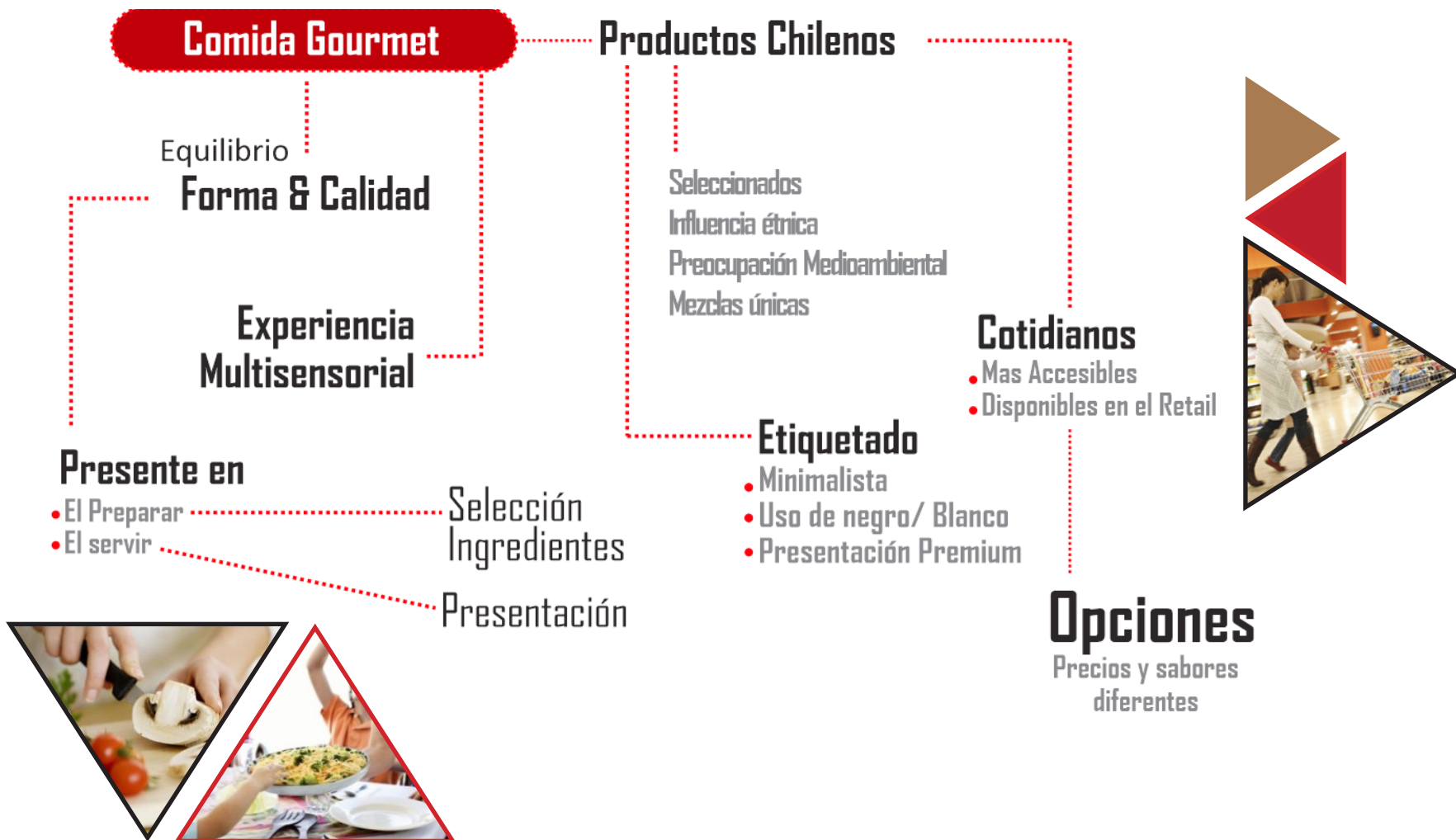
Los consumidores están buscando sabores únicos y exóticos, ingredientes que sean vendidos a través de envases atractivos y sofisticados, cuyo contenido refleje su refinamiento. Productos saludables con toques naturales, orgánicos y étnicos. La importancia de la salud y el tema orgánico se ha visto bastante este último tiempo, ya que hay una mayor preocupación en el usuario acerca de qué consume, debido a la gran cantidad de productos transgénicos que se encuentran en el mercado, y es sabido que éstos traen serios problemas a la salud.

**¿Qué tiene Chile para ofrecer?** Las posibilidades son muchas; dada la extensión del territorio, aparecen diversos climas que permiten el cultivo de especies y la supervivencia de otras. La extensa costa a su vez, beneficia al territorio en la extracción de mariscos y peces sumamente apetecidos por los comensales extranjeros. Diversas especies naturales como vegetales y condimentos pueden encontrarse, junto con variados tipos de carnes y frutas de alta calidad.

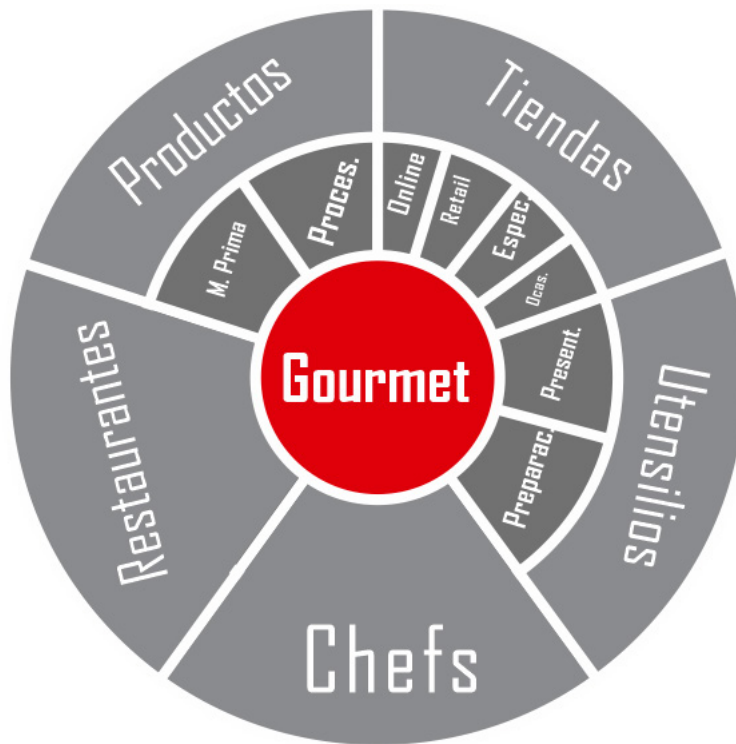
Como se ha mencionado anteriormente, la experiencia Gourmet no funciona por sí sola, hay una serie de elementos asociados que unidos generan el momento Gourmet. Es una experiencia Integral, donde los sentidos son los principales protagonistas. Para vivir esta experiencia, cada elemento que forme parte de ella debe estar cuidadosamente preparado, y en este apartado, Chile permite disfrutar de un gourmet criollo basado en sus tradiciones. El sabor nacional, el contexto, el cómo y dónde se consume son detalles que no quedan puestos al azar, sino más bien son planificados y construyen la experiencia del comer. Al conjugar estos elementos participantes, podemos referirnos a algo como gourmet o no, según criterios de calidad.



2. Resumen Etapa Investigativa

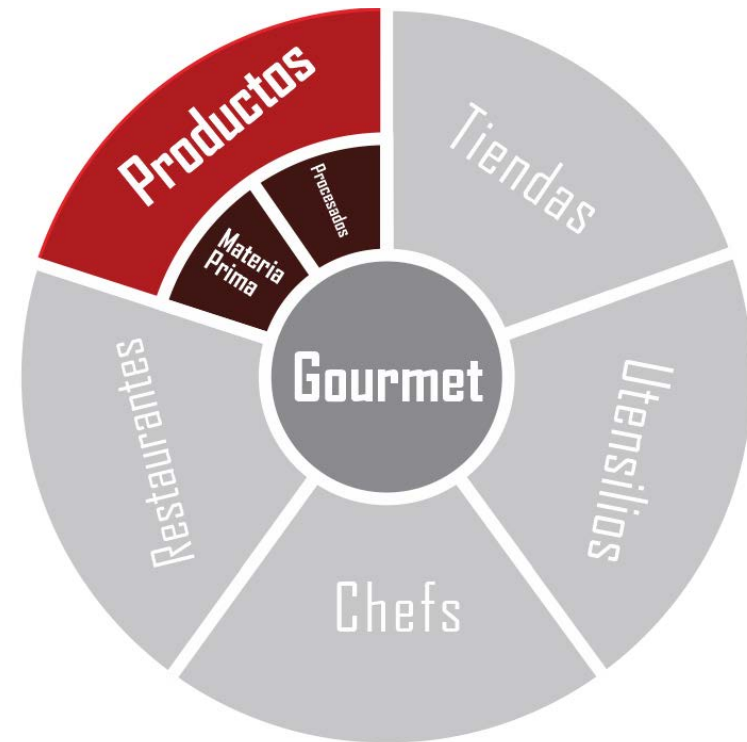


## 2.1. Subdivisiones



- Logramos identificar una serie de subdivisiones ante los temas principales involucrados en el gourmet. Al hablar de tiendas, existen distintas formas de adquirir los productos, como la manera Online, por medio del retail, en ferias especiales o tiendas netamente gourmets. Los utensilios también presentaron diferenciación, al ser de preparación o presentación. Por otro lado, el tema de los productos es el que mayor análisis requiere, ya que hay diferencias entre los elementos que podemos encontrar en esta área.

## 3. Área de Interés



- **Productos:** Para el desarrollo de esta investigación, se seleccionará como área de análisis la sección de productos, que involucra las materias primas y los productos procesados. La importancia que poseen estos elementos en el gourmet es fundamental; son las piezas clave de las preparaciones y aportan sus características para configurar el platillo final. Desde este punto, se seleccionará un solo tipo de producto; los condimentos Gourmet chilenos.

### 3.1 Materias Primas

*“La gran protagonista es la materia prima, nuestro cometido como cocineros debe ser no estropearla”<sup>1</sup>*



- Entendemos por materia prima lo que son las especias, los frutos, verduras, carnes, pescados, mariscos, pollos y otros elementos extraídos directamente desde su fuente, sin tratamiento previo, como aquellos provenientes de la naturaleza.

Se dividen principalmente en:

- Vegetales (agricultura).
- Animales (ganadería)
- Fúngicos (hongos).

### 3.2. Productos Procesados

Aceites, pastas, quesos, condimentos, mermeladas, vinagres, jugos, entre otros productos que han recibido alteración en su estructura, ya sea a través de mezclas o por tratamientos industrializados que los trituren, deshidraten, entre otros. Con esto se obtiene como resultado un ingrediente nuevo, que está pensado para ser usado en preparaciones mayores.

<sup>1</sup> Alain Chapel (1937 - 1990) chef francés

### 3.3. Especias

- **Mezclas Gourmet; Sabores únicos**

Dentro de la categoría de productos procesados y materias primas, encontramos ciertos elementos esenciales para el cocinar, que le dan realce a los sabores en las recetas. Éstos son los condimentos, especias y aceites, que se utilizan para sazonar las comidas, entregando diferentes sabores y aromas, dependiendo de la cantidad de producto que se aplique.



### 3.3.1. Aliño

- El aliño es la mezcla de especias, aceites, y otros aromatizantes, con el fin de realzar o potenciar el sabor de algún producto. Lo más común es usar esto para condimentar las ensaladas. El sitio web Hola.com entrega una lista de secretos para aliñarlas de manera perfecta, que puede ser aplicado a otras preparaciones.<sup>2</sup>

*“El aliño más usual es la vinagreta, compuesta básicamente por cuatro partes de aceite por cada una de vinagre (tres partes de aceite si el vinagre es muy suave) y sal, emulsionados con las varillas para que formen un todo homogéneo.*

*Si queremos aliñar igualmente con sal, vinagre y aceite, es precisamente éste el orden que debemos seguir para que la sal y el vinagre penetren en los alimentos, dándoles sabor, antes de que el aceite (preferentemente de oliva virgen) los cubra.*

*Siempre se debe tener un cuidado exquisito a la hora de la utilización del vinagre, ya que si nos pasamos con él, ocultaremos el verdadero sabor de los alimentos. Si le hemos echado demasiado, basta con añadir unas cuantas bolitas de miga de pan en el fondo de la ensalada. Esperamos unos diez minutos a que absorban el vinagre y después agregamos un poco más de aceite.*

*Recuerda que un buen sustituto para el vinagre puede ser el limón. También puedes aromatizar el aceite de distintas maneras. También puedes convertir un resto de salsa en un delicioso aliño.”*

Pero no sólo pueden aliñarse ensaladas, otras preparaciones como las carnes pueden condimentarse de igual manera, esto es conocido como Marinar, donde se aplican aceites, Yervas, sal, ajo y otros elementos, para aumentar el sabor y darle un toque especial a la preparación.

*“El marinado se utiliza ampliamente en numerosas recetas, principalmente para carnes rojas y blancas. Es necesario recordar hacerlo con anticipación para que el alimento esté en la salsa durante al menos unas horas y así tome sabor.”<sup>3</sup>*

*La idea tras el aliñado, es que los sabores sean absorbidos por las comidas. En ocasiones será necesario dejar durante un tiempo la preparación en reposo, para que durante ese período se fundan los sabores y puedan liberar todo su aroma.*

Aliñar



Marinar



### 3.3.2. Aceite

*“Una materia grasa, untuosa e insoluble en el agua y generalmente líquida a temperatura ambiente.”<sup>4</sup>*

- El aceite es un producto de origen mineral, animal o vegetal, constituido por una mezcla de glicerinas, que se extraen de fuentes comestibles como lo son la oliva, la soja, la maravilla, el maní, la colza, el coco, la copra y la palma, todas de origen natural. Los más comunes, son el aceite de maravilla y oliva, y poseen diferentes niveles de pureza. Esta distinción se aplica para todos y comprende las siguientes características<sup>5</sup>:

- **Virgen extra.**

Esta clase de aceites se extraen por medios mecánicos, sin ayuda de procesos químicos le quiten sus propiedades. Es el aceite de mayor calidad (y el más caro), sobre todo en lo que se refiere a su aroma y su sabor, muy intensos.

- **Virgen.**

Es un tipo de aceite extraído por medios mecánicos, al igual que el extra virgen, pero su valoración organoléptica (aroma y sabor) es ligeramente superior.

- **Normal o refinado.**

Es una mezcla de aceite refinado en una proporción de no más del 90% y aceite de oliva virgen o virgen extra. Su aroma y sabor son suaves y tiene un valor menor al tener menor calidad que los anteriores.

<sup>4</sup> Fuente: [www.lavidanecasa.com/RECETARIO/Alimentos/A-D/aceite.html](http://www.lavidanecasa.com/RECETARIO/Alimentos/A-D/aceite.html)

<sup>5</sup> Fuente: <http://notaculturaldeldia.blogspot.com/2012/10/diferencias-aceite-de-oliva-virgen-extra.html>

### 3.3.3. Especias

- Es un condimento y aromatizante de origen vegetal que se utiliza para sazonar o preservar las comidas. Las especias son las semillas y cortezas de las plantas aromáticas, aunque el término también suele utilizarse para nombrar a las hojas de ciertas Yerbas.

*Raíces, Tallos, Semillas, Frutos u Hojas (Naturales o deshidratadas)*

Estos productos se utilizan para condimentar y sazonar platillos; se extraen de la naturaleza y sus propiedades otorgan mayor aroma a las preparaciones. Algunos de ellos requieren ser molidos o triturados para liberar su sabor para una aplicación más sencilla, incluso hay ocasiones en que se utilizan sólo para realzar y luego se retiran, como las varillas de canela.

Para asegurar su frescura, especias como la pimienta tienen mejor sabor si se muelen directamente al momento de ser usadas. Existe una inmensa variedad de opciones, tanto para dulces y salados, incluso puede experimentarse para generar un realce del sabor.





### 3.3.4. Condimento

- *“Aquello que sirve para sazonar la comida y darle buen sabor”*<sup>6</sup>

El condimento, es un elemento que se utiliza para sazonar las comidas y otorgarle algún sabor especial. Se le conoce también como aderezo y es una sustancia preparada que requiere cierto nivel de preparación para ser creado, ya sea por medio de la fermentación, conserva, molida de algún ingrediente, entre otros. Al igual que las especias, se añaden en los alimentos para realzar sabores y aromas. Su principal característica que las diferencia de las anteriores es que en esta ocasión el condimento se trata de un elemento preparado, ya sea de forma líquida o sólida.

#### Clasificación<sup>7</sup>

- Salinos: sal
- Dulces: azúcar y miel
- Ácidos: limón y vinagre
- Grasos: Aceites y grasas animales
- Hortalizas: Liliáceos (cebolla, ajo, puerro, chalota); raíces (zanahoria, apio) con simientes (pimentón, ají)
- Yerbas aromáticas: Tomillo, orégano, romero. Albahaca, salvia, perejil, menta estragón, menta, cilantro, entre otras.

- Como se mencionó anteriormente, esta clasificación corresponden a los Productos procesados. En el caso del ajo, o raíces, se dice que son condimentos cuando han sido rallados, picados o molidos para ser agregados como saborizantes. Esto hace la diferencia ante los productos como las especias, que si bien pueden presentarse condimentos cuyo origen son las yerbas, éstas deben ser tratadas o molidas para ser consideradas en esta categoría.

Se pueden encontrar en el mercado en diversas presentaciones, ya sea sobres o bolsas, en elegantes botellas y presentaciones más pequeñas de vidrio con una calidad superior. Origen Chilean Gourmet se especializa en aceites, sales y merkén, entre otros ingredientes de origen nacional, mientras Gourmet tiene entre sus opciones una completa línea de productos con variadas preparaciones. Selección de Lider por su parte, ofrece aceites y salsas con una calidad superior al promedio de los productos fabricados por ellos. Incluyen estas tres marcas presentaciones para todos, con precios variados y diferentes propuestas estéticas.



<sup>6</sup> Fuente: <http://lema.rae.es/drae/?val=condimento>

<sup>7</sup> Fuente: <http://cienciasculinarias.blogspot.com/2011/09/clasificacion-de-condimentos.html>

## ▶▶▶▶ Tipos de Condimento



### ▶ Curry

Preparación en polvo que constituye la mezcla de entre 16 y 20 especias molidas, principalmente cúrcuma, canela, clavos, cilantro, comino, jengibre, mostaza, pimienta roja y negra, y alholva. Su sabor es picante y el más fuerte de ellos es el conocido como curry de Madrás. Su color es naranja, amarillo o rojizo, dependiendo de las cantidades de cada elemento que se utilicen para su preparación. Se utiliza principalmente en India y en diferentes regiones de Asia.



### ▶ Garam masala

Es una mezcla de especias tostadas y molidas, siendo utilizadas hasta 12 ingredientes para su preparación. Básicamente, pimienta negra, clavos, canela, cilantro, comino, cardamomo, chile en polvo, hinojo, macís y nuez moscada. Se añade a platos salados y también es muy usada en India y Asia. Otorga un gusto picante en las comidas ya que utiliza ingredientes de sabores intensos. Es de un color café tostado.



### ▶ Harissa

Es una salsa típica de Túnez y el oriente medio, de un sabor picante y un color rojizo que se prepara con chiles, ajo, comino, coriandro, alcaravea y aceite de oliva. Una vez realizada la mezcla es fundamental el dejarla reposar, ya que los sabores necesitan unificarse y potenciarse entre ellos. Constituye el acompañamiento tradicional del cuscús, y también se utiliza en sopas y guisos.



## Merqué



*“Para mí es indispensable dentro de las preparaciones diarias, quizás por mis orígenes sureños le tengo un cariño especial, pero sin duda el Merqué hoy está de moda y ocupando un lugar especial dentro de nuestra gastronomía.”<sup>8</sup>*

Viene del término Mapuche **Medkén**, utilizado para referirse a esta preparación. Fabricado por este pueblo, el merqué es el único condimento de origen nacional. Su preparación está hecha a partir de la mezcla de ají cacho de cabra, semillas de cilantro tostadas y sal. Actualmente, la manera de fabricarlo difiere de la versión tradicional, ya que los pueblos mapuches utilizaban morteros de piedra para ir moliendo el ají lentamente hasta dejarlo como un polvillo. Los demás pasos se mantienen, ya que los ingredientes son los mismos.

La manera actual es la siguiente:

*“El proceso de preparación de este condimento es lento, puesto que implica cosechar ajíes verdes y luego dejarlos madurar hasta tomar una tonalidad rojiza e intensa, más tarde se secan naturalmente al sol y luego son ahumados sobre fuego de madera. Estos se guardan colgados a la espera de su molienda que se realiza con molinos de martillos eléctricos. Una vez reducido el ají en polvo o escamas, se mezclan con sal más semillas de cilantro tostadas y trituradas.”<sup>9</sup>*

<sup>8</sup> Concha, M. (2010) Reportaje en Restonomía.cl

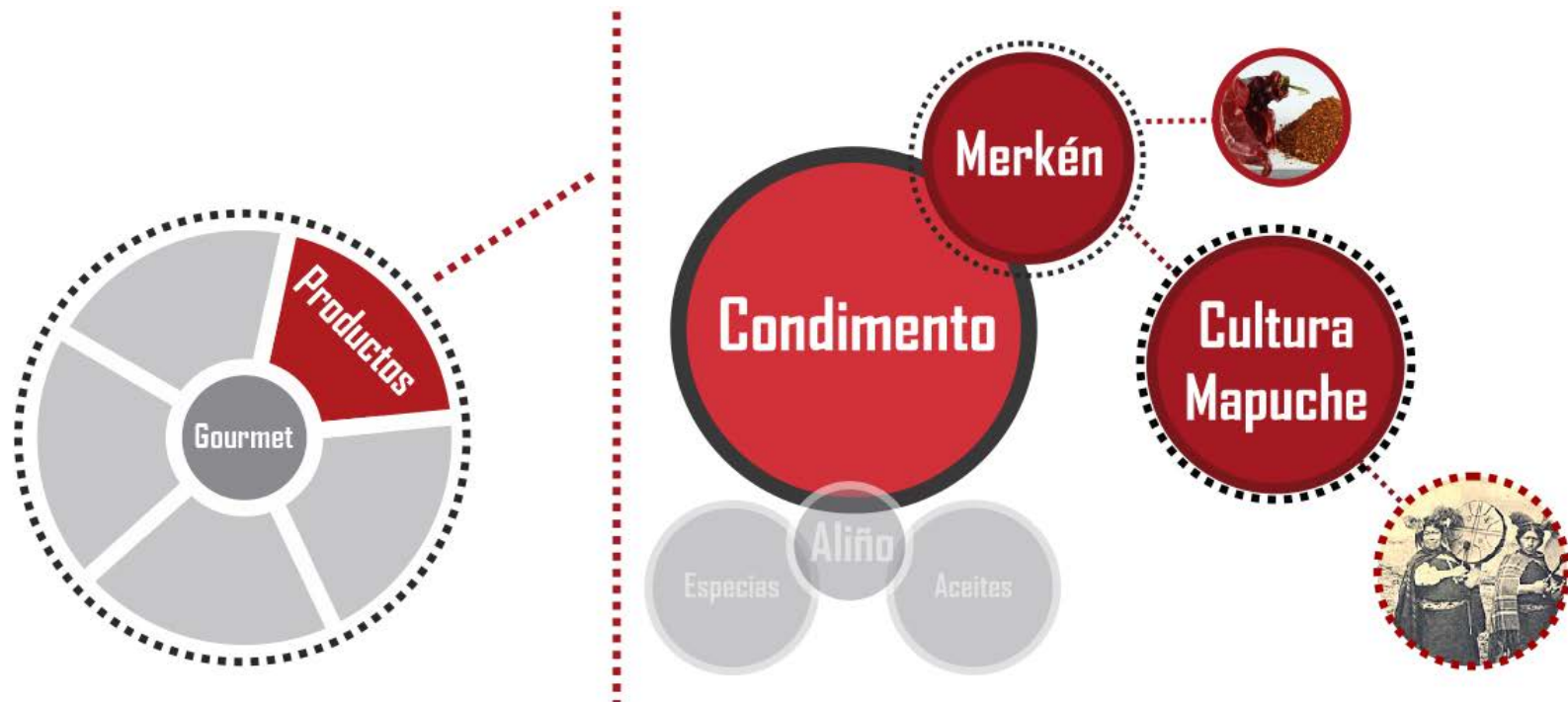
<sup>9</sup> Fuente: <http://www.ariztiadeli.cl/el-sazonador/%C2%BFconoces-el-merquen/>

Posee un característico sabor picante y ahumado y un color rojizo otorgado por el ají cacho de cabra molido, elementos que lo han convertido en un condimento muy popular en la actualidad, usado en preparaciones gourmet para entregar un toque intenso y diferente a las comidas. Esta preparación mapuche ha sido adaptada por el mercado, entregando la posibilidad a los comensales de poder disfrutar de este condimento de manera más fácil. Incluso en algunos restaurantes es añadido a los clásicos elementos base que se encuentran en la mesa como son el aceite, la sal y el limón, para que pueda ser aplicado a gusto; basta una cantidad pequeña para otorgar el sabor y si se busca mayor intensidad solo hay que aplicar mayor cantidad.



#### 4. Resumen Investigación Preliminar

- ▶ Dentro de la categoría de productos, se encuentran los aliños; Especies, condimentos y aceites utilizados para otorgar sabor y aroma a las preparaciones. Si hablamos de origen nacional, el condimento conocido como Merkén es el único que cumple con esta característica. De origen Mapuche, es una preparación tradicional que lleva un proceso complejo, en el cual es necesario dejar secar los ajíes al vapor, para posteriormente molerlos. El valor intangible tras este producto y el sabor picante que le entrega a las preparaciones, han logrado que adquiera gran fama a nivel nacional e internacional, siendo un elemento ya masificado y presente en los supermercados y tiendas online, por lo que es muy sencillo de obtener.



## 2.2 Marco Teórico

### 1. La Cultura Mapuche

- Los mapuches, son uno de los grupos aborígenes que habitan el sur de Chile y Argentina, específicamente entre la región del Biobío (VIII) y la región de la Araucanía (IX), siendo el pueblo indígena más numeroso del país. Su nombre proviene del mapudungun Mapu que significa tierra y Che, traducido como gente; a sí mismos, se hacen llamar “Gente de tierra”, lo que evidencia el gran respeto que esta cultura guarda por la naturaleza. Genéricamente, puede utilizarse el término mapuche para referirse a cualquier pueblo que utilice esta lengua como oficial, por lo que también los mapuches son conocidos como araucanos, nombre que fue otorgado por los conquistadores españoles y que ellos rechazan ya que fue otorgado por “el enemigo”.

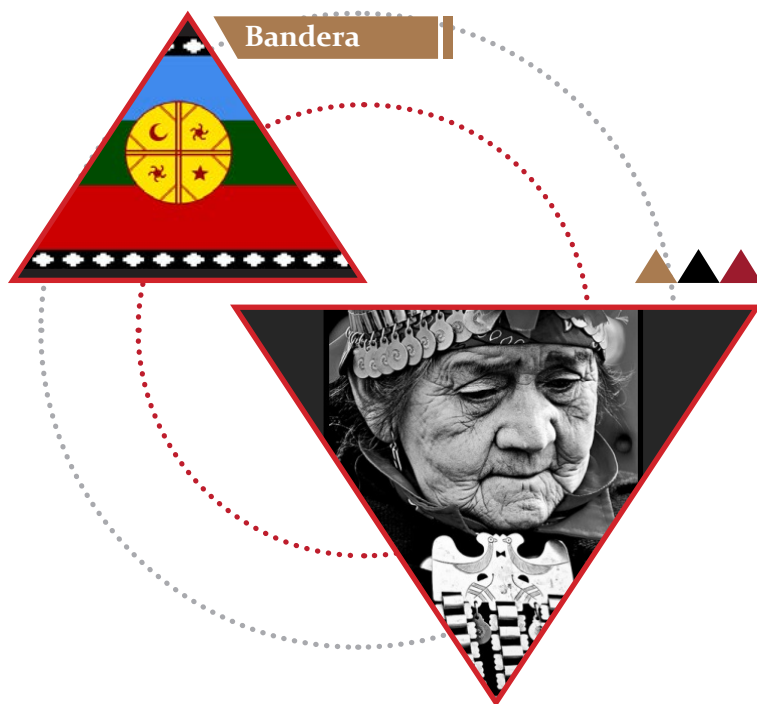
Su lengua oficial es el mapudungun, pero también tienen manejo sobre el español. Esto se debe a la integración que ha vivido la sociedad mapuche en la cultura chilena, manteniendo algunas de sus tradiciones y respetando sus ritos, pero viviendo un estilo de vida como el de cualquier habitante del país. Esta asimilación con la sociedad los ha llevado a sufrir discriminación en innumerables instancias, desde los niños en los colegios hasta los adultos a la hora de buscar oportunidades laborales. Pueden darse casos en los que el mapuche no maneje con total fluidez el mapudungun, ya que las generaciones más jóvenes se encuentran tan insertas en el dialecto chileno, que no ven ocasión de utilizar su lengua nativa, por lo que o presentan un manejo escaso, o simplemente desconocen la lengua por completo.

En el Censo realizado el 2012, se le consultó a las personas *¿Se considera Perteneciente a algún pueblo Indígena? ¿A cuál pertenece?* y 1.508.722 personas declararon ser mapuches, siendo 726.713 hombres y 782.009 mujeres.

Iniciaron siendo nómades dedicados a la caza de huemules y a la pesca y desde Argentina llegaron a Chile para convertirse en sedentarios. Este traslado se llevó a cabo entre los siglos XVII y XIX, donde de manera violenta lograron dominar a otros pueblos que solían habitar esta zona, como los tehuelches, entre otras comunidades menores. Contrario a esto, hubo un grupo que se trasladó de manera pacífica, pero la totalidad del pueblo migró a nuestro país con un solo objetivo: aprovechar los suelos chilenos para practicar la agricultura, además de continuar con la caza y la cría de animales.

Estas prácticas se realizan con respeto; los mapuches no cosecharán en exceso, solo extraerán de la tierra lo que sea absolutamente necesario, ya que se preocupan por el bienestar de la naturaleza. La creencia en la Pachamama (Madre tierra), que representa a la tierra, ya sea refiriéndose al suelo, al planeta, o a la naturaleza, los lleva a tener un gran respeto por el planeta y sus alrededores. La comunidad se encuentra en constante diálogo con ella, hasta le piden disculpas en caso de cometerse alguna falta que atente contra ella y lo que representa.

- Su hábitat son las rucas; construcciones de gran tamaño de madera y paja de forma circular o cuadrada, donde habitaban y se reunían alrededor del fuego en invierno. Actualmente, aún existen rucas, en donde se realizan rituales tradicionales o se cocinan alimentos como los piñones. La Machi (consejera y protectora de la comunidad) y el Lonco (jefe del pueblo) son los principales personajes que forman parte del pueblo mapuche y son quienes mantienen las tradiciones y la cultura viva.



- Su símbolo como pueblo es la bandera. La que presenta mayor colorido es la que es la que se utiliza hoy en día. Tiene gran significación en cuanto a sus colores, ya que cada uno representa algo de su cultura.<sup>10</sup>

- **Azul (Kalfü):** Este color es el que representa la vida y lo espiritual; el orden de las cosas, la abundancia y el universo.

- **Blanco (Lig):** Color presente en las figuras de la parte superior e inferior. Representa lo limpio, la curación y la longevidad. Además, es símbolo de la sabiduría y la prosperidad del pueblo.

- **Amarillo (Chos):** Representa dos cosas distintas; por un lado, es símbolo del sol al ser éste su color, y además de los granos y alimentos que otorga la tierra. Significa renovación.

- **Rojo (Kelü):** Este color es símbolo de la lucha del pueblo y representa la memoria de la comunidad.

- **Verde (Kasrü):** Representa la tierra y la naturaleza, su fertilidad y el poder de curación que ésta otorga.

- **El Kultrusalitu o Kultrun:** Instrumento de percusión que representa la superficie de la tierra y el territorio mapuche; sobre él se dibujan los cuatro puntos cardinales y entre ellos está el sol, la luna y las estrellas. El Kultrun también es símbolo de la sabiduría universal.

- **Ñimin:** Llamado también grecas, representa el arte, la ciencia y el conocimiento.

## 1.1. Contexto Histórico y Geográfico

- Este pueblo posee una extensa historia, marcada por hitos que remecen su cultura, pero si hay algo de lo que no hay certeza en su relato, es acerca del comienzo; se desconoce con exactitud de donde provienen y no puede determinarse una fecha exacta del cuándo comenzaron a organizarse como tribu. Lo que los estudios han demostrado es que alrededor del siglo V existían vestigios que hacen recordar manifestaciones culturales generadas por esta comunidad. Por esto, son considerados uno de los pueblos originarios de nuestro país. Si bien, no son los primeros en habitar la zona, si lograron conquistar y culturizar a otros pueblos menores para que siguiesen su cultura. Su llegada al sur de Chile se debe a la persecución española y al deseo de expansión que incentivó a esta cultura a adoptar el sedentarismo. Han demostrado a través de la historia ser una comunidad aguerrida, con la fuerza para defender sus ideales. Este espíritu justiciero los llevó a tener grandes batallas a lo largo de la historia y a enfrentarse con quienes quisieran dominar sus terrenos.

Dentro de los conflictos que sostuvo esta comunidad, el más importante corresponde a la Guerra de Arauco. Aquí, el pueblo debió enfrentarse ante la capitanía general chilena dirigida por la Corona española y a otras tribus autóctonas aliadas al ejército español. El conflicto se llevó a cabo entre el río Mataquito y el seno de Reloncaví, entre Concepción, la costa del Biobío y la Araucanía. Fue una guerra de larga duración, que se sostuvo durante período correspondiente al año 1536 hasta 1818; tres siglos de fuertes enfrentamientos, en

los que la comunidad mapuche debió defender su territorio y sus derechos. Murió una gran cantidad de españoles debido a esta guerra, ya que por su deseo de conquistar el “Nuevo mundo” perdieron la batalla ante el pueblo mapuche, quienes se aliaron con otras comunidades, como los cuncos, huilliches, pehuenches y picunches para aumentar su fuerza y el número de guerreros. Este conflicto alcanzó diferentes niveles de intensidad, y consta de cuatro períodos:

- **Guerra Ofensiva:** Corresponde al período desde la llegada de los españoles hasta 1598.
- **Guerra Defensiva:** Período desde 1612 hasta 1626
- **Guerra Ofensiva:** de 1626 hasta el año 1662
- **Sistema de parlamentos:** A partir del año 1654

En el año 1554 se llevó a cabo la Batalla de Marihueñu, un enfrentamiento militar entre los españoles y los mapuches en la Sierra de Marihueñu, lugar actualmente conocido como Cerro de Villagrán. Aquí, se efectuó un duelo en el que resultó victoriosa la comunidad mapuche, siendo ésta dirigida por Lautaro, quienes anteriormente habían logrado asesinar al Gobernador Pedro de Valdivia en la Batalla de Tucapel en 1553, hito importante ya que con esto se demostró la gran fuerza que tenía la tribu ante los conquistadores; Al llegar Al continente, los españoles pensaban que les sería fácil dominar a los aborígenes que se encontraban habitando las tierras, pero no contaban con la gran fuerza que éstos podrían tener, confianza que finalmente los llevó a la derrota. El siglo XVI estuvo marcado por el aumento

de este conflicto, que culminó con una revolución indígena conocida como El desastre de Curalaba acontecida en 1598. Aquí, un grupo importante del ejército español es ejecutado en manos de los guerreros indígenas, siendo el gobernador de Chile Martín García Oñez de Loyola una de las víctimas de esta batalla.

Por este acontecimiento, las tropas que habían sido instaladas en el sur de Chile se retiraron casi en su totalidad y se da por finalizado el período de Conquista. El territorio volvió a pasar a manos de los mapuches, pero esto no duraría para siempre, ya que 200 años después las tierras pudieron ser recuperadas y pasaron a formar parte del territorio Chileno. Alonso de Ribera, militar español logró resolver el conflicto por medio de la profesionalización y entrenamiento de un ejército inexperto en cuanto a la disciplina militar, el cual combatiría para intentar solventar las pérdidas económicas que tuvo el poder militar como consecuencia del conflicto; los terrenos dominados por los españoles en la batalla fueron saqueados y destruidos, por lo que no sólo hubo pérdidas humanas y territoriales, sino también se perdieron los recursos que se encontraban en la zona. Ribera construyó fuertes en la región del Biobío, estableciendo límites territoriales entre los indígenas y su comunidad, lo que ocasionó un decrecimiento en los conflictos. Se mantuvo ocasionalmente la batalla con dos situaciones concretas; por un lado, el ejército español invadía los terrenos mapuches para buscar esclavos, lo que se conocía como Malocas.

La búsqueda de esclavos que sirvieran en las hacienda se volvió una práctica muy común y en 1608 la Corona española decretó este hecho como algo legal; quienes hayan sido detenidos durante los conflictos se convertirían en esclavos para servir

a los españoles. Por su parte, los indígenas realizaban los Malones, que consistían en el hurto de especias, mujeres y niños en los lugares habitados por los españoles.<sup>11</sup>

A finales del siglo XIX, ocurre un hecho que marcaría la historia del pueblo mapuche; se promulgó en el estado una ley que indicaba que se debía erradicar a los pueblos indígenas de los territorios delimitados en el sur del país, para así contar con mayor terreno disponible para coloniza, conocida como la ley 2.568. Resultado de esto, el pueblo mapuche debía ser retirado, cosa que tras siglos de conflicto para defender aquellos terrenos, fue rotundamente denegado. Las leyes generadas al formar el Estado chileno indicaban que todos los individuos que se encuentren habitando el territorio nacional, eran ciudadanos de manera automática, rigiéndose por las normas que la sociedad imponga. Por esto, además de acrecentarse los conflictos territoriales, hubo una marginación de la cultura, las creencias y la lengua nativa mapuche ya que la ley los señalaba como chilenos. Esto dio inicio a un problema que se sostiene en la actualidad, donde la comunidad busca defender el territorio que desde hace mucho tiempo les ha pertenecido, y que utilizan para sembrar, pero conservando el suelo intacto, sin sobreexplotar la tierra. El objetivo de ellos es ser reconocidos como pueblo y que les permitan conservar el territorio y así poder continuar con su trabajo. Para consolidar esta idea, se han creado diversos grupos y centros culturales, que promueven la cultura e informan acerca de ella.<sup>12</sup>

Las batallas que se han vivido por este hecho han llevado a que los mapuches sean vistos como seres conflictivos, muchas veces siendo amedrentados por pertenecer a esta etnia nativa; estos hechos han provocado que numerosos indígenas migrasen hacia la capital por mejores

---

<sup>11</sup> Fuente: <http://www.icarito.cl/enciclopedia/articulo/segundo-ciclo-basico/historia-geografia-y-ciencias-sociales/historia-de-chile-descubrimiento-y-conquista/2009/12/404-5730-9-1-guerra-con-los-mapuches.shtml>

---

<sup>12</sup> Fuente: [chilenosenargentina.com/siglo-xix-genesis-del-conflicto-mapuche/](http://chilenosenargentina.com/siglo-xix-genesis-del-conflicto-mapuche/)

oportunidades, e incluso para vivir una vida digna y así poder entregarles una mejor educación a sus hijos, lo cual no ha evitado que éstos sean menospreciados por llevar un apellido de procedencia mapuche. Es tal la poca tolerancia hacia esta cultura de algunas personas, que no contratan a sujetos solo por llevar un nombre o pertenecer públicamente a esta etnia; gran parte de quienes viajaron a Santiago hoy en día se encuentran cesantes, e incluso hay quienes han preferido cambiar su nombre y renegar de sus raíces para poder surgir laboralmente. Situación similar ocurre en el sur del país, donde se registran altos índices de desempleo y pobreza.

*“A unos 600 km al sur de Santiago, y con poco más de 900.000 habitantes, La Araucanía tiene una tasa de pobreza de 22,9% por sobre el 14,4% que registra el promedio de Chile, según la última encuesta de Caracterización Socio Económica del gobierno (Casen-2011).”*

Si bien actualmente son una región muy pobre, logran mantenerse gracias a prácticas como el cultivo, que conservan como una tradición del pueblo y que practican con dedicación desde sus inicios. Estos niveles no siempre fueron así, ya que durante el período de conflicto, tenían una organización económica fructífera que se basaba principalmente en la caza y en la recolección de maderas u otros objetos que les fueran de utilidad y que pudiesen ser encontrados en los bosques. Además, otras actividades les trajeron grandes beneficios y les permitieron alimentarse de mejor manera; estas son la pesca y la agricultura. Esta última fue por mucho tiempo la principal fuente de ingresos, ya que además de lograr cultivar alimentos o Yerbas medicinales, podían intercambiarlas con la comunidad y así apoyarse como tribu.

Las mujeres eran las encargadas de cuidar el hogar y a los niños mientras el hombre salía de expedición, haciendo la función de dueñas de casa. Allí además aprovechaban de realizar piezas de cerámica y tejer los trajes tradicionales de su cultura. Esto ayudaba a su economía y les permitía tener más recursos para vivir. Cabe destacar que con esto se habla de elementos que les permitiera satisfacer sus necesidades básicas y no de recursos monetarios exclusivamente. Posteriormente, lograron grandes ingresos económicos gracias a los malones y a la venta de textiles, cerámicas y piezas de platería.



► Este cuadro de Mauricio Rugendas, un pintor alemán, retrata un Malon del pueblo mapuche en contra del ejército rival; durante su desarrollo, aprendieron a montar los caballos, que aprovechaban para movilizarse más velozmente y así saquear con mayor fuerza los refugios españoles. Ingresaban con el objetivo de matar y robar recursos para aumentar su economía. En la imagen puede verse en primer plano a un indígena llevándose a una mujer, mientras sus compañeros con lanzas asesinan a quién se le interponga. Incluso se puede observar un pequeño niño llorando ante tal escena, ya que estos terrenos eran habitados por familias completas, que estaban aquí para explorar y dominar las tierras.

### 1.1.1. Guerreros Mapuches

► Durante los combates mencionados anteriormente, se destacaron una serie de personajes que son reconocidos aún en la actualidad por su fuerza durante la lucha y sus grandes proezas en defensa de la comunidad mapuche. Entre ellos, se encuentran tanto Tokis, quienes son los líderes durante los combates y Lonkos; denominación otorgada a los jefes de una comunidad mapuche, algunos de ellos son<sup>14</sup> :

#### ► **Toki Michimalonco**

Fue el comandante de la tribu mapuche guerrera durante 1541, donde se provocó el primer enfrentamiento en contra del ejército español. Pedro de Valdivia reunió un grupo de guerreros dirigidos por Alonso de Monroy para atacar, los que capturaron a un grupo de indígenas en Santiago. En el mes de septiembre de ese año, Michimalonco y su ejército de aproximadamente ocho mil hombres decidieron invadir Santiago para liberar a los prisioneros mapuches. En la zona se encontraba Inés de Suarez, una española que dedicaba su vida a curar a los guerreros españoles. Ella ordenó a los guardias que resguardaban a los prisioneros a que los ejecutaran, mencionó que debían ser degollados para atemorizar a los atacantes.

Al mostrarse temerosos ante estas palabras, ella misma decide realizar este acto, para posteriormente lanzarles las cabezas a los mapuches. Este acto provocó la ira del pueblo; como las casas en esos tiempos estaban hechas de maderas y paja, les resultó muy sencillo a los guerreros el incendiar por completo todo a su paso, lo que trajo por consecuencia

la destrucción completa de la ciudad de Santiago, que era la capital de la Gobernación general chilena.

#### ► **Toki Leftraru (Lautaro)**

Hijo del Lonko Leukoton, fue uno de los líderes del pueblo mapuche que los dirigió durante el combate. Desde temprana edad recibió un entrenamiento militar y se convirtió en sirviente del ejército español desde muy joven, integrándose a la comunidad para informar al Lonko sobre los movimientos enemigos.

Conocido como “Halcón veloz”, traducción literal de su nombre, a los 18 años y tras haber aprendido técnicas de combate junto con el montar caballo, regresa a su pueblo para formar parte de la rebelión. Fue ascendido a Inan Toki (vice toki) durante su regreso. El ingenio que poseía para generar estrategias de guerra era una de sus principales características, la que utilizó durante su vida para defender y luchar por su pueblo. Llegado 1553, transcurre la batalla de Tucapel, conflicto en el que gracias a sus habilidades logran derrocar el poder español. Consecuencia de esta derrota, Pedro de Valdivia, quien había sido su jefe durante el período de servidumbre, fue capturado como rehén y torturado, hasta que el 1ero de enero de 1554 lo ejecutaron. Alrededor de sus 25 años, fue capturado por el ejército español, quienes lo asesinaron y exhibieron su cabeza en la Plaza de armas como si de un trofeo se tratase, ya que fue tal el poder que demostró tener este guerrero, que logró convertirse en el principal enemigo de los españoles.

## La Araucana

- La Araucana, libro de cánticos escritos por Alonso de Ercilla y Zúñiga, quien nace en España y viene a Chile por el año 1557, narra las batallas del ejército español contra los mapuches. En su canto IV y V se encuentra un testimonio de la victoria de Lautaro contra los militares.

*“¡Cuán buena es la justicia y qué importante!  
Por ella son mil males atajados;  
que si el rebelde Arauco está pujante  
con todos sus vecinos alterados  
y pasa su furor tan adelante,  
Fue por no ser a tiempo castigados;  
la llaga que al principio no se cura,  
requiere al fin más áspera la cura...”*

*“No quiero yo decir que a cada paso  
traiga el hierro en la mano la justicia,  
sino según la gravedad del caso  
y la importancia y fin de la malicia;  
pues vemos claro en el presente paso  
que al cabo, corrompida de avaricia,  
dio a la maldad lugar que se arraigase  
y en los ánimos más se apoderase...”*

*“Mas no se ha de entender, como el liviano  
que se entrega al primero movimiento,  
que por ser justiciero es inhumano  
y por alcanzar crédito es sangriento;  
y como aquel que con injusta mano,  
sin término, sin causa y fundamento,  
por sólo liviandad y vanagloria  
quiere dejar de su maldad memoria...”<sup>16</sup>*

*“Siempre el benigno Dios por su clemencia  
nos dilata el castigo merecido  
hasta ver sin enmienda la insolencia  
y el corazón rebelde endurecido,  
y es tanta la dañosa inadvertencia  
que, aunque vemos el término cumplido  
y ejemplo del castigo en el vecino,  
no queremos dejar el mal camino.*

*Dígoles porque viene muy contenta  
nuestra gente española a las espadas,  
que en el fin de Valdivia no escarmienta  
ni mira haber seguido sus pisadas;  
presto la veréis dar estrecha cuenta  
de las culpas presentes y pasadas,  
que el verdugo Lautaro ardiendo en saña  
se muestra con su gente en la campaña.*

*Villagrán con la suya a punto puesto  
en el estrecho llano se detiene;  
plantando seis cañones en buen puesto  
ordena aquí y allí lo que conviene;  
estuvo sin moverse un rato en esto  
por ver el orden que Lautaro tiene,  
que ocupaba su gente tanto trecho  
que mitigó el ardor de más de un pecho...”*



<sup>16</sup> Fuente: Ercilla, Alonso. Fragmentos libro La Araucana, Canto IV

► **Toki Kalfulikam (Caupolicán):**

Nacido a principios del siglo XVI, este guerrero fue nombrado Toki por el Consejo nacional de Lonkos. Al igual que Lautaro, fue un gran estratega, habilidad que pudo utilizar en numerosas batallas en el período que dirigió a los mapuches. En 1558 logró ahuyentar a los españoles que intentaban invadir Lagunilla.

Es tomado como prisionero por las tropas, llevándolo al fuerte de Cañete. Al ver esto, una mujer se le acercó con un bebé en los brazos que resultó ser su hijo. Iracunda, le recrimina el hecho de haber sido capturado y en un acto de ira lanzó al infante hacia un peñasco, tras haber arañado el rostro del guerrero. Una vez en el fuerte, fue ejecutado por medio del empalamiento, tortura que consiste en insertar una estaca en el cuerpo de la víctima, en este caso, el recto. Por lo que se conoce históricamente, él se sentó sobre una tarima con una punta de madera sin demostrar dolor alguno y falleció debido a una perforación intestinal.

► **Lonko Colocolo**

Fue el jefe del Estado mayor y del consejo del Cuerpo del ejército Mapuche. Logró reunir a cuatro provincias de la comunidad para enfrentar en conjunto a los colonos. Su objetivo fue la defensa de su patria, y organizó con gran sabiduría estrategias de batalla.

Se destaca precisamente por lo culto que fue; durante la guerra logró planificar estrategias de combate que fueron sumamente exitosas, mientras que en períodos de paz, entregó consejos quien los necesitara con prudencia y eficacia, incluso logró un tratado de paz con la Colonia Española al ser derrotado y rendirse por este hecho. Muere en 1560 en batalla.

Lonko Janequeo

Si bien en el pueblo mapuche las mujeres tenían una función específica relacionada a la vida hogareña, Janequeo rompe este esquema, y se impone como una aguerrida mujer, capaz de hacer todo por su pueblo. Esposa del Cacique Hueputan, dedicó

el resto de su vida a vengar la muerte de su marido durante un combate.

Tuvo un entrenamiento en las artes militares que la convertían en una guerrera impecable, además de su personalidad eran claras señales de que se transformaría en una líder natural, logrando el apoyo de la población. Por su manejo en batalla, consiguió neutralizar el poder de los españoles durante diversas batallas acontecidas en 1587. Ayudó además al ejército Mapuche puelche, que se encontraba habitando territorio argentino. Murió por órdenes de Alonso de Sotomayor.

► **Toki Pelentraru (Pelantaro)**

Fue el comandante del ejército mapuche durante el desastre de Curalabaen 1598, donde, como se mencionó anteriormente se produce una importante derrota al poder español. Fue un gran estratega militar y provocó grandes avances en las estrategias empleadas por el orden mapuche; técnica y logísticamente, estaban mejores preparados gracias a los aportes que el Toki había impuesto.

Con estas habilidades, destruyeron todos los fuertes ubicados en el sur del Biobío e incluso logró unificar los territorios en un proyecto común que los beneficiara. Cabe destacar que es él quien mata a Oñez de Loyola.



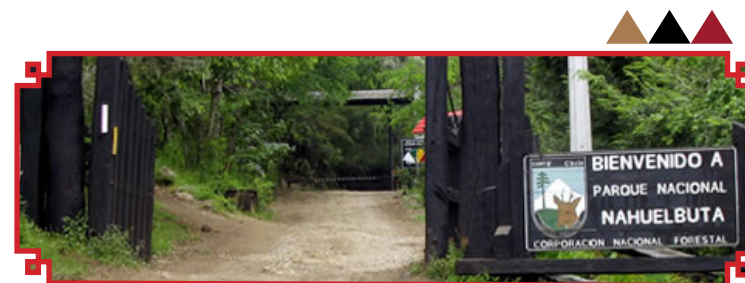
## 1.2. Geografía de la Zona

- La zona correspondiente entre la 8va y 9na región, es donde se encuentra la gran mayoría de población mapuche y es aquí donde se instaló el pueblo en sus comienzos. Desde aquellos días, han trabajado la tierra y cultivando diversos alimentos, como la papa y el piñón para poder realizar sus preparaciones y vivir de lo que la tierra les entrega. Esta zona, climáticamente hablando presenta climas diversos; si consideramos la región del Biobío, encontramos un ambiente templado cálido, característico de la zona central, mezclado con un clima de leve precipitación al sur de la región. Hablando de la Araucanía, el clima lluvioso se impone, en especial en la Cordillera de la Costa. Los cerros de Nahuelbuta funcionan como un biombo climático y el viento es atrapado, por lo que hay menores precipitaciones y un ambiente mayoritariamente seco, contrario a la Cordillera de los Andes, que presenta un clima frío y con altas precipitaciones durante el año.

La humedad continua en el ambiente crea el terreno idóneo para el cultivo, otorgando suelos fértiles que pueden ser aprovechados para practicar tanto la agricultura como la horticultura. En lo que a la región del Biobío se refiere, las características del clima permiten que crezca el boldo, el peumo y el quillay, siendo posible encontrar en su mayoría especies como el canelo, el olivillo y el avellano. La cordillera de Nahuelbuta aloja bosques de Araucarias, coigüe, lenga y nirre. En cuanto a la Araucanía, solía existir una selva austral, que debido al actuar del ser humano, fue transformada en praderas para el ganado y en campos para cultivo. Numerosos parques nacionales buscan preservar especies

típicas de la zona para evitar su extinción, una de ellas es la Araucaria araucana, de gran altura y de un crecimiento lento, que además fue nombrada monumento nacional. Algunos de los parques que se han creado en pos de la protección de las especies naturales son el **Tolhuaca, el Nahuelbuta, los Pangues, Lautaro, Huerquehue y Villarica**<sup>7</sup>. Cabe destacar que la manipulación del hombre y la tala de los bosques en esta región han provocado tanto daños en la flora como en la fauna; al poseer desde sus inicios abundantes bosques y vegetación, numerosos grupos de animales que la habitaron han desaparecido o han migrado hacia otros sitios, en busca de un hábitat acorde a sus necesidades naturales.

*“El retroceso del bosque ha afectado de igual manera a las especies de la fauna autóctona de la región en donde abundaban aves y mamíferos de variadas especies. En la actualidad se pueden observar zorros y chillas, quiques, chingues, gatos monteses o güiñas, ciervos enanos o pudúes, coipos y murciélagos. Entre las aves colilargas, churrines, carpinteros negros, torcazas, bandurrias, peucos.”<sup>8</sup>*



<sup>7</sup> Fuente: [siitz.bcn.cl/nuestropais/region8/clima.htm](http://siitz.bcn.cl/nuestropais/region8/clima.htm)

<sup>8</sup> Fuente: [siitz.bcn.cl/nuestropais/region9/clima.htm](http://siitz.bcn.cl/nuestropais/region9/clima.htm)

Un detalle característico de la zona es la gran cantidad de montañas que pueden encontrarse en el sur del país, generando un escenario visual llamativo; la más importante de ellas es la Cordillera de los Andes, división natural entre Chile y Argentina que crea variados efectos climáticos al encerrar a la región entre ésta y la Cordillera de la Costa. Aquí se encuentran volcanes como el Llaima, rodeado de árboles milenarios como lo son las Araucarias, que posee un fruto típico de la zona llamado el piñón. Lagos cristalinos son encontrados también aquí, que antiguamente ayudaban a los aldeanos a lavar sus alimentos y bañarse. Algunos de ellos son el Colico, Caburga y el Villarica.

La gran cantidad de vegetación, lagos, montañas, bosques, reservas crea un ambiente sumamente atractivo y apetecido por turistas. Es la mística que presenta el sur, con sus escenarios naturales de gran belleza, historia y cultura, donde es posible observar la naturaleza y disfrutar de su belleza; en la imagen se ve un típico escenario del sur, donde las araucarias se alzan dejando entrever la imponente cordillera en el fondo.



### 1.3. Tradiciones y ritos en la cultura Mapuche

- Si hay algo que destaca a este pueblo, son sus tradiciones que se encuentran insertas en su cultura y son seguidas por su comunidad sin cuestionamiento desde sus comienzos. Como característica principal, destaca el cuidado que tienen por la naturaleza, esto es gracias a la Creencia en la Pachamama, una deidad que representa la tierra y que actúa de manera protectora y proveedora, siendo quien hace posible la vida, según creencias mapuches. Lo que se recibe de la tierra, debe agradecerse y ofrendarse con una parte de lo cosechado; si bien la Pachamama es una deidad positiva, posee su lado negativo y es lo que causa el respeto en la comunidad; suele vivir con hambre, por lo que hay que estar constantemente nutriéndola, de lo contrario castiga con enfermedades al pueblo.

Dentro de los rituales que efectúan, la fiesta de la Madre Tierra, conocida como **ritual de la Pachamama**, es la oportunidad de venerar y agradecer a esta figura protectora. Se realiza el primer día del mes de agosto tradicionalmente, en ocasiones hasta durante el mes completo. Aquí se le entregan ofrendas a la divinidad, ya que para recibir bienestar, deben entregar algo a cambio, pero su recompensa es mayor, ya que gracias a ella reciben protección para los guerreros y una mejor calidad fértil en las mujeres.

Otro ritual es el **Nguillatún**, la ceremonia de rogación, donde durante dos días como mínimo se realizan oraciones al espíritu patriarcal conocido como el Pillan, deidad del cual proviene lo bueno y lo malo, y al tótem para que traigan lluvias y abundantes cosechas, esto era acompañado de bailes

y celebraciones, junto a un sacrificio de algún animal que era entregado como ofrenda para recibir estos dones.

El **Machitún** se realiza con el objetivo de sanar a un ser enfermo o con algún mal que lo aqueja. Este ritual es realizado exclusivamente por la Machi, quien con hojas de canelo encendidas danza y canta alrededor del paciente mientras suena un Kultrún, un instrumento de percusión similar a un tambor cuyo sonido representa el universo. Al llenarse la ruca de humo, el efecto hipnótico que lograba producir la Machi le permitía analizar al enfermo en su interior para encontrar su dolencia a nivel físico y espiritual. Cuando ésta era detectada, se representaba por medio de algún insecto o lagartija, para posteriormente recetarle al paciente Yervas que logran sanarlo.

Por otro lado, el **Wetripantú** es la celebración del año nuevo mapuche y es celebrado entre el 21 y 24 de Junio. Es un día para relacionarse y disfrutar. Suele celebrarse danzando con comida y bebidas, para empezar el nuevo año con energías y positividad, con buenos deseos de prosperidad para el pueblo.

**Pachamama:** Fiesta para venerar

**Machitún:** Sanar Enfermos (Machi)

**Nguillatú:** Oración a los espíritus (Pillán)

**Wetripantú:** Año nuevo Mapuche.



### 1.3.1. Tradición al Vestir <sup>19</sup>

► Si hablamos de su ropa, su vestimenta cotidiana es sumamente sencilla; consta de un manto que utilizan tanto hombres como mujeres; conocido como Chamal. Es un paño cuadrado tejido de forma artesanal y es utilizado por mujeres y hombres, sin distinción, salvo por factores proporcionales; el tamaño de este manto varía dependiendo la edad y altura de quién lo usará, siendo más pequeños los que serán utilizados por los niños y de mayor tamaño los destinados a los adultos. Poseen diferentes colores según la significación, pero en su mayoría, son de tonos neutros, ya el chamal cotidiano no se tiñe. Tanto hombres como mujeres decoraban sus ropas con plumas, piedras, cintas y pieles extraídas desde los animales de caza, que eran accesorios para decorar sus vestimentas.

Las mujeres utilizan el Kepam; una versión del chamal de color negro que cubre desde los hombros hasta los tobillos, envolviendo el cuerpo de la mujer. Se sostiene por medio de un alfiler o tupu, un accesorio de cabeza plana y un largo alfiler. Su color representa la divinidad sublime, por lo que, contrario a otras culturas, el negro posee una connotación positiva en la cultura mapuche. Otro accesorio usado por las mujeres es el Trarüwe, una faja usada por las mujeres adultas que aún son fértiles, similar al Pichitraruwe, que es usado por las niñas impúberes. Corresponde a unos cinturones tejidos de colores con unos símbolos en ellos, que narran datos acerca de las mujeres que los utilizan, junto con otros significados de símbolos de su cultura. Se utiliza para sujetar el Kepam y como elemento estético que decora y rompe con la tonalidad negra del traje. Además, utilizan una capa llamada Iküllä,

que envuelve a quien la usa y es exclusivamente utilizada por las mujeres adultas. Esta capa presenta franjas de colores, como el azul (Kalfü), el púrpura (Konolwe) y el verde (Karü). Otros accesorios usados por las mujeres mapuches son las joyas, realizadas de plata. Adornaban diferentes partes del cuerpo, como la cabeza, la cintura, entre otros. Estas son:

*“Trarilonko (cintillo), lloven nitrowe (tocado femenino), chaway (aros), traripel (ceñidor de cuello), tupu y katawe (alfiler para la ropa), kilkai (collar colgante), sükill y trapelakucha (colgante pectoral), prenteor (colgante pectoral de tres cadenas)”* <sup>20</sup>



<sup>19</sup> Fuente: <http://rinconmapuche.blogspot.com/2006/01/las-vestimentas-de-los-mapuches.html>

<sup>20</sup> <http://www.biografiadechile.cl/detalle.php?IdContenido=415&IdCategoria=9&IdArea=54&TituloPagina=Historia%20de%20Chile>

En cuanto a los hombres, el chamal recibe el nombre de Chiripa. Este manto se pasa por entre las piernas y se amarra a la cintura, quedando como una especie de pantalón, ubicándose desde la cintura hasta los muslos para proteger los genitales. Los colores pueden ser blancos, con aplicaciones cafés o negras, representando símbolos de la comunidad. Para la parte superior, visten el Makuñ, una manta que solo puede ser usada por los hombres y tienen dos usos; algunas se utilizan para proteger del frío y cubrir el cuerpo, mientras otras llevan simbologías que expresan un significado, como la masculinidad. Por su parte, el kachümakuñ es una manta de uso cotidiano, cuyas tonalidades van desde el café hasta el blanco, que sería una versión masculina del chamal normal y simplemente es usado para proteger del frío. Otras prendas como el Sobremakuñ son utilizadas exclusivamente para rituales; esta manta pequeña es ubicada sobre la vestimenta normal y es usada por el Cacique para asistir a ceremonias. Quienes eran guerreros, solían llevar consigo además Flechas, lanzas, mazas, hondas o boleadoras, que son las armas que utilizaba el pueblo mapuche para defenderse. Realizadas de maderas nativas como el coligue en conjunto con piedras para generar piezas afiladas, eran elementos que formaban parte de su indumentaria típica, ya que en cualquier momento podía llegar el enemigo a atacar.

Otras prendas como el Chumpiru (Sombrero) se utilizan de manera cotidiana, para cazar o salir de recolección. Está también el Ejota, nombre que reciben los botines y el Sumel, que son los zapatos. Esto representa a la comunidad más actual, ya que en sus inicios andaban descalzos, solamente con mantos o cinturones llamados Trarüwe. Al igual que las mujeres, éstos llevaban simbologías rectas y triangulares y se utilizaban para sujetar el Chamal.



### 1.3.2. Simbología Mapuche

- Los elementos que visten los mapuches, presentan unos dibujos que tienen un significado, el cual sintetiza elementos cotidianos o envía mensajes de prosperidad, abundancia e incluso simbolizan el alma.



**Añumka:** Este diseño representa una planta que se usa para decorar y con propósitos medicinales.



**Añumka:** Es una síntesis del diseño que representa una planta. También se utiliza tanto como para decorar y sanar.



**Cruz Andina:** este diseño simboliza una cruz y se utiliza para demostrar eternidad. Suele ser usado como símbolo del Lonko.



**Cruz Simétrica:** Acá la cruz representa el cielo, la lluvia y la vida y en otras ocasiones es una representación común del mundo.



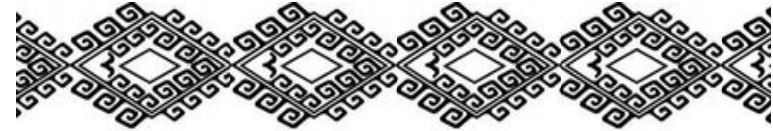
Estas líneas se tornaron muy populares en la Araucanía por su geometría y se presenta reiteradamente en su estética al vestir.



**Humano:** Este personaje se relaciona con el ámbito religioso, representando el poder espiritual. Si tiene los brazos arriba es símbolo del espíritu El Pillan, si sus brazos están bajos representa el Anchirallen; el mal.



**Garfios:** Aquí se presentan unas líneas que simulan ganchos o garfios, y simbolizan una serpiente mitológica y antigua.



**Lukutuwe:** Es conocido como el lugar donde se arrodillan; su significado está orientado hacia lo religioso y representa además al primer ser humano.



Este diseño representa la unión de las comunidades mapuches. Se visualiza por medio de cadenillas reunidas.



**Nge-Nge:** Representa a los ojos; para esta comunidad son el medio para mostrar el alma de las personas.



Con este diseño simétrico se busca representar una tinaja o un jarrón de greda.





Este diseño representa espuelas usadas por los españoles, puede confundirse con una estrella, pero se ha demostrado que son diferentes en algunos rasgos.



Este diseño marca 6 puntos principales que asemejan una estrella para la simbología en la comunidad mapuche.



Otras versiones de la estrella, la primera es compleja ya que marca más puntos, mientras la segunda es más fácil de interpretar como tal.



La tercera presenta más elementos, teniendo seis puntas principales. Simboliza la cosmovisión mapuche.



**Wenumapu:** Acá se simboliza por medio de estos rombos el cosmos y el cielo. Además, presenta una significación asociada a la vida no terrenal.



Este diseño representa un abrazo; la línea se enrolla sobre sí misma, evidenciando este acto. Puede significar además una serpiente, como se veía en casos anteriores el gancho que queda evidenciado.



Este diseño representa el cosmos. Se acompaña de líneas paralelas e iguales, sumamente comunes en las gráficas de origen mapuche. <sup>21</sup>



<sup>21</sup> Fuente <http://es.cholchol.org/significado-de-disentildeos.html>



### 1.3.3. Organización Social <sup>22</sup>

► Para esta cultura, la familia es un elemento muy importante, en especial la madre y por lo general, se conformaba de un hombre, su mujer y sus hijos. Si este hombre procreaba con otra mujer, los niños resultantes de aquello no se consideraban parientes, ya que sólo eran válidos como tal aquellos nacidos de quien era considerada su esposa. Por esto, podía darse casos en los cuales estos hijos no reconocidos mantuvieran relaciones sexuales con sus hermanos, cosa que antiguamente no era impedimento alguno, comprendiéndose hoy en día como una forma de incesto. Existen ciertas reglas que dictaminan el actuar de las familias y las relaciones entre hombres y mujeres:

- **El patrilineaje:** Todos los miembros de la familia están relacionados por vínculos de parentesco que vienen desde la línea paterna; sus antepasados, entre otros.
- **La exogamia:** Buscar pareja fuera del círculo familiar.
- **La patrilocalidad:** Cuando el hombre logra ser pareja de la mujer, es ella la que debe seguirlo hacia su vivienda.

Importancia además tienen los niños y los jóvenes, quienes son enseñados por los mapuches más ancianos acerca de la cultura y las tradiciones, para posteriormente ser entrenados para combatir. Por otro lado, parte del aprendizaje se da de manera práctica, ya que al ir viviendo en la comunidad, será necesario que lentamente aprendan el arte de los tejidos, la agricultura, el ganado, entre otras.

Las familias que estaban relacionadas con algún antepasado en común se llamaban Lof y vivían en rucas cercanas con el objetivo de ayudarse entre ellas, ya sea en períodos de conflicto o en la cotidianidad. En caso de necesitarse una

agrupación mayor para la batalla, se hacían llamar Rehues, nombre que recibe la unión de varios Lof, que estaban dirigidos por el Toki. En ciertas situaciones como invasiones, sequías o epidemias de gran envergadura, era necesaria la convocatoria de muchos más mapuches, por lo que se formaban los aillarehues, agrupando una gran cantidad de Rehues, dirigidos por un Mapu- Toki o Jefe militar. Cuando la situación se volvía incontenible por las batallas en contra de los conquistadores españoles, fue crucial el reunir varios aillarehues para generar un grupo mucho mayor de combate; éstos fueron los Butalmapus, o zonas de guerra. Durante la historia, destacan tres de estas uniones, estas son:

- **Lafken mapu:** en la región de la costa.
- **Lelfun mapu:** en la región de los llanos.
- **Inapire mapu:** en la región precordillerana.

Otros personajes importantes en su esquema social son la **Machi** (Curandera), el **Ngenpin** (asesor de la comunidad), El **Lonko** (jefe de la comunidad) y el **Toki** (líder en combate), destacados por su contribución hacia el pueblo. Mientras el Lonko con sabiduría se encargaba de velar por el bienestar general, el Toki preparaba estrategias y guiaba a los guerreros hacia la defensa de sus tierras. En caso de alguna dolencia, era la Machi con sus poderes la encargada de curarlos y darles paz espiritual y física y el Ngenpin orientaba al pueblo por medio de un discurso certero y claro; era quien tenía todas las respuestas y sabía exactamente qué decir. Gracias a ellos se logró mantener fuertes a los mapuches durante los conflictos.

## 1.4. La Importancia de la Tradición Oral

- Los pueblos originarios de nuestro país no sabían escribir; su forma de comunicación era de manera no verbal y se basaba principalmente en gestos, gritos e iconografías; símbolos de conocimiento común que ayudaban a expresar ideas dentro de la comunidad. Este hecho provoca que se desconozcan mayoritariamente ciertos datos acerca del comportamiento de este pueblo, en especial en sus inicios. Para poder transmitir sus ideas y enseñar a otros habitantes mapuches acerca de prácticas, es que se genera el mapudungun, la lengua oficial del pueblo que les permitía expresarse ante sus semejantes. Es importante destacar que esta lengua nació de manera oral, ya que no pensaba ser escrita, pero los españoles decidieron imponer caracteres y darle forma a este dialecto, para así entender mejor el significado tras el discurso mapuche. *“Todo idioma nace y se desarrolla muy íntimamente relacionado con un grupo de personas que lo hablan. El idioma, responde a las necesidades de esta comunidad, a lo que ellos, por la manera de ser de su cultura, necesitan “decir”. A culturas diferentes, que ven la realidad de manera diferente, idiomas diferentes.”*<sup>23</sup>

En este punto, aparece una necesidad sumamente importante para el surgimiento de una cultura; como se vio anteriormente, cuentan con una serie de tradiciones, ritos y enseñanzas que debían ser pasadas de generación en generación para ser conservadas en el futuro. Es aquí donde nace la Tradición oral Mapuche, método por el cual las generaciones jóvenes podían aprender acerca de sus deberes y beneficios ante este pueblo. Esta cultura no era algo que los jóvenes estudiaran en libros; antiguamente, sus padres en primera instancia eran los encargados de enseñarles las costumbres y el actuar de su

pueblo, en segunda medida sus abuelos, o los ancianos en eventos especiales. Hasta en la actualidad, este es el método por el cual los mapuches han aprendido de sus raíces, por medio de la conversación y el intercambio de ideas con personas mayores pertenecientes a su familia que narran las vivencias clásicas de esta comunidad. Dentro de los relatos transmitidos de este pueblo, se encuentran los Epew, que consisten en historias acerca de personajes ficticios, generalmente tratándose éstos de animales personificados, que buscan entregar valores a los más pequeños, como lo son la lealtad, la fuerza, la honradez, entre otros. Algo muy similar a lo que conocemos como fábulas, en las cuales, a través de una historia entretenida y llamativa orientada a los niños, se entrega una moraleja.

Como pudimos observar, la cultura mapuche consta de una serie de hitos, tradiciones y elementos sumamente trascendentales históricamente hablando. Han demostrado a lo largo de su historia el tener una visión clara ante el mundo que se ve reflejada en su actuar, en su vestir y en su vivir cotidiano. Todos los aspectos tradicionales se han mantenido en el tiempo por medio del traspaso oral de información, por el cual se va masificando la información de generación en generación, sin necesitar que ésta se encuentre documentada en algún libro. Con todas estas características, la cultura mapuche resulta ser sumamente rica en rasgos a rescatar, siendo en su mayoría algo desconocido para el común de los chilenos. La percepción negativa que han conseguido por las numerosas batallas en defensa de su territorio, ha opacado todo lo que tienen para ofrecer, pero no por esto pierden el mérito de ser una de las más importantes tribus de la historia del país.

<sup>23</sup> Fuente: <http://hablablah.habla.cl/04.11/>

## 2. Comida e Ingredientes típicos Mapuches

*“La cocina mapuche, es un arte que por tradición ha sido ejercido por la mujer y consiste principalmente en transmitir los conocimientos culinarios de las madres a las hijas, para que así sea traspasado de generación en generación.”*

- Siguiendo la tradición Oral, la cocina mapuche se presenta como una manifestación cultural representativa del pueblo, en donde siglos de conocimiento se ven reflejados en originales preparaciones que han alimentado a los mapuches desde generaciones. La mujer tradicionalmente era la encargada de crear platillos con los recursos que la tierra le entregaba; mezclas de verduras, especias y ciertas carnes que debían alimentar a los hombres durante el combate. Durante muy pequeñas, las niñas son instruidas en las artes culinarias; al igual que otras prácticas de su cultura, aquí se enseñaba por medio del dialogo con los adultos, en este caso las madres, además del modo práctico donde se aprendía cocinando directamente.

Como experiencia gourmet, logran captar la atención del público al ser algo diferente y culturalmente llamativo. La preocupación con la que las mujeres mapuches seleccionan los alimentos, y la dedicación que pone al preparar el plato evidencian su respeto por los frutos de la tierra, por lo que su gastronomía reúne una serie de elementos que le otorgan un valor agregado. A lo largo de este capítulo se conocerán en detalle rasgos característicos de esta cocina, cuyo principal soporte se basa en toda la historia que respalda sus tradiciones, que le otorga un sabor diferente y particular.

## 2.1. La Agricultura

- La principal fuente de alimentos para su gastronomía desde siempre para este pueblo ha sido a través de la agricultura; al verse obligados a transformar su espíritu nómada por el sedentarismo tras la persecución española, llegando a instalarse así al sur del país. El terreno les permitió cosechar diversos alimentos frescos, que ellos mismos se encargaban de cultivar.

*“El pueblo mapuche basó su alimentación en una combinación de cereales con legumbres. A esta base agregaban la carne de animales, como el caballo, la oveja, el jabalí y las aves, así como también frutas y verduras silvestres, peces y mariscos. Algunos platos o rasgos de esta cocina han pasado a formar parte de la gastronomía chilena. Los alimentos de esta cocina con identidad originaria tienen una base en la recolección.”<sup>25</sup>*

La agricultura mapuche en tiempos de conquista, consistía en una práctica sumamente fructífera, pero en pequeña escala; las comunidades cosechaban legumbres, papas, ajíes, entre otros alimentos que crecían sin problemas en los húmedos suelos araucanos. Las características climáticas, que provocaban lluvias abundantes en algunos períodos, era un aspecto positivo que les permitía mantener regadas sus plantaciones de manera natural para fomentar el crecimiento de las verduras allí expuestas, pero en ocasiones traía su consecuencia negativa. En los tiempos donde las lluvias eran excesivas, la cantidad de agua podía ocasionar una pérdida del cultivo; cuando hay gran cantidad de líquido sobre los suelos, éstos se transforman en barro, el cual impide que

las plantas absorban el dióxido de carbono necesario para producir la fotosíntesis, bloqueando el principal método de alimentación de ésta y causándole la muerte. Estos cultivos debían ser retirados y cambiados por nuevas semillas, perdiendo aquella cosecha. Un detalle fundamental en esta práctica es la preparación previa del terreno para sembrar. No todos los espacios son aptos para ello, ya que éste debe tener ciertas características para el crecimiento. Todas las semillas que son plantadas necesitan nutrientes para brotar y generar el fruto que posteriormente es cosechado y para ello es necesario limpiarla de impurezas <sup>26</sup>.

La agricultura puede dividirse en distintas clasificaciones, dependiendo de factores que intervienen en su ejecución, como lo son el agua, el suelo, la cantidad de cosecha resultante y el uso de medios de producción <sup>27</sup>:

► **Según su dependencia al Agua:**



-**Secano:** Esta tipología se refiere a la ausencia de agua en la tierra entregada por el agricultor, por lo que el sistema de riego se produce exclusivamente de forma natural, ya sea a través de la lluvia o aguas subterráneas que nutran las plantaciones.

-**De regado:** En este caso, es el agricultor el encargado de suministrar el agua necesaria para el cultivo. Esto puede realizarse por medio de la recopilación de aguas de cauces naturales o artificiales, o por medio de la extracción de ésta en pozos.

► **Según la cantidad de producción:**



-**Agricultura de Subsistencia:** Esta práctica como lo indica su nombre, busca producir en cantidades pequeñas lo justo y necesario para el consumir de una familia. Puede darse casos en que éstos se comercialicen, pero siempre en cantidades pequeñas. La agricultura mapuche inicia con esto como característica principal.

-**Agricultura Industrial:** En la actualidad, una actividad muy utilizada y es gracias a ella que podemos disfrutar de los distintos frutos de la tierra: Consiste en sembrar grandes cantidades a un bajo costo para su comercialización, por esto también se le conoce como Agricultura de Mercado.

► **Según factores ecológicos de producción y eficacia:**



-**Intensiva:** Con esta tipología, se pretende producir la mayor cantidad posible en un mínimo espacio, lo que provoca una explotación mayor al terreno y produce más daños medioambientales. Ocasionalmente se utilizan invernaderos para disminuir y marcar el espacio.

-**Extensiva:** Aquí, el espacio es mayor y escudadosamente trabajada sin sobreexplotar la tierra. Produce menor impacto en el suelo, pero productivamente no trae consigo muchas ganancias.

<sup>26</sup> Fuente: [www.blogcurioso.com/la-tierra-y-la-agricultura/](http://www.blogcurioso.com/la-tierra-y-la-agricultura/)

<sup>27</sup> Fuente: <http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura>

### ▶ Según el método usado y el objetivo

**-Tradicional:** En este modelo de sembradío esencial es la cultura de un pueblo, ya que en base a los sistemas que ellos tengan, se aprovecha la ubicación geográfica y sus características para trabajar la tierra.

**-Orgánica:** Acá es fundamental el espacio en el que se está sembrando, ya que se respeta por completo sus características, esto con el objetivo de invadir lo menos posible la tierra y producir en base a un suelo más fértil, que no ha sido intervenido y que adquiere nutrientes de otras plantaciones que han crecido de manera natural en el terreno.

**-Natural:** Se clasifican como naturales aquellos productos recogidos de la tierra que no han sido intervenidos de manera alguna por el hombre y que han crecido en un espacio de manera natural, siendo consumidos por ser más sanos.

En cuanto al territorio mapuche, por sus características podemos decir que el método secano era muy utilizado, aprovechando el clima de la zona y principalmente siendo un ahorro de tiempo y recursos para la tribu. El respeto que la cultura mapuche posee por sus tradiciones y por esta práctica, concuerdan con la descripción de la agricultura tradicional, siendo ésta totalmente orgánica. Plantar y cosechar alimentos no puede realizarse de manera arbitraria, se necesita pedirle el permiso correspondiente a la tierra para no molestar a la madre tierra y asegurar una mejor producción.

## 2.1.1. Herramientas

- ▶ La labor que realiza el agricultor, el encargado de sembrar, mantener y cosechar los alimentos, la realiza con la ayuda de rudimentarios utensilios que le facilitan el trabajo. En la actualidad claramente, la tecnología y maquinarias han logrado que hasta existan sistemas de riego automatizados, pero antiguamente esto no era así. Debían valerse de su ingenio y recursos naturales para crear herramientas que cumplieran roles específicos, facilitándoles sus labores cotidianas.

Primero, era necesario remover la tierra con el propósito de prepararla para el sembradío. A este proceso se le conoce como Arado y consiste en realizar surcos en la tierra para aumentar la porosidad del terreno. Para ello, sabiamente crearon una especie de tridente de tres puntas, que poseía una piedra que le otorgaba peso. Otro objeto similar era la azada, también realizada de manera rústica con madera y piedras.

Arado



El arado además podía realizarse con ayuda de los animales, quienes eran guiados por el agricultor sujetos a una especie de rastrillos enormes, que generaban mayor cantidad de surcos en un mínimo de tiempo, disminuyendo en gran medida el trabajo del mapuche.

Para realizar funciones de cavado y facilitar el introducir la semilla de manera correcta en los suelos a una profundidad adecuada para su germinación, es que diseñaron dos tipos de palas. La primera de madera, era mucho más alargada con lo que podían extraer mayor cantidad de tierra y así ir removiéndola o retirando impurezas del terreno, mientras que la segunda era de piedra, con una superficie menor, pero alargada hacia los costados, la cual servía mucho para situaciones puntuales como cavar agujeros para plantaciones. Otras herramientas con punta se usaban de igual forma para perforar la tierra y ayudar al agua a ingresar al terreno.



En la actualidad, claramente se utilizan muchas más herramientas típicas de esta práctica, como palas, picos, tridentes, guadañas, rastrillos, entre otros, que facilitan de sobremanera el trabajo del agricultor, pero siempre se realiza conservando la dedicación que sus antepasados colocaban en esta práctica tradicional.

## 2.1.2. Horticultura

- Una mención especial requiere la horticultura, práctica que es parte de la agricultura y consiste en sembrar diferentes plantas y hortalizas, que posteriormente son usadas en distintas aplicaciones propias de la cultura. Se requiere para ello un estudio más acabado del tema, por lo que no basta con saber cómo plantar los alimentos, sino aprender de su uso y propiedades. Los mapuches especialmente aprovechan esto en cuanto a especias, yerbas y plantas se refiere, ya que existen variados usos de ellas dentro de sus tradiciones que incluso hoy en día se aplican.

Por una parte, suelen condimentar sus platillos con diferentes especias, hojas y plantaciones obtenidas de manera natural; al usar estos productos frescos, su aroma será más intenso y entregará también mayor sabor a la preparación, por lo que son extraídos directamente de la huerta para su uso al cocinar. Esta práctica, por otro lado, es utilizada en su mayoría por la Machi, curandera que tras sanar al enfermo, le recetaba distintas preparaciones herbáceas. Su cultura y estudios en este campo les han permitido determinar qué yerba contiene ciertas propiedades específicas para el mal que aqueja al enfermo.

*“Cuenta en la cultura mapuche que cada ser está conectado con todo y con la energía cósmica, el Newen y que cada ser tiene un dueño, por lo tanto cada vez que vamos a utilizar una planta o una flor tenemos que pedir permiso al espíritu de ese elemento”<sup>28</sup>*

<sup>28</sup> Fuente: [www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/mapuche/intro.htm](http://www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/mapuche/intro.htm)

- Dentro de las preparaciones que este pueblo utiliza, se encuentran las siguientes mezclas, capaces de sanar enfermedades<sup>29</sup>. Importante es resaltar que esto además dependerá de la fuerza de voluntad de la persona y su deseo por sanarse.

- **Para la Impotencia:** *Palwen y con efectos que duran mucho tiempo y sin los riesgos del viagra.*

- **Tusca:** *Preparado con Tusca, Algarrobo, Chañar, Uña de gato, Jarilla, Muérdago son las hierbas utilizadas desde antaño por los aborígenes del Norte y del Sur para desintoxicar el Hígado y la Sangre una vez por año. Hoy lo utilizan después de una enfermedad larga, después de una quimioterapia por cáncer es el medicamento Mapuche por excelencia.*

- **Muérdago compuesto:** *también llamado liga por los Mapuches y por los comechingones. Lo utilizan los Mapuches cuando los hombres empiezan a tener problemas para orinar y las mujeres cuando tienen durezas en los pechos, cuando falla el sistema inmunológico ya que es un poderoso Inmunomodulador reconocido en Europa para frenar el crecimiento de los tumores en el Cáncer gracias a sus 3 Mistel-lectinas de alto peso molecular.*

- **Tusca y el Muérdago** *para limpiar el Hígado y la sangre.*

- **Teljenwek:** *para la prostatitis como te • fomento y baño de asiento.*

- **Lahuenco:** *en té y cremas para el envejecimiento del cuerpo y piel.*

- **Huerque:** *para resolver tumores.*

- **Pullomañlahuen:** *enfermedades de los pulmones.*

- **Luvo:** *para afecciones renales.*

- **Iriere:** *colesterol.*

- **Madeko:** *para el reumatismo, lumbago.*

- **Maquelawen:** *para la fiebre, colitis, en crema para masajes en piel cansada.*

- **Pila Pila:** *Malva Loca •depresión, neurosis con humor cambiante, agotamiento nervioso.*

- **Pichichenlawen:** *centella asiática • obesidad, celulitis, apetito exagerado. Para adelgazar en forma natural.*

- **Valeriana Mapuche:** *Tilo•Poleo•Menta •-Valeriana Cordillerana.*

- **Leliantu:** *Yerba del clavo chillense •Hipertrofia de la próstata, prostatitis.*

- **Kanchalawen:** *cachanlagua•esofagitis, reflujo.*

- **Ipecacuana:** *tos, catarro pulmonar crónico, asma, tos ferina.*

- **Ñancu lahuen:** *problemas de insomnio.*



### 2.1.3. Semillas de Monsanto

- La actividad agricultora mapuche hoy en día puede llegar a verse perjudicada debido a ciertas normas que están limitando el cultivo de productos agrícolas a quienes realizan esta labor en pequeña escala, como es el caso de esta comunidad. Esto se debe principalmente al convenio UPOV 91, la Unión Internacional para la protección de Obtenciones Vegetales que desde la creación del tratado de libre comercio entre Chile y Estados Unidos, se encuentra vigente en el país. Esto busca proteger las obtenciones vegetales, creando una ley de propiedad intelectual que indica que deben reemplazarse las semillas actuales por unas que sí cuenten con los permisos correspondientes para su sembradío; si una planta se encuentra regida por esta ley, se prohíbe el cultivo de ésta a menos que la compañía que cuente con los derechos lo permita y entregue una semilla destinada para ello.

El problema está en todos los productos indígenas que llevan muchos siglos de tradición, ya que si se aplica esta ley a ellos, deben perder los derechos que durante generaciones han mantenido, las tradiciones de cultivo y otros rasgos identitarios. El beneficio en este caso se lo llevan las grandes empresas agricultoras, quienes podrán disponer de semillas de manera más fácil para sus cultivos. Si bien puede tratarse de un asunto netamente de regulación, el problema va más allá, ya que las empresas encargadas de los derechos entregarán semillas transgénicas; este tipo de alimentos ha sido modificado genéticamente para evitar el uso de pesticidas y así evitar parásitos, quitarle alguna propiedad, o mezclar genes para crear algo completamente nuevo. Se ha demostrado que los productos con estas características son sumamente dañinos para el cuerpo; la duración del fruto

puede ser mayor, pero la aplicación de sus semillas después de un breve período de tiempo se detiene, ya que se pudren o dejan de germinar.

La empresa de Monsanto, es una compañía internacional dedicada a proveer productos agrícolas a las empresas. Su especialidad es el trabajo genético, que se ve reflejado en su principal producto; las semillas genéticamente modificadas. Esta empresa busca insertarse en el mercado nacional, y por la ley n° 6355-01 han logrado la autorización necesaria para ello. Junto con esto, han conseguido obtener los derechos intelectuales de las especies vegetales que ya han sido registradas por compañías transnacionales, añadiendo además por esta ley una prohibición a la agricultura en baja escala para utilizar sus propias semillas, ya que ahora los productos de Monsanto son obligatorios y debe, para colmo, pagarse por su uso.

Las complicaciones legales que esto ha traído ponen en riesgo la continuidad de la agricultura como se conoce. Al consultarlo con Teresa, Mujer de origen mapuche encargada de un pequeño Invernadero ubicado en la Ruca de Peñablanca, cuenta que por el momento esta ley no les ha afectado, ya que las semillas que utilizan son naturales o regaladas por otros miembros de la comunidad. Si la ley lograra intervenir en su forma de cultivo, se perdería uno de los aspectos de esta cultura, que es el respeto por la tierra y el sembradío natural y consiente de no afectar ni al ambiente ni al producto que siembra.<sup>30</sup>

<sup>30</sup> Fuente: [www.veoverde.com](http://www.veoverde.com), [www.gamba.cl](http://www.gamba.cl)

## 2.2. Ingredientes y sus usos

- Tras haber analizado los procesos de cultivo, la forma de habitar y las costumbres entre las comunidades en cuanto a su gastronomía, falta el aspecto más importante: **¿Qué consumen los Mapuches?**

*“La cocina es el eje central de la cultura mapuche, donde se concentra el aprendizaje de nuestras tradiciones. A través de la cocina aprendemos la relación del ser humano con la tierra... es una creación, un arte, un saber que no se basa en recetas, como la gastronomía occidental, sino que es la experiencia de encontrarse con el origen de los alimentos. Nuestra cocina tiene su base en la tierra, el clima, el bosque nativo, el agua”<sup>31</sup>*

La importancia que tienen los alimentos en esta cultura es inmensa, ya que es fruto del trabajo de los agricultores y es un beneficio que les entrega la Pachamama para poder sobrevivir. Es una completa conexión con el universo ya que interactúan elementos sagrados como la tierra, el agua y las fuerzas naturales. Por esto, se prohíbe rotundamente el retirar en exceso o la totalidad del cultivo de una sola vez, lo que se considera una falta de respeto para la naturaleza. La profunda preocupación mapuche por los ingredientes y su correcta fusión, evidencia los conocimientos que con los años han adquirido.

Algunas de los elementos que esta cultura ha plantado, son granos, legumbres y otras especies, típicas de la zona. Esto genera que tengan un carácter endémico, que se traduce en la exclusividad de algunas especies de pertenecer a solo un territorio.

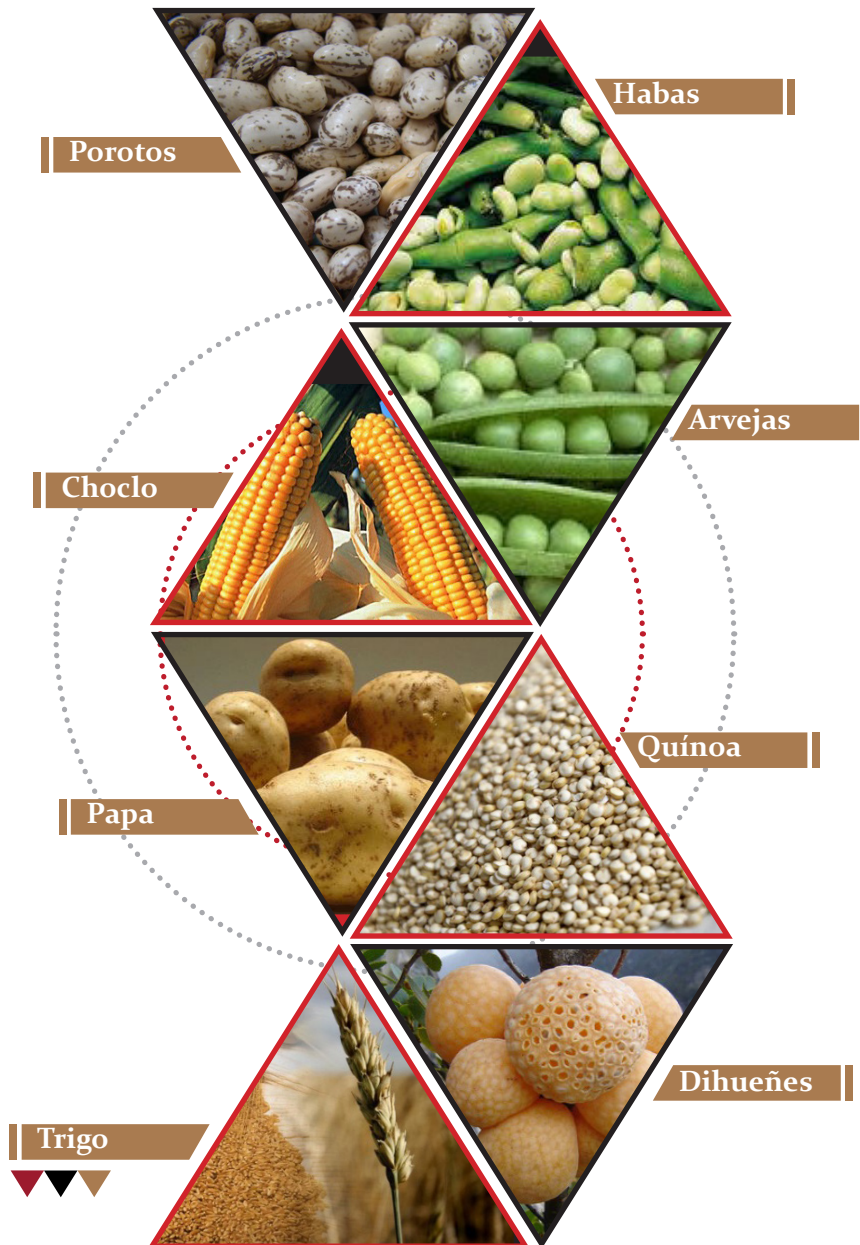
## 2.2.1. Piñones



- El piñón es el fruto de la Araucaria, especie endémica de los bosques de América del Sur, que se obtiene a través de la recolección de estos árboles milenarios, conocida como Piñoneo. Cada familia puede llegar a recolectar 1000 kilos en una temporada.

*“La cosecha anual del piñón (fruto de la Araucaria araucana), que guardan bajo tierra durante meses, les permite obtener materia prima para la elaboración de harina, bebidas y otros alimentos, configurando una de las principales fuentes de subsistencia junto al manzano.”<sup>32</sup>*

Es considerado el fruto sagrado de los mapuches, específicamente de la rama conocida como Pehuenches, los que habitan las orillas del río Biobío y las cordilleras de la 8va región. En sus comienzos, era considerado un fruto venenoso y sumamente peligroso, al que de todas formas se le rendía culto. La Araucaria les otorgaba sombra, elemento que veneraban. Tras una crisis en la cual el pueblo pasó hambre durante un largo período de tiempo, cuenta la leyenda que se apareció la divinidad del Ngunechen en forma de un anciano, que les explicó que este fruto era la salvación a su pueblo. Desde este momento el prejuicio concebido había desaparecido y se empezó a consumir cotidianamente, ya sea tostado o en su estado natural. La manera típica de conservarlo, es dejarlos secar a temperaturas frías, ya que se descompone rápidamente en el ambiente. Podían ser enterrados o unidos como collares para conservar su frescura.



## 2.2.2. Otros Ingredientes Agrícolas

- Dentro del listado de ingredientes mapuches, para sus preparaciones principalmente utilizan Arvejas, Quínoa, los dihueñes, papas, choclo, porotos, habas y el trigo. Estos son la base de la alimentación y el gourmet de la zona. Por medio de las Influencias europeas les fue posible cultivar el trigo, ya que no era una planta típica de la zona. Gracias a esto, lograron producir preparaciones nuevas con mayor contenido alimenticio, e incluso generar bebidas alcohólicas con la unión del trigo y frutas diversas para otorgarle sabor.

Para guardar la cosecha, una práctica muy utilizada era el enterrar los alimentos bajo tierra para preservar sus propiedades; si se dejaban a temperatura ambiente, en un breve período de tiempo comenzaban a secarse y a pudrirse, lo que les quitaba su frescura natural, por lo que al enterrarlos, la tierra los enfriaba y los conservaba por mucho más tiempo.

Por otra parte, el colgarlos en el interior de la ruca los secaba y se impregnaban del humo ocasionado por los fogones que se encendían para las diferentes preparaciones, lo que otorgaba un sabor ahumado característico de su gastronomía. Al recibir el carbono que se impregna en la comida, el alimento neutralizará los ácidos estomacales, trayendo grandes beneficios para la salud.

### 2.2.3. Carnes y pescados

- Si bien la cultura mapuche se basa en tradiciones orientadas hacia una cocina vegetariana, en sus preparaciones en ocasiones se aplican carnes y diferentes productos provenientes del mar obtenidos por medio de la caza en sus expediciones. Además, su aspecto sedentario les permitía practicar la ganadería, instancia en la que criaban animales para ser consumidos una vez estuviesen éstos grandes.

Algunos de los animales que consumían eran el Guanaco y el Ñandú, de los cuales, además de consumir sus carnes, aprovechaban sus pieles y plumas para vestir o realizar diferentes decoraciones. El animal era aprovechado completamente, ya que también era un regalo de la tierra para la comunidad, y era crucial el evitar desperdiciar cada una de sus partes, incluyendo su sangre. Actualmente además consumen cordero, junto con variados tipos de carnes típicas de la zona sur. Cuando se mataba algún animal, un sabio de la aldea especializado en la muerte era el encargado de tranquilizar a la especie, para producirle una muerte en paz y así evitar el Rigor Mortis, proceso químico por el cual los músculos se tensionan y endurecen, imposibilitando su correcta cocción y uso. Esto se realizaba en pos del animal, ya que es un ser vivo de la tierra respetado por esta cultura.

Además de esto, diferentes peces, algas y mariscos eran en ocasiones añadidos a algunas recetas, pero siempre priorizando la mezcla con los vegetales y el aumento de sabores por medio de las especias y hierbas Autóctonas. Cabe destacar que la preocupación mapuche por el bienestar corporal y espiritual los llevaba a agregar cantidades precisas, cocinadas de cierta forma para aprovechar las propiedades del alimento de la mejor manera.

### 2.2.4. Verbas Mapuches

- Ya se ha mencionado la eficacia de las plantas en los aspectos curativos para la cultura mapuche, y las distintas yerbas que existen que funcionan como aliños en las preparaciones. Como comunidad, se ha dedicado a estudiar detenidamente el uso y funcionalidad de éstas, mezclándolas con otras para aumentar sus propiedades. Mezclar elementos intensifica las características de sus partes, creando una preparación capaz de sanar diferentes dolencias. Su preocupación por llevar una vida saludable los lleva a mantener esta idea aún a la hora de cocinar, siguiendo la filosofía de unir ingredientes para beneficiar al cuerpo.

En este apartado, se utilizan especies como la el Laurel, el romero, el Boldo, Paico, Ajenjo, entre otras plantas que condimentan el platillo. La importancia radica en la propiedad que éstas poseen. Se aplican en las preparaciones como condimentos o se utilizan a modo de infusiones para provocar algún efecto concreto. El listado completo abarca una gran cantidad de yerbas de uso mapuche, pero las más utilizadas son las siguientes, que incluso representan ciertos elementos para el pueblo:

## Yerbas y sus usos<sup>33</sup>



### ► *Ajenjo (akenko)*

Es una fuente de fitoestrógenos, utilizada para desórdenes del ciclo menstrual y la fertilidad. Tiene un carácter amargo, picante, desecante y bastante frío. Contiene tuyoona, una sustancia adictiva y tóxica, por lo que su uso muy concentrado debe evitarse. Como actúa estimulando el útero, durante el embarazo puede producir anomalías fetales.



### ► *Arrayán (kolümamüll)*

Antiasmático y antidiarreico. Con el agua de las hojas hervidas y posteriormente maceradas, se lavan heridas y ulceraciones. También los mapuches se enjuagan el pelo con el agua de arrayán, para teñirlo de negro.



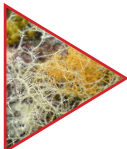
### ► *Bailahuén (failawen)*

Esta hierba es muy popular, se utilizan no sólo las hojas, sino que también los tallos y las flores. Ayuda a la digestión de las grasas y proteínas. También posee un efecto antiflatulento y propiedades purificadoras, pero generalmente se ingiere para cualquier malestar relacionado con el estómago.



### ► *Boldo (foldo)*

Favorece la disminución de las grasas y el colesterol. La forma más habitual de uso es la infusión de las hojas, que se bebe después de las comidas, pero se debe utilizar una pequeña cantidad, máximo una hoja, para prepararla. La etnomedicina sugiere el empleo de las hojas cocidas, en forma de cataplasma, en casos de neuralgias y dolores reumáticos. También, para esto último, puede recurrirse al baño caliente preparado con las hojas y agregando sal gruesa.



### ► *Calchacura, flor de la piedra (kalchacura)*

Calchacura es una palabra mapuche que significa pelo de piedra. Esta hierba es un líquen que crece adherido sobre las superficies rocosas, en troncos y ramas de los árboles, formando manchas blancas o anaranjadas. Es excelente para el dolor de oídos y muelas, ya que desconggestionan la mucosa bucal y auditiva. Generalmente su uso es externo, en forma de compresas.



### ► *Canelo (foye)*

El árbol sagrado de los mapuches, con un fuerte carácter simbólico que trasciende lo medicinal: representa la paz y está presente en invocaciones, sanaciones y rogativas. La corteza es utilizada para combatir la fiebre y limpiar heridas. La infusión, preparada con una hoja en una taza de agua, se usa como tónico estomacal, estimulante, diurético, antiescorbútico y antirreumático.

<sup>33</sup> Fuente: <http://www.yerbasana.cl/?a=1442>



▶ **Hierba del clavo (Ilante)**

Es una planta cordillerana que desprende un característico aroma a eugenol, similar al clavo de olor. Se le atribuye una acción tonificadora sexual, especialmente indicada en hombres con problemas de impotencia. También es recomendada a personas que padecen de extremidades frías, ya que mejora la circulación sanguínea. Al ser una raíz dura, se deja remojando en agua durante la noche y una vez rallada se prepara la infusión. Como potenciador sexual se sugiere reemplazar el agua por vino: dos tazas con cinco trozos de raíz y agregar algo de miel, que toma consistencia de jarabe y se toma por cucharadas.



▶ **Hualtata (waltata)**

Las hojas grandes pecioladas se usan como tónico para el corazón. También como emolientes en forma de cataplasmas por sus propiedades resolutivas de tumores. Se emplea en forma de infusión y tintura, pero es más común la cocción de sus hojas y posterior maceración.



▶ **Laurel (triwe)**

Se ocupan sus hojas, las flores y corteza, desde resfríos hasta enfermedades venéreas. La infusión es digestiva, y también es empleada por los mapuches para dolores de cabeza y como diurético. Además es utilizado como sedante, pero su mayor propiedad es ser una gran fuente de calcio. Por ello se usa frecuentemente como aderezo gastronómico.



▶ **Llareta (leliantü)**

Se utiliza en afecciones de la piel, limpiando el sector afectado. También la infusión, que tiene un sabor amargo, se emplea en el tratamiento de la diabetes, el asma, la bronquitis y algunas enfermedades renales.



▶ **Natre (natrü):** Muy utilizada como antifebril y para los dolores de cabeza provocados por la excesiva exposición al sol. La infusión es amarguísima, por eso está el dicho “más malo que el natre”, y se prepara con una cucharadita de las hojas y tallos sin corteza, triturados, en una taza de agua. El sabor amargo se puede corregir agregando rodajas de limón y endulzando con miel.



▶ **Palqui (palki)**

Es muy bueno combatiendo la fiebre. También es sudorífico. Con el cocimiento se lavan las heridas y en compresas se usa en espasmos y quemaduras. Se encuentra siempre cerca del litre, por lo que alivia el prurito que genera esta hierba. La recomendación es una cucharadita de raspadura de corteza en una taza de agua hirviendo, la que se consume dos a tres veces al día.



► **Peumo (pengo)**

Tiene propiedades antirreumáticas, rubefacientes, es decir, que enrojece la piel, y para el alivio de dolores musculares y articulares. La corteza y las hojas en infusión se usan para las enfermedades del hígado y hemorragias vaginales. La cocción de la corteza y hojas se emplea para lavar heridas, en el tratamiento de infecciones vaginales y en forma de baños para el reumatismo.



► **Pircún (pirkun)**

Es una hierba anorexígena, es decir, que inhibe el apetito y la ansiedad por comer. Generalmente se encuentra en gotas, ya que es difícil conseguir la hierba para realizar infusiones.



► **Quinchamáli (kinchamali)**

Es una planta recomendada en el tratamiento de las afecciones hepáticas, particularmente la infusión, que se prepara con una cucharadita de la planta triturada en una taza de agua. También se emplea en la cicatrización de heridas externas, usando un algodón empapado con el agua de quinchamáli.



► **Quintral (kintral)**

Es una variante del muérdago, que tiene excelentes propiedades para el tratamiento del cáncer, ya que frena la mitosis o división celular anómala.

Se encuentra en inyecciones y gotas, y como infusión, siempre se mezcla con otras hierbas, como el llantén o el matico.



► **Valeriana (hualhuilke)**

Sus características calmantes la hacen muy útil en estados de agitación nerviosa y dificultades para conciliar el sueño, ya que es una hierba con grandes poderes tranquilizantes e hipnóticos. Con fines terapéuticos se usa la infusión, el extracto y la tintura.



► **Viravira, hierba de la diuca (diuka lawen, fra fra)**

La medicina tradicional le atribuye propiedades descongestionantes de las vías respiratorias. Es un excelente expectorante, efectivo contra la tos crónica y la gripe. La infusión se prepara con una cucharadita de flores en una taza de agua. Se recomienda beber caliente dos a tres veces al día, en casos de resfríos y bronquitis. La flor también se ocupa seca y teñida en ornamentos y arreglos.

Las propiedades de estas yerbas provocaban que ellos tuviesen una vida plena y un cuerpo saludable, elementos necesarios para sobrevivir. Otro detalle fundamental es el respeto que han demostrado en innumerables ocasiones, que se ve evidenciado en la gran cantidad de productos naturales que consumen; esto es ya que poseen un respeto inmenso por su cuerpo y por el de sus familiares, alimentándolos con lo mejor que la tierra les puede ofrecer, realizando las preparaciones con cariño y dedicación para el consumo de sus seres queridos, sin olvidar agradecer a la naturaleza por la comida otorgada.

## 2.3. Platos típicos y su Preparación

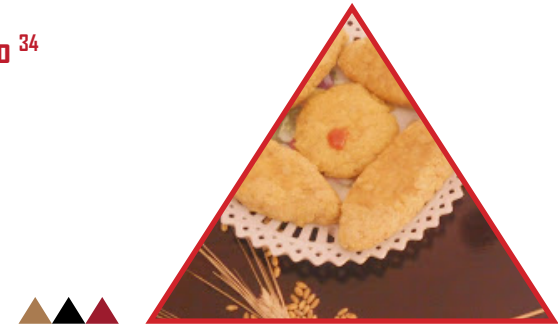
- Los ingredientes ya mencionados como las verduras, carnes, especias y condimentos son piezas fundamentales para constituir preparaciones típicas de la cultura mapuche. Estos alimentos son aprovechados en cuanto a sus propiedades beneficiosas para ser mezclados con yerbas que potencien y brinden bienestar al cuerpo de quien las consume. Es una cocina donde lo natural, la salud y la limpieza del cuerpo son elementos primordiales. Todos sus ingredientes son sembrados por ellos, evitando toxinas provocadas por pesticidas u otros conservantes presentes en los alimentos que consumimos diariamente; no consumirán nada que sea potencialmente dañino o que consideren que su aplicación en el platillo será perjudicial en algún sentido.

De cocina mayoritariamente vegetariana, han sido capaces de crear un estilo de gastronomía llamativo y diferente, de sabores intensos que datan de los inicios de su cultura. Preparaciones con respeto hacia la naturaleza, donde siempre debe agradecerse por el alimento que se consigue, fruto de las bondades de la tierra que brinda las delicias que con amor preparan.



Si bien existe gran cantidad de recetas que hoy en día realiza esta cultura, se expondrán las principales y más tradicionales, donde podrán evidenciarse sus habilidades culinarias, junto con los ingredientes que para su preparación se requieren.

### 2.3.1. Catuto<sup>34</sup>



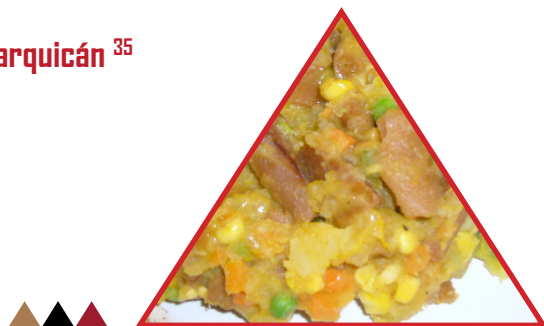
- Este es uno de los platos más tradicionales de la cultura mapuche, y es su versión del pan que consumimos diariamente, hasta se le conoce como Pan de Piedra en algunos lugares. Es una preparación que consiste en una masa hecha de granos de trigos triturados previamente cocidos y pelados, que se amasan hasta generar una forma alargada. Como se encuentra ya cocido el trigo, solo en ocasiones se cocina, ya sea sumergiéndolo unos minutos en agua o friéndolos. La forma de comer este pan es untándolo con mermeladas frutales o con miel, para otorgarle un sabor dulce, incluso hay ocasiones en que se aplican salsas para acompañamientos en las comidas.

Para su preparación, se necesitan los siguientes ingredientes

- 3 Kilos de trigo
- 8 Litros de agua
- 1 pote de dulce o miel Natural

Cabe destacar que este alimento ha estado en el pueblo desde que el trigo fue introducido a su cultura. Molían de manera manual este alimento y lo servían de la misma forma en que se consume hoy en día por los mapuches contemporáneos.

### 2.3.2. Charquicán <sup>35</sup>



- Preparación que conlleva una gran cantidad de ingredientes, que varían según quien lo prepare. Básicamente es una unión de verduras diversas, condimentos y trozos de carne. Hay versiones en que incluso se consume de manera vegetariana., siendo imprescindible si el zapallo y la papa. Es un plato nutritivo y completo que reúne lo mejor de la cultura mapuche; su agricultura e historia. Una de las versiones de preparación incluye los siguientes ingredientes:

- 1/2 Kilo de lomo, asiento o carne molida
- 1 Cebolla grande
- 4 papas grandes peladas
- 1/4 Kilo de zapallo
- 1 Taza de caldo de carne
- 2 Tazas de choclo desgranado
- Condimentos al gusto

Se corta la carne en trozos y se cocina por tres minutos. Tras esto, se añade la cebolla para cocinarla. Pasados tres minutos se añaden las verduras picadas en cubos con distintos aliños, como ajo, orégano e incluso merkén. Tras 25 minutos se retira del fuego y se revuelve la preparación, para moler un poco el zapallo y la papa.

<sup>35</sup> Fuente: <http://www.recetaschilenas.com/receta.asp?id=14>

### 2.3.3. Ñachi <sup>36</sup>



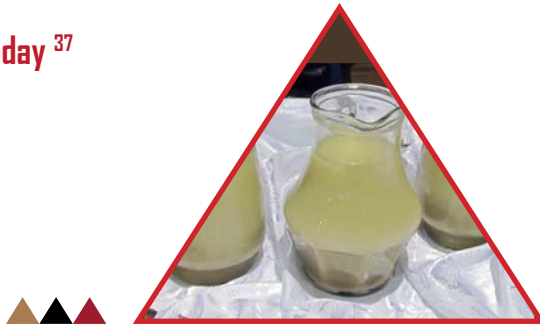
- Dentro de la filosofía de la cultura mapuche, es fundamental el aprovechar por completo los productos que otorga la naturaleza y esto se ve reflejado en el ñachi. Conocida también como ñache, consiste en utilizar la sangre fresca de los animales como principal ingrediente, con el cual se prepara esta mezcla que se sirve en ocasiones con pan. Sus ingredientes son:

- Sangre de Cordero o Cerdo
- 1/2 Taza de cilantro picado
- Sal a gusto
- Ají molido o merkén.
- 1/4 taza de limón

Para conseguir la sangre, se debe degollar al animal para echar en un recipiente este ingrediente. Tras esto, se añade el cilantro fresco, la sal, el limón y el ají para que adquiera un gusto picante. Tras esto, se deja coagular por un período de tiempo. Cuando haya sucedido esto, se corta en cuadritos y se consume.

<sup>36</sup> Fuente: <http://www.recetarioclip.cl/nachi-mapuche/>

### 2.3.4. Muday <sup>37</sup>



- Es conocida como la bebida tradicional del pueblo mapuche, que se consume tanto en celebraciones como para refrescarse. Se encuentra inserta en la cultura desde los tiempos de conquista española. Posee muy pocos ingredientes, que demuestran el ingenio de la tribu para generar este tipo de productos, estos son:

- 3 Kilos de trigo
- 1 taza de ceniza
- 1 Taza de Miel o Azúcar
- 15 litros de agua

Para generar el muday, es necesario mezclar las cenizas y el trigo con el agua, para dejarlos remojar. Una vez hecho esto, se procede a pisar la mezcla para ayudar a la absorción del agua, lo cual se realiza durante media hora. Ya hecho esto, se lava con mucha agua, se cocina en una olla de greda especial, se cuele y se muele toda la preparación. Se añade miel o azúcar para dejarlo reposar por un período mínimo de una semana.

<sup>37</sup> Fuente: <http://www.beingindigenous.org/index.php/es/territorio-mapuche/gastronomia/181-muday>

### 2.4. Utensilios

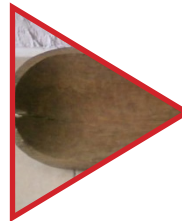
- Las recetas mapuches requieren de un largo proceso de fabricación, en donde se refleja el cuidado que ponen a cada una de sus preparaciones. Para la realización y facilitación de la producción de ellos, es que se han diseñado utensilios de cocina con una función específica.



Primero hay que mencionar al mortero, herramienta de piedra o madera que contiene un cuenco y un mazo. En él, se introducen todo tipo de yerbas y especias para ser machacadas y molidas, método muy utilizado por la machi a la hora de realizar sus preparaciones y en la fabricación del merkén. Antiguamente era sustituido por una piedra que realizaba la misma función.



Otra herramienta fundamental era la Callana, una especie de vasija con un mango que era utilizada para tostar cereales o el trigo. Se colocaba sobre el fuego y el calor que se concentraba en ella ayudaba a lograr el tostado de manera uniforme.



La batea era un recipiente de madera sin asas, de forma circular que era utilizado para amasar preparaciones. Por medio de este podían hacerse tortillas o panes típicos como el Catuto. Funcionaba a modo de superficie que permitía maniobrar de mejor manera el alimento para mezclar así los ingredientes.

## 2.5. Producción Artesanal y Producción Industrial

- Una cultura es lo que es gracias a sus tradiciones y ritos. Estos elementos le otorgan el valor agregado a los productos provenientes de ella, que se respaldan con la historia del pueblo. La cultura mapuche tiene un largo sustento tradicional que se ve marcado por un claro respeto por la naturaleza y los productos que de ella surgen, concepto que se aplica además en todo lo que hacen. Aquí aparece la siguiente pregunta: ¿Qué pasaría si se efectúan procesos tradicionales mapuches, pero de una forma industrializada?

En primer lugar, y como principal ventaja, aumentaría la producción de un producto. Tomemos como ejemplo el merkén, el único condimento nacional de origen mapuche; si se realiza de manera industrial, se podría generar una mayor cantidad de la que resultaría si se hace moliendo manualmente el ají cacho de cabra. Al existir mayor cantidad, inmediatamente bajará el costo de venta ya que será más sencillo fabricarlo y podrá masificarse para ser consumido por la población, lo que, de hecho, ha ocurrido con este condimento. Añadido a esto, se presenta una facilidad para el pueblo, con la cual podrán tener este producto de una forma inmediata y ahorrándose el tedioso proceso de hacerlos ellos mismos.

Hasta este punto, son solo beneficios los que aparecen al introducir la maquinaria en la fabricación, pero debemos considerar el aspecto negativo que opaca todo beneficio posible que esto pueda traer; se pierde completamente la característica tradicional del elemento. ¿Por qué? Esto se debe a que si se produce en masa por medio de máquinas algo propio de una cultura, cada ritual que se requiera



para producirlo, que es lo que le otorga el valor cultural, desaparece. Si se industrializa el merkén, cosa que ocurre actualmente, carecería de ciertas propiedades que le otorga el mecanismo mapuche tradicional de fabricación: El moler el ají por medio del mortero a manos de un Especialista de la tribu, que produce la liberación de su aroma y sabor de forma más intensa, después de haber estado un largo período de tiempo en la ruca absorbiendo el humo, otorgándole así un sabor ahumado, para posteriormente ser mezclado con semillas de cilantro sin ningún tipo de conservantes, toda una historia llena de misticismo que queda totalmente alejada de lo que es la realidad del producto industrial. El sabor tampoco será el mismo, ya que para conservar mejor los productos envasados se les añaden químicos, algo que es completamente evitado dentro de la cultura mapuche; sus métodos de conservación también son cuidadosos con el medio y no utilizan ningún tipo de pesticidas; si aparece una plaga de insectos emplean hierbas que los repelen por sus características naturales.

Como se pudo observar, el masificar un elemento propio de una cultura llevará a que éste pierda su propiedad identitaria y endémica, ocasionando que el aspecto tradicional se vea opacado por el contexto comercial. La venta de productos asociados a una tribu vende este aspecto cultural, pero sin realmente poseer esto como característica. Se trata de copias netamente comerciables sin el respaldo que la tradición mapuche le ofrece al elemento real.

## 2.6. Relación gastronomía chilena- Mapuche

- ▶ Después del análisis de los aspectos que involucran el gourmet mapuche y su historia como cultura, se puede determinar que la gastronomía nacional presenta diversos rasgos adquiridos de tradiciones indígenas. Ritos de antaño se han replicado en todo el territorio, siendo un ejemplo de la masificación cultural; tanto comidas como ingredientes y prácticas mapuches a diario son aplicadas por los chilenos.

Un caso concreto de esto es el Charquicán, que más de una vez hemos consumido. Si bien este plato no es completamente mapuche, si forma parte de uno de los alimentos que ellos consumen. Similar es lo que ocurre con el merkén, que ha aparecido con fuerza en el mercado nacional, muchas veces usado como condimento sin tener la noción de la historia que hay tras éste.

El pueblo mapuche forma parte de la historia del país, por lo que el conocer su cultura y ritos nos acerca hacia un pasado cargado de historia de la que somos parte, que por prejuicios muchas veces es ignorado. El atreverse a conocer acerca de esta tradición mapuche, su cocina, su respeto por la naturaleza, integrará a estas dos comunidades, pudiendo aprender grandes cosas de la filosofía mapuche.



## 3. Lugares de Consumo



- ▶ Todo lo ancestral que hay tras estas preparaciones culmina y se masifica al público por medio de distintas instancias en la que es posible degustar las preparaciones llenas de historia de este pueblo. Sitios mayoritariamente orientados a un público conocedor y, por sobre todo, dispuesto a experimentar de sabores y comidas fuera de lo común, añadiendo en esta categoría además a los turistas atraídos por la tradición tras cada platillo.

Puede ser de manera más rústica, viviendo la experiencia directamente en una ruca, lo cual conlleva el valor agregado de tratarse de un sitio sumamente importante para esta cultura, o en algún restaurant que venda y promocióne una oferta gourmet llena de los sabores típicos, pero sea cual sea la manera de entrar en contacto con esta gastronomía, vale la pena probarla, ya que se encuentra rodeada de sabores intensos y alimentos sanos para nuestro cuerpo.

### 3.1. La cocina en la Ruca

- En el sur del país, aún se ubican rucas típicas mapuches, algunas utilizadas como sede para ritos y tradiciones y otras orientadas al ámbito turístico. En este punto, destaca el interés de la población, en especial extranjera, por vivir un día en la vida de este pueblo, habitando en rucas y siguiendo las tradiciones por las cuales se les conoce hoy en día. Esta oportunidad ha llevado al pueblo a abrir espacios para la comunidad, y así acercar sus tradiciones a quienes sientan el interés por conocer la experiencia mapuche.

Un servicio de cabañas llamado **Ruca LEMU** ubicado en Pucón, ofrece para sus visitantes un completo pack que incluye turismo aventura, cabalgatas por la zona sur y visitas guiadas por una ruca mapuche, asegurando un servicio de degustaciones de las recetas más tradicionales. Si bien no es un plan turístico netamente orientado a la tradición mapuche, si la ofrecen como un punto llamativo dentro de la ruta a recorrer. Una alternativa orientada exclusivamente al conocer las vivencias de este pueblo es lo que ofrece Ñimin Ruka, ubicado en plena comunidad mapuche. Nace como un emprendimiento que busca atraer turistas hacia este espacio destinado al compartir, degustar y conocer acerca de sus costumbres, algo similar a lo que ocurre en Weche Ruca en Temuco. Aquí se realizan charlas, visitas guiadas hospedajes y otras actividades de enriquecimiento cultural.

En Valparaíso, en la ciudad de Peñablanca se encuentra la Ruca de la comunidad Witrapuran, ubicada al costado del hospital de Peñablanca. Aquí se encuentra un espacio abierto a la comunidad, que busca ser una alternativa que extrae parte de la cultura mapuche y la transporta a la quinta región. Se

centran en la medicina alternativa, orientada a la cosmovisión del pueblo, donde una Machi es la encargada de velar por el bienestar de la comunidad. Aquí se encuentra además un invernadero en el que se siembra plantas medicinales y frutos de consumo exclusivo mapuche. Quien se encarga de atender a quienes visitan esta ruca, es Graciela Curihuentro Catalán, quien en una entrevista señala lo siguiente:

*“Todas nuestras actividades indígenas las hacemos abiertas a la comunidad, porque yo creo que es muy importante que la gente sepa la cultura mapuche en la ciudad, sobre todo nosotros hemos aprovechado estas charlas para que la gente conozca de la cosmovisión indígena, para borrar ese estigma.”<sup>38</sup>*

La idea de estas instancias es que el público se acerque a la cultura mapuche; que vean a esta comunidad como un pueblo amigable, alejándolo así del estigma combatiente que poseen por los diversos conflictos que ha tenido la comunidad.



<sup>38</sup> Curihuentro, G. (2013) entrevista.

## 3.2. Restaurantes y Cocinerías

- Lugares establecidos para consumir la gastronomía mapuche y disfrutar de las bondades que ofrece su cocina: Los restaurantes, instancias gourmet de degustación y las cocinerías, un concepto que significa una atención más cercana, ya que busca imponerse como una propuesta más casera, permiten disfrutar el gourmet que este pueblo ofrece. Ejemplos de locales son los siguientes:

### 3.2.1. Restaurant Peumayen



*“Es el resultado de una profunda investigación sobre las raíces gastronómicas de Chile, plasmada en una carta que combina productos, técnicas y preparaciones originales de las principales culturas ancestrales del Chile prehispánico. Entendemos la evolución de la gastronomía como la búsqueda de productos; no de nuevos, sino de antiguos.”<sup>39</sup>*

Ubicado en Santiago, en calle Constitución en la comuna de Providencia, este restaurant se presenta como una opción gastronómica que tiene en su menú diversos platillos ancestrales de culturas prehispánicas del país. Fusionando técnicas de cocina contemporánea con ingredientes usados en tiempos antiguos, destaca la presencia de cortes de carne mezclados con especias y salsas; un giro gourmet a los platillos típicos de la cultura mapuche.

### 3.2.2. Cocinería Calfucura Buffett.

*Cocinamos en medio de ríos, bosques, sobre grandes cerros, nada nos paraba en busca de los elementos más naturales que tiene nuestra tierra, que por generaciones nuestros abuelos los cuidaron en una forma muy respetuosa ajena de la cultura extranjera que quiere mutilar o destruir todo.”<sup>40</sup>*

A cargo del chef José Luis Calfucura, busca ser una experiencia gourmet, pero exclusiva. Este chef participó en el programa Mucho Gusto del canal Mega, donde declaró que su local es una experiencia más cercana y familiar; sus comensales son tratados como miembros de la comunidad. Su intención no es masificar su local, por lo que para visitar su restaurante hay que hacer una cita con tiempo y tener las ganas de vivir una experiencia mapuche personalizada. Otro detalle a considerar es que no tienen una carta; el día domingo, que es cuando atienden, realizan una preparación que sus “invitados” degustan sin problemas, esto es parte de la experiencia.



Restaurant Peumayen

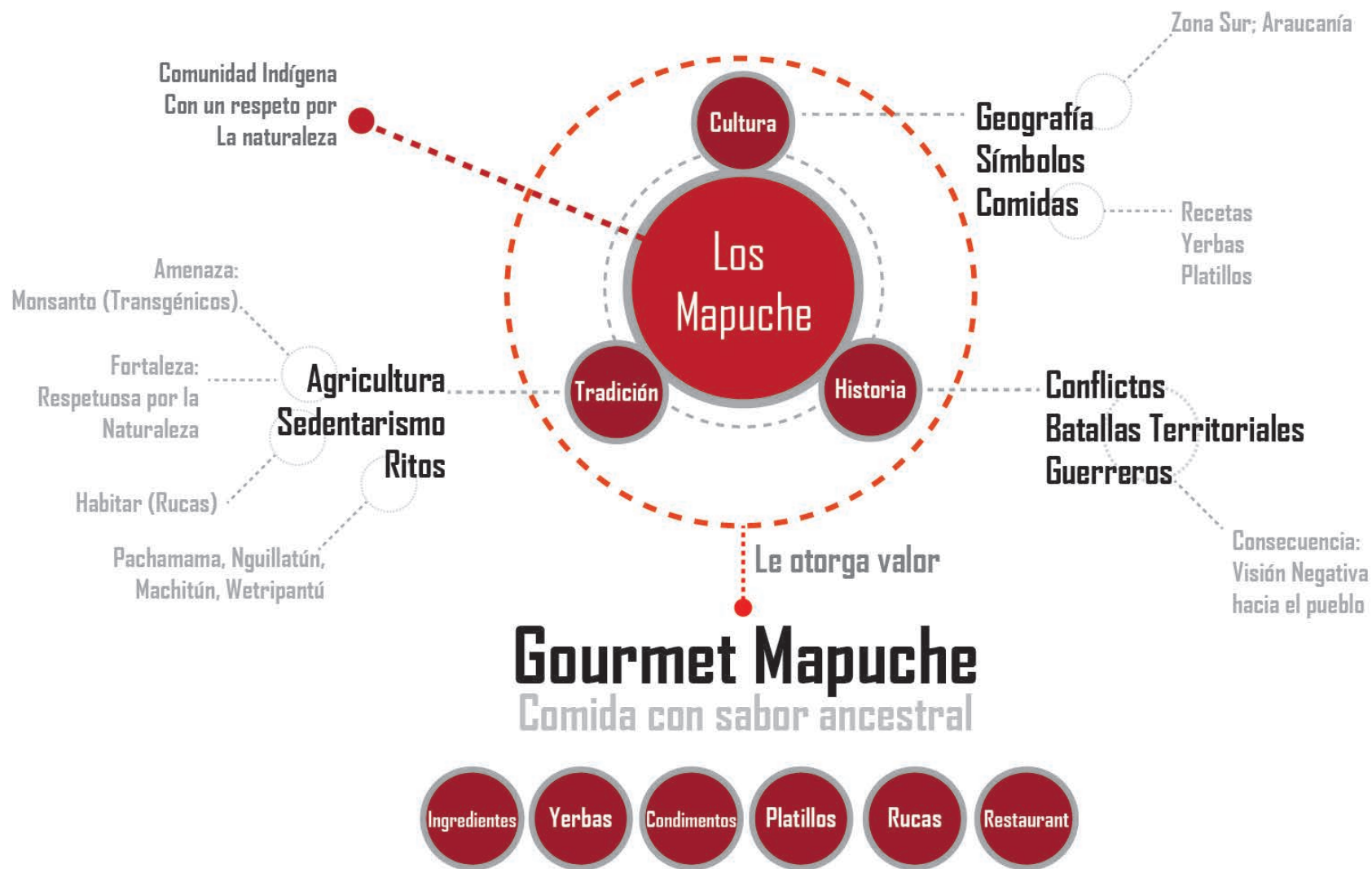


Calfucura Buffett





4. Mapa Resumen Investigación







# *03 Instrumentos*



# 03 Instrumentos

## I. Entrevista



- ▶ En una de las visitas a la ruca mapuche de la comunidad witrapuran, Graciela amablemente contestó una serie de preguntas enfocadas a su labor en la tribu y la ruca.

Contextualizar la cultura mapuche a partir de la ruca ubicada en Peñablanca, como lugar de reunión mapuche- chileno en Valparaíso	Acerca de la Ruca	¿De qué se trata este centro?
		¿Cuáles son las actividades que realizan?
		¿Cuánto tiempo llevan en funcionamiento?
	Acerca del cultivo	¿Qué tipo de plantaciones tienen en el invernadero?
		¿Cuál es el proceso de obtención de las semillas?
		¿Qué tipo de ritos realizan?
		¿Qué se viene pensando a futuro para esta ruca?

### ▶ Graciela Curihuentro Catalán:

“Esta ruca se construyó aquí el año 2010, nosotros somos una asociación indígena que se llama Witrapuran que significa ponerse de pie, somos una agrupación de mapuches urbanos, es decir mapuches que están en la ciudad. Nuestros padres se vinieron del campo y nosotros nacimos acá, por lo tanto no manejamos el idioma; no tuvimos esa oportunidad de aprender el mapudungun e incluso tampoco saber de nuestra cultura, porque al venirse nuestros padres del campo estamos viviendo tal vez en un lugar que no nos corresponde, entonces nosotros deberíamos estar en nuestro territorio. Por eso surge esta asociación, con el fin de rescatar nuestra cultura para hacer aquí talleres de telares, talleres de mapudungun, talleres de cosmovisión, entre otros.

A todo esto, como nada es fácil, después que nosotros construimos la ruca teníamos que iniciar la atención de Machi, que eso es lo que queríamos nosotros; traer una persona ya que acá en la región no hay Machi, es gente del sur y que practican su medicina allá en el campo. Nosotros fuimos en búsqueda de una persona que pudiera venir acá, entonces encontramos a una Machi que vive en Vilcún y ella viene una vez al mes una vez por semana a hacer la medicina acá. Ella ve a través de la orina y ahí detecta las enfermedades de las personas y también cosas que tienen que ver con el tema personal, y que se enferma justamente por esos problemas que tiene. A veces un hijo cesante o un hijo enfermo puede gatillar una enfermedad. Eso también lo detecta. Ella trae medicinas que son yerbas que trae del sur

y son propias de allá del lugar, porque aquí uno puede tomar menta, romero, ruda, que son las que uno conoce, pero éstas otras yerbas solamente ella sabe para qué sirven y hace una infusión de esas yerbas y le entrega a la persona. Ella maneja la información sobre esas yerbas.

Bueno, un proyecto que tenemos ahora es construir otro invernadero, pero esta vez va a ser con botellas plásticas y esas cosas. Ahí vamos a traer yerbas que son propias de la machi. Vamos a tener que ir al sur a buscarlas e investigar para tenerlas acá también. De hecho, si a ella se le acaban esas yerbas ya sabe que puede ir a buscar allá para prepararlas, porque, de hecho nos pasó en esta venida de ella que nosotros entregamos más de 90 litros de yerbas, entonces anduvimos quedando cortos con ese tema, porque son 3 litros que se entregan por persona, pero hay gente que viene a buscar más, entonces nosotros no le podemos negar, tenemos que dársela, porque dicen que “esa yerba me ha hecho tan bien que yo necesito, porque ahora yo estoy durmiendo” o porque “ahora mejoré mi problema de digestión”; hubo mucha demanda este mes, entonces hay que aumentar eso.

En el invernadero nosotros acá tenemos vegetales, por ejemplo ahora plantamos tomate, albahaca y ají y en el otro lado las yerbas, como la menta coca, la melisa, ese tipo de yerbas. Entonces como que tiene que haber una retribución entre lo que uno hace y lo que entrega; tampoco se pueden regalar las cosas. Bueno, además de que los recursos nunca son suficientes, siempre faltan porque hay que repartir entre mucha gente.

Nada de eso. Como está esto regado con agua de pozo, esa misma agua es la que se encarga de mantener las plantas, ya que tiene más minerales y es por eso que salen las hierbas tan bonitas. Vienen colegios, universitarios y alumnos de intercambio a verlo. Así era antes nuestro invernadero, antes de ser atacado por nuestra jardinera (ríe). Teníamos albahaca, ají también, cada uno puesto con un letrero, porque nosotros muchas veces tenemos yerbas en la casa, y no sabemos qué son, como se llaman ni para qué sirven, entonces nosotros hemos aprendido a identificarlas. Además tenemos Llantén y siete Venas, ésta se da en la calle, yo he visto por ahí de esta yerba.

Siempre me llamó la atención de niña cuando veía las noticias, aparecían solo Panaderos, empleado doméstico. Y me preguntaba a mí misma ¿Por qué no hay mapuches que puedan ser abogados, doctores? Era impensable que los mapuches fuera universitarios, ya que no tenían estudios, y no les quedaba otra que ser panaderos o empleados. Ellos fueron los más discriminados, incluso muchos de ellos se cambiaron los apellidos, y con ellos perdieron su identidad. A mí me da mucha pena cuando viene gente y les digo: “acá puede hacer un taller de mapudungun, de telar” y me dicen que no les interesa, que quieren hacer un taller de crochet. ▶ Deberían interesarse por su cultura, por conocer sus raíces.

*“La conexión del indígena con la naturaleza es muy fuerte.”*

## 2. Visitas

### ► *Visitas a la Ruca de Peñablanca.*

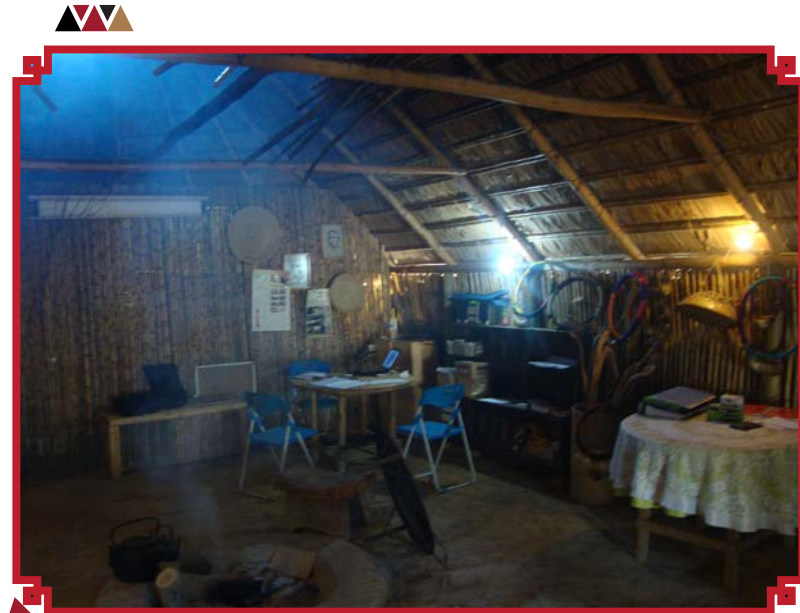
Durante el transcurso de esta investigación, apareció gracias a un contacto el dato de una ruca que conservaba las raíces de la comunidad mapuche, pero descontextualizada del entorno araucano; la Ruca de la comunidad Witrapurán. Instaurada el año 2010 frente al hospital de la comuna de Peñablanca, nace para satisfacer la necesidad de esta agrupación de poseer un lugar de reunión en el que, como elemento primordial, se aplicara la tradición medicinal mapuche. Creada gracias al fondo PESPI (Programa especial de salud y pueblos indígenas), se han dedicado a atender al público a manos de una Machi, quien entrega yerbas medicinales que ayudan a sanar dolencias tanto físicas como psicológicas, basados en la cosmovisión ancestral.

Alejado del movimiento de la ciudad, este espacio abierto a la comunidad presenta bancas, áreas verdes, bosques con árboles nativos y otros elementos que hacen sentir que algo diferente está pasando allí. Al llegar, un cartel de madera grabada informa a los visitantes que éste es un lugar sagrado, el cual debe ser mantenido como tal; evitando ensuciar el sector, el ingreso de vehículos y por sobre todo, debe respetarse a la figura de autoridad que es la Machi. A pocos metros se ubica la ruca, una construcción de madera y paja que alberga toda una tradición milenaria. En ella, Graciela Curihuentro recibe a los visitantes, realiza las citas respectivas para los pacientes e informa a otros sobre las tradiciones.

La ruca funciona además como centro de reuniones y eventos; se realizan cursos, talleres y otras instancias que buscan hacer partícipe a los mapuches en actividades de su propia cultura.

En este espacio, se ubica un Invernadero que presenta diversas especies de yerbas y verduras aprovechadas para compartir con otros. Teresa, encargada de este huerto explica que poseen diferentes plantaciones que han ido variando según las estaciones. Dentro de las semillas que han cultivado se encuentran los tomates, albahaca normal y albahaca morada, especie sumamente llamativa por su tonalidad, ajíes y otras especies usadas para realizar infusiones herbales. Al consultarle acerca de la procedencia de estas semillas, indica que son regaladas por otros mapuches, siendo éstas 100% Naturales, alejado del impedimento que ha puesto Monsanto a los productores a pequeña escala. Teresa se encarga del riego y recolección de los frutos de esta huerta, que contiene alimentos frescos que siguen con el cuidado que esta cultura tiene con la tierra y lo que ella produce.

Es importante la labor que esta ruca realiza, ya que une a la comunidad mapuche con el pueblo chileno, demostrando que sí pueden convivir con él de manera pacífica, siendo un aporte y ofreciendo su cultura y tradiciones a quién esté dispuesto a aceptarla. El cariño que entregan, la dedicación y la gestión que han logrado para imponerse como una alternativa medicinal en la zona ha convocado a gran cantidad de gente interesada, y deseosa de conocer más de estas prácticas ancestrales.





3. Registro Fotográfico

## **Conclusiones Etapa Investigativa**

En la presente investigación se analizó el gourmet de un espíritu ancestral con siglos de historia, tradiciones y cultura; la gastronomía mapuche. Su cocina reúne el cuidado y agradecimiento por la tierra, con un conocimiento de cada ingrediente, para conocer sus propiedades y características que lo hacen especial. Esta facultad les permite ser sumamente preocupados en cuanto a su dieta y a los alimentos que consumen, siendo estos cocinados con cariño y dedicación. Geográficamente, cuentan con las condiciones idóneas para desarrollar hoy en día su cultura como si el tiempo se hubiese detenido; el habitar en rucas, elemento que posee un toque de misticismo se presenta como un ícono representativo de sus tradiciones, sumamente llamativo para los turistas deseosos de aprender y experimentar sobre las riquezas culturales que se encuentran insertas en esta comunidad.

Si bien hay quienes tienen gran respeto y curiosidad con respecto a lo que el ser mapuche involucra, hay una percepción generalizada mayoritariamente negativa, que los encasilla como un pueblo violento, luchador y dispuesto a utilizar la fuerza si es necesario, omitiendo por completo el hecho de que esto se produce ya que buscan defender lo que consideran correcto; la forma en que ven la vida les prohíbe explotar la tierra, ya que ésta es una fuente de alimento a la cual se la debe venerar, no presionar.

La avaricia para conseguir mayor cantidad de alimento en esta cultura no existe. Un elemento importante es que se trata de una gastronomía que adquiere un valor intangible gracias a

toda la historia, ritos, cultura y otros elementos que le otorgan esta característica, que por desconocimiento es omitida como una de las cocinas precursoras en lo que al gourmet nacional se refiere, incluso varias recetas se han extraído de las tradiciones y se han replicado en la cotidianeidad.

La falta de información acerca de las raíces y tradiciones mapuches se suma a la mala reputación que el tiempo se ha encargado de dejarles, siendo estigmatizados y discriminados, provocando que hasta se les desconozca toda su historia. Incluso en ocasiones, hasta ellos mismos han llegado a renegar de sus raíces culturales para evitarse problemas con la sociedad chilena.

Este pueblo de esfuerzo, que se ha constituido en torno al convivir en paz con la naturaleza, cuidar y venerar la tierra y aprovechar lo que ésta le entrega para subsistir, ha logrado aprovechar las propiedades locales de una zona para, en base a las prácticas propias del sedentarismo, generar una cocina de carácter endémico; solamente alguien mapuche que sepa acerca de la tradición oral del pueblo y utilizando ingredientes provenientes del sur del país, que ya llevan un contexto de por medio, para reunir lo mejor de la cultura en esta instancia gourmet.





# *04* *Desarrollo de Proyecto*



# 04 Desarrollo de Proyecto

## I. Fundamentación



### ► Nombre Proyecto:

#### **Trabún:**

Narrativa visual e Interactiva de tradiciones asociadas a la cocina gourmet mapuche.

### ► Objetivo General:

- Acercar el valor cultural del gourmet mapuche a niños mayores de 7 años por medio de la empatía.

### ► Objetivos Específicos:

- Evidenciar el valor cultural presente en la comida Gourmet mapuche.

- Generar empatía con respecto al valor intangible de su cocina.

- Generar una narrativa que integre distintas tradiciones relacionadas al gourmet mapuche a través de la interactividad.

### ► Propuesta conceptual:

Empatizar la cultura gastronómica mapuche por medio de una Narrativa visual orientada a niños a partir de los 6 años.

### ► ¿De qué trata?

Este proyecto comprende el diseño de una editorial que presenta a niños de 6 a 9 años el gourmet mapuche: los ingredientes que utilizan y el cómo éstos son empleados para cocinar, a través de ediciones con una narrativa visual atrayente.

### ► ¿Para qué?

Se busca acercar el valor cultural del gourmet mapuche, que se ve opacado tanto por los conflictos entre el pueblo y el país, como por un desconocimiento del real aporte gastronómico que ha realizado la comida mapuche a la cocina chilena. Se orienta a los niños en este rango etario, ya que es un período de creatividad y de una constante búsqueda por entender el mundo que los rodea, además del potencial interés que éstos generarán en conocer sus raíces de una forma entretenida y visual. Esto dictará la opinión futura que se generen sobre la cocina mapuche, libre de prejuicios. Sus padres serán partícipes de esta experiencia, siendo los encargados de preparar las recetas y conocerán en conjunto con sus hijos las características de esta cocina ancestral.

### ► ¿Cómo?

Por medio de una edición ilustrada, que narrará las historias de dos pequeños niños en sus aventuras por la Araucanía, lugar donde habita la comunidad mapuche. En este viaje a casa de su abuela, conocerán a un pequeño mapuche, que les mostrará las bondades de la zona, junto con lo sabroso de su gastronomía. Esto se acompañará además de un sitio web, que permite entregar contenido multimedia para padres y para niños, donde puede accederse a más información, juegos y recetas para preparar los alimentos que se narran en las historias. Cabe destacar que cada edición contará con un producto estrella, el cual será el ingrediente principal tanto de la historia, como de los platillos que se presenten en la edición.

### ► ¿Dónde?

El formato físico de este proyecto corresponde a una edición, que podrá adquirirse tanto en librerías, como de manera virtual. La experiencia se complementa con una página donde aparecerán más contenidos.

## 2. Definición Usuario y Consumidor

- Existen dos tipos de públicos que interactuarán para complementar la experiencia que presenta esta edición:

Por un lado, el usuario principal de este proyecto corresponde a los niños, hombres y mujeres, de un rango etario entre los 6 a los 9 años. Durante este período, los pequeños están incursionando recientemente en la lectura, siendo las ediciones cortas las ideales para practicar sus habilidades lectoras. Su personalidad se caracteriza por ser sumamente curiosa y llena de energía y están deseosos de aprender y explorar el mundo que los rodea.

Estos aspectos se suman a un factor trascendental en la elección de este usuario; en esta etapa los niños se encuentran formando su pensamiento crítico ante las cosas, sin la influencia de terceros, por lo que las experiencias que viva y las cosas que vea serán claves para que plantee su posición ante la vida.

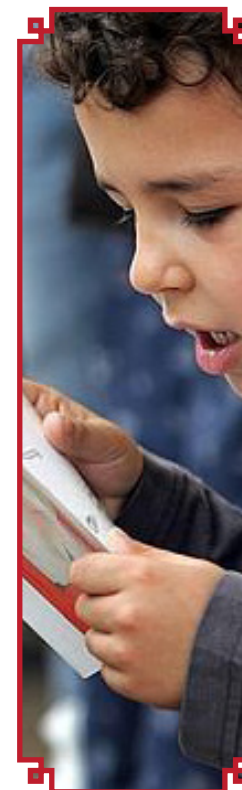
En una segunda instancia, existe un usuario, que a su vez será el consumidor: Los padres de estos niños. Las edades de éstos no pueden ser exactamente determinadas, pero se estima que sean adultos jóvenes. Las principales características de éstos son el inicio de la vida en pareja, aparecen responsabilidades sociales e inicia la consolidación del rumbo que tomará la vida. Son parejas o padres solteros de ambos sexos, con uno o dos hijos, siendo el mayor el que se encuentra entre los 6 a 9 años.

El tiempo que logran pasar con sus hijos es limitado o muy bajo, por lo que ellos aprovecharán de mejor manera el objetivo de este proyecto. En cuanto a la opinión del pueblo mapuche, los Adultos- jóvenes se encuentran más abiertos a recibir otro tipo de información y se encargan de averiguar



por otras fuentes, siendo internet el principal medio por el cual reciben los contenidos.

El estrato socioeconómico al que pertenecen los padres, y por ende sus hijos, es el C2. Las personas que forman parte de este segmento son profesionales universitarios, con un trabajo que les otorga buenos ingresos. Demuestran además un interés en la cultura y por sobre todo, en el tema gourmet.





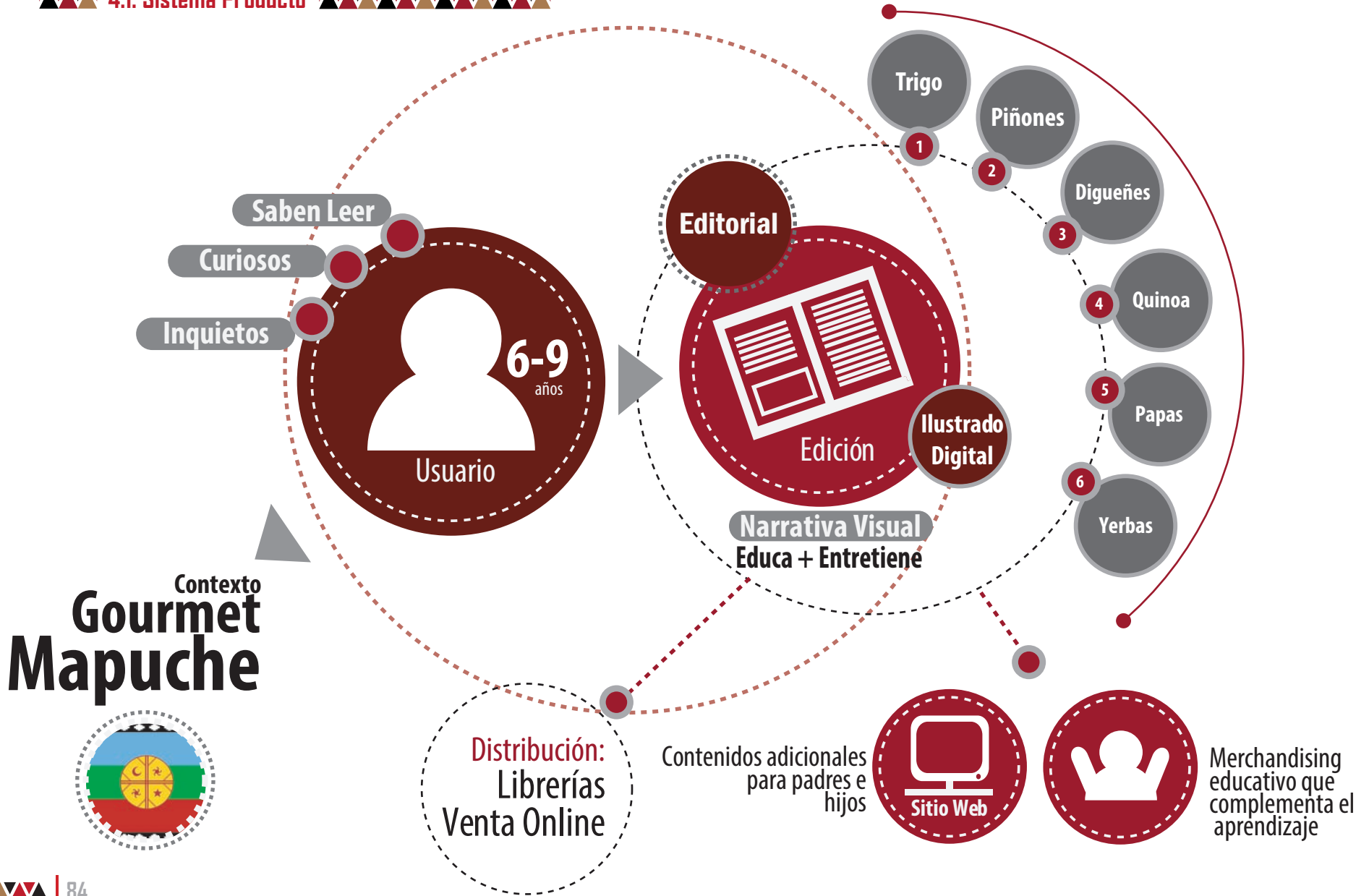
4. Mapa Conceptual



- El proyecto busca Acercar el valor cultural gourmet de la cocina Mapuche a través de una edición ilustrada.
- Esto va enfocado a dos usuarios; el usuario directo son los niños de entre 6 a 9 años, cuyo perfil destaca el ser curiosos, estar en una edad en la cual se debe fomentar la lectura y poder generar su propio pensamiento con respecto al pueblo mapuche. Por otro lado, y de manera indirecta, se encuentran sus padres, los que adquirirán esta edición, y prepararán los platillos que se presentan en cada uno de los volúmenes.
- El elemento característico que tendrán estas ilustraciones es el rescate de los elementos propios de la cultura mapuche y del lugar en el que se desenvuelve la historia, para contextualizar visualmente, ya sea con objetos, texturas o formas que evoquen los temas tratados en estas ediciones.
- Consta de 6 volúmenes de historias relacionadas a un ingrediente principal y a sus recetas, con una historia asociada a ello.

Tradiciones ● Recetas ● Ritos ● **Tomos/  
Temática**

▲▲▲▲ 4.1. Sistema Producto ▲▲▲▲



## 4.2. Mapa Conceptual Final



## 5. Recursos Humanos



## 6. Desarrollo de Moodboard

- Para la realización de este proyecto, se pretende rescatar texturas, colores y formas pertenecientes al lugar de origen de la cultura mapuche; la Araucanía. Con esto, se busca contextualizar a través de la ilustración el lugar en el que está inspirado, además de recalcar el respeto e importancia que los mapuches tienen con la naturaleza.







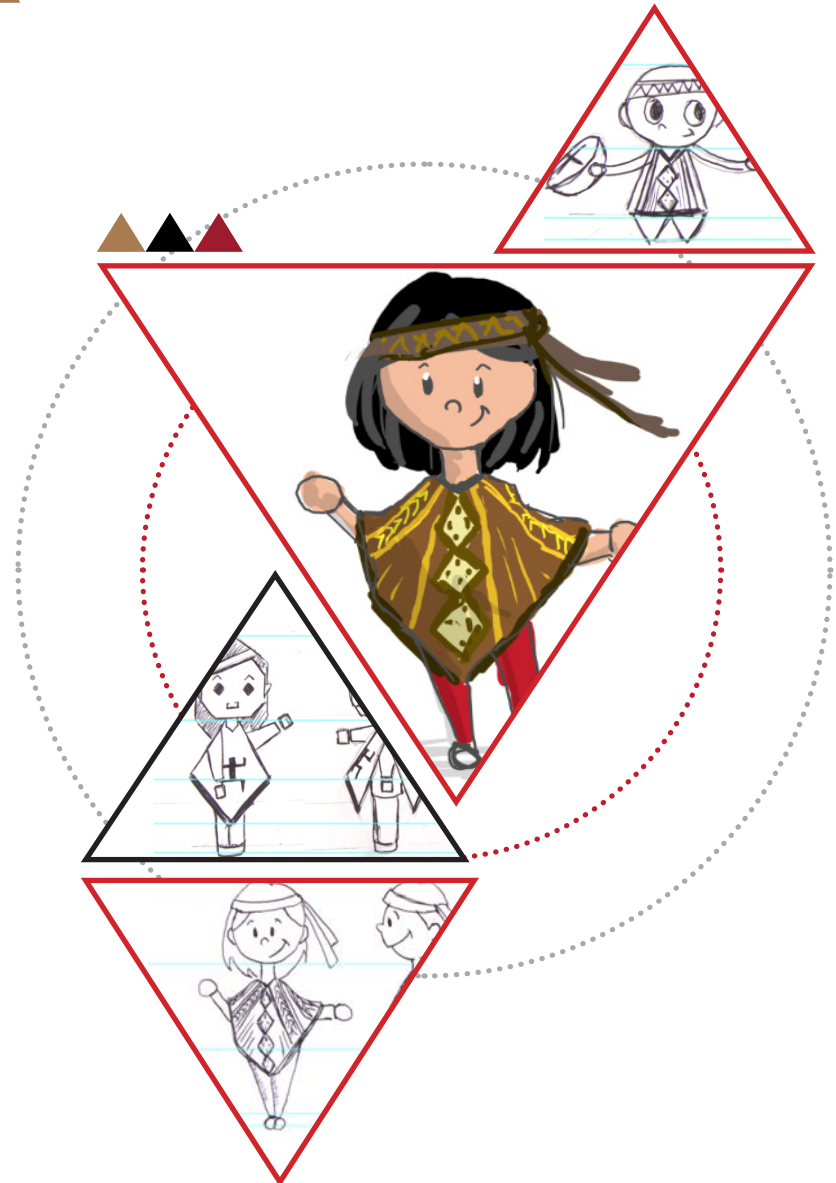
# *05* *Desarrollo Formal*



# 05 Desarrollo Formal

## I. Primeras Intenciones Formales

- Para conseguir esta “Empatía” necesaria para acercar el valor cultural mapuche al público infantil, se buscó crear un personaje que sea guía de esta experiencia. En una primera instancia, se busca rescatar detalles iconográficos como los distintos dibujos presentes en su vestimenta; simbologías que representan elementos de la naturaleza y la visión mapuche ante el mundo.
- La importancia de rescatar elementos existentes en la cultura, o que son parte de ésta, ayudará a contextualizar y a hacer más concreta la interacción que se quiere generar entre el usuario y el producto, usando elementos que puedan ser reconocibles fácilmente como vínculo entre la realidad y la historia.
- El rescate de colores relacionados con la tierra como lo son los tonos cafés y ocres servirán para demostrar la importancia que este pueblo le da a la naturaleza.
- Estéticamente, se busca que estos personajes no tengan un trazo definido, sino que más bien sean rústicos, alejándolos de un medio completamente digital y otorgándole expresividad a su diseño.
- Se generaron 3 propuestas, dos de ellas geométricas basadas completamente en los íconos ya mencionados, y una tercera más expresiva, pintada con un trazo irregular y utilizando solo colores planos. Estas primeras ideas fueron rechazadas, pero situaron las bases del diseño de personajes actual utilizado para el desarrollo del proyecto, en donde se utilizan las características anteriormente mencionadas, pero desde un enfoque diferente.



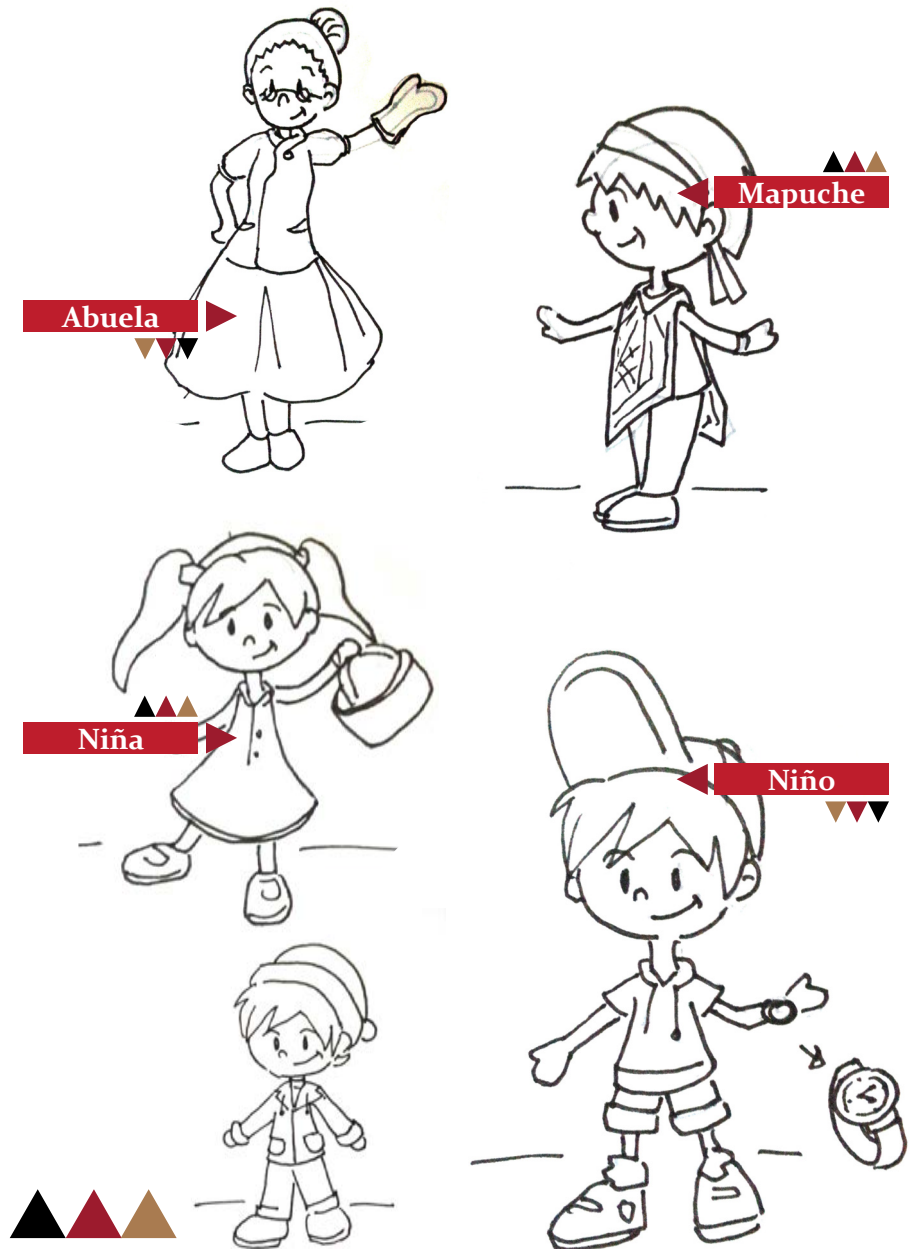
## 1.1. Replanteamiento propuesta formal

- La creación de las primeras intenciones formales se situaban en el contexto de generar una Aplicación para Smartphone que permitiera a los niños interactuar con este “guía”, quien fuese narrando a través de juegos distintos detalles propios de la cultura mapuche. Esta idea finalmente fue desechada, pasando a la edición ilustrada; el medio digital se alejó del proyecto, para centrarse más en la historia: que fuesen las aventuras de los propios niños los que construyeran el relato del gourmet mapuche.

Este cambio en la estructura de proyecto hizo necesario un replanteamiento de la visualidad y estilo de los personajes; el protagonismo de un guía de origen mapuche fue opacado por el diseño de una pareja de niños que tuviesen un encuentro con el mundo mapuche, para así de esta forma descubrir el gourmet, un elemento nuevo y desconocido para el joven lector.

La elección de realizar dos personajes protagónicos en lugar de uno se debe a que formará un equipo que se **complementará**; por un lado se buscará a un personaje cómico y aventurero, junto con otro más centrado, otorgando mayores posibilidades en cuanto al desarrollo de las historias.

En cuanto a la visualidad, las primeras propuestas muestran personajes tiernos, siendo alejados de una ilustración realista, para pasar a algo más similar a una caricatura, mostrando un trazo irregular, pero con mayor definición y detalles que las primeras intenciones formales. En este punto, se torna fundamental el recordar la vestimenta de los mapuches, para hacer de los personajes algo más realista, y no una simple caricatura de una situación real.

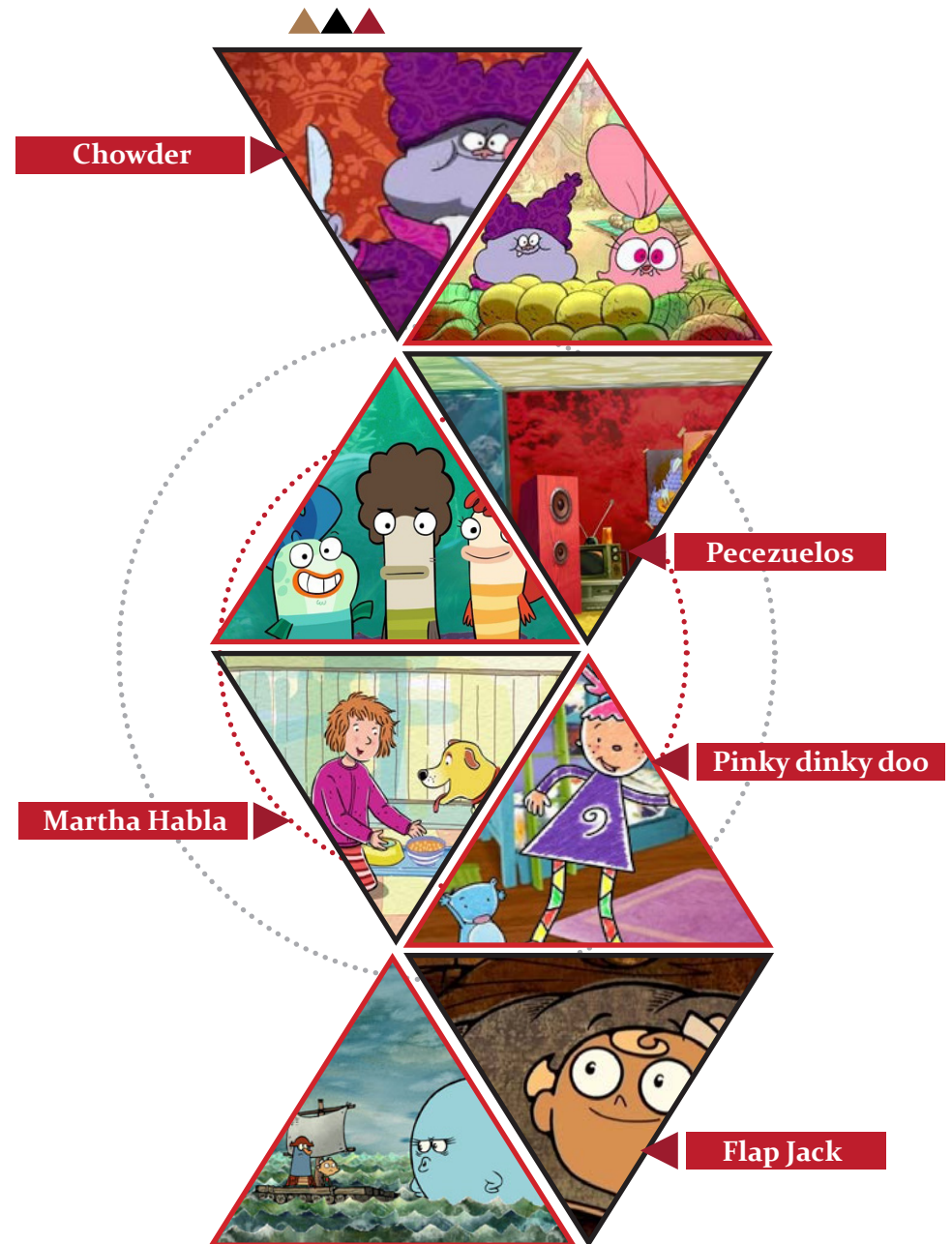


## 2. Referentes Formales

- En la actualidad, el público infantil del rango etéreo seleccionado (6 a 9 años) suele ver bastante televisión, ya sea para buscar entretención, o para consumir los contenidos educativos presentes en ella, siendo éstos lamentablemente los mínimos. Si se observan como referentes las caricaturas que se transmiten hoy en día en relación a la búsqueda de referentes formales, encontramos una serie de personajes que recurren a los elementos que se trabajarán para las ilustraciones; la aplicación de texturas y fotografías en conjunto con dibujos con un trazado muy marcado, e incluso en ocasiones irregular.

Canales como Discovery Kids, que son mayoritariamente enfocados al aprendizaje, utilizan esta técnica para generar un atractivo visual en sus historias, lo que puede demostrarse con Martha Habla y Pinky Dinky doo, dos historias de amistad en donde el recurso gráfico se aplica en escenarios y en los propios protagonistas. Disney Channel con su serie Fish Hooks (Pecezuelos), utiliza un trazado regular, con personajes de colores planos y sencillos, con un entorno sumamente detallado en el que se desenvuelven estos personajes, incluso utilizando objetos extraídos desde la realidad como parlantes y fotografías

Por su parte, CN (Cartoon Network) con sus series Chowder y Flap Jack, Utilizan un contorno muy marcado, acompañado con un alto trabajo de texturas, que aportan gráficamente sobre todo en los fondos, haciendo un contraste entre una estética mas realista y un dibujo sumamente caricaturizado. En el caso de Chowder esto es mas notorio, ya que incluso el protagonista posee una textura barroca aplicada a él.



## ▲▲▲ Pascualina

- En cuanto a ilustraciones, el ejemplo mas claro de esta técnica es Pascualina, la serie de agendas chilenas que se popularizó gracias a la gran calidad de sus historias y a su ilustración. Las aventuras de esta pequeña desde que era una niña bruja en 1990, han sido leídas por millones de mujeres, las cuales crecieron con Pascualina. Este personaje en la actualidad también creció, alejándose de su apariencia infantil, para transformarse en una mujer a la moda, abarcando ahora otros públicos. Su ilustradora es Paulina Mönckeberg, quien ha diseñado al personaje y sus historias desde el comienzo.

Gráficamente, se observa una ilustración vectorial de trazo irregular, en donde el color es saturado resalta, dando paso a texturas que también son vectorizadas, que configuran la ropa y accesorios que utiliza Pascualina.

Los escenarios en los que se desenvuelve destacan por una gran cantidad de detalles gráficos que forman escenas saturadas y llenas de color, que se complementan con los mismos elementos detallados presentes en Pascualina.

Se puede concluir que el estilo de ilustración que rescata elementos extraídos desde la realidad como las texturas o formas es muy contemporáneo y se ha visto cada vez en mayor cantidad en estos últimos años, siendo aplicado tanto en movimiento a través de las caricaturas y en ilustraciones bidimensionales. Cada caso presenta un uso diferente de esta técnica, pero puede concluirse que aporta gráficamente en gran medida, y permite generar ilustraciones más detalladas, con una carga visual mayor. Permite incluso contextualizar de mejor manera ciertos elementos como el mar o el cielo, sin la necesidad del uso de colores planos, sino utilizando directamente la imagen real en la ilustración.



### 3. Desarrollo Historia y guión

- ▶ Esta edición está pensada para ser desarrollada en base a historias de conclusión inmediata, **que no necesitan seguir un orden cronológico** para entenderlas, salvo el volumen introductorio *Edición cero*, que narra exclusivamente el comienzo. El tema que otorgará continuidad al desarrollo de la aventura son los ingredientes de utilización mapuche, teniendo cada historia tres puntos en común que se estructurarán de la siguiente manera:

**Inicio:** Salida de la casa de la Abuela, encuentro con mapuche.

**Desarrollo:** Aventura relacionada a algún ingrediente.

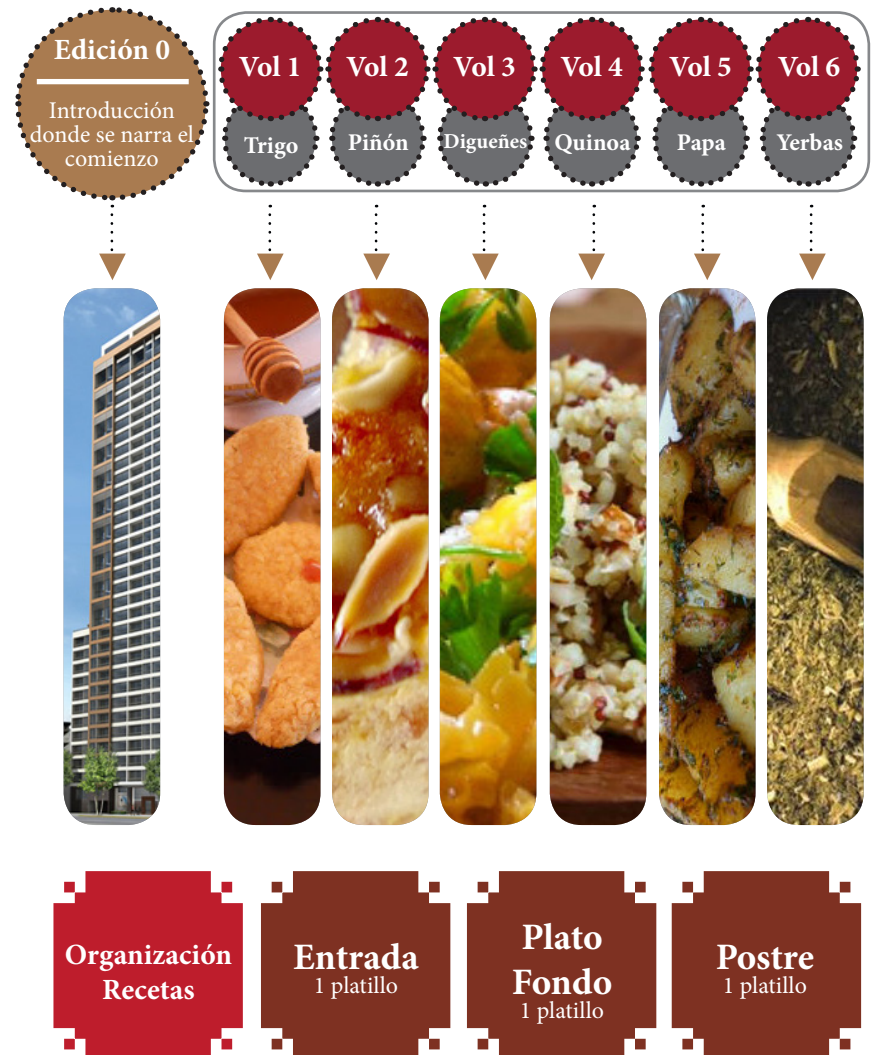
**Decenlace:** Regreso a la casa de la Abuela y preparación Platillo.

En esta serie de historias, encontramos dos protagonistas principales; una pequeña niña de 8 años y su primo de 6. Juntos se encuentran de visita en la Araucanía, en la casa de su abuela que se encuentra alejada de la ruidosa ciudad a la cual están acostumbrados.

Desarrollar además un personaje adulto que culmine cada aventura con su sabiduría se convirtió en un detalle imprescindible: Los protagonistas y toda la acción transcurrirá desde la perspectiva de los niños, pero se entenderá en un segundo plano la presencia de adultos, siendo la abuela la encargada de guiar la preparación de los platillos al final de cada travesía.

Dentro de su aventura, necesitan acercarse al gourmet mapuche y eso lo harán con la ayuda de un niño de 7 años perteneciente a esta tribu. Es importante destacar que no se utilizó directamente a protagonistas mapuches, ya que de esta forma los lectores pueden identificarse de mejor manera con los personajes, viendo este descubrimiento como si de ellos mismos se tratase.

División ediciones (Sin orden Cronológico)



### 3.1. Temática e ingrediente principal



#### ► 1. Trigo

Los mapuches utilizan este ingrediente para la realización de preparaciones típicas, como el Catuto. El catuto es el pan típico de la cultura mapuche y se consume con mermeladas de manera dulce, o con salsas para la versión salada. Se come especialmente para las festividades, como por ejemplo el Wetripantú, año nuevo mapuche. *Es esta festividad la que se está preparando cuando los pequeños llegan a ver a su amigo. El pequeño mapuche, debe ayudar a su madre a moler el maíz para la realización del Catuto, y otras delicias para la festividad, por lo que los niños deciden ayudarlo. Por error, se derrama toda la harina al piso, lo cual puede perjudicar la celebración. Es deber de los pequeños salvar el Wetripantú de este año y que éste sea un éxito y se encuentre lleno de delicias para iniciar como corresponde el nuevo año.*



#### ► 2. Piñones

Ingrediente principal de la cultura mapuche, ya que es fruto de su Árbol sagrado: la araucaria. Con el pueden realizarse distintas preparaciones; se puede comer cocido, ahumado o en conserva, y además al molerse se puede elaborar harina. Este último uso será el que dará comienzo a la historia relacionada a esta semilla: *Al salir de expedición en la búsqueda de las verduras para el almuerzo del día, se encuentran con el pequeño mapuche muy feliz, ya que hoy es su cumpleaños. Al llegar a la ruca, degustan una exquisita torta, que resulta ser de harina de piñón, por lo que los tres pequeños se embarcan en una competencia para recolectar la mayor cantidad de piñones y descubrir las verdades tras este mágico fruto.*



#### ► 3. Digueños

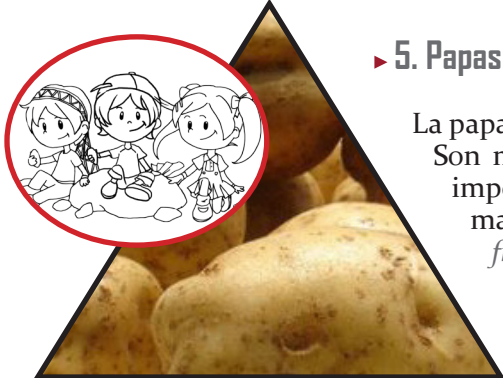
Es una seta de color blanco que posee una membrana que cubre su superficie. Al crecer, esta membrana se rompe, dejando ver ciertas cavidades najanjas circulares que se encuentran bajo ésta. Recientemente, se ha utilizado mucho en la cocina, siendo además un producto endémico del país: *Hoy es turno de revisar la cosecha de digueños. La comunidad mapuche envía a los pequeños para que vean si todo se encuentra bien, pero los problemas comienzan cuando descubren que un cóndor tiene su nido muy cerca de donde se encuentran los digueños ubicados. Es deber de los pequeños controlar la situación y salvar aquel preciado ingrediente para todos, sin irrumpir con el cóndor y su familia.*



#### ► 4. Quinoa

Un ingrediente perteneciente a la familia de las semillas, que puede consumirse como cereal.

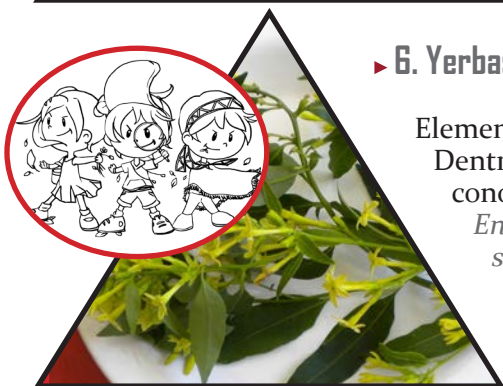
Con la quinoa se pueden preparar un sinfín de recetas; desde acompañamiento para carnes y verduras, postres, mezclas con chocolate e incluso realizar licor. Es un grano sumamente beneficioso para la salud, ya que contiene muchas proteínas y no tiene gluten. *Al llegar la hora de recolectar los alimentos, los pequeños descubren que hay una intensa lluvia que les imposibilita salir, por lo que deciden escapar. Al llegar donde su amigo mapuche, descubren que los miembros de su pueblo están utilizando la lluvia para regar los distintos vegetales que plantaron, y cosechar uno que jamás habían visto: La quinoa.*



#### ► 5. Papas

La papa es uno de los productos que son parte de la agricultura mapuche y existen diversos tipos.

Son muchas las variedades de poñü (papa en mapudungún) que se consumen en la zona sur, y es tan importante su recolección que incluso se organiza una minga especial para ello, en donde se reúnen muchos mapuches para extraer este tubérculo de la tierra. *El pequeño niño de la ciudad tiene ganas de comer papas fritas, una comida a la cual está acostumbrado en su hogar. Su abuela le dice que si trae papas, ella se las preparará, por lo que van en búsqueda del pequeño mapuche para ir a recolectarlas. Su prima no está muy convencida de ello al ser éste un alimento poco saludable, pero en su búsqueda descubrirán que hay mucho más que se puede hacer con este simple ingrediente.*



#### ► 6. Yervas

Elemento fundamental utilizado para la curación de distintas dolencias.

Dentro de la cultura mapuche, es la machi la que se encarga de curar a los enfermos. Ella posee los conocimientos necesarios para utilizar las propiedades curativas de las yervas en beneficio de la salud.

*En esta oportunidad, los pequeños al consultarle a su abuela qué verduras necesitará hoy, descubren que se encuentra con una fuerte fiebre, por lo que sus nietos deben salir a buscar algo más que ingredientes para el almuerzo; algo que la haga sentir mejor. Al consultarlo con el pequeño mapuche, él les indica que existen yervas que pueden ayudarla, por lo que deciden hablar con la machi del lugar para que los socorra. La yerba perfecta, el palqui, se encuentra alejada de la ruca y la casa de la abuela.*

## 3.2. Guión

- Para ejemplificar el desarrollo de las ediciones, se Realizará el guion de una de ellas; el tomo 2 que corresponde al Piñón. Se ha seleccionado este ingrediente ya que se trata del más típico para la cultura mapuche, por lo que dará cuenta de mejor manera del desarrollo que tendrá cada edición en cuanto a ilustración, textos, entre otros.

Como se planteó en el desarrollo de proyecto, cada historia tiene una conclusión inmediata, por lo que el orden de éstas no alterará en absoluto el entendimiento del niño con respecto a la historia que se le quiere contar; cada libro genera su propio aprendizaje y posee contenidos diferentes acordes al ingrediente en el cual se centra la historia.

*(Inicio en la casa de La abuela. Ella sentada en su sillón, mientras los niños salen por la puerta, saltando y despidiéndose de la abuela). Hoy Benja y Flo se habían levantado con mucho ánimo. Rápidamente, fueron donde su abuela para preguntarle en qué podían ayudarla. Como siempre, estaban acostumbrados a recolectar ingredientes del jardín para la cena. En esta oportunidad, su abuela se encontraba sentada en su sillón, descansando.*

– Niños, ¿Cómo amanecieron?

– ¡Muy bien abuela! ¡Ya queremos ver qué prepararás el día de hoy!– Respondieron los niños a coro.

– El almuerzo de hoy tardará un poco. ¿Por qué no van a jugar mientras está listo? Ya tengo todo lo necesario, así que salgan, pero no lleguen tarde.

Ambos niños se miraron y decidieron ir a buscar a Nehuen, para divertirse mientras esperaban.

*(Interior de la ruca. Decoraciones en las paredes, flores en maceteros. Primer plano a los niños sonriéndole a Nehuen y abrazándolo). Al llegar a la ruca donde Nehuen vive, se encontraron con una agradable sorpresa. ¡Era su cumpleaños! La ruca se encontraba decorada con cintas y flores de colores, por lo que se veía muy bonita y alegre.*

Los niños miraron asombrados y felicitaron a su amigo por su día especial.

*(Mismo escenario anterior, diferente ángulo. Ahora los niños se encuentran comiendo un trozo de pastel). Nehuen les ofreció a Benjamín y Florencia un trozo de su torta de cumpleaños, que había sido preparada por su madre.*

–¡Que rica torta! – exclamó Benjamín –Tiene un sabor muy dulce, pero diferente a todas las que he probado, y vaya que he probado muchas...¡Me encantan!

–De verdad está muy rica, tu mamá es muy buena cocinera –dijo Florencia.

*(Mismo escenario anterior, Los niños tienen cara de impresión, mientras Nehuen les explica del ingrediente. En esta oportunidad la imagen se difumina y se muestran ilustraciones de mapuches utilizando el piñón: Moliéndolo, recolectándolo, entre otros).*

–Está hecha con harina de Piñón – Dijo Nehuen.

–¿¿Piñón?? ¿Qué es eso? – Florencia rápidamente preguntó con extrañeza.

Nehuen les explicó que el piñón es muy importante para su pueblo, ya que es fruto de su árbol sagrado, la Araucaria. Con él pueden prepararse desde bebidas hasta diferentes dulces, siendo un alimento muy significativo para él y su familia.

*(Aún en el interior de la ruca. Los niños se encuentran con cara de tristeza, observando la bandeja con sólo un trozo de torta de la bandeja.) Los niños continuaron comentando del piñón, y tanto hablar de comida, hizo que se les abriera el apetito. Por suerte,*

aún quedaba torta. Al ir a buscar un pedazo más, notaron que lo que había quedado era una sola porción.

– ¡Ay, solo queda un trozo! – Dijo Florencia con tristeza.  
– Lo siento amigos, se acabó. Toda mi familia comió por la mañana y solo pude guardar esto – dijo Nehuen, lamentándose mientras sostenía la bandeja donde se encontraba la torta.

*(Benjamín tiene una idea, se le ve entusiasmado, y a sus amigos felices).*

– ¿Qué tal si jugamos un juego? – Dijo Benja.  
– ¿Un juego? ¿Ahora? – Respondieron extrañados los niños.  
– Sí, un juego. ¡Quien junte más piñones, gana la torta! – Dijo Benjamín.

Los tres amigos aceptaron felices, el premio era demasiado bueno como para no hacerlo.

*(Exterior de la Ruca. Se ve a Florencia recogiendo piñones en el primer plano, mientras sus amigos se alejan corriendo. Es un día soleado).* Es así como se inició la competencia. Benjamín y Nehuen corrieron rápidamente para ser los primeros en juntar más piñones, alejándose velozmente de la ruca, mientras Florencia lentamente iba recogiendo los que se encontraban en el suelo y los colocaba en su canasta.

*(Benjamín se ve observando un árbol desde la parte inferior).*

La idea de Benja no era mala: “Si busco lejos de la ruca, más piñones encontraré”, pensaba mientras miraba las copas de las Araucarias. Caminó y caminó pensando siempre en el sabor de la torta que comería si ganaba. A lo lejos, notó un árbol muy alto, lleno de piñones frescos, por lo que decidió ir a investigar. Al llegar ahí, observó brevemente el tronco, para poder escalarlo sin problemas. Y una vez resuelto eso, comenzó el ascenso.

*(La escena se divide. En un costado aparece Florencia con su canasto llena, recogiendo aún más piñones. Su cara denota felicidad. Por otro lado, Nehuen sigue corriendo, pero en el fondo se divisa Florencia, por lo que no está tan alejado del lugar tampoco).* Por su parte, Florencia y Nehuen siguieron recolectando piñones. Flo ya tenía una buena cantidad reunida en su canasto, ya casi no podía colocar más.

– ¡Seguro ganaré! – decía mientras miraba feliz su canasto.

Nehuen seguía corriendo en busca de los mejores piñones; ya había recolectado antes con su familia, así que sabía dónde buscar.

*(Se notan las caras de ambos niños impresionados: en primer plano Florencia y más atrás Nehuen. A lo lejos aparecen íconos que simbolizan un sonido fuerte).* A lo lejos, se escuchó un fuerte grito que rompió el silencio del bosque, y que asustó a Flo y Nehuen. ¡Era Benja!

*(Vuelve la locación en la que estaba Benja. Esta vez él se encuentra sujeto a una rama del árbol, mientras sus amigos observan asustados desde abajo la escena).* Ambos corrieron tan rápido como pudieron. Al llegar allí, notaron que Benjamín se había quedado atrapado; escaló y escaló la Araucaria, tanto que ya no pudo bajarse.

– ¡Ayuda! – Gritaba asustado – ¡No puedo bajar y está muy alto!  
– ¡Tranquilo, te ayudaremos! – Dijeron sus amigos asustados, aunque no sabían qué hacer. Benjamín estaba demasiado alto para ir a buscarlo.

*(Se ve a Florencia y Nehuen sujetando el manto de Nehuen, con rostro asustado, mientras en el tronco Benja está feliz de saltar. Ahora la escena es ilustrada desde el punto de vista de Benjamín, con sus amigos abajo).*

– ¡Ya sé! – Dijo Florencia mirando a Nehuen– Usemos tu manto para atraparlo.

– ¡¿¿Qué, voy a saltar??! – Gritó emocionado Benja.

– ¡No te rías, esto es muy peligroso! – Dijo Florencia.

Sin pensarlo dos veces, tomaron el manto de Nehuen y lo estiraron, Benjamín ya no estaba asustado, ahora estaba feliz por saltar de esa altura. Para él, esto era un juego.

–3, 2, 1... ¡Aquí voy! – Dijo Benja estirando sus brazos para saltar.

*(Plano general, destacando a los tres niños sobre un montón de hojas, riendo. Se ven otras hojas volando, ya que este es el resultado de la caída).* Al saltar, sus amigos intentaron atraparlo, pero se tropezaron. Los tres pequeños cayeron sobre un montón de hojas que se encontraban junto al árbol y se rieron por lo divertido que había sido. Benjamín estaba contento y a salvo, mientras los tres amigos jugaban entre las hojas.

*(Benjamín mira su reloj y sus amigos se impresionan. Sigue siendo el fondo de bosque. Esta escena se divide y muestra además los 3 chicos de espaldas caminando).*

– ¡La competencia! – Dijo Benja alarmado. – Miren la hora, debemos volver y ver quién es el ganador.

– ¡Cierto, es muy tarde! Debemos volver donde la abuela. – Dijo Flo, aún molesta por lo irresponsable que había sido su primo.

Los tres amigos corrieron a la ruca, para saber al fin quién era el ganador.

*(Ya en el interior de la ruca, la imagen se divide en tres porciones: Se muestra a Benjamín con 3 piñones en su gorra, Nehuen con 5 en sus manos, y la canasta llena de Florencia. Se mantiene el fondo decorado inicial).*

Benjamín logró recolectar 3 piñones.

Nehuen logró recolectar 5 piñones.

Florencia logró recolectar... ¡¿35 piñones?!)

*(Aún dentro de la ruca. La escena nuevamente se divide, y se muestra primero a los amigos observando asombrados la canasta de Florencia, mientras ella sonríe. Luego, se ve a los 3 niños disfrutando juntos de la torta). Ambos quedaron asombrados. Eran tantas las ganas que tenían de comer torta, que olvidaron buscar los piñones.*

Florencia estaba feliz. Miró las caras de tristeza de Nehuen y Benja, y dijo:

– Amigos, ¿Creo que es mejor compartirla, no creen? Los tres jugamos y nos divertimos, es mejor que todos comamos un pedazo.

Y así fue como los tres pequeños disfrutaron del último trozo de torta juntos.

*(Nehuen se encuentra fuera de la ruca, y se ve a sus amigos alejarse despidiéndose, con el piñón y la harina en las manos).*

– ¿Quieren venir por la tarde? Le diré a mi madre que haga otra torta por mi cumpleaños – dijo emocionado Nehuen.

– ¡Por supuesto! – Dijeron todos.

Florencia se llevó en su canasta los piñones que recolectó para su abuela. Amablemente, Nehuen le entregó un poco de harina de piñón para que prepararan algo rico en su hogar.

*(Ya en el interior de la casa, la escena muestra a Benjamín con los brazos arriba contando algo, mientras la abuela se encuentra en la cocina. Florencia lo mira asombrada y asustada, con el canasto en su mano).*

Al llegar a casa de su abuela, los niños estaban muy cansados.

– ¡Vaya, al parecer, hoy sí que se divirtieron!– dijo su abuela con una dulce voz.

– ¡Si! – Gritó Benja – En especial cuando me lancé desde el árb...

– ¡Nada Abuela! – Interrumpió Florencia. – Mira, ¡trajimos piñones!

– Oh, ¡Excelente! Hoy prepararé algo muy especial con ellos

*(Se ve a la Abuela abrazando a sus nietos en la cocina).*

– ¿Puedes hacer algo dulce abuela? Quiero llevarle a Nehuen algo por su cumpleaños – preguntó Benja.

– ¡Por supuesto! – dijo ella con una sonrisa– solo con una condición.

– ¿Cuál? – Dijeron ambos extrañados.

– ¡Que ustedes me ayuden a prepararlo!

Luego de esto, fueron a la cocina. Los niños se encontraban muy emocionados, ya que harían algo dulce para su amigo y podrían aprenderían más del piñón.

#### (Sección de Cocina: Recetas)

*La forma en la que se exhibirán las recetas será por medio de fotografías reales del cómo se prepara el alimento, pero intervenidas por medio de la ilustración, mostrando ocasionalmente a los personajes.*

*(Escena de cierre. Se ve a los tres pequeños jugando fuera de la ruca, con una mesa llena de golosinas y decoraciones. Ya es atardecer, por lo que los colores del cielo tomarán un tono más naranja y no tan azul como en las tomas anteriores. El plano usado es general, por lo que se logra ver el escenario completo).*

Ya por la tarde, Benjamín y Florencia volvieron a la ruca.

– ¡Feliz Cumpleaños! – cantaron felices a Nehuen

Los tres amigos disfrutaron la tarde celebrando, jugando y comiendo dulces preparados con piñones.

*Fin*

# 4.1 *Diseño de Personajes: Niño*

## 4. Desarrollo Formal

**Nombre:** Benjamín (Benja)

**Edad:**  
6 Años

**Descripción Física:**

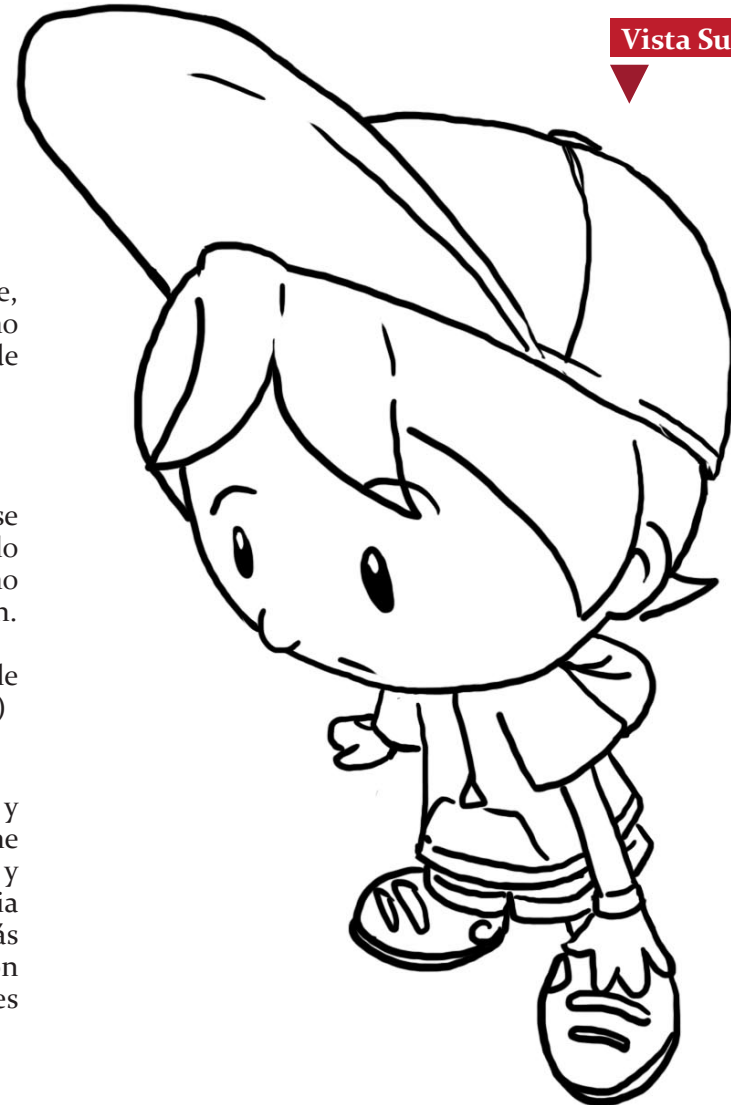
Estatura baja, tez morena, cabello negro. Utiliza una gorra roja con detalles en blanco, polera con gorro verde, shorts azules de jeans y zapatos verdes. Lleva un reloj en su mano izquierda con el que ayuda a su abuela con los tiempos de cocción de los alimentos.

**Personalidad:**

Niño aventurero, fanático de salir a explorar y conocer lo que se encuentra a su alrededor. Es sumamente inquieto y energético, por lo que siempre busca algo que hacer para no aburrirse. Es valiente y no le teme a nada (o al menos eso aparenta). Amistoso y de gran corazón.

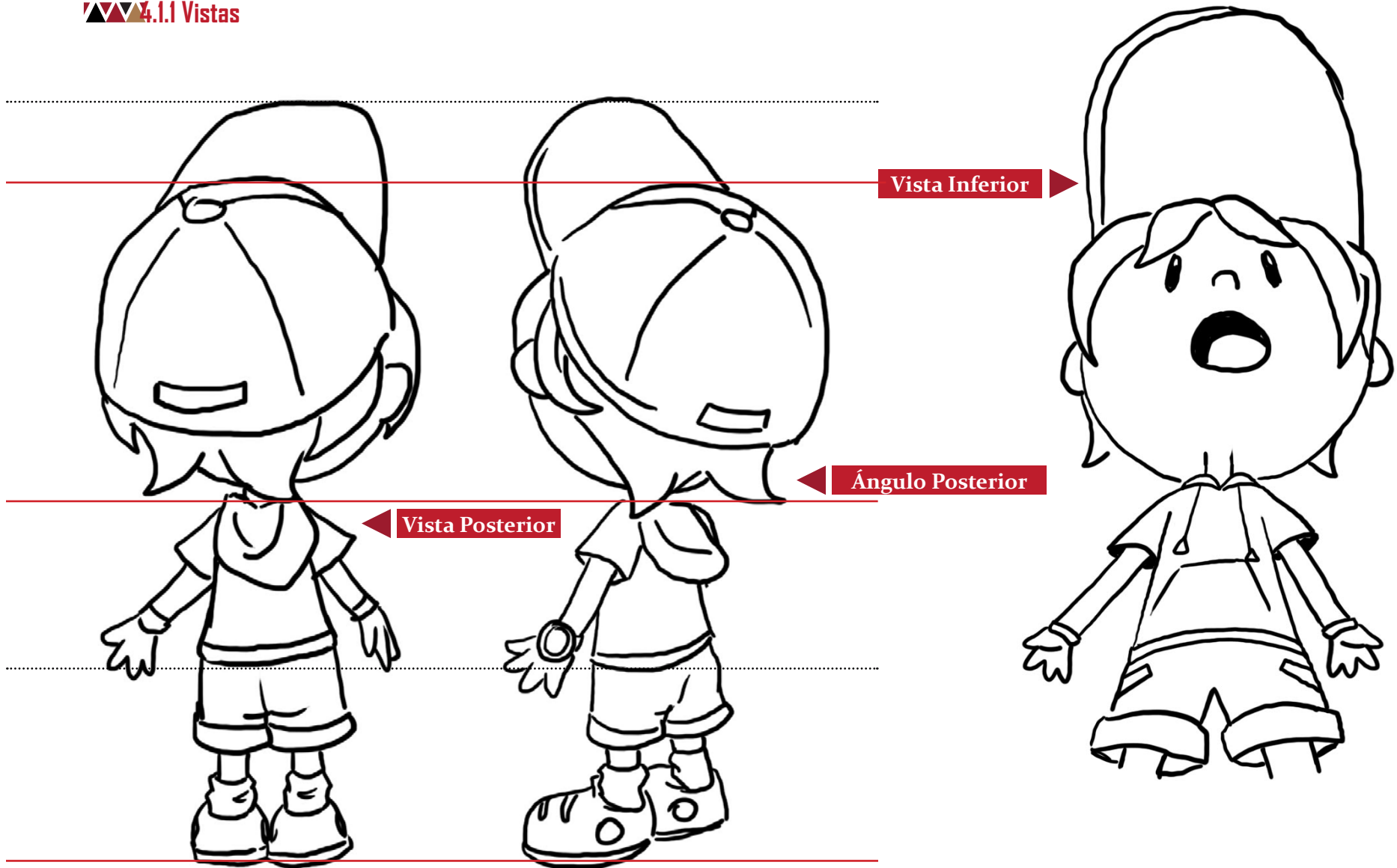
Su gran defecto es ser muy mañoso; no le gustan las verduras y le encantan los dulces y comidas chatarra (papas fritas, completos, etc.)

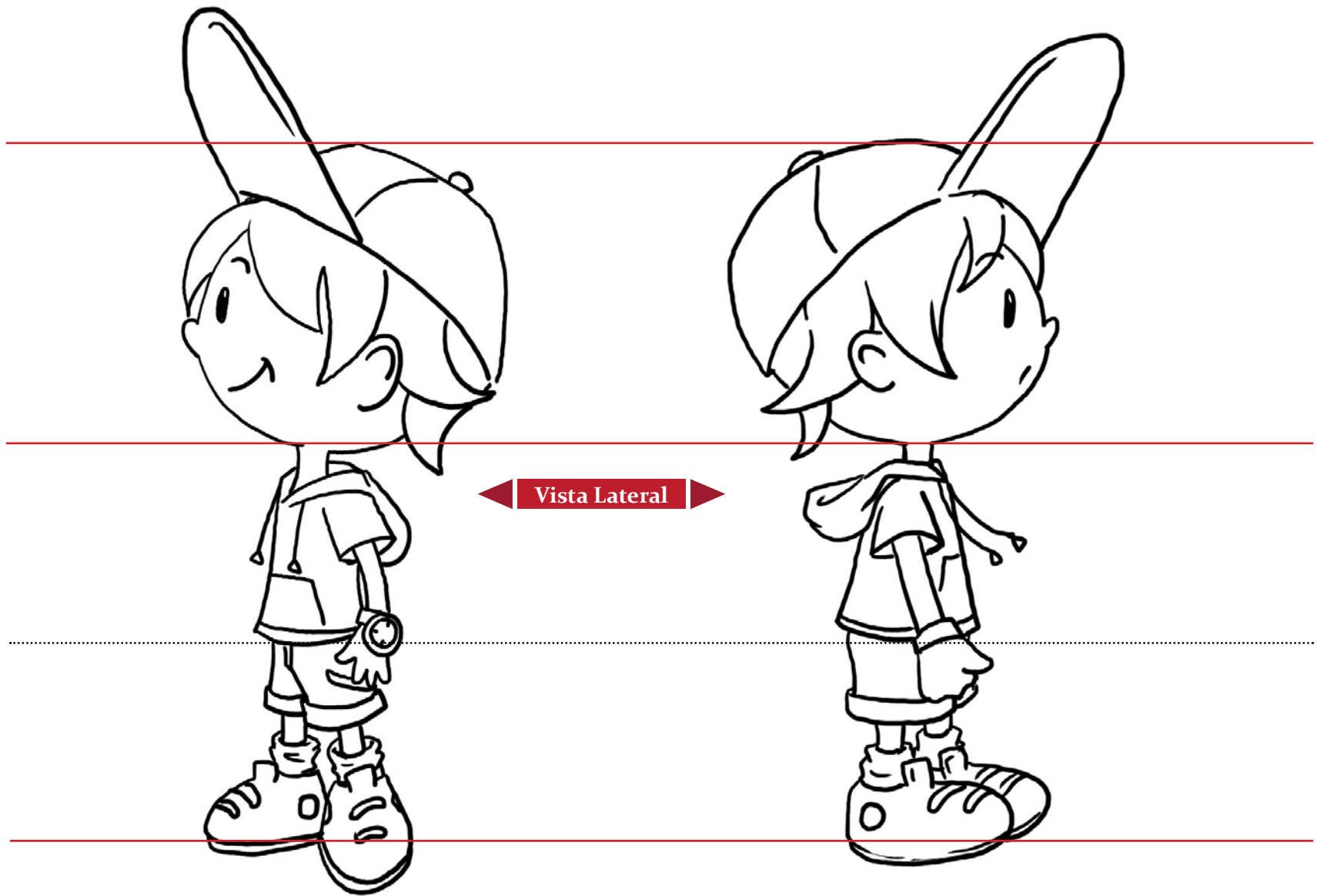
► Se busca generar un personaje que exprese el espíritu inocente y curioso de los niños de 6 años, que logre acercarse al ambiente mapuche sin discriminarlo, buscando resolver sus dudas con respecto a el y asimilándolo como algo nuevo y atrayente, pero normal. Su apariencia física fue inspirada en la de un niño típico chileno, volviéndose más fácil para los lectores el identificarse con él. Como dato, la elección de su nombre se debe a que fue uno de los más utilizados y comunes durante el 2013 en Chile, según EMOL.

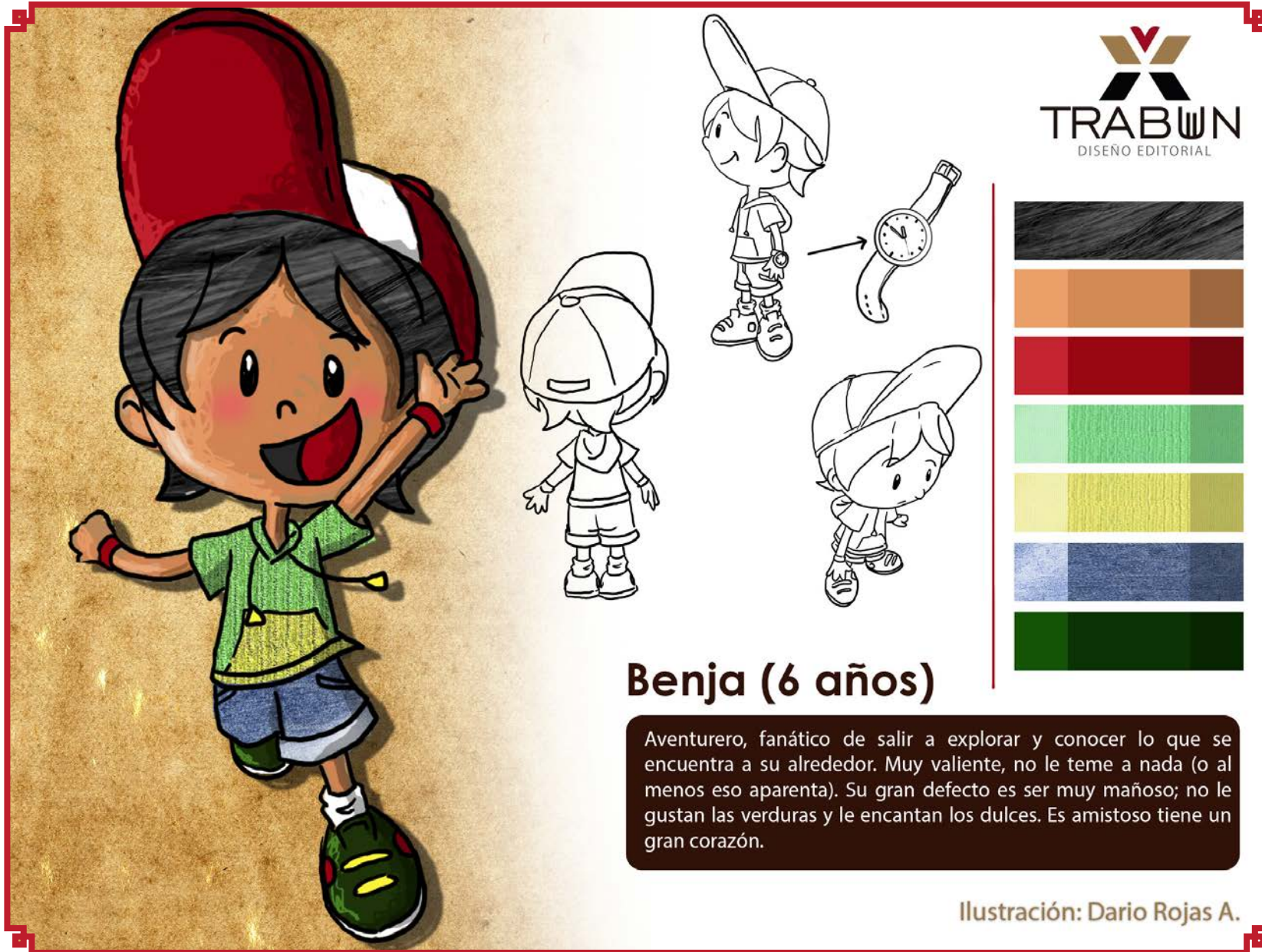


Vista Superior

### 4.1.1 Vistas







**TRABUN**  
DISEÑO EDITORIAL

## Benja (6 años)

Aventurero, fanático de salir a explorar y conocer lo que se encuentra a su alrededor. Muy valiente, no le teme a nada (o al menos eso aparenta). Su gran defecto es ser muy mañoso; no le gustan las verduras y le encantan los dulces. Es amistoso tiene un gran corazón.

Ilustración: Dario Rojas A.

## 4.2 *Diseño de Personajes: Niña*

### 4. Desarrollo Formal

**Nombre:** Florencia (Flo)

**Edad:**  
8 Años

**Descripción Física:**

Estatura baja, tez clara cabello castaño. Usa dos coletas rosas en el cabello, junto con dos trabas color amarillo. Su vestido tiene un estampado floreado y es de una sola pieza, sin mangas, con un detalle plisado naranja. Utiliza calzado de color rosa oscuro y dos pulseras en sus muñecas. Siempre carga un canasto, en donde guarda las verduras que recolecta.

**Personalidad:**

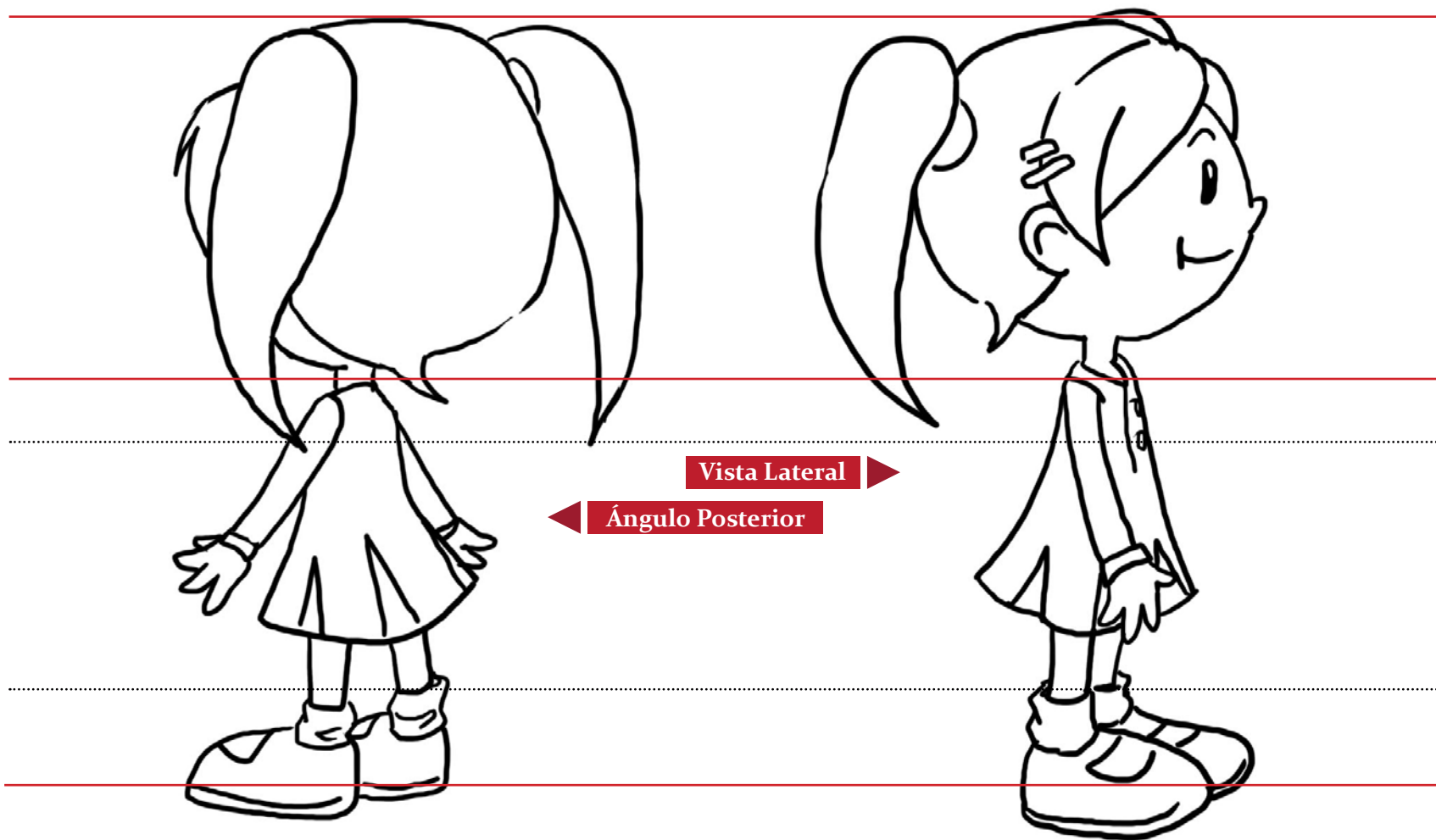
Una pequeña sumamente curiosa, pero tímida e introvertida. Le encanta observar y jugar al aire libre, cosa que en su hogar no puede hacer ya que vive en un departamento. Su principal característica es ser más centrada que su primo, con una personalidad seria pero amigable.

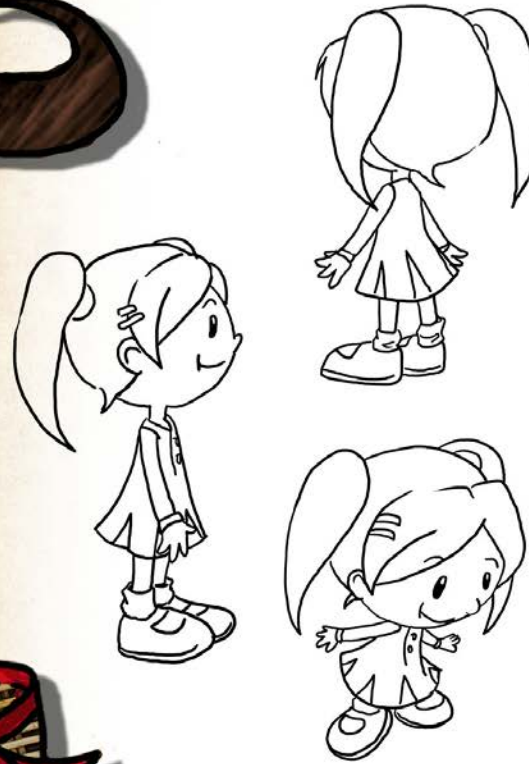
► Contrario al caso de su primo, Florencia aparece con una actitud madura, evitando que las situaciones se salgan de control y poniendo orden en las diferentes aventuras. Su personalidad va acorde a las niñas de este rango etario, que se muestran más adultas que los niños y tienen una actitud de ser mayores, pero esto no quita que le encante jugar como a toda niña de su edad. Ambos personajes, Flo y Benja, se complementarán, entregando más posibilidades a la hora de generar las aventuras que vivan. El nombre Florencia nace del listado de nombres más comunes del 2013, según EMOL.



◀ Vista Superior

2.1. Vistas





## Flo (8 años)

Una pequeña sumamente curiosa, pero tímida. Le encanta observar y jugar al aire libre, cosa que en su hogar no puede hacer ya que vive en un departamento. Su principal característica es ser mas centrada que su primo Benja, con una personalidad seria, un tanto controladora, pero amigable.

Ilustración: Dario Rojas A.

# 4.3

## Diseño de Personajes: Niño Mapuche

### 4. Desarrollo Formal

#### Nombre:

Nehuen

#### Edad:

7 Años

#### Descripción Física:

Estatura baja, tez morena, cabello negro.

Utiliza un manto sobre sus ropas, con diseños característicos de la cultura mapuche, junto con una cinta en su cabello de dibujos similares, el resto de su traje es bastante sencillo: pantalón, una polera amarilla que queda cubierta por el manto y zapatos café.

#### Personalidad:

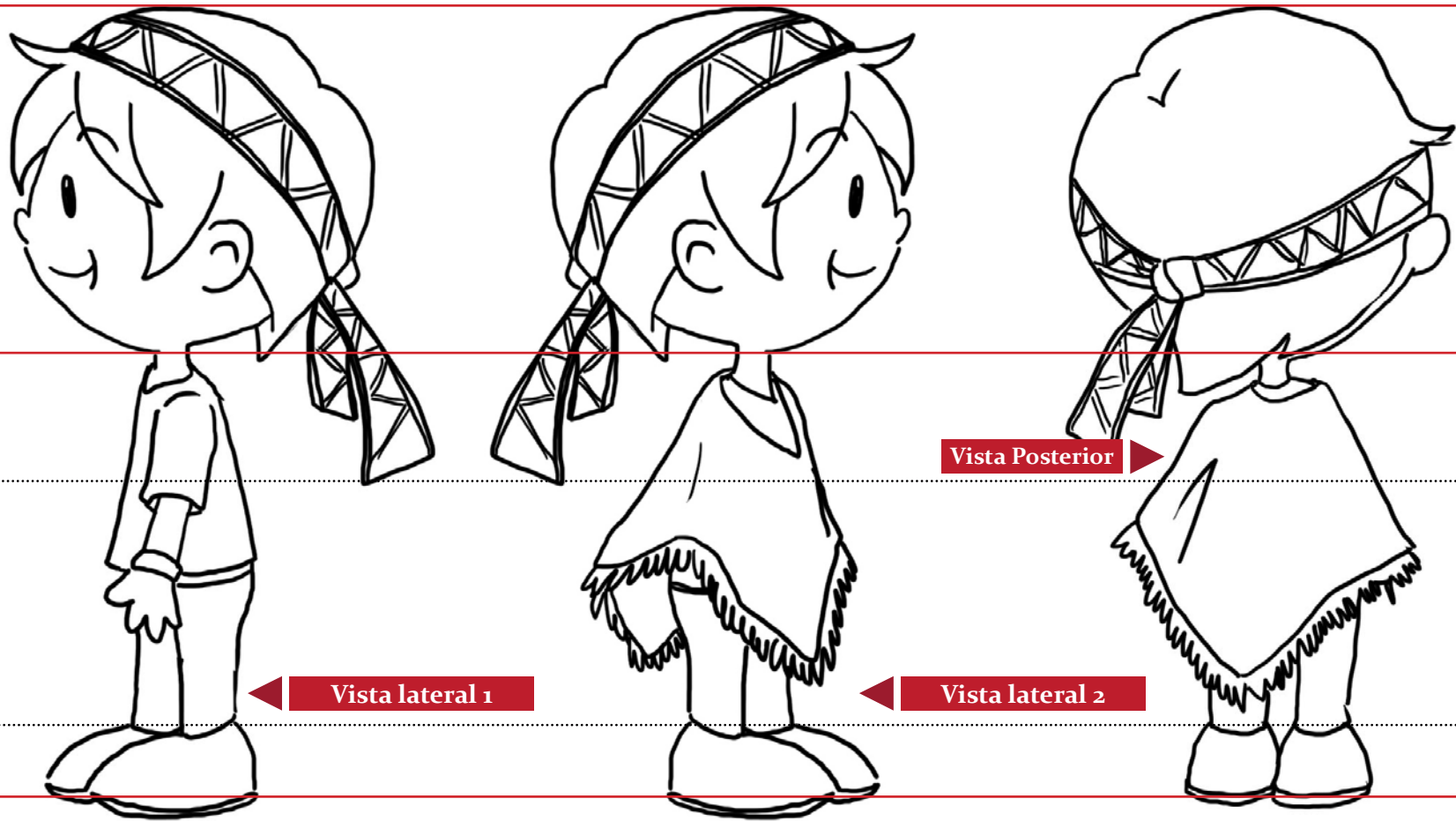
De una gran inteligencia, este niño adora estar al aire libre, ayuda a su familia a cosechar los alimentos que su madre con tanto cariño prepara. Posee bastantes elementos en común con Benjamín: ambos son aventureros, valientes y amistosos. En ocasiones estos dos niños pensarán de la misma forma e incluso actuarán igual. Existe además un parecido físico, en especial en sus rasgos faciales, en su estilo de cabello y su altura.

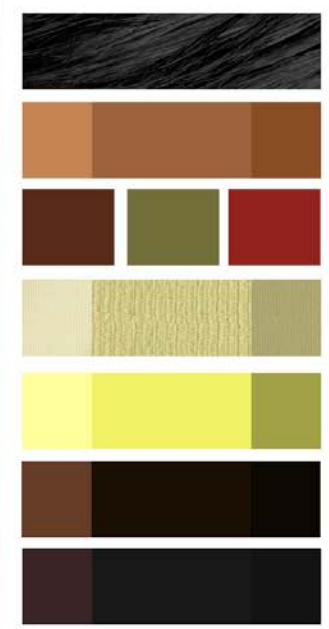
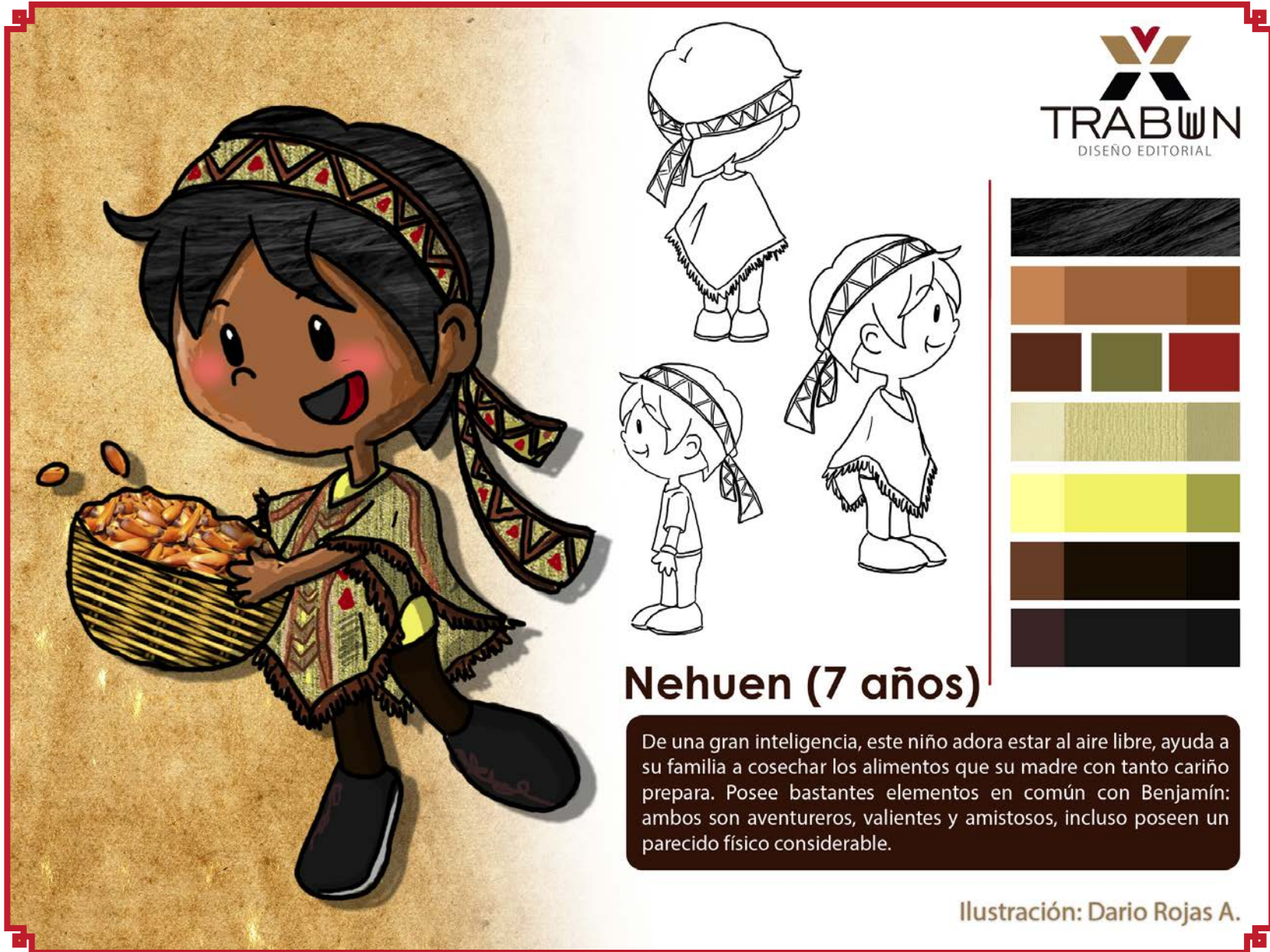
► Para generar la empatía necesaria y acercar el pueblo mapuche de una forma más amigable a los niños, aparece este personaje como un amigo al que deben ir a buscar para jugar, con la diferencia que este pequeño vive en una ruca con sus familiares mapuches. La idea es sumarlo como un personaje más y no discriminarlo por su contexto o lugar de origen, por lo que será tratado con respeto, como si de cualquier otro niño se tratara. Su misión en la historia es explicar los sucesos desde la perspectiva mapuche, aportando datos que ayudarán al aprendizaje. Su nombre en mapudungun significa “Fuerte”, lo que concuerda con su personalidad aventurera y decidida.



◀ Vista Lateral

### 4.3.1. Vistas



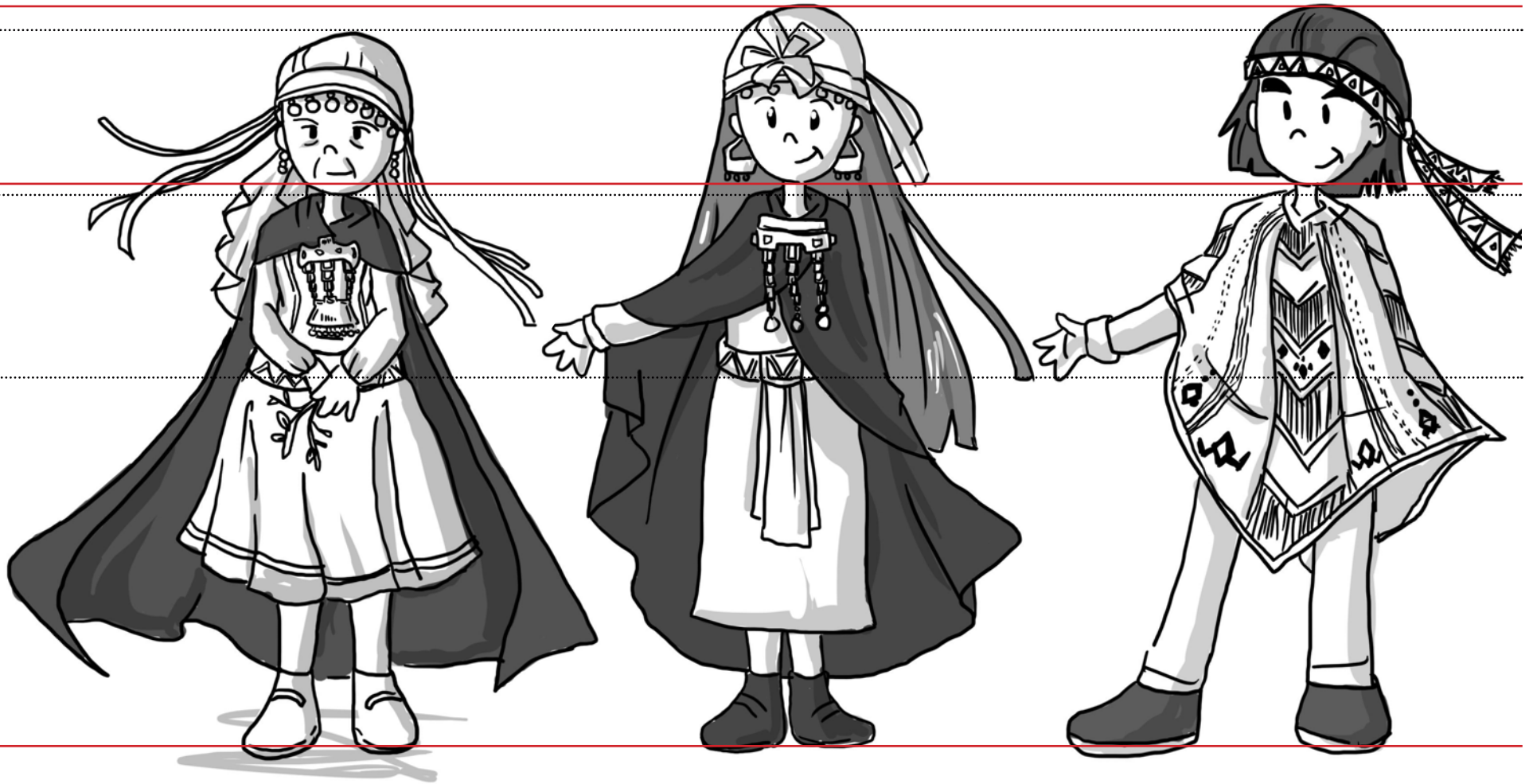


### Nehuen (7 años)

De una gran inteligencia, este niño adora estar al aire libre, ayuda a su familia a cosechar los alimentos que su madre con tanto cariño prepara. Posee bastantes elementos en común con Benjamín: ambos son aventureros, valientes y amistosos, incluso poseen un parecido físico considerable.

Ilustración: Dario Rojas A.

4.3.2. Ficha Técnica



► En una primera Instancia, el pueblo mapuche en general eran personajes que participaban e interactuaban con los pequeños, dando pistas o consejos acerca del cómo se desenvuelve la cultura mapuche en todo lo relacionado al comer. Tras las correcciones en clase del desarrollo del proyecto, se decidió que estos personajes no aparecerán de manera explícita, sino que se insinuará su presencia. De todas formas, se trabajó a modo de propuesta el vestuario de 3 de ellos; de Izquierda a derecha: La Machi, una mujer madre del protagonista mapuche y el padre del mismo. Para el diseño de su vestuario se respetaron elementos característicos de la cultura mapuche, utilizándolos de manera sintética, para calzar con la estética de ilustración seleccionada para estos personajes.

# 4.4

## Diseño de Personajes: Abuela

### 4. Desarrollo Formal

#### Nombre:

Abuela (Nombre no identificado)

#### Edad:

No declarada

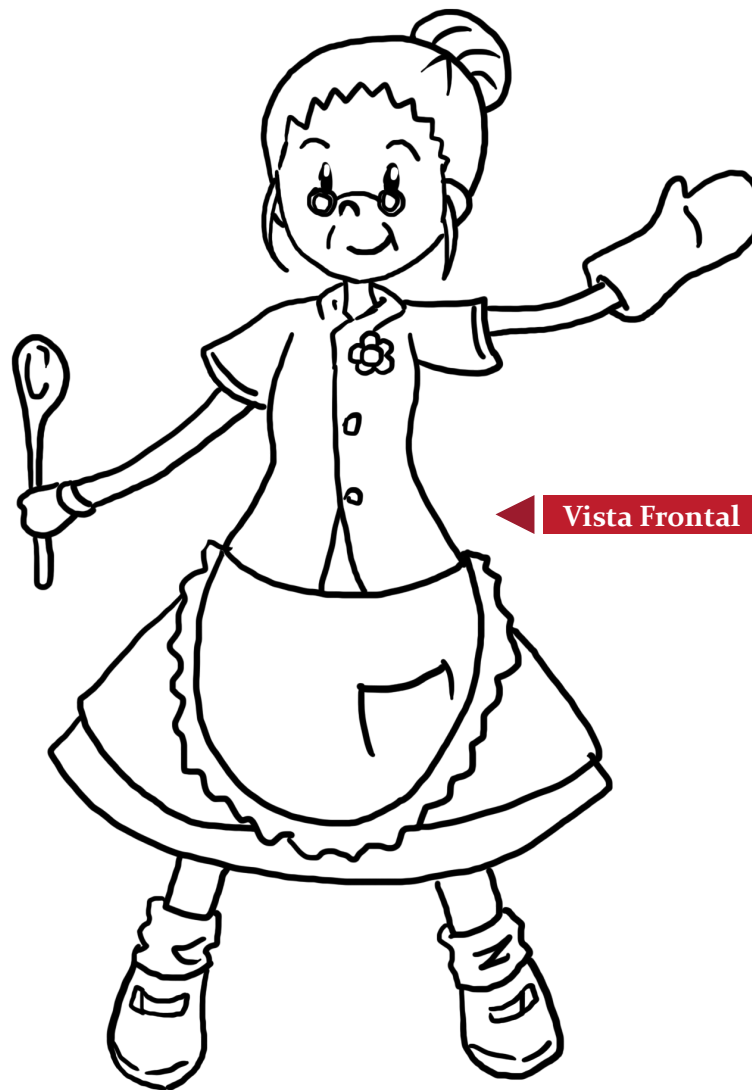
#### Descripción Física:

Una anciana de tez blanca, similar a la de Florencia, cabello blanco, alta y de caderas anchas. Su vestimenta incluye una blusa celeste con detalles rosa, un prendedor de flor a la izquierda, una falda floreada de dos capas y un delantal cuadrillé. Sus zapatos son negros y usa unas pequeñas gafas para ver mejor.

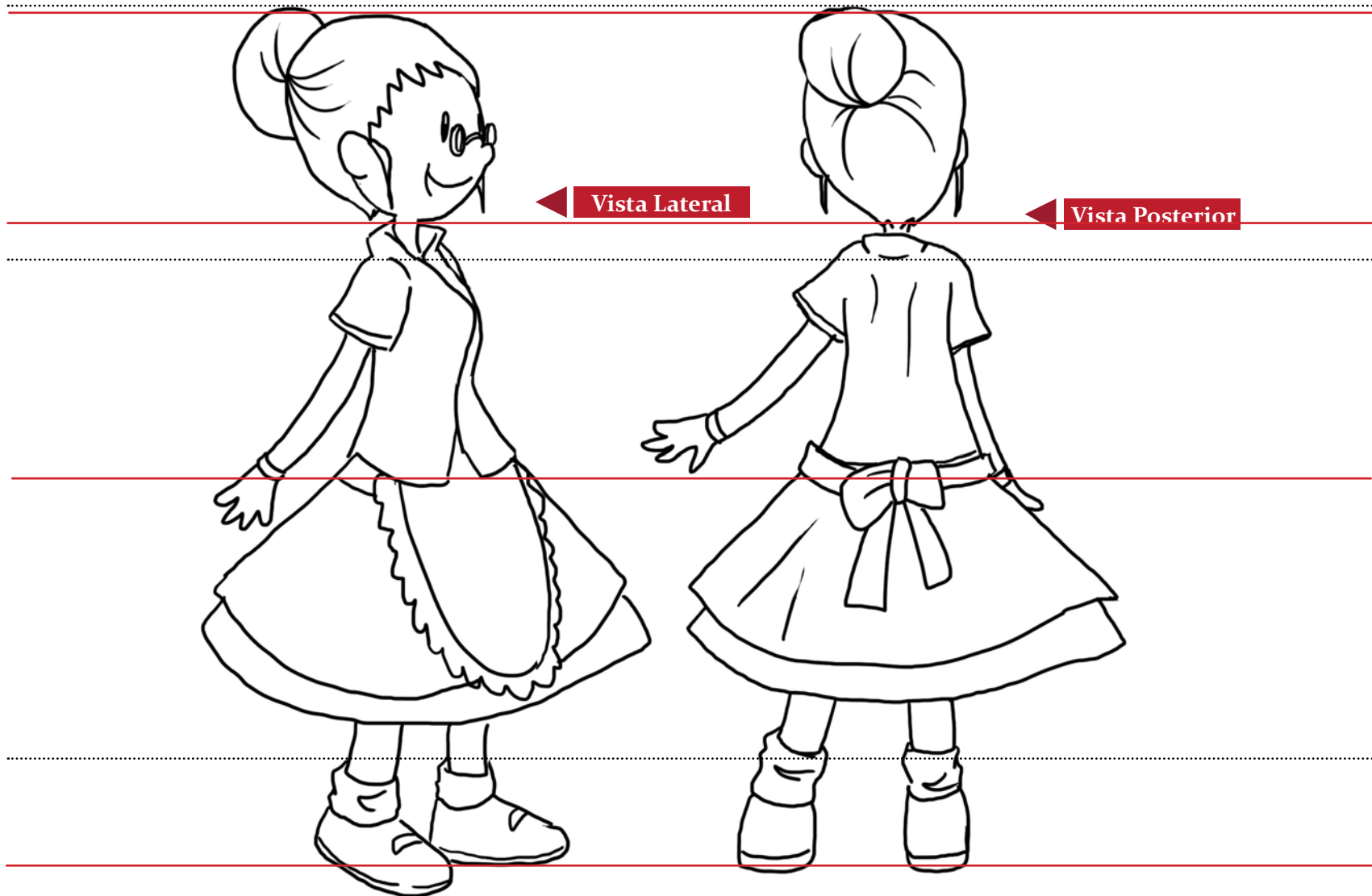
#### Personalidad:

Es la abuela de Benjamín y Florencia. Se muestra como una mujer cariñosa que consiente en gran medida a sus nietos. Vive en el sur del país y no le gustan los artículos tecnológicos; es una mujer de campo que cultiva sus propios alimentos, los que utiliza para cocinar, una de sus actividades favoritas. Siempre se muestra feliz y dispuesta a hacer todo por sus nietos.

► El personaje de la abuela aparece como el adulto guía que existe en este universo, pero que no participa directamente de las historias, sino más bien su participación se remonta al final de ellas, siendo la encargada de cocinar y explicar de qué trata la receta del día. Es además la figura responsable que se encarga de cuidar de los pequeños traviesos, aunque éstos se escapen para vivir aventuras que tendrán relación al comer. La abuela no tendrá contacto con los mapuches, pero sabrá de ellos de una forma normal, teniendo conciencia de que éstos son sus vecinos.



4.4.1. Vistas





## Abuela

La abuela de Benja y Flo. Una mujer cariñosa que vive en la Araucanía. De gran corazón y fanática de la cocina, le encanta consentir a sus nietos con platillos deliciosos. Tiene un huerto en donde planta frutas y verduras con las que prepara sabrosas recetas, sugeridas por los pequeños.

Ilustración: Dario Rojas A.

## 4.5. Modelado

- Al diseñar un personaje, es necesario obtener las diferentes vistas y ángulos del mismo: ya que en la historia los protagonistas no estarán siempre estáticos o en una misma posición, fue necesaria buscar una manera de poder obtener estos ángulos de una forma fácil y eficiente. Se ilustró en una primera etapa el personaje y se decidieron los elementos que lo conformarían: su vestuario, detalles cromáticos y otros elementos que ayudarán en situaciones de su vida cotidiana, para posteriormente llevar todo esto a un plano tridimensional.

Este proceso formó parte del trabajo realizado en las correcciones, en donde para tener mayor claridad respecto a la forma y ángulos del personaje, se realizó un modelado en cerámica en frío, utilizando los colores y proporciones que se decidieron de manera bidimensional. Esto ayudó considerablemente a entender al personaje como algo real, haciendo más fácil la labor de obtención de los ángulos del mismo. Detalles como la parte posterior, o como funcionan los laterales en relación a las dimensiones del cuerpo fueron obtenidos gracias a esta técnica.

La figura se fotografió desde diferentes posiciones, fotografías que luego fueron llevadas al computador para ser utilizadas como base para ilustrar las diferentes vistas en las que el personaje aparece. Ángulos complejos como planos senitales se lograron gracias a la sesión fotográfica.

Las fotografías obtenidas forman parte del registro de desarrollo formal del personaje y se encuentran expuestas a continuación.



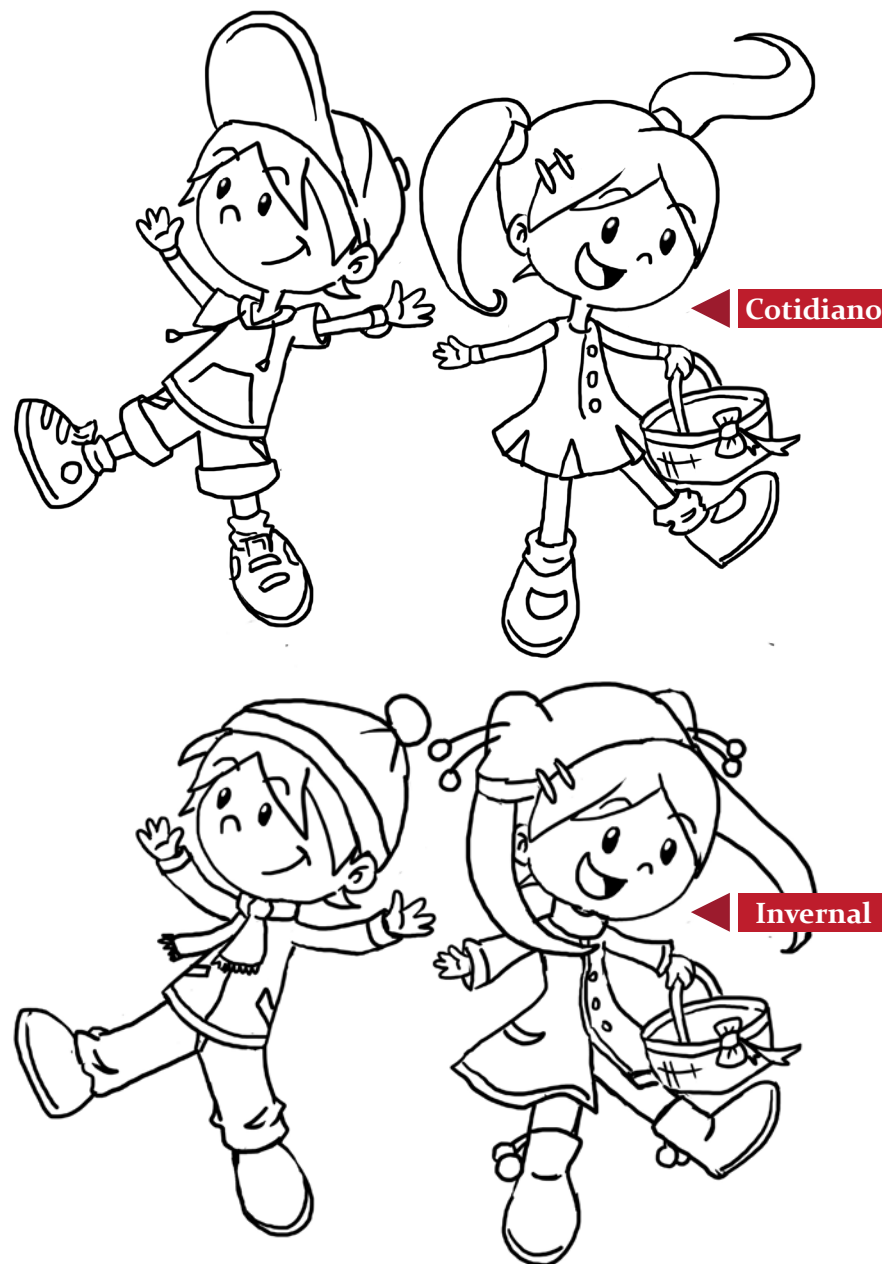
## 6. Vestuario

- Un detalle importante a considerar, es la zona en la que se sitúan los hechos; como se pudo analizar en el marco teórico, el clima de la zona sur del país se caracteriza por ser bastante húmedo, con abundantes lluvias. Es por esto, que los protagonistas necesitan vestuarios que se adapten a las situaciones climáticas araucanas, que además entreguen la posibilidad de crear historias relacionadas a las ventajas o desventajas del clima para la cosecha mapuche.

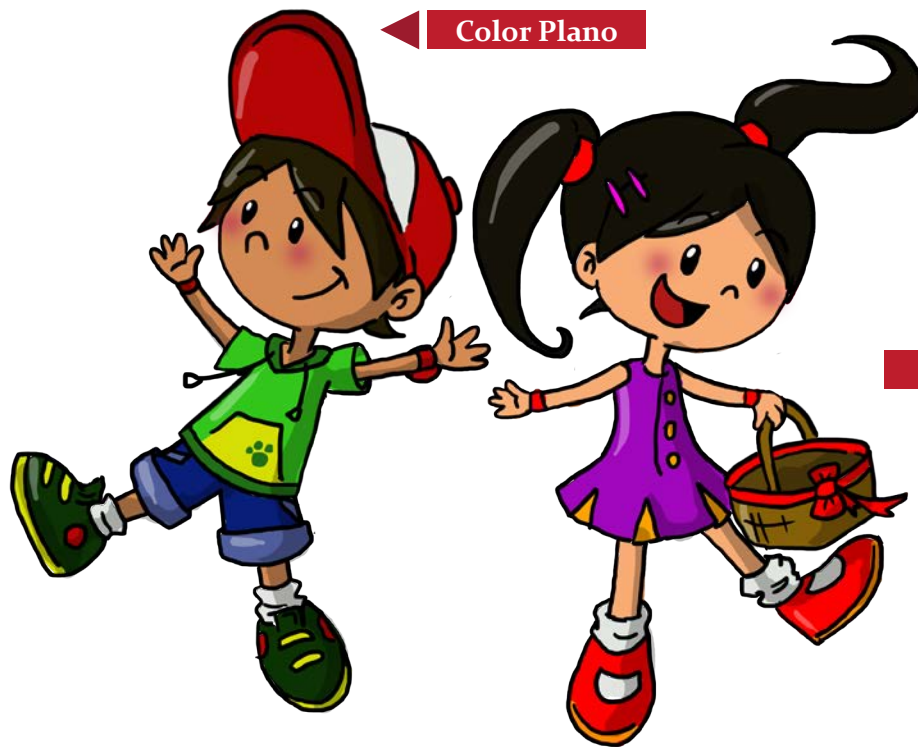
La posibilidad que ofrece el cambio de vestuario no solo aporta un beneficio funcional en cuanto a la contextualización con el clima que se está viviendo, sino que otorga además variedad en cuanto a la estética, haciendo menos monótonos a los protagonistas.

El traje característico del niño consta de un gorro, una polera manga corta con una capucha en la parte posterior y un bolsillo en el frente, pantalón corto de jeans y zapatillas en color verde. Para la versión de invierno se sustituye su característica gorra por una de lana, se coloca un polerón de polar con una bufanda, y su jeans corto pasa a ser un pantalón largo del mismo material. Su reloj queda oculto bajo el polerón y los guantes que lo protegen del frío.

En el caso de la niña, su traje normal es un vestido sin mangas y zapatos, con dos moños sujetando su cabello. En la versión invernal estos moños quedan bajo un sombrero de lana, se agrega una chaqueta, un pantalón largo, botines y guantes a juego, que combinan con los tonos del vestuario en general. Mantiene su canasta de mimbre, siendo éste el elemento característico de los viajes que realiza para recolectar comida fresca.



### 4.6.1. Aplicación de Color



#### ▶ Primera propuesta

Se trabajaron dos propuestas de color, siendo el tipo de ilustración la misma en ambos casos: en esta primera instancia, se utilizaron colores planos, con aplicación de luces y sombras simples que generan personajes sencillos, pero sumamente coloridos, similares a un estilo de caricatura tradicional. Acá el color es el encargado de generar volúmen.

Texturas



#### ▶ Segunda Propuesta

En este caso, el uso de la textura es el principal recurso de relleno de formas, utilizando además colores mas opacos, pero aún así llamativos. El trabajo de texturas se complementa con la aplicación de un trazo irregular sobre el color plano para diferenciarlo de la propuesta número uno. Finalmente, esta fue la técnica utilizada para ilustrar.



Cotidiano



#### 4.6.2. Propuesta Final Normal



4.6.4. Ilustración Portadas



01- Trigo

*Operación T.R.I.G.O*

Recetas: Catuto, Cazuela con Locro y Muday

02. Piñones

*Carrera por el Pastel  
de Piñón*

Recetas: Sopa de piñones, Tortillas de harina de piñón.  
Nougat de piñón (para decoración)





03- NO

## *La peligrosa cosecha de Digueñes*

Recetas: Ensalada de digueño, Empanadas, Digueño frito.



04- Quínoa

## *La Lluvia y la Quínoa*

Recetas: Sopa de Quínoa, Guiso de pollo y Quínoa, Pan Integral



05- Papa

*¿Por qué no Papas Fritas?*

Recetas: Papas con mote, Ensalada, Papas ahumadas.

06- Yervas

*El Misterio de la Yerba Oculta*

Recetas: Distintas infusiones herbales.



Cabeza



#### 4.7. Proporción

- Es importante entender las alturas que tendrán los personajes cuando se relacionen entre sí; Los dos niños son del mismo tamaño y proporción, siendo Florencia mas alta que ellos al ser mayor. Benjamín solo supera la altura de Florencia gracias a la visera de su gorro. La proporción está medida en base al tamaño de la cabeza de los personajes, que es la misma que la de la abuela, solo que mas alargada.

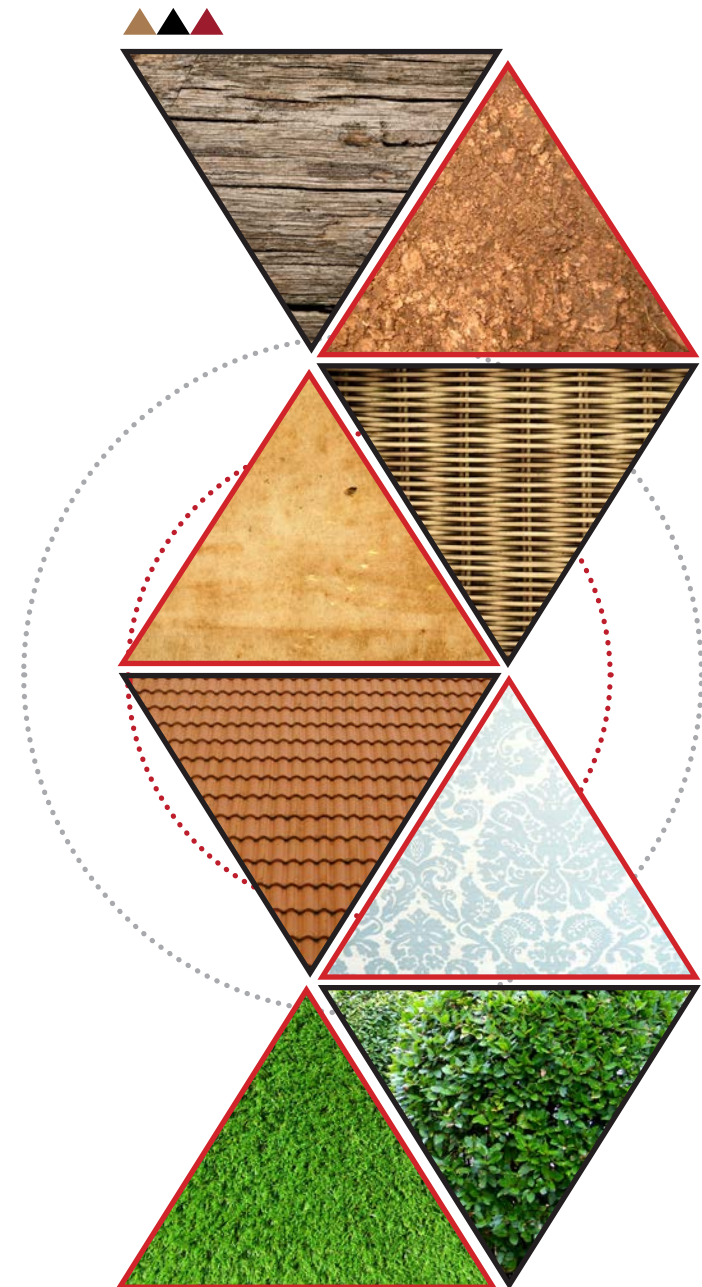
## 5. Fondos y escenarios

- Para el diseño de los escenarios en donde se desarrollarán las diferentes historias, se utilizará la misma técnica de aplicación de texturas, siguiendo con el rescate visual que se quiere generar acerca de elementos característicos del sur del país, complementando la narrativa por medio de códigos visuales.

Los dos ambientes principales en los que se desarrollará la historia son el exterior y la cocina. En el primero, la aplicación de texturas naturales se usará para contextualizar el lugar y la presencia de la araucaria, árbol endémico de la zona y sagrado para el pueblo mapuche, se encontrará frecuentemente en los fondos. Será mayor el peso visual de la ilustración si en los fondos aparecen texturas tales como pasto o tierra, en vez de ilustrarlos para asemejar su presencia.

Cabe destacar que no se está trabajando con una locación específica y existente, sino más bien con algún lugar ubicado en la zona mapuche, en la Araucanía, sin identificar. Esto es para evitar reproducir fielmente el paisaje, dando la posibilidad de crear ambientes ficticios, pero que contengan elementos que lo sitúen en la zona sur del país.

Por otro lado, se encuentra la cocina; en este ambiente, destacan elementos clásicos y objetos de madera, sin la presencia de maquinarias modernas que se escapan a lo que se encontraría en una casa de campo, y este detalle se repetirá en todo el hogar. Es importante hacer esta distinción, ya que la casa de la abuela es contraria a sus casas: la presencia de tecnología es limitada e incluso nula, lo que incentivará a que los niños disfruten del aire libre, en búsqueda de entretenimiento.





5.1. Primeras Aproximaciones Formales



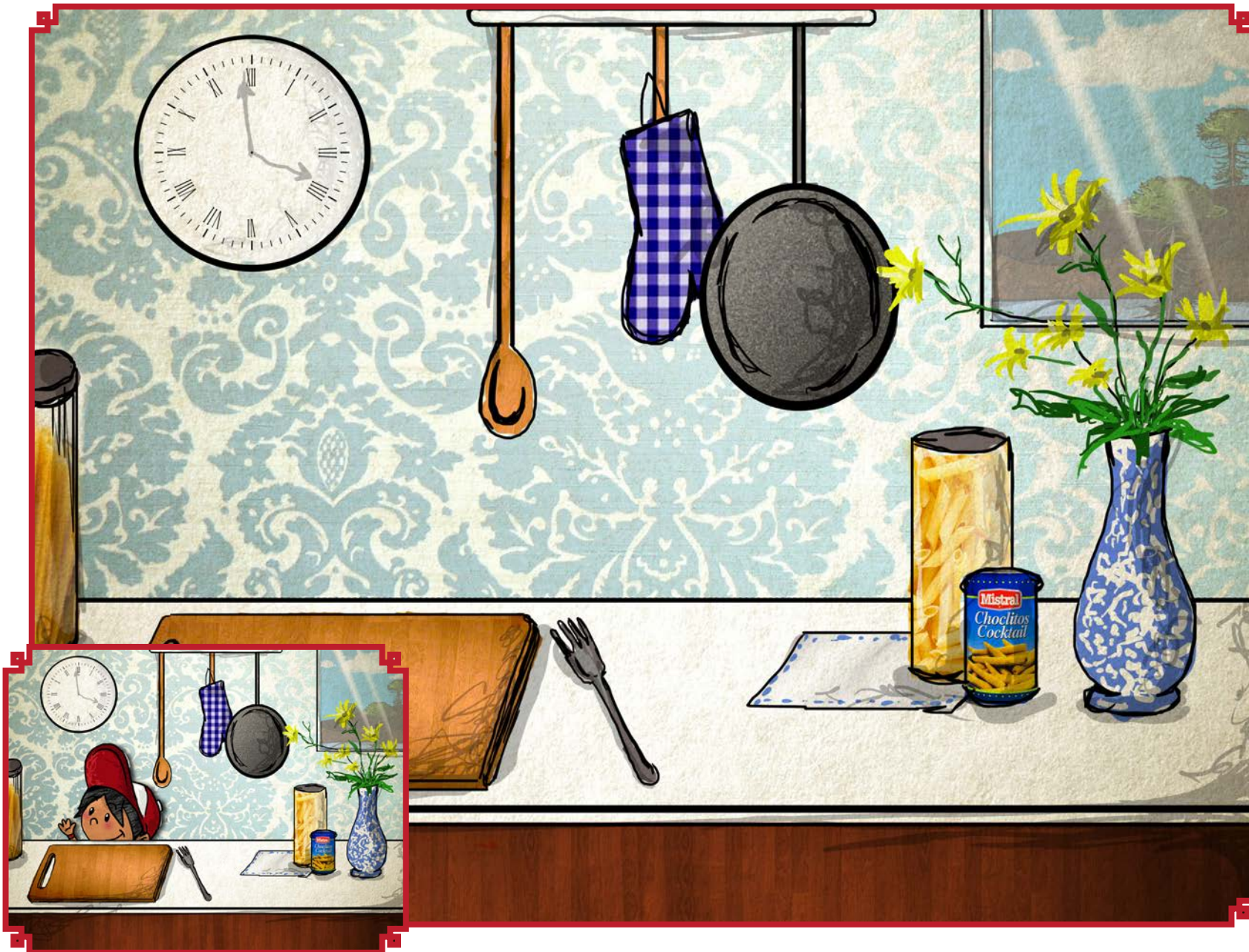


  
 Ejemplos

- En una etapa inicial del desarrollo de los escenarios, se aplicó las imágenes de los personajes con las dos aplicaciones de color que se trabajaron; en la primera imagen, los personajes resaltan con un contorno blanco, generando un efecto de adhesivos pegados sobre el fondo. Para la segunda aplicación de color, se buscó que ambos elementos se unificaran, para así no aislar a los niños de lo que sería el escenario, sino más bien integrar los códigos usados en ambas instancias.



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed semper quam sit amet mauris eleifend interdum. Quisque quis quam aliquet, sodales orci non, hendrerit risus. Sed vitae lacus fermentum, tempor sapien quis, tincidunt nisl..



## 5.2. Desarrollo Escenarios

- Tras las correcciones realizadas en clase con respecto a los primeros diseños de escenarios, se sugirió de parte de las profesoras guías que se trabajaran aún más los elementos que se presentaban en el fondo, así como las proporciones y perspectivas de los elementos. Las primeras muestras tenían por objetivo probar la técnica en relación a los personajes aplicados en ella, por lo que estos detalles no fueron cuidados en su totalidad.

En una etapa más avanzada del desarrollo formal, se concluyó que serían necesarios otros escenarios además de los dos ya planteados, como por ejemplo el exterior de la casa de la abuela o ruca, y el interior de la misma. Tampoco se habían planteado la idea de los diferentes climas o períodos durante el día y el cómo estos elementos interfieren en el paisaje. Como se mencionó con anterioridad, el territorio Araucano destaca por su clima húmedo y sus constantes lluvias, elementos presente en las historias de una u otra manera.

Otro elemento que participa en estos escenarios es la posición del sol y su relación con las luces y sombras que se generan, que deben ser las mismas que afectan a los personajes. Los elementos más acercados al primer plano presentarán mayor cantidad de luces que los que se ubican en el fondo, ya que la acción será la que tendrá prioridad.

Es por todo lo anterior que se realizaron nuevas ilustraciones, que abarcaron distintas opciones de escenarios y climas, junto con definir cuál sería la visualidad tanto de la casa de la

abuela, la cocina y el exterior e interior de la ruca, lugares en que los pequeños deberán interactuar para destacar el tema gourmet.

Para facilitar la labor de ilustración de los paisajes, se han seleccionado imágenes representativas de los lugares a dibujar. Las fotografías reales de la Araucanía serán ejemplos que ayudarán a desarrollar de mejor manera el entorno en el que se desenvolverán los personajes. De esta selección, destaca por sobre todo la araucaria, elemento que se encuentra presente en todas ellas a modo de estructuras erguidas que decoran el paisaje. La cordillera en tonos azules adorna el fondo, en conjunto con los colores otorgados por los campos que los mapuches atesoran y cuidan.



▲▲▲▲ Fondo Bosque ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲





▲▲▲▲ Bosque Noche ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲









▲▲▲▲ Cocina Abuela ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲



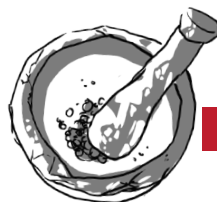


Interior Ruca





### 5.3 Otros Elementos



Mortero

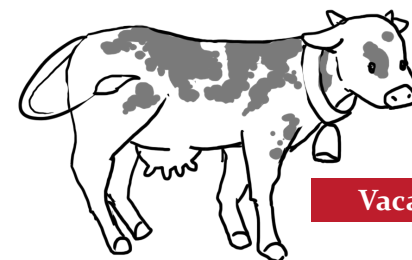
- No solo los paisajes o el interior de las diferentes locaciones son elementos que hay que considerar para contextualizar el sur del país, existen otros puntos igual de importantes, como lo son ciertos detalles que contribuirán a configurar el lugar geográfico deseado.

Uno de estos puntos son los animales de la zona, que aparecerán en los fondos ocasionalmente; Por un lado se encuentran los que son pertenecientes al sur del país, como el Pudú, el Culpeo, Coipo y el Chingue, que habitan en distintos puntos del sur de manera salvaje.

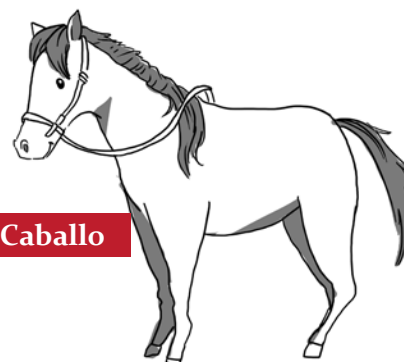
Los caballos y las vacas también estarán presentes en los escenarios: un elemento característico de la cultura mapuche es el sedentarismo que lograron tras años de ser nómades en busca de un territorio en el cual poder instalarse, para así aprovechar los recursos de la tierra con el respeto que los caracteriza. Estos animales ayudan a la recolección de alimento y a obtener la leche, siendo animales comunes además de las zonas campestres.

Existen objetos propios de la cultura mapuche como el kultrún, instrumento musical similar a un tambor, que será posible verlo ya sea en el fondo o en un primer plano, siendo utilizado por uno de los protagonistas. Otros elementos como por ejemplo el mortero, que es un instrumento de cocina, ayudarán en la preparación de los alimentos cuando sea necesario.

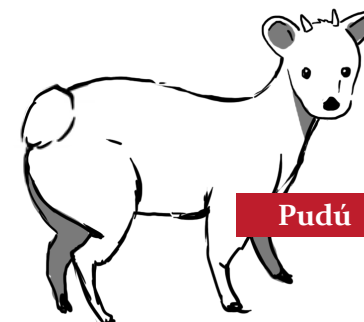
La bandera mapuche también aparecerá, ya que es símbolo característico de esta comunidad y representa la presencia de este pueblo en el país.



Vaca



Caballo



Pudú



Culpeo



Coipo



Chingue



Kultrún

## 5.4. Propuestas finales

- Tras trabajar en las ilustraciones, el manejo de las texturas se tornó bastante complejo, en especial en cuanto a la tridimensionalidad, ya que las imágenes utilizadas como texturas tienden a ser planas, imposibilitando con ellas el generar volumen. Por ello, finalmente se decidió extraer una paleta cromática de las fotos anteriormente utilizadas, permitiendo así un mayor control en cuanto a la visualidad.

Sin embargo, en elementos agregados que requieran importancia como por ejemplo la ruca, si se utilizará el recurso visual de la textura para comprender mejor lo que se quiera destacar. Se colocará además una textura a toda la escena que romperá con lo plano que puede resultar la aplicación directa del color, en especial en el cielo y la montaña trasera, generando un aporte visual sutil, pero que si logra marcar una diferenciación en la estética final de la ilustración.

Otro detalle que no se utilizará es el uso de contornos en los paisajes: Anteriormente, todos los elementos eran delineados para ayudar a generar la forma que tendrían, además de funcionar como límite para la aplicación de texturas. Ahora, los paisajes serán trabajados directamente con los colores extraídos de esa paleta, por lo que se aumenta el trabajo de luces y sombras y destacarán los personajes.

Los elementos mencionados anteriormente, en especial los animales, serán aplicados de forma sutil en los escenarios, haciéndolos parte del entorno; mientras transcurre la acción, de fondo se podrán observar diferentes situaciones, lo que contribuirá a darle mayor visualidad a la escena, por lo tanto al observar varias veces la imagen, se identificarán otros detalles que a simple vista no se verán.

### Paleta Cromática Básica

#### Pruebas de Color



▲▲▲ Paisaje Ruca ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲



▼▼▼ Casa Abuela ▼▼▼



▲▲▲ Detalle Bosque ▲▲▲









## 6. Desarrollo Editorial

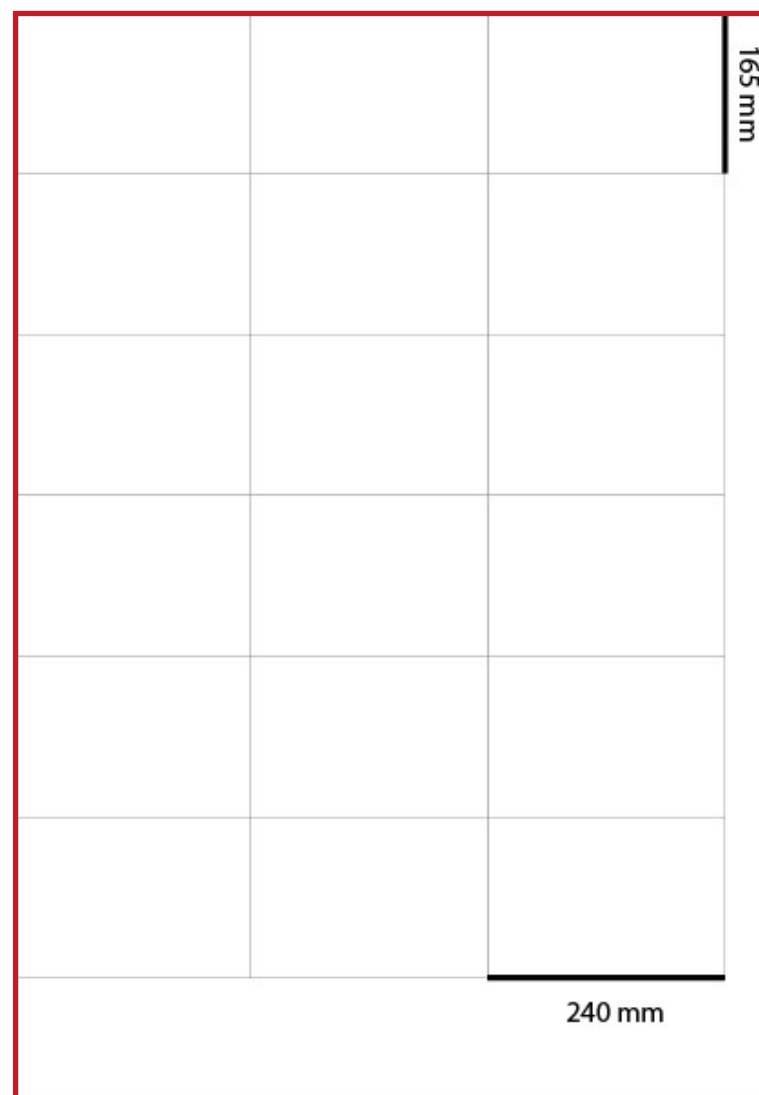
- En esta etapa del desarrollo formal del proyecto, llega la hora de definir el cómo será la edición física, determinando el tamaño de página, el material de la misma y la forma en la que se compondrán los elementos en relación a los textos.

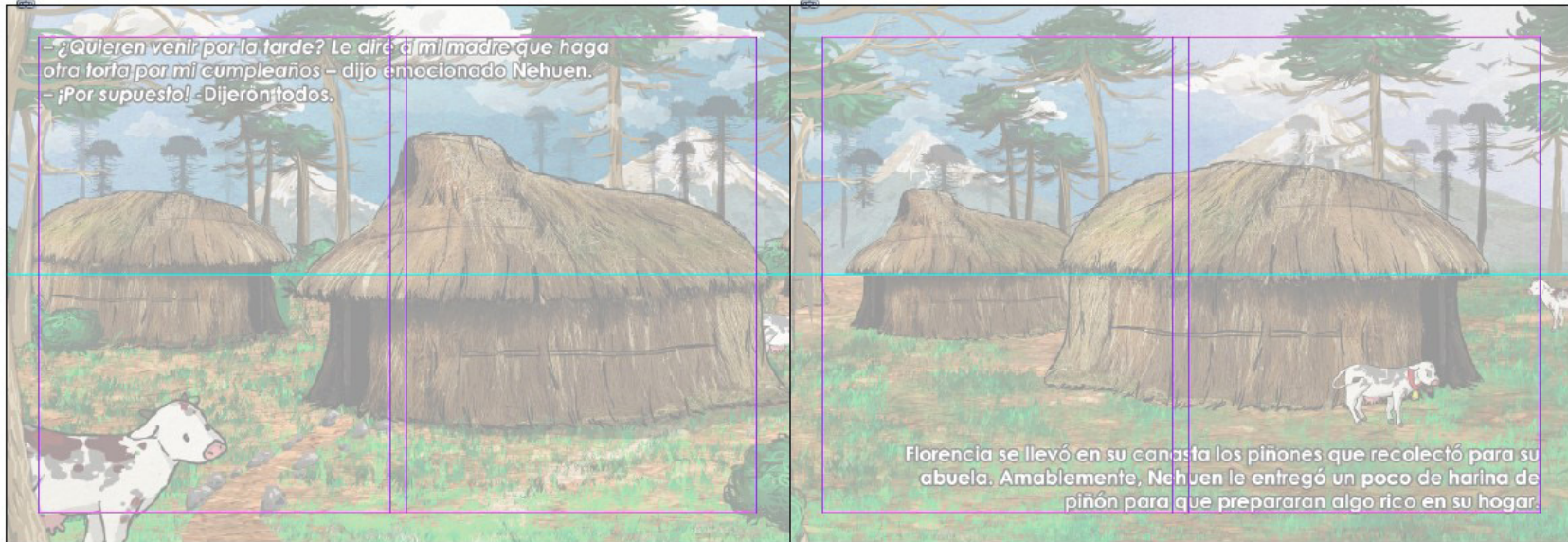
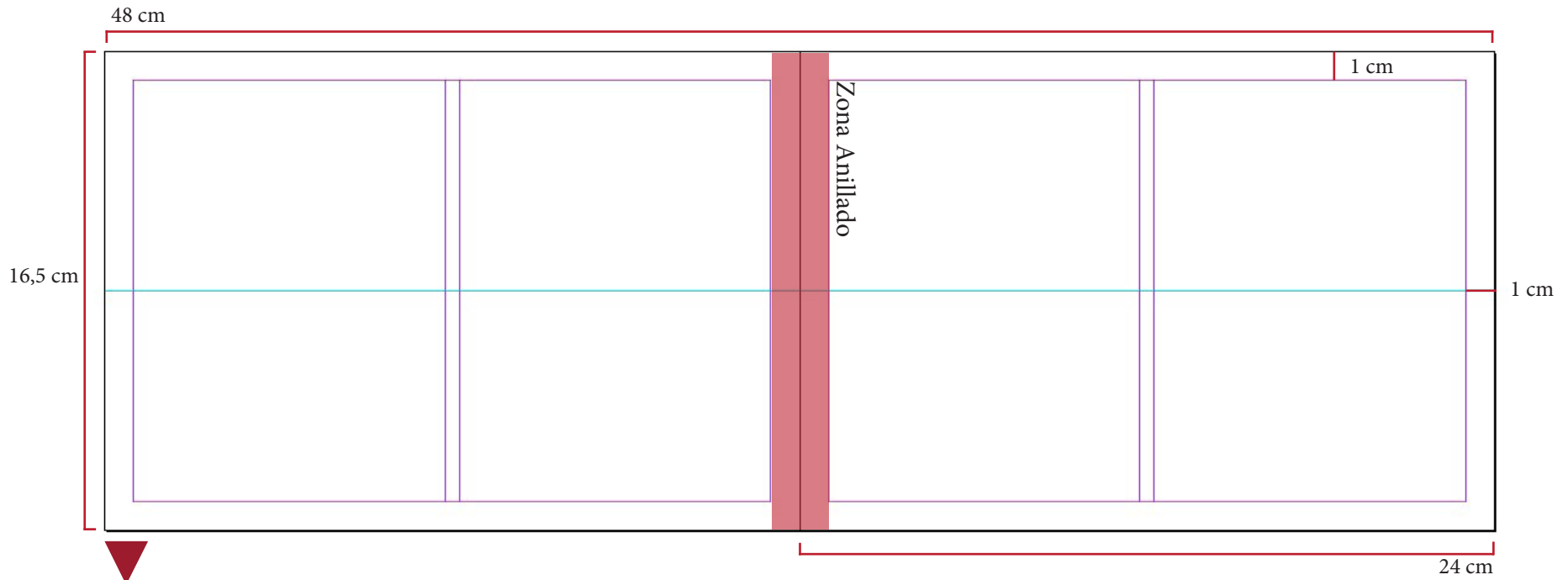
Primero, es importante mencionar el formato y sustrato que se utilizarán para esta edición, ya que estos elementos son el soporte base del producto. El material a utilizar será papel couché brillante de 180 grs., en un tamaño 240 x 165 mm por hoja, es decir, 480 x 165 total. Se respetará el formato horizontal de las ilustraciones, quedando apaisadas las páginas. El motivo de esto es para aprovechar mejor el espacio en cuanto al diseño de escenarios; al contar con una mayor vista del plano, son más los detalles que se pueden añadir en el fondo, enriqueciendo la ilustración incluso en las escenas que se destaquen primeros planos. La impresión será en láser, aumentando la calidad visual de las ilustraciones, permitiendo así ver mayor detalle en ellas.

La portada será realizada con tapa dura, estando el contenido interno anillado y sujeto a la contra portada por medio de una guarda de mayor gramaje. Esto permitirá que las páginas puedan girarse sin problemas, contribuyendo además a la duración de la edición.

En cuanto a la diagramación, se dejará un margen de 1 cm que se utilizará para ubicar los textos; al ser ilustraciones diferentes, la composición final dependerá de los espacios disponibles que se dejen en cada una de las escenas, pero siempre respetando el margen estimado. Un detalle importante en este punto es la justificación de los textos; éstos pueden estar diagramados ya sea en los extremos o en el centro, pero siempre cuidando que no queden hacia el lado en que se encontrará el anillado.

Páginas por pliego





## 7. Diseño Páginas







# *06 Storyboard*



# 06 Storyboard

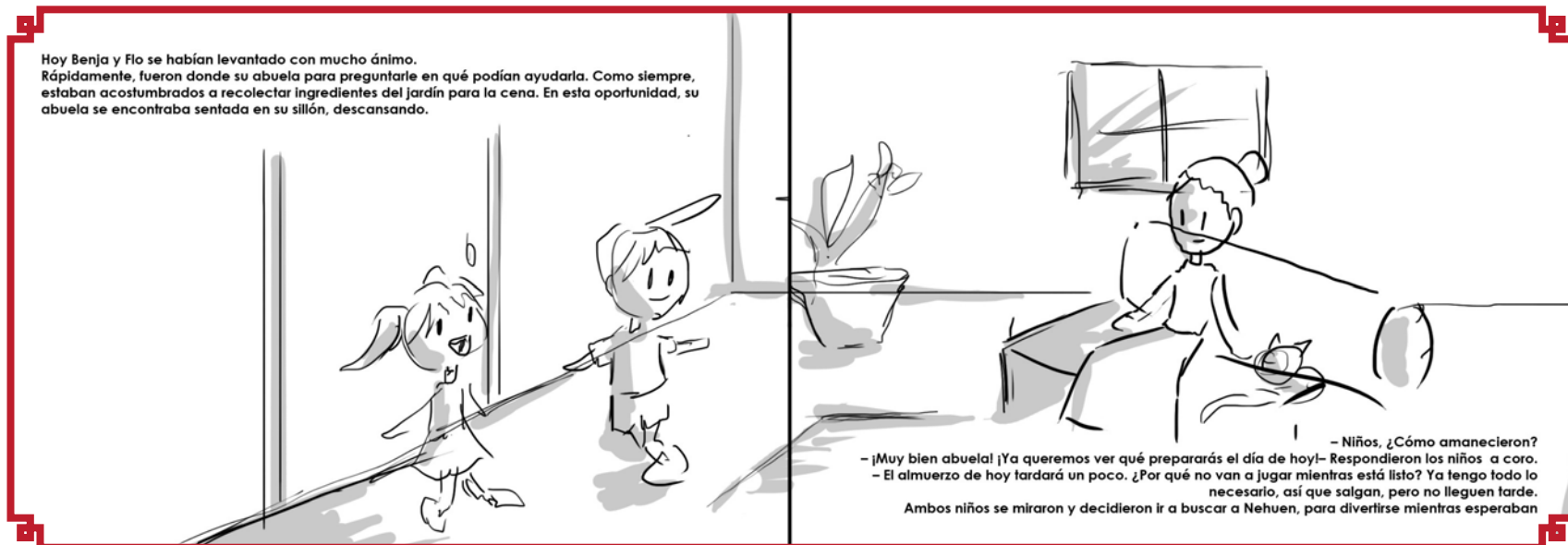
## 1. Aplicación y uso del Storyboard

- Para desarrollar la historia y llevar a las diferentes escenas a ilustración, se utilizará el recurso del Storyboard como herramienta de trabajo. El Storyboard consiste en detallar el contenido de los elementos que aparecerán, sin hacer un dibujo acabado. La idea es rescatar detalles como composición, forma, diagramación, entre otros.

Generalmente se utiliza más en animación o en el cine, ya que permite comprender como se verá la toma antes de realizarla,

pero en este caso funcionará para bosquejar cada página antes de realizarla realmente. Para esto, ayudará además el guion, donde los detalles escritos deberán ser plasmados a forma, para finalmente pasarlos a la escena real.

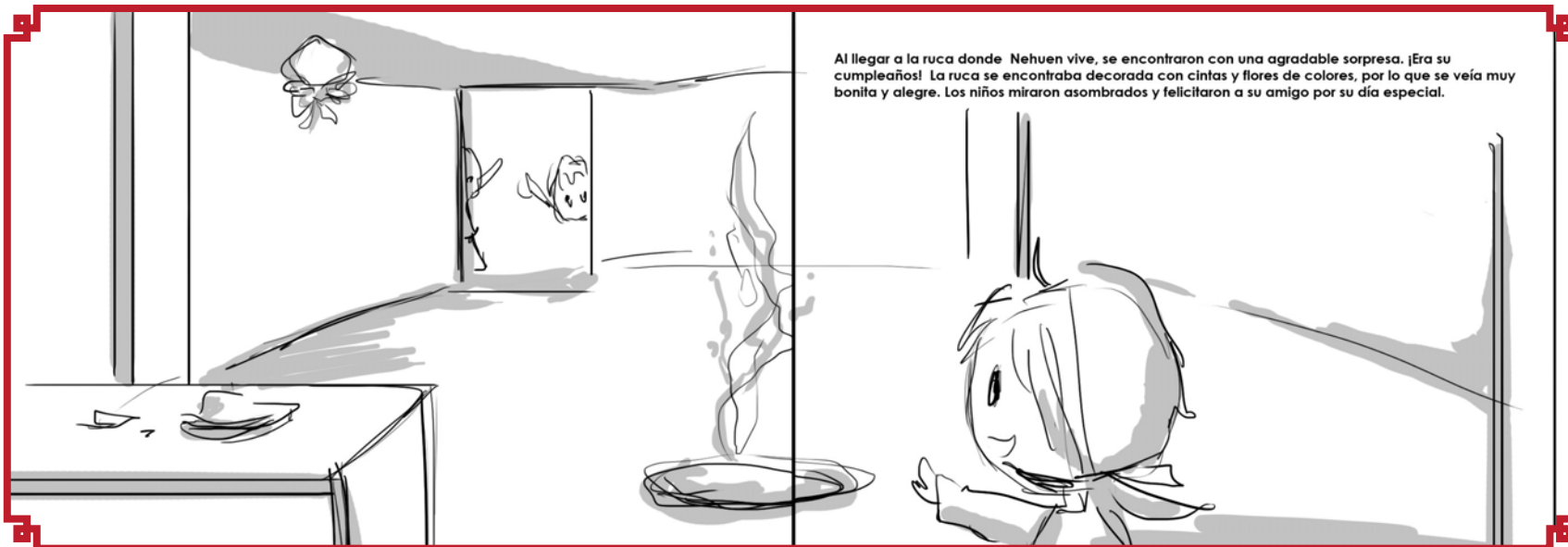
Acá se exponen las 6 primeras páginas del libro 2, “Carrera por el pastel de piñón”, que servirán para ejemplificar el trabajo previo que hay que realizar antes de formular la página a color como se verá en la edición.



Nehuen les ofreció a Benjamín y Florencia un trozo de su torta de cumpleaños, que había sido preparada por su madre.  
-¡Que rica torta! - exclamó Benjamín -Tiene un sabor muy dulce, pero diferente a todas las que he probado, y vaya que he probado muchas...¡Me encanta!  
-De verdad está muy rica, tu mamá es muy buena cocinera -dijo Florencia.



Al llegar a la ruca donde Nehuen vive, se encontraron con una agradable sorpresa. ¡Era su cumpleaños! La ruca se encontraba decorada con cintas y flores de colores, por lo que se veía muy bonita y alegre. Los niños miraron asombrados y felicitaron a su amigo por su día especial.







# *07 Branding*



# 07 Branding

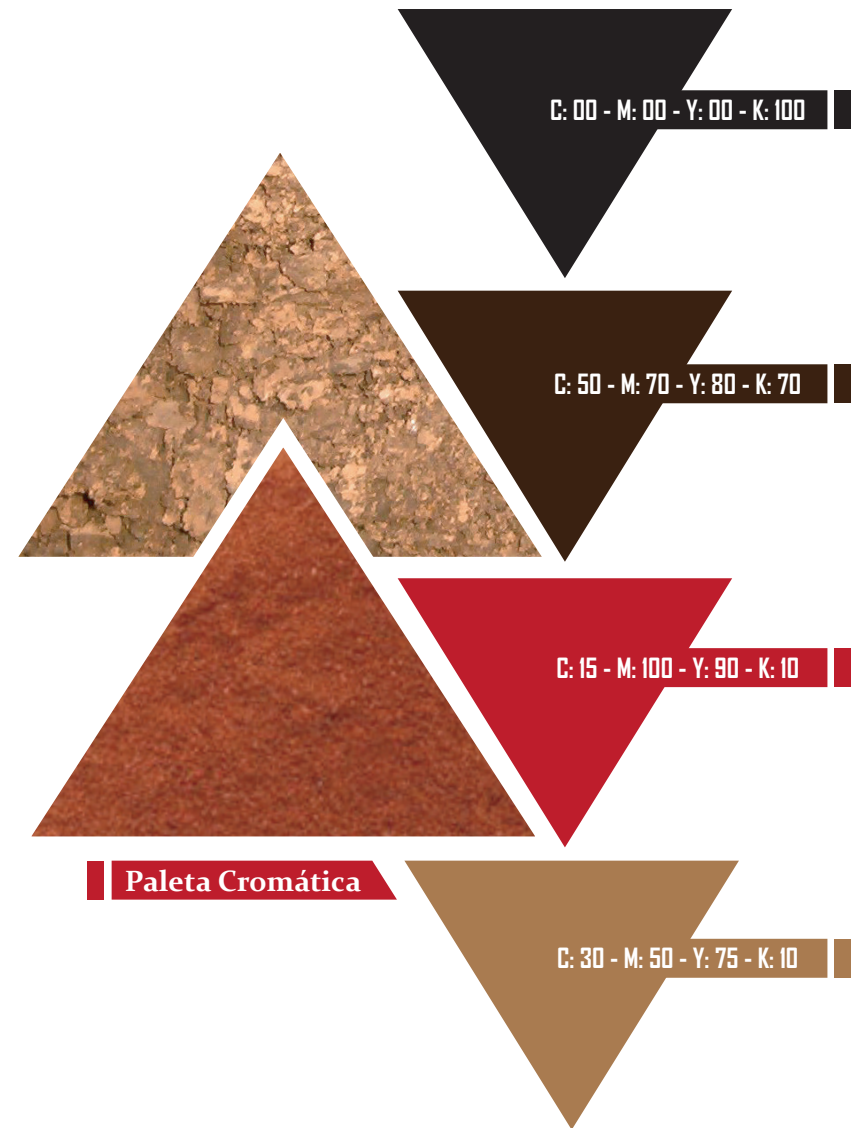
## 1. Desarrollo Imagen corporativa

- El proyecto en sí, dispone de una imagen corporativa, que va asociada a productos directamente de la editorial; **Trabun** se encargará del diseño y gestión de proyectos infantiles enfocados a la empatía en el área gastronómica de diferentes etnias del país.

El nombre de este proyecto proviene del término en mapudungun **Trabun**, que significa unión. Refleja el propósito de integración que se busca entre la población chilena y el pueblo mapuche a través de la Empatía.

Se busca una tipografía sencilla que contenga elementos representativos, como el ícono de la unión mapuche (representado por el rombo que contiene los sellos en su interior) Los colores a utilizar se rescatan de los colores de la tierra y el merkén, productos característicos de esta cultura.

- **TRABUN** | Bodoni MT
- **TRABUN** | Book Antiqua
- **TRABUN** | Century 751
- **TRABUN** | Copperplate Gothic
- **TRABUN** | Engravers Gothic MT

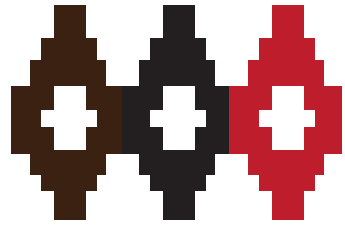


1.1. Desarrollo Formal



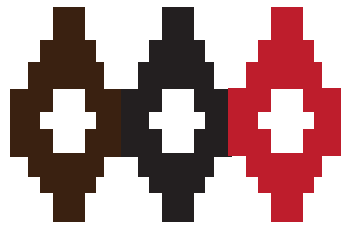
Uso Íconos Mapuches





Trabún

EDITORIAL+DISEÑO



TRABUN

EDITORIAL+DISEÑO



TRABUN



TRABUN

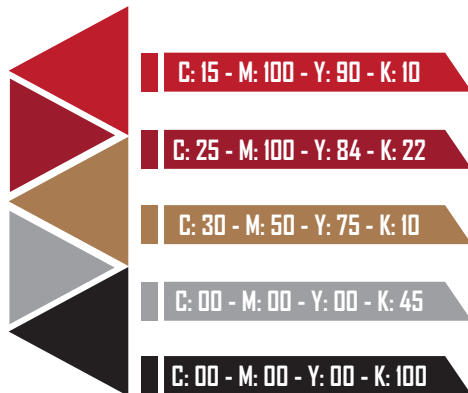
DISEÑO EDITORIAL



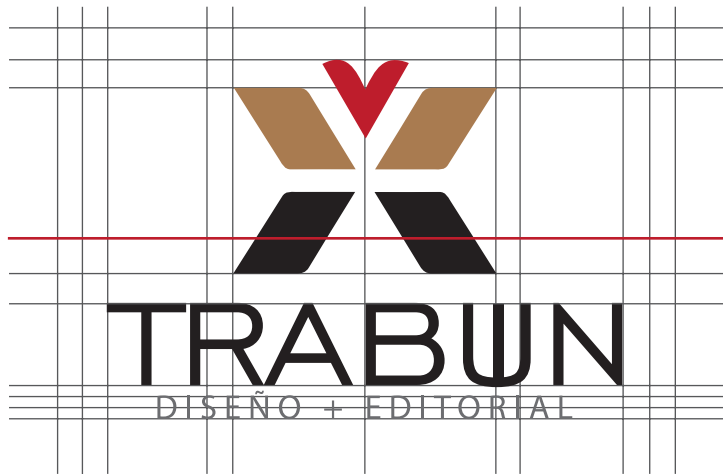
TRABUN

DISEÑO EDITORIAL

1.2. Logotipo Proyecto: Desarrollo Final



### Grilla Logotipo



### Reducción



### Usos Prohibidos



### Tipografías

#### Engravers Gothic BT

AA BB CC DD EE FF GG HH  
II JJ KK LL MM NN ÑÑ OO PP  
QQ RR SS TT UU VV WW XX  
YY Zz  
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
, ; : - \_ ! " # \$ % & / ( ) = ? ¡ ¿ ' "

#### Myriad Pro

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk  
Ll Mm Nn Ññ Oo Pp Qq Rr Ss Tt  
Uu Vv Ww Xx Yy Zz  
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
, ; : - \_ ! " # \$ % & / ( ) = ? ¡ ¿ ' "

## 2. Desarrollo Logotipo Producto

- La editorial Trabun presentará al público infantil “Gourmenautas”, una serie de ediciones protagonizadas por Florencia y Benjamín, en sus aventuras por Chile.

Este producto posee su logo, que al contrario de Trabun, tiene un sentido más infantil, orientando el lector al tema gourmet. Se busca crear un logo llamativo, utilizando la curva y las formas irregulares como recursos más amigables para el público objetivo.

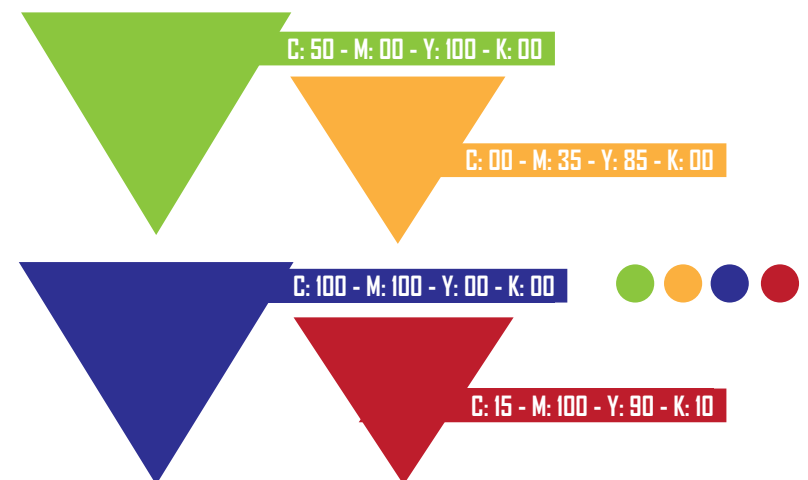
El color esta vez también será mucho más llamativo, alejando la idea de la paleta cromática extraída de recursos de carácter mapuche, para brindarle la posibilidad al logo de ser usado en un futuro por otras etnias del país.

# GOURMENAUTAS

Benja y Flo en busca del piñón

- En una etapa inicial, se planteó escribir la palabra con una tipografía cuyo detalle característico fuese su irregularidad, Barlow fue la elegida para ello, y se complementa con una barra irregular de color en la parte inferior en donde se indicaría el título de cada cuento; además del Nombre Gourmenautas, cada edición deberá tener un título llamativo, que dé cuenta de qué se tratará la historia que en su interior se encuentra. Esta idea será modificada para generar un logo más completo, que pueda ser utilizado en todos los productos asociados de este proyecto, relacionados a la edición.

- GOURMENAUTAS  Barlow
- Gourmenautas  Myriad Pro
- Gourmenautas  Belleros Light
- Gourmenautas  Oranje Juice
- Gourmenautas  Lucida Fax
- Gourmenautas  {Skinny} Jeans
- **Gourmenautas**  Grobold



2.1. Desarrollo Formal

Gourmenautas

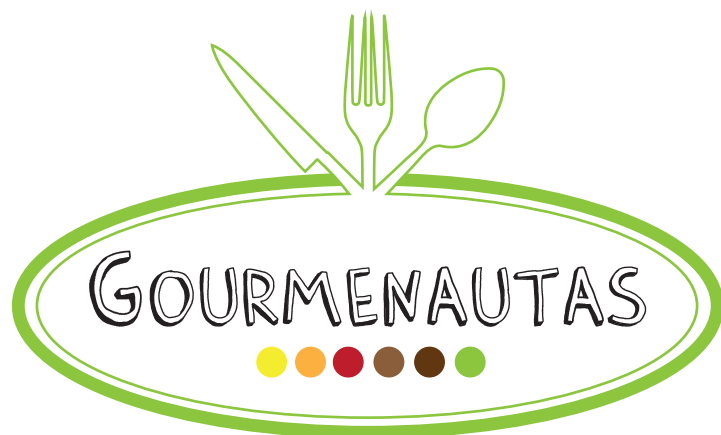
Gourmenautas

Gour me nau tas

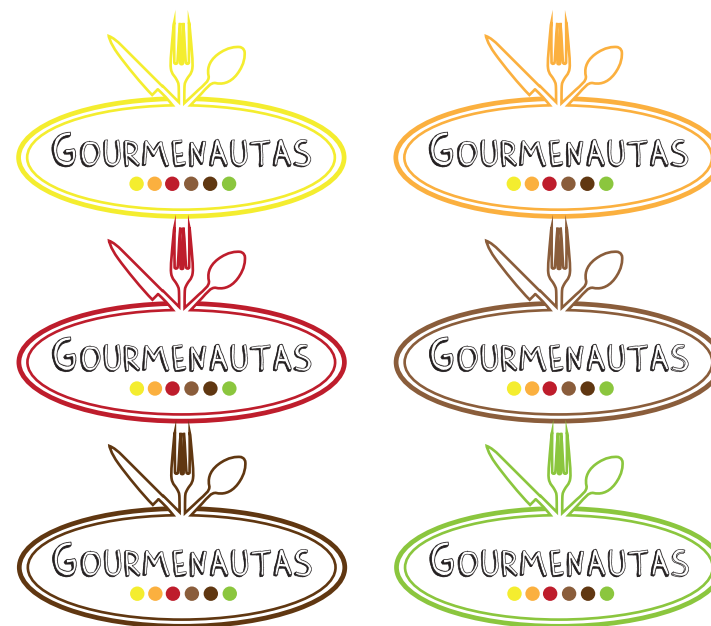
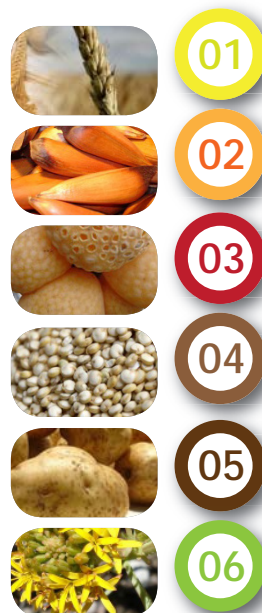
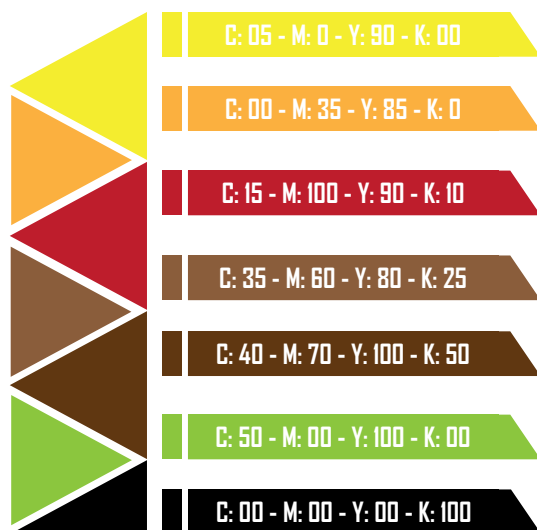


- Después de probar con diversas tipografías, se decidió mantener la inicial, pero insertarla en un marco que destaque el carácter gourmet de esta serie de ediciones. La fuente deberá ser intervenida para otorgarle mayor peso visual; se agregarán contornos negros en la zona sombreada, para brindarle mayor volumetría y tridimensionalidad.

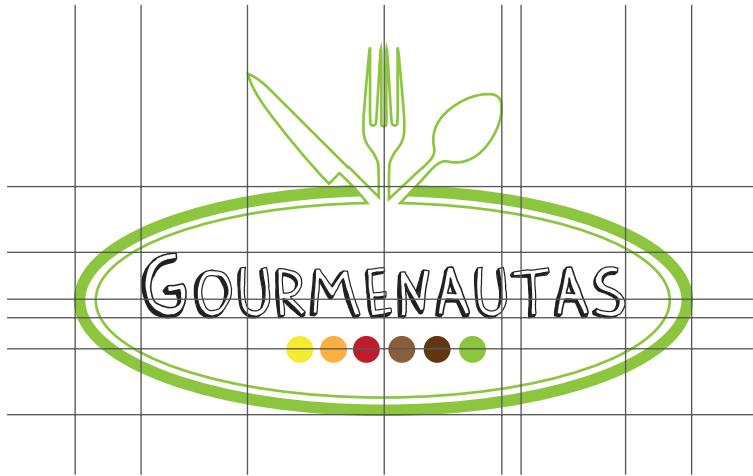
## 2.2. Logotipo Producto: Desarrollo Final



- Se utilizará un color por edición: se ha rescatado un cromatismo que fuese similar al del producto destacado en cada edición, para poder relacionarlo inmediatamente con el ingrediente. La principal característica de la paleta cromática a utilizar es el tratarse de una sumamente llamativa y de colores vibrantes. Esta paleta podrá ser reemplazada por otra en el caso de utilizar otros ingredientes en una segunda colección de ediciones. Es importante mencionar que el cambio de color se realizará solamente en el contorno del marco, manteniendo la tipografía de un color neutro.



### Grilla Logotipo



### Uso



01

### Tipografías

#### Barlow

AA BB CC DD EE FF GG HH II JJ  
KK LL MM NN Ö OO PP QQ RR SS  
TT UU VV WW XX YY ZZ  
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
...:-\_!#\$%&/()=?

#### Bellerose Light

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj  
Kk Ll Mm Nn Ññ Oo Pp Qq Rr Ss  
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz  
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
...-!\$&/()?

- Como se mencionó anteriormente, la tipografía ha sido intervenida, pero la fuente base se trata de Barlow. Este logo debe ser acompañado de una segunda tipografía que indica el título de cada edición, que es único en relación al cuento y al ingrediente a utilizar. En este caso, la tipografía será Bellerose, en su versión Light.

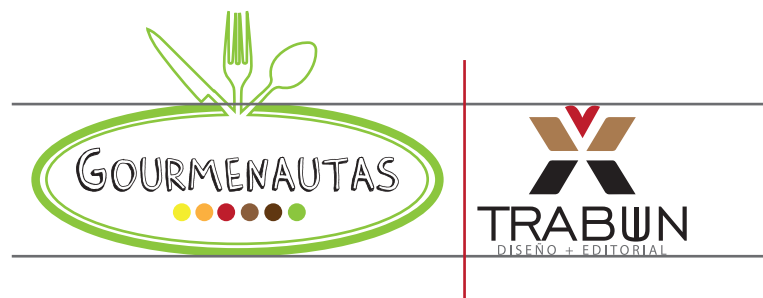
### 3. Aplicaciones de Marca

- Existen variados soportes en los que se utilizarán los logos participantes de este proyecto; el logo de la editorial Trabún y el del producto ediciones Gourmenautas.

La jerarquía indica que el logo de Gourmenautas siempre debe destacar, en especial en las imágenes publicitarias, empaques de productos asociados y sitios web. En otras instancias en las cuales sea la editorial la que requiera utilizar su logo por temas corporativos, el logo del producto no debe aparecer, ya que son dos proyectos aislados.

Además de la edición y el sitio web, se ha planteado la existencia de juguetes que podrán adquirirse en el sitio y deben ser rotulados. Trabún es dueño de los personajes y desarrollo de historia, por lo que cada producto adicional que se realice, debe presentar el logo institucional de la editorial, acompañado del logo del fabricante y del producto, Gourmenautas. Esto está pensado para una etapa posterior, cuando los personajes tengan mayor cantidad de historias y se encuentren los tomos en el mercado.

Para comenzar, resulta fundamental el analizar cómo se configurará la marca en las dos principales superficies de este proyecto; las portadas de los libros y el sitio web.



#### Jerarquía Logos



### 3.1. Diseño Portada

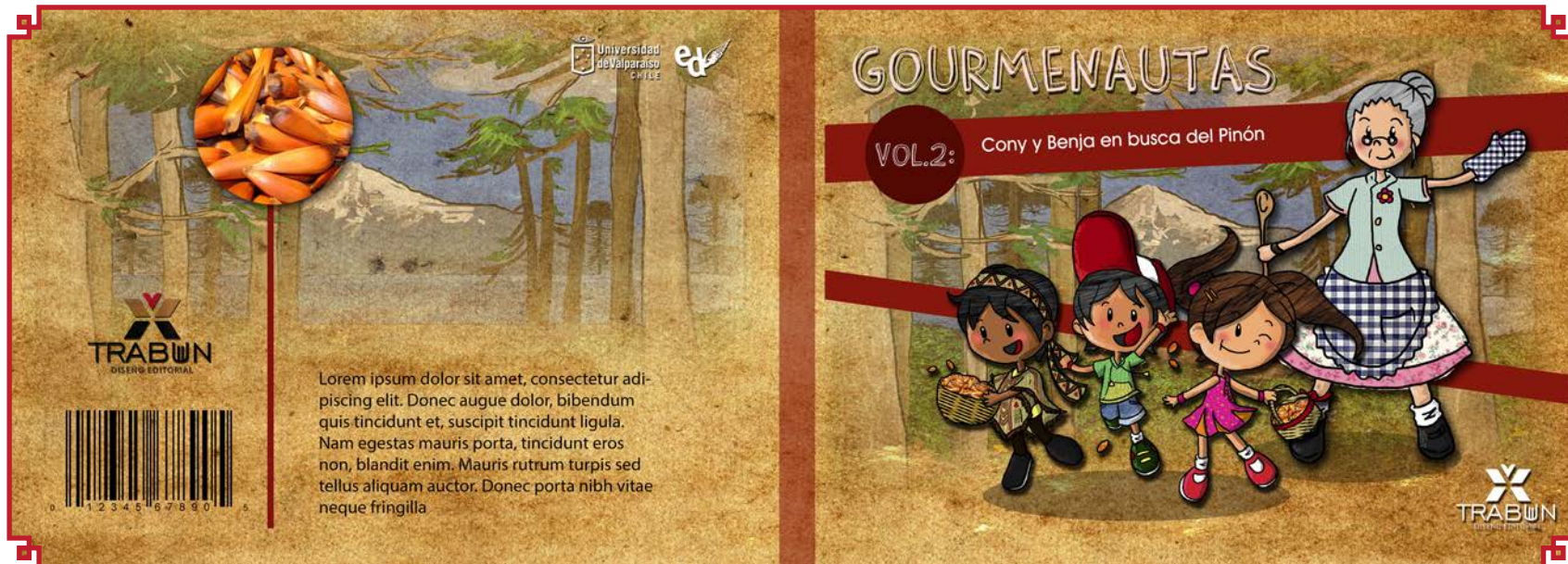
- Una vez establecidos los criterios para el contenido, es el turno de analizar la imagen visible del producto hacia el usuario: La portada. Para esto, en un comienzo se determinó que cada edición tendría su propia ilustración y color, lo que las diferenciaría, pero sin perder una estética común para todas. Cabe mencionar que la portada será realizada en una sola pieza, siendo el contenido adherido a la parte posterior, dejando un lomo de 1,5 cm para el anillado.

El principal elemento que destacará en ellas es la ilustración temática, que se relacionará al ingrediente y al título, en una segunda instancia el nombre de la colección, Gourmenautas,

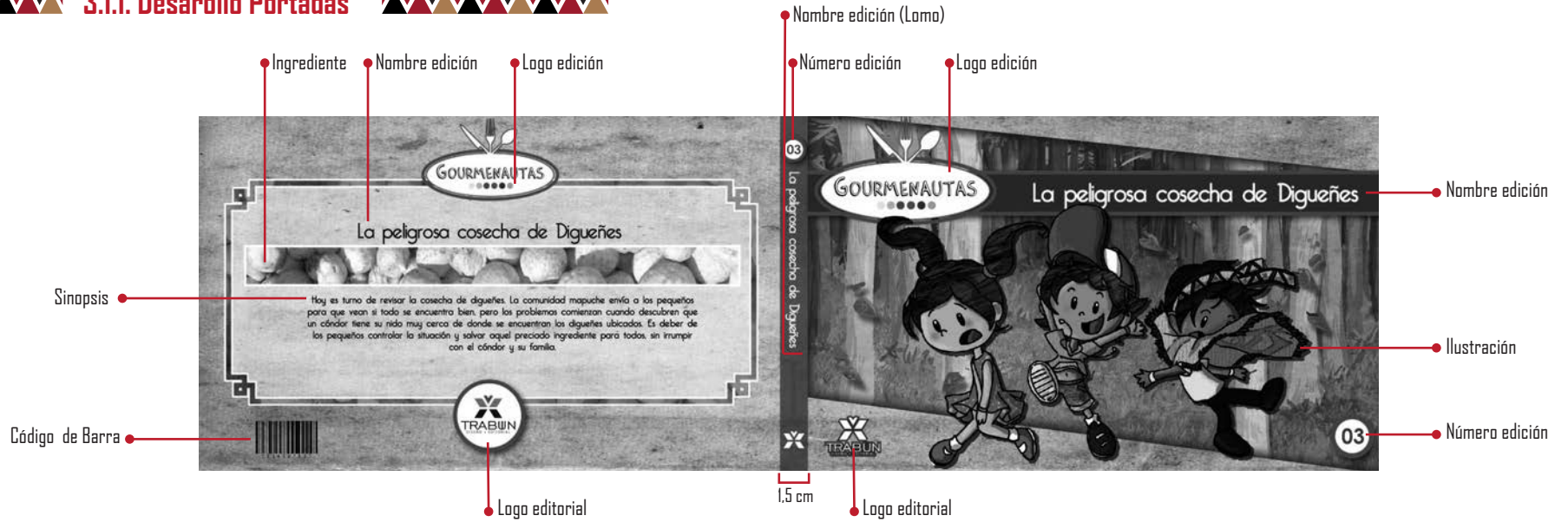
y por último, el logo editorial y número de página. En la parte posterior se ubicará una reseña del contenido, junto con imágenes reales de los ingredientes, para entenderlo de manera visual y fomentar su reconocimiento en la realidad.

A continuación se exhibirán las 6 portadas de las ediciones correspondientes a los ingredientes seleccionados, más la edición cero, que corresponde al comienzo de la historia, y se entrega por la compra de la colección completa.

#### Primera propuesta




### 3.1.1. Desarrollo Portadas



Edición 00: Exclusiva. Explica el cómo llegaron los pequeños a la Araucanía, lo que vieron en su recorrido, entre otros detalles. Se entrega de regalo por la compra de la colección completa.

**GOURMENAUTAS**


### Operación T.R.I.G.O.



Illegó la hora del Wetripantú! Es esta festividad la que se está preparando cuando los pequeños llegan a ver a su amigo Nehuen. El pequeño mapuche, debe ayudar a su madre a moler el maíz para la realización del Catuto, y otras delicias para la festividad, por lo que todos deciden ayudarlo. Por error, se derrama toda la harina al piso, lo cual puede perjudicar la celebración. Es deber de los pequeños salvar el Wetripantú de este año y que éste sea un éxito y se encuentre lleno de delicias para iniciar como corresponde el nuevo año.

**TRABUN**

01 Operación T.R.I.G.O.



**GOURMENAUTAS**


### Operación T.R.I.G.O.

**TRABUN**

01

**GOURMENAUTAS**


### Carrera por el pastel de Piñón



Al salir de expedición en la búsqueda de las verduras para el almuerzo del día, se encuentran con Nehuen muy feliz, ya que hoy es su cumpleaños. Al llegar a la ruca, degustan una exquisita torta, que resulta ser de harina de piñón. Benja, Fio y Nehuen se embarcan en una competencia para recolectar la mayor cantidad de piñones y descubrir las verdades tras este mágico fruto.

**TRABUN**

02 Carrera por el pastel de Piñón



**GOURMENAUTAS**

### Carrera por el pastel de Piñón

**TRABUN**

02

**GOURMENAUTAS**

## La peligrosa cosecha de Digueñes



Hoy es turno de revisar la cosecha de digueñes. La comunidad mapuche envía a los pequeños para que vean si todo se encuentra bien, pero los problemas comienzan cuando descubren que un cóndor tiene su nido muy cerca de donde se encuentran los digueñes ubicados. Es deber de los pequeños controlar la situación y salvar aquel preciado ingrediente para todos, sin irrumper con el cóndor y su familia.




**GOURMENAUTAS**

## La peligrosa cosecha de Digueñes



03 La peligrosa cosecha de Digueñes




**GOURMENAUTAS**

## La lluvia y la Quínoa



Al llegar la hora de recolectar los alimentos, los pequeños descubren que hay una intensa lluvia que les imposibilita salir, por lo que deciden escapar. Al llegar donde su amigo mapuche, descubren que los miembros de su pueblo están utilizando la lluvia para regar los distintos vegetales que plantaron, y cosechar uno que jamás habían visto: La quínoa. ¿Qué es esto? En su viaje lo descubrirán.




**GOURMENAUTAS**

## La lluvia y la Quínoa



04 La lluvia y la Quínoa




**GOURMENAUTAS**

### ¿Por qué no Papas Fritas?



Benjamín tiene ganas de comer papas fritas, una comida a la cual está acostumbrado en su hogar. Su abuela le dice que si trae papas, ella se las preparará, por lo que van en búsqueda del pequeño mapuche para ir a recolectarlas. Florencia no está muy convencida de ello al ser éste un alimento poco saludable, pero en su búsqueda descubrirán que hay mucho más que se puede hacer con este simple ingrediente.



**GOURMENAUTAS**

### ¿Por qué no Papas Fritas?



**05**



**GOURMENAUTAS**

### El Misterio de la Yerba Oculta



En esta oportunidad, los pequeños al consultarle a su abuela qué verduras necesitará hoy, descubren que se encuentra con una fuerte fiebre, por lo que sus nietos deben salir a buscar algo más que ingredientes para el almuerzo; algo que la haga sentir mejor. Al consultarlo con el pequeño mapuche, él les indica que existen yerbas que pueden ayudarla, por lo que deciden hablar con lo machi del lugar para que les socorra. La yerba perfecta, el palquí, se encuentra alejada de la ruca y la casa de la abuela.



**GOURMENAUTAS**

### El Misterio de la Yerba Oculta



**06**



### 3.2. Sitio Web

## www.Gourmenautas.com

- El proyecto incluye un soporte multimedia que le otorga interactividad y entrega más opciones que extienden los contenidos de la edición a otra plataforma: el formato web. Por medio de un sitio web colorido y de estética similar a las ediciones, se busca complementar la historia de los pequeños al ofrecer material adicional como juegos, recetas exclusivas, entre otros.

Cabe destacar que este sitio está diseñado para los niños, pero con contenidos transversales que pueden disfrutar sus padres, como información de los ingredientes, etc. Además, por este medio pueden adquirirse las ediciones y objetos temáticos adicionales.



- En cuanto a su diagramación, bajo el banner rotatorio (que varía según la edición destacada que se encuentre a la venta en el momento) se ubican los accesos directos a los elementos más importantes; Inicio, contacto, recetas, juegos, etc. A la izquierda estará presente siempre un acceso directo a material adicional organizado por libro; al hacerle click al título se descubrirá una reseña de su contenido, y su fecha de lanzamiento. A la derecha, aparecerá un banner en movimiento promocionando diferentes secciones; juegos o la receta destacada será la principal información que se exhibirá en esta zona.

Se busca facilitar además el acceso a los contenidos relacionados a cada edición, destacando con su color correspondiente las recetas o información que apliquen para entender mejor cada uno de los volúmenes.



### 3.3. Material Publicitario

- Para hacer llegar el contenido al público, se trabajará con la publicidad web en diferentes sitios por medio de banners como los que se exhiben a continuación a modo de ejemplo; cada edición será lanzada en diferentes períodos, por lo que cada banner se encargará de informarle al usuario las fechas de estreno y disponibilidad de los volúmenes que componen la colección.

La función del banner además será exhibir la ilustración utilizada en las portadas, lo que servirá como adelanto que generará expectativa. Por otra parte, se puede acceder con el directamente al sitio de compra en la web del proyecto, o conocer las diferentes locaciones en las cuales se puede conseguir esta edición.

Otro tipo de publicidad se realizará por medio de cortos animados que narren ciertos detalles que son parte de las historias a modo de trailers, que también serán expuestos de manera online.

Este material además será ofrecido a los colegios por medio de folletos y las mismas plataformas anteriores, generando así una red que permitirá al proyecto ser parte de los textos de lectura del plan de 1ero a 2do básico una vez se encuentre posicionado.







# *08 Costos*



# 08 Costos

## 1. Valores de Producción

- El proyecto consta de tres principales costos asociados a él: Los materiales necesarios, los trabajadores y por último los costos de impresión de la edición. En cuanto a materiales, los computadores y cámaras son prioridad, para hacer un rescate visual de las recetas paso a paso, en conjunto con una data base de texturas que hay que capturar, para utilizar en las ilustraciones.

Los trabajadores necesarios serán dirigidos por el director y los encargados de la dirección de arte, para manejar la estética general de la edición. Los miembros anteriormente mencionados en conjunto con los diseñadores serán parte estable del staff de trabajo, mientras que el chef con el fotógrafo deberán asistir solamente cuando sea necesario. Su trabajo será en conjunto, siendo el chef el que cocina, y el fotógrafo quien capturará los pasos para ser entregados a los diseñadores para intervenir las imágenes.

Item	Valor	Cantidad
Apple iMac Intel Core i5 8GB/1TB	\$1.099.990	2
Nikon Cámara Reflex D3100	\$329.990	1
Wacom Tabla Digitalizadora Intuos Pen S	\$63.990	2
Hewlett Packard All In One AMD 8GB/1TB	\$329.990	1

Item	Valor
Impresión edición tamaño 24 x 16,5, en papel couché 180 grs, anillado con tapa dura completa, 4 colores full color.	\$4.390.000 (5.000 unidades)

Cargo	Liquidaciones
Director de Proyecto	\$420.000
Escritor	\$330.000
Chef Invitado (Mapuche)	\$300.000
Ilustrador	\$350.000
Diseñadores (2)	\$350.000 cada uno
Director de Arte	\$300.000

## 2. Financiamiento

- El presupuesto para comenzar este proyecto será conseguido mediante fondos concursables, específicamente por medio de un FONDART, o el FONDO DEL LIBRO Y LA LECTURA, y con aportes propios.

El fondo del libro y la lectura, nace para apoyar todos los proyectos que generen un aporte cultural a través de la lectura, que es el caso de Gourmenautas, donde se exponen por medio de los textos y la visualidad, historias de aventuras para niños que buscan darles a conocer a ellos el gourmet mapuche. Esta sería la principal fuente de recursos.

*“El objetivo de este Fondo, creado por la Ley 19.227 de 1993, consiste en fomentar y promover proyectos, programas y acciones de apoyo a la creación literaria, la promoción de la lectura, la industria del libro, la difusión de la actividad literaria, el fortalecimiento de las bibliotecas públicas y la internacionalización del libro chileno.”*

El FONDART, otro fondo nacional de carácter concursable, busca promover instancias que permitan conjugar las artes y la cultura. El aspecto cultural en el proyecto se encuentra presente en promover la etnia mapuche y su cocina, por medio de las ilustraciones.

*Con los recursos del fondo se ejecutan programas y se realizan concursos de proyectos abiertos a la comunidad artística, que tienen por fin estimular la formación profesional, la creación artística, la mediación cultural y la conservación patrimonial en las áreas artísticas de Artes Visuales, Fotografía, Nuevos Medios, Teatro, Danza, Artes Circenses, Artesanía, Diseño y Arquitectura. Estos recursos se dividen a su vez en dos fondos distintos, uno de carácter nacional y otro regional.*

Estos fondos servirán para dar inicio a la producción de ediciones; la venta del primer tiraje servirá para recuperar la inversión, pero no se observarán ganancias enseguida, se calcula que hasta el tercer o cuarto tomo aparezcan los ingresos, ya que ese período servirá de prueba, para generar la difusión del producto y la familiarización del mercado con el.

Los fondos concursables serán utilizados para la compra de equipos y para los sueldos de los trabajadores encargados de llevar a cabo el proyecto. Contar con Computadores de buena capacidad resulta esencial para el trabajo de procesamiento de imágenes y el desarrollo de las ilustraciones, ya que el ilustrador trabajará en el medio digital estos elementos, para generar así la edición final que saldrá al mercado. Otro elemento a considerar es la compra de cámaras fotográficas para capturar las recetas con gran calidad, permitiendo así que se intervengan de mejor manera.

Con el posicionamiento de los personajes en el mercado y la expansión de las ediciones, se pueden comercializar otro tipo de productos, que generarán ingresos adicionales, siendo este material una parte importante de las ganancias que se produzcan.





# *09 Reflexión Final*



# 09

## Reflexión Final

- El gourmet mapuche resultó ser una cocina mucho más completa de lo que en un inicio se había considerado. Durante la etapa preliminar para la memoria de título DUV 571, se enfocó la investigación en el área mapuche, abordando los factores culturales y sociales que se presentaban como antecedentes con el fin de contextualizar al lector con respecto a su cotidianeidad. Tener esos detalles considerados resultó beneficioso para la aplicación de estos elementos en las historias e ilustraciones; detalles como su vestir y fiestas son ahora parte de las ediciones, lo que contribuye a educar de manera más específica y completa el diario vivir de este desconocido pueblo.

La mayoría de los potenciales lectores de estas historias pertenecen a un ambiente de ciudad, acostumbrados a la vida donde la tecnología es el eje de sus vidas, por lo que encontrarse con un producto que invita al niño a conocer el exterior y jugar al aire libre, será una experiencia novedosa que fomentará en cierta medida su actividad física. Siguiendo

con la idea de la importancia del ámbito virtual en los pequeños, cada vez se alejan más de la literatura, haciendo de esto una experiencia incómoda que no tiene porqué ser así. Si se fomenta la lectura en el menor durante los primeros años de su desarrollo cognitivo, será beneficioso para su desarrollo lingüístico y mental y si esto además es acompañado de ilustraciones que generen mayor interés en él, cambiará cualquier percepción negativa que pudiese adquirir a futuro.

Con respecto al proyecto a nivel general, se ha buscado generar esa empatía por medio de una visualidad atractiva e historias llamativas, pero entregando valores hacia el lector, en donde a través de las aventuras de los pequeños, se analizan los contenidos del gourmet mapuche de manera sutil; tomando por ejemplo la edición que se avanzó relacionada al piñón, sí se explica a grandes rasgos lo que es este ingrediente para contextualizar, pero aspectos como su obtención, procedencia y cultivo se podrán descubrir solo en la práctica, sin la necesidad de narrar completamente el origen de ellos.

La posibilidad que ofrecen los personajes es amplia; al no tener un contexto marcado y fijo, puede darse la posibilidad de expandir el gourmet partícipe en ella hacia otras etnias del país. En una primera instancia se ha decidido seleccionar a los mapuches, dado el contexto que se fue analizando clase a clase, pero la posibilidad que otorgan, expandirá a futuro el proyecto, generando una plataforma educativa para niños que eduque con respecto a la cocina y a las raíces autóctonas de Chile.

Si bien el proyecto puede expandirse hacia otras culturas, hay que mencionar que el comenzar con los mapuches presenta sus riesgos; es amplia la cantidad de chilenos que discrimina a esta etnia por las situaciones anteriormente expuestas, por lo que este proyecto podría verse afectado por grupos xenofóbicos en algún caso extremo. El público infantil que se aborda se encuentra libre de prejuicio y el presentarle dibujos coloridos y llamativos fomentará que acepten la edición sin problemas.

En este momento cobra real sentido la definición del gourmet que ha sido el eje de cada uno de los temas tratados; La importancia de la calidad de sus ingredientes, con el modo en que éstos son preparados. Si a esto se le agrega la tradición y contexto en el que se desenvuelve la cultura mapuche, aparece esta cocina como una alternativa con ingredientes nativos y endémicos, que aprovechan la naturaleza sin lastimarla, con un respeto por el medio que los rodea.





# *10 Bibliografía*



# 10

## BIBLIOGRAFÍA

- <http://www.wordreference.com/definicion/gastronom%C3%ADa>
- <http://lema.rae.es/drae/?val=gastronom%C3%ADa>
- <http://www.wordreference.com/definicion/refinado>
- <http://lema.rae.es/drae/?val=lujo>
- <http://es.thefreedictionary.com/exquisito>
- <http://lema.rae.es/drae/?val=exquisito>
- <http://lema.rae.es/drae/?val=gusto>
- <http://definicion.e/gourmet/>
- <http://www.adimark.cl/es/estudios/index.asp?id=178>
- <http://www.lanacion.cl/desempleo-en-chile-se-mantiene-en-6-4/noticias/2013-06-28/091738.html>
- <http://www.prochile.gob.cl/importadores/es/oferta-exportable/agricola/productos-gourmet.php>
- <http://www.prochile.us/flavors/chile-global-gourmet>
- Valenzuela, J.C. Dueño del “Emporio Nacional”
- <http://bosquedepinones.cl/tienda-gourmet/>
- Trisotti, B. Director SERCOTEC Santiago. <http://www.chileavanzacontodos.cl/chile-hoy/mundo-gourmet-la-feria-de-emprendedores-de-alto-nivel/index.html>
- [http://www.ecured.cu/index.php/Materias\\_primas](http://www.ecured.cu/index.php/Materias_primas)
- <http://www.origenchileangourmet.cl/origen.php>
- <http://www.emporionacional.cl/historia.html>
- <http://www.goekchile.cl/index.html>
- <http://www.gourmet.cl/acerca-de-gourmet/>
- <http://hornobarro.com/Ventajas-Horno-de-barro/1>
- Camus, G. (2011) Chef Profesor de la escuela Internacional

### CULLINARY

- <http://comidachile.blogspot.com/2011/04/curanto-en-hoyo.html>
- Chile Travel <http://chile.travel/es/donde-ir/santiago-y-alrededores/attractivos-del-valle-central/lugar/pomaire.html>
- <http://lema.rae.es/drae/?val=chefs>
- Adrià, F. El Alquimista de la Cocina. (Propietario Restaurante El Bulli).
- Chef Hotel (2011) <http://www.chefandhotel.cl/images/PanchoToro.pdf>
- <http://www.carlococina.cl/carlo.html>
- <http://www.mujeretc.cl/site/?p=3002#sthash.BJj2nj8a.dpuf>
- <http://www.echinuco.cl/web/?p=50>
- Terra (2013) Entrevista Virginia de maría
- Alain Chapel (1937 - 1990) chef francés
- [www.hola.com/cocina/escuela/2010052614513/arte/alinar/ensaladas/](http://www.hola.com/cocina/escuela/2010052614513/arte/alinar/ensaladas/)
- <http://www.recetasytecnicas.com/cocina/que-es-marinar>
- <http://www.lavidanecasa.com/RECETARIO/Alimentos/A-D/aceite.html>
- <http://notaculturaldeldia.blogspot.com/2012/10/diferencias-aceite-de-oliva-virgen-extra.html>
- <http://lema.rae.es/drae/?val=condimento>
- <http://cienciasculinarias.blogspot.com/2011/09/clasificacion-de-condimentos.html>
- Concha, M. (2010) Reportaje en Restonomía.cl

<http://www.ariztiadeli.cl/el-sazonador/%C2%BFconoces-el-merquen/>  
<http://futawillimapu.org/pub/2012/RNR2012/Go3.pdf>  
<http://www.icarito.cl/enciclopedia/articulo/segundo-ciclo-basico/historia-geografia-y-ciencias-sociales/historia-de-chile-descubrimiento-y-conquista/2009/12/404-5730-9-1-guerra-con-los-mapuches.shtml>  
<http://chilenosenargentina.com/siglo-xix-genesis-del-conflicto-mapuche/>  
 Terra (2013) Fuente: <http://noticias.terra.cl/nacional/politica/region-mapuche-de-la-araucania-la-mas-pobre-de-chile,bafe5fd65661c310VgnCLD200000odc6eboaRCRD.html>  
<http://www.mapuche-nation.org/espanol/html/documentos/doc-93.htm>  
<http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=185581>  
 Ercilla, Alonso. Fragmentos libro La Araucana, Canto IV  
<http://siitz.bcn.cl/nuestropais/region8/clima.htm>  
<http://siitz.bcn.cl/nuestropais/region9/clima.htm>  
<http://rinconmapuche.blogspot.com/2006/01/las-vestimentas-de-los-mapuches.html>  
<http://www.biografiadechile.cl/&IdCategoria=9&IdArea=54&TituloPagina=Historia%20de%20Chile>  
<http://es.cholchol.org/significado-de-disentildeos.html>  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Mapuches>  
<http://hablablah.habla.cl/04.u/>  
[http://www.chile.com/secciones/ver\\_seccion/102657/araucania-sabores-ancestrales/](http://www.chile.com/secciones/ver_seccion/102657/araucania-sabores-ancestrales/)  
<http://www.revistasomos.cl/2013/04/cocina-mapuche->

[respeto-por-las-semillas-y-la-tierra/](http://www.blogcurioso.com/la-tierra-y-la-agricultura/)  
<http://www.blogcurioso.com/la-tierra-y-la-agricultura/>  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura>  
<http://www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/mapuche/intro.htm>  
<http://www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/mapuche/intro.htm>  
<http://www.veoverde.com>, [www.gamba.cl](http://www.gamba.cl)  
 Epulef Panguilef, Ana (2013) Directora del centro Mapu Iyagl de comida mapuche.  
<http://www.agenciaelvigia.com.ar/mapuchesplantas.htm>  
<http://www.yerbasana.cl/?a=1442>  
<http://www.midulcepatria.cl/catuto-o-el-pan-de-piedra/>  
<http://www.recetaschilenas.com/receta.asp?id=14>  
<http://www.recetarioclip.cl/nachi-mapuche/>  
<http://www.beingindigenous.org/index.php/es/territorio-mapuche/gastronomia/181-muday>  
 Curihuentro, G. (2013) entrevista.  
<http://www.peumayenchile.cl/>  
<http://www.mega.cl/programas/>  
<http://mucho-gusto/capitulos/aprenda-lo-mejor-de-la-comida-mapuche.html>





# *Anexos*





Registro Presentación Lámina Título II