

# **INMAWUN MAPUCHE WILLICHE**



**Sistematización y difusión del conocimiento ancestral williche  
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Fondart Regional  
Modalidad Pueblos Originarios 2017**

**Kimeltuchefe: Hardy Patricio Ojeda Villarroel**

## INTRODUCCION

Hoy en día la comida mapuche williche o kumiyal ha recuperado una verdadera importancia y fuerte identidad. Sin embargo, la identidad no se puede resumir a recetas o productos: de hecho, estos han evolucionado con cada etapa de la historia, reflejando los intercambios y sincretismo del pueblo mapuche williche. El verdadera esencia o piuke de la cocina mapuche williche está en el significado de los alimentos, el respeto de la naturaleza, de la estacionalidad de los alimentos y de los ciclos de la ñuke mapu o madre tierra.

El kumiyal o inmawun implica un rito espiritual ancestral para el pueblo mapuche williche. Comer, o compartir la comida implica una forma de relacionarse con la vida, tomando conciencia de la pertenencia a un mundo más amplio que el físico. Cuando se come un alimento se está recibiendo energía del alimento y de cómo fue preparado. Por eso es importante en la cultura mapuche williche, que la siembra, la cosecha, todo el proceso tenga ceremonias y rituales en agradecimiento a la ñuke mapu. El kumiyal es un ritual social y familiar, por eso en cada visita o actividad se ofrece comida, no importando la hora.

En la cual actual sociedad globalizada de aceleración y consumismo transgénico, las comidas ancestrales en base a cereales y productos orgánicos revisten un rol preponderante, en cuanto a dietas alimenticias saludables para mejorar la salud y preservar la vida sin enfermedades terminales.

El presente trabajo educativo realizado por chilkatufes, kimeltuchefes y kimche de San Juan de la Costa rinde tributo a esta sabiduría existencial digna de ser estudiada y aplicada en los programas de EIB Futawillimapu.

## Kiñe: LOS PRODUCTOS DE LA ÑUKE MAPU

El pueblo mapuche basó su alimentación en una combinación de cereales con legumbres. A esta base agregaban la carne de animales, como el vacuno, la oveja 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 y originaria tienen una base en la recolección. Desde tiempos ancestrales el pueblo mapuche williche obtienen sus alimentos de 3 formas: de productos recolectados en la naturaleza, cultivados y sembrados en la ñuke mapu en el mismo lugar donde habitan y en base a carnes de animales y otros subproductos.

### 1. Productos silvestres recolectados:

Hongos	Frutos	Tallos	Productos pu lafken
Loyos	Frutilla silvestre	Nalca	Cochayuyo, ( cochawaska)
Chandri	Manzana ( mishki)	Berros	Luche
Gargal	Pinatra	Cardos	Mariscos
Pike	Chupón (kay)	Troltro	Lunfos
Callampas	Maqui (kilón)	Wilo kilo	Pescado ( chalwa )
Picarona	Pepino silvestre ( wayin)	Yuyo	
Uga mapu	Murta		
	Mosqueta		
	koglle		

## 2.- Alimentos obtenidos de cultivos agrícolas y otros derivados

Hortalizas / Verduras ( kasti)	Legumbres / cereales	Tubérculos	Otros derivados
Lechuga	Trigo ( cachiyaue)	Papas ( pu poñi )	Carnes ( islon )
Repollo	Arvejas ( alfisra)		Huevos ( kusram)
Zapallo	Maíz ( uga )		Leche ( lichi )
acelgas	Porotos ( killfi )		
	Habas ( awasr )		
	Trapi ( ají )		



## **Epu: LAS SIEMBRAS Y LAS FASES LUNARES**

**¿En qué tiempo siembra el pueblo williche?** En abril, mayo, junio (srumi) estación otoño.

### **Fases lunares para los cultivos desde la cosmovisión mapuche williche:**

Las fases lunares son importantes en muchas cosas. La luna ejerce influencia sobre las mareas y esta proporciona que la savia de las plantas ascienda. Parece ser que el plenilunio y su luz provoca el crecimiento en altura de las plantas. La luz de la luna interviene en la fotosíntesis y en la germinación, ya que los rayos lunares tienen capacidad para penetrar en el suelo.

**Luna llena:** Es cuando más savia tienen los tejidos de los productos agrícolas, es recomendable para la recolección de frutos y la preparación de la tierra.

**Luna menguante:** la savia se concentra en las partes subterráneas, es recomendable para injertos, podas, las ramas sarmientos y cañas son más resistentes cortadas en esta fase. La siembra de productos de los que se consume la parte subterránea, patatas, zanahorias etc.

La siembra de hortalizas de las que se consume la parte aérea pero que se quiere evitar su espigado o granado que se encuentra en la parte de encima de la tierra, sobre el tallo.

**Luna creciente:** la savia sube a la parte aérea, se recomienda para plantar y podar en los casos que se quiera favorecer el rendimiento productivo de los árboles. La siembra de productos de desarrollo aéreo excepto aquellas que se puedan espigar o granar a causa del calor.





## TIEMPOS DEL AÑO MAPUCHE WILICHE (ETNOMODELO)

### EL CICLO DE LAS ESTACIONES

Estaciones del año mapuche williche	SRUMI (primavera)	ANTUNGI (verano)	TRIPAPUL (otoño)	PUKEM (invierno)
Meses correspondientes	Octubre, noviembre, diciembre	Enero, febrero, marzo	Abril, mayo, junio	Julio, agosto, septiembre
Actividades productivas y fenómenos climáticos	Tiempo de florecimiento	Tiempo de cosecha y calor	Tiempo de siembra	Tiempo de lluvia y de los grandes vientos
Connotaciones	<i>Küme kiyen</i> (meses buenos)	<i>Arre kiyen</i> (meses de calor)	<i>Küme kiyen</i> (meses buenos)	<i>Weda kiyen</i> (meses malos)
Actividades religiosas y sociales	<i>Ngillatun ngeikurrewen</i> (tiempo de ritos)	<i>Përamuwun</i> (tiempo para recoger la cosecha)	<i>Wetripantu</i> (cambio de ciclo de la ñukemapu) <i>ngeikurrewen</i>	<i>Derfiwün</i> (tiempo para cuidarse y protegerse)
Colores de la naturaleza	<i>Kasru</i> (verde)	<i>Chod</i> (amarillo)	<i>Kalfu</i> (café)	<i>Küru</i> (negro)
Vientos y sus connotaciones	<i>Waiwen kürrëf</i> (Viento sur, trae buen tiempo)	<i>Waiwen kürrëf</i> (viento sur, trae buen tiempo)	<i>Konpa kürrëf</i> (Viento norte, trae mal tiempo)  <i>Puelche</i> (Viento este, trae buen tiempo)	<i>Konpa kürrëf</i> (Viento norte, trae mal tiempo)  <i>Lafken kürrëf</i> (Viento del mar, trae mal tiempo)

## **Küla: UTENSILIOS DE LA COCINA MAPUCHE WILLICHE**

**¿Cómo sembraban y qué elementos utilizaban en sus cultivos el pueblo mapuche williche?**

Herramientas: pala de madera o piedra, azadón, rastrillo, horcón, simún o timón tirado por los mansun. Después se introdujeron la ngulur cachillawe ( trilladora de trigo) la hichona, rastras.

**Challa/ Olla de greda**

**Tranasrapiwe/ Mortero**

**Patia/ Artesa**

**Kowe/ Balde**

**Chunga/ Tina**

**Kusi/ Piedra para moler**

**Yepu/ Balay**

**Sroko/ Plato de madera**

**Metawe/ Cántaro de greda**

**Meseñ /Cántaro grande de greda**

**Pelra/ Cuchara**

**Sronsron/ Guardador de harina que se hacía con la ubre de la vaca**

**Kulko / Canasto**



## Meli : Las comidas y bebidas williches:

Tortilla rescoldo (rüngal kofke )	Pan de harina de trigo cocido en ceniza caliente en un fogón.
Muski	Harina tostada de trigo a medio moler
Ñachi	Sangre de cordero con sal, cilantro, ají, limón y aceite
Charkikán	Guiso de zapallos, arvejas, choclo, porotos verdes, charqui.
Katutos	Trigo sancochado o cocido molido en piedra de forma alargada
Mote	Trigo cocido en ceniza y pelado a mano
Merken	Ají rojo, seco, ahumado y molido para los aliños del kumiyal.
Wañaka	Cazuela de carne y caldo acompañado de condimentos
Ilon koru	Carne asada cocida a fuego lento
Añac poñi	Papas asadas o cocidas en la ceniza u horno
Tru truyeco	Masa de papas envuelta en un palo redondo asadas a fuego lento.
Charki	Carne ahumada
Kupilca	Agua con harina de trigo tostada
Milcao	Masa de papas rayadas y molidas cocida en aceite
Kako	Mote de trigo pelado (se le agrega cualquier fruta )
Mallu poñi	Papas cocidas al agua como puré
Yiwin kofke	Sapaipillas, masa de harina cocida al aceite
Mültrin	Masa del catuto
Pankutra	Pantruka, masa de harina cocida el agua
Trapi kofke	Pan con ají
Pulko	Jarabe, bebida o chicha de manzana, arbeja o maqui
Muday	Bebida sagrada del pueblo williche, contiene trigo cocido, agua y miel.
Kusram uñum	Huevo de aves
Chalwa	Pescado
Kochi	Mermeladas o dulces de frutas.



## **Kechu: BREVE RECETARIO MAPUCHE WILLICHE**

### Papas con luche para 4 personas

3 grandes papas
1 diente de ajo
Una porción pequeña manteca
3 unidades de chalota
Una porción pequeña de aji ahumado
Lo suficiente para cubrir las papas
1 pizca de sal

Colocar en una olla una porción de manteca, ajo, un poco de chalotas o cebollas y ají, sofreír hasta que el ajo este bien dorado.

Agregar el luche, previamente lavado con abundante agua para retirar arena. Dejar sofreír unos minutos y agregar las papas cortadas irregular y en tamaño mediano.

Agregar sal a gusto y agua, sin cubrir completamente y dejar cocer tapado por unos 30 minutos, formando un guiso

### Cazuela de cordero con luche para 4 personas

3 grandes papas
1 diente de ajo
Una porción pequeña de manteca
2 unidades de chalota y cebolla
Una porción pequeña ají ahumado
4 porciones de carne cordero
2 puñados de luche
1 pizca de sal

Colocar en una olla una porción de manteca, ajo, un poco de chalotas o cebollas y ají, sofreír hasta que el ajo este bien dorado.

Agregar las piezas de cordero y dorarlas muy bien para que suelten sabor. Agregar agua hasta cubrirlas completamente y dejarlas cocer por 50 minutos.

Agregar el lucbe, previamente lavado en abundante agua para retirar arena. Y dejar cocer por unos minutos, luego colocar las papas previamente peladas y cocinar por 20 minutos más.

Retirar del fuego y servir en plato hondo, colocar en la mesa cilantro o chalotas picadas par acompañar y darle más sabor a la preparación.

#### Muday para 10 personas

500 gramos de trigo pelado
6 cucharadas de miel
2 litros de agua hervida de pozo

Cocer el trigo pelado en abundante agua hasta que este blando, no recocerlo o que parezca partido ya que no sirve para la preparación.

Pasar por colador y dejar enfriar rápidamente en lo posible sobre una mesa o fuente grande. Una vez frío el trigo pasar por molinillo pero que no quede muy molido.

Previamente hervir el agua de pozo y agregar la miel para que esta se disuelva, no debe hervir una vez puesta la miel. Dejar enfriar muy bien.

Una vez fría el agua agregarle el trigo molido. Esto se debe realizar de a poco y agitando con fuerza para que el trigo se disuelva muy bien en el agua con miel ya que pueden quedar bloques de trigo unidos.

Dejar reposar en un recipiente tapado por lo menos un día. Servir helado en un vaso grande agregándole un poco de trigo y su jugo. Si desea darle un sabor más intenso y característico dejarlo reposar por más días.

#### Catutos para 10 personas:

500 gramos de trigo pelado
1 porción de miel
1 porción de manteca
1 porción de mantequilla

Cocer el trigo pelado en abundante agua hasta que este blando, no recocerlo o que parezca partido ya que no sirve para la preparación.

Pasar por colador y dejar enfriar rápidamente en lo posible sobre una mesa o fuente grande.

Una vez frío el trigo pasar por molinillo ; debe quedar más molido que el muday y esta es la característica que lo diferencia.

Una vez molido esta masa se le da forma característica del catuto alargada y puntiaguda, la cual se puede tostar y cubrir con miel, manteca o con lo que más te gusta.

#### Milcaos fritos para 6 personas:

2 kilos de papas
1 pizca de sal
1 kilo de manteca para fritura

Pelar y rallas a lo menos 1,5 kilos de papas, luego estrujar bien con la ayuda de un paño para quitar el exceso de agua, importante que se reserve el agua que liberan las papas.

Una vez estrujadas dejar que repose el agua y dejar que decante el almidón o chuño, botar suavemente el liquido dejando en el fondo el almidón que se encuentra pegado al fondo, retirarlo y colocarlo a la masa de papas que esta estrujada.

En una olla aparte cocer las papas sobrantes y hacer un puré. Unir las dos masas en una proporción de 3 partes de papas crudas por 1 de papas cocidas, o 1 kilo de masa de papa cruda por 400 gramos de puré, condimenta con un poco de sal.

Para esta preparación no se agrega manteca a la masa, ya que con esta vamos a freír. Servir calientes y acompañados con pebre o algún picante.

#### Picantes para 6 personas

Dificultad: fácil Personas: 6

1 porción pequeña ¼ de ají ahumado
1 pizca de sal
1 porción pequeña a gusto de cilantro
1 diente de ajo

En un momento de piedra moler el ají ahumado con el cilantro y el ajo, agregar agua recién hervida idealmente es el agua de cocción de las papas, condimentar con sal.

Se come desde el mismo mortero donde fue preparado

Existe una variación donde se prepara en una olla de greda y al final se le agrega huevo batido.

### Sopa de mote para 6 personas

200 gramos de trigo pelado
50 gramos de porotos granados
1 atado de troltro o acelga
50 gramos de arvejas frescas
50 gramos de habar frescas
1 trozo de cerdo ahumado
1 pizca de sal
¼ de unidad de ají ahumado
1 pequeña cantidad de hierba buena
1 diente de ajo
1 cucharada de manteca

Cocinar la acelga en agua hirviendo por 5 minutos aproximadamente, cortar finamente y reservar. En una olla calentar la manteca, sofreír el ajo picado y el ají hasta dorar levemente el ajo.

Agregar el cerdo ahumado, luego el trigo y los porotos granados, agregar agua caliente y dejar cocinar.

Una vez transcurridos 20 minutos de cocción agregar las arvejas y las habas.

Agregar el troltro o acelga picada.

Condimentar con sal hasta que se cocinen las legumbres. Agregar hierba buena picada.

Trutruyeco para 6 personas:

4 kilos de papas
Pizca de sal
1 porción de manteca
1 porción de chicharrones

Pelar y rallar a lo menos 2 kilos de papas, luego estrujar bien con la ayuda de un paño para quitar el exceso de agua importante que reserve el agua que libera las papas. Una vez estrujadas dejar que repose el agua y dejar que decante el almidón o chuño, botar suavemente el liquido dejando en el fondo el almidón que se encuentra pegado, retirarlo y colocarlo a la masa de papas que se esta estrujando.

En una olla aparte cocer las papas sobrantes y hacer un puré. Unir las dos masas en una proporción de 3 partes de papas crudas por 1 de papas cocidas, o 1 kilo de masa de papa cruda por 400 gramos de puré, condimentar con un poco de sal, manteca y chicharrón.

Debemos preparar un fuego y que forme braza o utilizar carbón. Con la ayuda de una vara gruesa como del tamaño de dos puños la calentamos al fuego son que se queme y la cubrimos con la masa de papas. Una vez realizado esto asamos sobre el fuego y pintando con manteca la masa para que esta no se seque y tome un dorado parejo. Asar por lo menos 30 minutos cuidando que no se desprende la masa de la vara.

**Fuente:**

Programa EIB 2002 Chilkatuwe y lof Puninke

Programa EIB 2008 Chilkatuwe Puaicho

Proyecto Fondart 1999 Vivencias ancestrales del pueblo williche

Programa EIB 2016 y especialidad gastronomía Chilkatuwe Misión San Juan de la Costa.

Pu kimche: Sofia Huilitraro, Antonio Alkafuz, Ñaña Matilde Catalán Epuyao,