

MAPUCHE KIMÜN SABER MAPUCHE

Colección Intercultural Bilingüe



Módulo

Afumün / La Cocina

Epuñma Zewmalingü / Autoría Colectiva

PROYECTO INTERINSTITUCIONAL PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE

Ka feipituan ñi mongelen / Volveré a decir que estoy vivo



MAPUCHE KIMÜN

SABER MAPUCHE

Colección Intercultural Bilingüe

MÓDULO 1

Afumün / La Cocina

Epuñma Zewmalingü / Autoría Colectiva

PROYECTO INTERINSTITUCIONAL
PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
INTERCULTURAL BILINGÜE

Ka feipituan ñi mongelen
Volveré a decir que estoy vivo

AUTORIDADES PROVINCIALES

Gobernador
Dn. Mario Das Neves

Vicegobernador
Ing. Mario Vargas

Ministra de Educación
Sra. Haydée Mirtha Romero

Secretario de Cultura
Lic. Jorge Fiori

Subsecretario de Relaciones Institucionales
Lic. Pablo Das Neves

Mapuche Kimün / Saber Mapuche. *Afumün / La Cocina*
Cocina mapuche. - 1a ed. - Remedios de Escalada:
EdUNLa Cooperativa, 2010.
56 p. ; 24x17 cm.

ISBN 978-987-1740-02-4

1. Cocina Regional. I. Título

CDD 641.59

Otros títulos de la Colección

(En preparación)

Awkantün / Los juegos

Las artesanías

La música

Equipo de realización:

MODALIDAD EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE (EIB)

eibchubut@yahoo.com.ar

Tel: 02965 48-1299 / Tel - Fax: 48-3138

Ministerio de Educación - 9 de Julio 24 (9103)

Rawson - CHUBUT

2010

Los alimentos suministran al cuerpo las sustancias necesarias para su subsistencia. Sin embargo, al ingerirlos, no sólo se incorporan sus propiedades físicas sino también sus valores simbólicos que, al igual que las cualidades nutritivas, pasan a formar parte del propio ser. Por lo tanto, la comida es un aspecto esencial para conocer una cultura.

La alimentación y el arte de cocinar están siempre relacionados con la identidad, la memoria, la experiencia cotidiana y las costumbres de los distintos grupos que constituyen la sociedad.

Tal dimensión social y cultural de la gastronomía hizo que la UNESCO la haya incluido como parte del patrimonio cultural de los pueblos.

Los distintos pueblos preparan, presentan y consumen su dieta utilizando ingredientes similares pero de formas muy variadas que dependen de sus pautas culturales y de sus códigos sociales.

Esta compilación de recetas de la cocina mapuche-tehuelche, concebida para ser utilizada como material educativo e informativo fue iniciada en el Taller de Reafirmación Cultural que tuvo lugar en Rawson, en Agosto de 2006 en el marco del Proyecto Interinstitucional Provincial de EIB “*Ka feipituan ñi mongelen*” (Volveré a decir que estoy vivo) y contó con la entusiasta participación de miembros de dicho pueblo originario. Ampliada luego con un relevamiento *in situ* de la preparación del curanto en la Escuela N° 67 de Ñorquinco Sur durante la 10ª Edición de los Juegos Aborígenes, se terminó de enriquecer con los aportes de los *kimche* (mujer u hombre sabio/a) y de las comunidades escolares y étnicas que trabajan co-participadamente en el enfoque en Educación Intercultural Bilingüe (EIB).

Su contenido cultural y lingüístico respeta el modo de habla de los autores-destinatarios a fin de no alterar el código ancestral y contempla las distintas variedades dialectales del *mapuzungun* utilizadas en la provincia. El material ha sido validado por los *kimche*, autoridades originarias y referentes mapuche-tehuelche de Chubut durante el Seminario-Taller *La Educación Intercultural Bilingüe como alternativa de inclusión educativa* que se desarrolló en Esquel, en Noviembre de 2009.

El Módulo 1: **Afümun / La cocina** es el primero de la **Colección Intercultural Bilingüe MAPUCHE KIMÜN / SABER MAPUCHE** que sale a la luz para recrear saberes y prácticas ancestrales atesoradas en la memoria colectiva de este pueblo originario de la región y que no han perdido vigencia.

Están en preparación para su próxima edición los Módulos Temáticos:
Los juegos, Las artesanías y La música.

RECONOCIMIENTOS

A Comunidades y Escuelas

Nº 128 de BLANCUNTRE

Nº 129 de DOS LAGUNAS

Nº 212 de EL ESCORIAL

Nº 107 de NAHUEL PAN

Nº 113 de CERRO CENTINELA

Nº 114 de LAGO ROSARIO

Nº 38 de CUSHAMEN

Nº 108 de LAGO PUELO

Nº 132 de CERRO RADAL

Nº 208 de SIERRA COLORADA

EQUIPO INTERCULTURAL

Director de Asuntos Indígenas
Cándido Sayhueque

Consejo Educativo Autónomo
de los Pueblos Indígenas (CEAPI)
Antonio Fermín
Sofía Millanir

**Dirección General de Educación
Rural y Adultos**
Lic. Raúl Mejido

**Modalidad Educación
Intercultural Bilingüe (EIB)**

Referente Provincial de Educación
Intercultural Bilingüe (EIB)
Mst. Isabel María Álvarez

Capacitador en Antropología
Lic. Sergio Caviglia

Capacitador en Lengua Mapuche
Lic. Antonio Díaz-Fernández

Consultora en Lengua y Cultura Mapuche
Luciana Martha Jaramillo

Diseñadora Gráfica
Mariana Lorena Villamea

MAPUCHE KIMÜN SABER MAPUCHE

Autores

MÓDULO 1
Afumün / La Cocina

Aburto, Julia

Austin, Norma

Ayllapan, Teolinda

Catrífol, Juana

Catrimay, Agustina

Carro, Adriana

Casiva, Aldo

Cayecul, Rosario

Crettón, Silvia

Fermín, Antonio

Jaramillo, Luciana

Keller, Silvana

Lauquen, Patricia

Mancuche, Carlos

Meli, Dominga

Nahuelquir, Alexis

Ñanco, Rosenda

Ortega, Eduardo

Quilaqueo, Lorenzo

Sayhueque, Cándido

Sepúlveda, Abelardo

Sepúlveda, José Luis

Toma, Manuela

Villa, Alejandra

Pequeños ilustradores:

Hueche, Maira. 8 años. Gaiman.

Huichaqueo, Damián Agustín. 13 años. Gaiman.

Huichaqueo Medina, Guadalupe. 12 años. Gaiman.

Lagiard, Candelaria. 11 años. Gaiman.

Lagiard, María Cielo. 10 años. Gaiman.

Velazquez Guanky, Soledad. 14 años. Gaiman.

Williams, Mora. 8 años. Gaiman.

Alfabeto unificado

Descripción fonética (clave de pronunciación)

a	como la -a- española.	Vocal oral media anterior no redondeada
ch	como la -ch- española.	Africada alveolo-palatal
d	como la -z- española.	Fricativa interdental
e	como la -e- española.	Vocal oral baja central no redondeada
f	como la -f- española, en algunas zonas se realiza labiodental.	Fricativa labiodental
g	como la -g- española que se encuentra entre vocales, menos marcado.	Vocal oral alta central no redondeada realizada como consonante fricativa velar
i	como la -i- española.	Vocal oral alta anterior no redondeada
k	como la -k- española.	Oclusiva velar
l	como la -l- española.	Lateral alveolar
l̥	como una -l- pero con la punta de la lengua entre los dientes.	Lateral dental
ll	como la -ll- del español de castilla en algunas zonas rurales se conserva y distingue como y.	Lateral palatal
m	como la -m- española.	Nasal bilabial
n	como la -n- española.	Nasal dental
n̥	como la -n- española pero con la punta de la lengua entre los dientes.	Nasal alveolar
ñ	como la -ñ- española.	Nasal palatal
ng	corresponde a un solo sonido que se articula con la lengua en el velo del paladar (un poco más atrás que la -ñ-) no equivale a n más g españolas.	Nasal velar
o	como la -o- española.	Vocal oral media posterior redondeada
p	como la -p- española.	Oclusiva bilabial
r	como la -r- simple, pero con la punta de la lengua doblada hacia atrás, muy parecida a la -r- del inglés. Nunca será como la doble -r- del español.	Fricativa retrofleja sonora
s	muy parecida a la del español, aunque con mayor tensión y articulada con la punta de los dientes contra los alvéolos.	Fricativa palatal
t	muy parecida a la del español, aunque un poco más atrás (alvéolos en lugar de dientes).	Oclusiva dental
t̥	como la del español pero con la punta de la lengua entre los dientes.	Oclusiva alveolar
tr	corresponde a un solo sonido que se articula como el grupo tr en el castellano coloquial de las peri urbanas. No equivale a t más r españolas.	Africada retrofleja
u	como la -u- española.	Vocal oral alta posterior redondeada
ü	como la -u- española, pero con los labios estirados como cuando se articula una i.	Vocal oral alta central no redondeada
w	como la w del inglés. Semejante a los diptongos que comienzan con u del español. Después de vocal acentuada se pronuncia como la u española.	Vocal oral alta posterior redondeada realizada como consonante fricativa labiovelar
y	cuando antecede a vocal suena como la y española, aunque más suave. Después de vocal acentuada suena como i.	Vocal oral alta anterior no redondeada realizada como consonante fricativa palatal
sh	en algunas, ocasiones aparece una letra supernumeraria que se utiliza para marcar el tono afectivo o cariñoso. Suena como una ch más fricativa (arrastrada).	

Recetas

MÓDULO 1

Afumün / La Cocina

Receta proporcionada por Patricia Lauquen.
(NAHUEL PAN)

01

Kiñe

MUSHAY¹

(BEBIDA DE
TRIGO)

Ingredientes:

Ketran	Trigo
Ko	Agua
Ashukura	Azúcar
Trofken ülkün	Ceniza de abrojo



Zewmange iyael:

Tranakünonge ketran, chafünge
trufken mew.
Kachange ketran.
Epu antü fayütupe mushay.

Preparación:

Machacar y pelar el trigo
con ceniza.
Hervir el trigo con otra ceniza
hasta su cocción total.
Lavar con abundante agua fría
hasta que quede bien limpio.
Molerlo hasta convertirlo en
una pasta para luego diluirla
con agua y azúcar.
Dejarlo reposar dos días para
que fermente.



Esta bebida es consumida
durante todas las
ceremonias.

¹ Muday (en muchas comunidades de la provincia).

Receta proporcionada por la abuela Dominga Meli y relevada por Silvia Crettón de la Escuela N° 38 (CUSHAMEN).

KOFKE (PAN CASERO)

02

Epu

Ingredientes:

Rüngo	Harina común
Pozkoll	Levadura en grano
Yiwiñ	Grasa
Ko	Agua
Chazi	Sal gruesa

Zewmange iyael:

Rüngo, pozkoll, chazi,
yiwiñ ka ko.
Zewmange kofke.
Tukunge horno mew.

Preparación:

Colocar en un bols la harina y la levadura.
Agregar la sal diluida en agua y grasa.
Unir todos los ingredientes y armar
los panes.
Dejar leudar y poner en el horno de barro
previamente calentado.

Antes, era común dejar fermentar
un bollito de masa para ser luego
utilizado como levadura.



Receta proporcionada por la abuela Dominga Meli y relevada por Silvia Crettón de la Escuela N° 38 (CUSHAMEN).



03
Küla

KOFKE (PAN DULCE)

Ingredientes:

Rüngo	Harina
Pozkoll	Levadura en grano
Achawall küram	Huevo
Ashukura	Azúcar
Ko	Agua

Zewmange iyael:

Rüngo, kuram ka
ashukura ellush ko.

Zewmange kofke.

Preparación:

En un bols colocar la harina, agregar los huevos y el azúcar previamente diluido en agua caliente y seguir los procedimientos del pan casero.



Receta proporcionada por la abuela Dominga Meli y relevada por Silvia Crettón de la Escuela N° 38 (CUSHAMEN). Fotos: Raúl Jaramillo.

KOFKE

(TORTAS
FRITAS SECAS)

04

Meli

Ingredientes:

Rüngo	Harina común
Chazi	Sal gruesa
Yiwiñ	Grasa
Ko	Agua

Zewmange iyael:

Rüngo, chazi ko ka yiwiñ.
Reyümafimi masha.

Lafkünonge masha, katrüafimi
ka afümafimi kofke
yiwiñ mew.

Preparación:

Colocar la harina
en un bols.

Agregar la salmuera (sal
diluida en agua) y la grasa.

Unir los ingredientes hasta
lograr una masa blanda,
que no se pegue.

Dejar descansar, estirar,
cortar a la medida deseada
y freír en grasa.



Receta proporcionada por la abuela Julia Aburto y relevada por Adriana Carro y Alejandra Villa de la Escuela N° 208 (SIERRA COLORADA).

05

Kechu

RÜNGAL KOFKE (TORTA AL RESCOLDO)



Rüngo
Yiwiñ
Llako Ko
Chazi

Ingredientes:

Harina
Grasa
Agua tibia
Sal

Zewmange iyaël:

Aremafimi ti kofke
trufken mew.
Zewmange masha.
Zewmange püllif kofke.
Rüngalafimi.
Liftuafimi.

Preparación:

Antes de comenzar la preparación se “acalora” la ceniza.

Se prepara la masa uniendo los cuatro ingredientes. Se hacen bolitas y se les da forma redonda de aproximadamente 20 o 25 cm. de diámetro.

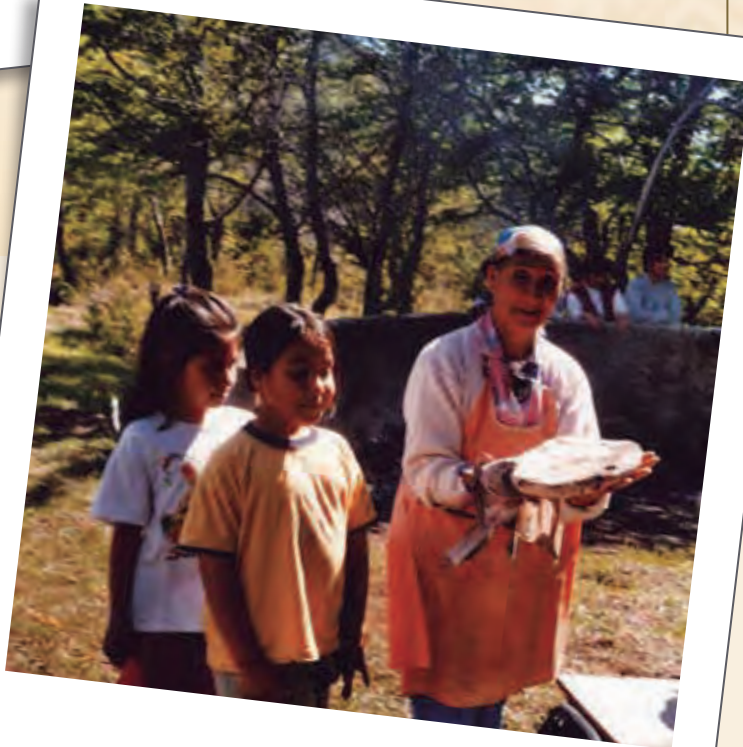
La cocción se realiza en un fogón con el calor de las cenizas más finas no de las brasas. Se entierra la masa en la ceniza.



Se cocina aproximadamente una hora tanteándose con un suncho o con un palo.

Cuando la pieza está tostada de ambas caras, ya está cocida.

Se retira la ceniza con un trapo húmedo o se la sacude con fuerza con un trapo seco.



Se parte con la mano y se comparte con los hermanos.
Es una comida convivial.

Receta proporcionada por la abuela Julia Aburto y relevada por Adriana Carro, Alejandra Villa de la Escuela N° 208 (SIERRA COLORADA) y Cándido Sayhueque (PTO. MADRYN).

06

Kayu

KAKO KETRAN-KAKE

(MOTE)



Ketran plan kam kelü

Trüfken ülkün, chacay,
laura o sauce

Ingredientes:

½ kilo de trigo natural
blanco o colorado

200 grs. de ceniza
especial de abrojo,
chacay, laura o sauce

Zewmange iyaël:

Tukunge trufken ko ka
ketran chi challa mew.
Chanange ketran.
Liftuange ketran fishku
ko mew.
We afümnge ketran.

Preparación:

Se coloca la ceniza
en la olla.
Se agrega el agua y
luego el trigo.

Se revuelve con una tabla de madera conforme va colorando y tomando temperatura el agua.

Con la mano se comprueba si está saliendo la cáscara del trigo.

Una vez cocido, se saca y se deja enfriar para refregar con la mano.

Se lava con abundante agua fría en un cernidor.

Se vuelve a entibiar el agua y se cocina nuevamente el trigo.

Se lo lava nuevamente con agua fría y se vuelve a colar.



Una vez limpio, se lo come en sopa o en jarro con azúcar.

Receta proporcionada por Juana Catrifol y sus
alumnos de EGB 1 de la Escuela Nº 38 (CUSHAMEN).

07

Regle

MÜRKE ÑAKO

(HARINA
TOSTADA)



1) Kotüinge
ketran müten



2) Kopümafinge
ti ketran

Receta proporcionada por una ex-alumna de la Escuela N° 38 (CUSHAMEN).

KON KON

08

Püra

Ingredientes:

Rüngo	Harina
Poñi	Papa
Sefosha	Cebolla
Ilo	Carne con hueso
Shinshinka	Chicharrón

Zewmange iyaël:

Rügümafinge shinshinka
ka kiñe sefosha
ka ilo luwan kam ilo
wisha kam ilo kawell.

Tukunge poñi.

Wazkümafimi iyaël.

Zewmange iyaël.

Preparación:

Freír con los chicharrones una cebolla grande picada junto a la carne que puede ser de potro, guanaco o capón. Se condimenta a gusto.

Poner agua en cantidad suficiente para todo el preparado.

Agregar las papas cortadas en cubos grandes. En una fuente aparte preparar una masa consistente con harina sal y agua.

Enrollar la masa, cortarla en pequeñas rodajas y agregarla a la preparación anterior. Hervir hasta su total cocción.

Receta proporcionada por Rosario Cayecul y Norma Austin del Ciclo de Adultos de la Escuela N° 208 (SIERRA COLORADA).

09

Aylla

MÜLA (CATUTO O GALLETAS DE TRIGO BLANDO)

Ingredientes:

Ketran	Trigo
Chazi	Sal
Trufken	Ceniza
Ko	Agua

Zewmange iyael:

Liftuafinge ti ketran.
Tukunge ko kay trufken.
Afümafinge ti iyael.
Wazkümafinge ti ketran.
Kom chipa yíñ ti iyael.
Müna küme ti iyael.

Preparación:

Limpiar el trigo separando los restos de espigas.

Dejar en remojo el trigo con un poco de agua y ceniza.

Colocar el trigo húmedo en una bolsa de arpillera y machacar.

Lavar con agua para que el trigo se separe de la pelusa y quede limpio.





Poner en una olla a hervir con agua hasta que el trigo esté blando.



Dejar enfriar para pasar por una piedra plana.
Molerlo con otra piedra por encima llamada "manija" que es más chica y redonda. Esta molienda se hace de rodillas sobre el piso.

Agregar la sal y amasar formando los catutos de trigo. Cocinarlos durante 30 minutos aproximadamente.



Ya están listos para compartir. ¡Qué ricos son!



Receta proporcionada por la abuela Dominga Meli, relevada por Antonio Fermín y Alexis Nahuelquir (CUSHAMEN) con fotos de Patricia Lauquen (NAHUEL PAN).

10

Mari

PANKUTRA

(PANCUTRA)

Ingredientes:

Rüngo	Harina
Ko	Agua
Chazi	Sal
Shinshinka	Chicharrones



Zewmange iyael:

Rügümafinge shinshinka
ka sefosha ka chazi.
Wazkümnge ti ketran.
Zewmange masha.
Zewmange püllif.
Wazkumnge ti iyael.
Küme iyael ta túfa.

Preparación:

Se fríe el chicharrón junto con el agua, la cebolla y la sal.

Se hierven todos los ingredientes en abundante agua.

Preparar una masa consistente con harina, sal y agua. Estirar finamente la masa. Cortarla en trocitos.

Poner a hervir la pasta en el caldo preparado anteriormente.

Agregar ajo, cebolla y ají picado a gusto. Incorporar un puñado de chicharrones. Dejar hervir una hora y servir.



La *pankutra* es una comida cotidiana.

Las abuelas Agustina Catrimay y Manuela Toma (PTO. MADRYN) preparan una variedad de *pankutra* en la que se utiliza carne trozada frita con cebollas en lugar de los chicharrones.



Receta proporcionada por la abuela Dominga Meli y relevada por Antonio Fermín y Alexis Nahuelquir (CUSHAMEN).

11

Mari Kiñe

SHINSHINKA (CHICHARRONES)



Zewmange iyael:

Zewmange shinshinka.
Tukunge yiwiñ wisha kam yiwiñ
kapura kam yiwiñ luwan.

Preparación:

Los chicharrones se hacen con el matambre que sale de la grasa de oveja, guanaco o chivo al ser derretida.

Se utilizan para hacer la *pankutra*, el *korü ketran* y el rescoldo de chicharrón.

Receta proporcionada por la abuela Dominga Meli y relevada por Antonio Fermín y Alexis Nahuelquir (CUSHAMEN).

KORÜ KETRAN

(GUIZO
DE TRIGO)

12

Mari Epu

Ingredientes:

Ketran	Trigo
Chazi	Sal
Ngüshoñ	Verduras varias
Ilo	Huesos con carne
Trofken ülkün	Ceniza de abrojo

Zewmange iyael:

Tukunge ketran wazkun ko mew ka trufken.
Tranakünofinge epu kura ti ketran.
Wazkumnge ka afümafinge ti ketran.
Tukunge sefosha ka shinshinka ka ilo.

Preparación:

Se remoja el trigo con agua y ceniza para pelarlo.

Se lo coloca dentro de una bolsa de tela con ceniza y agua hirviendo. Luego se lo saca y se lo remueve hasta que salga la corteza que recubre el grano. Se lo machaca con dos piedras y, cuando sale toda la espiga se lava bien y se pone a hervir hasta su cocción total, aproximadamente dos horas.

Una vez cocido, se lo agrega al caldo preparado con cebolla frita, chicharrón y carne con hueso. Este caldo puede ser espesado con más trigo para convertirlo en un guiso.

El *korü ketran* es una comida cotidiana.

Receta proporcionada por la abuela Agustina Catrimay (PTO. MADRYN) y relevada por Patricia Lauquen (NAHUEL PAN).



13

Mari Küla

RÜNGAL POÑI

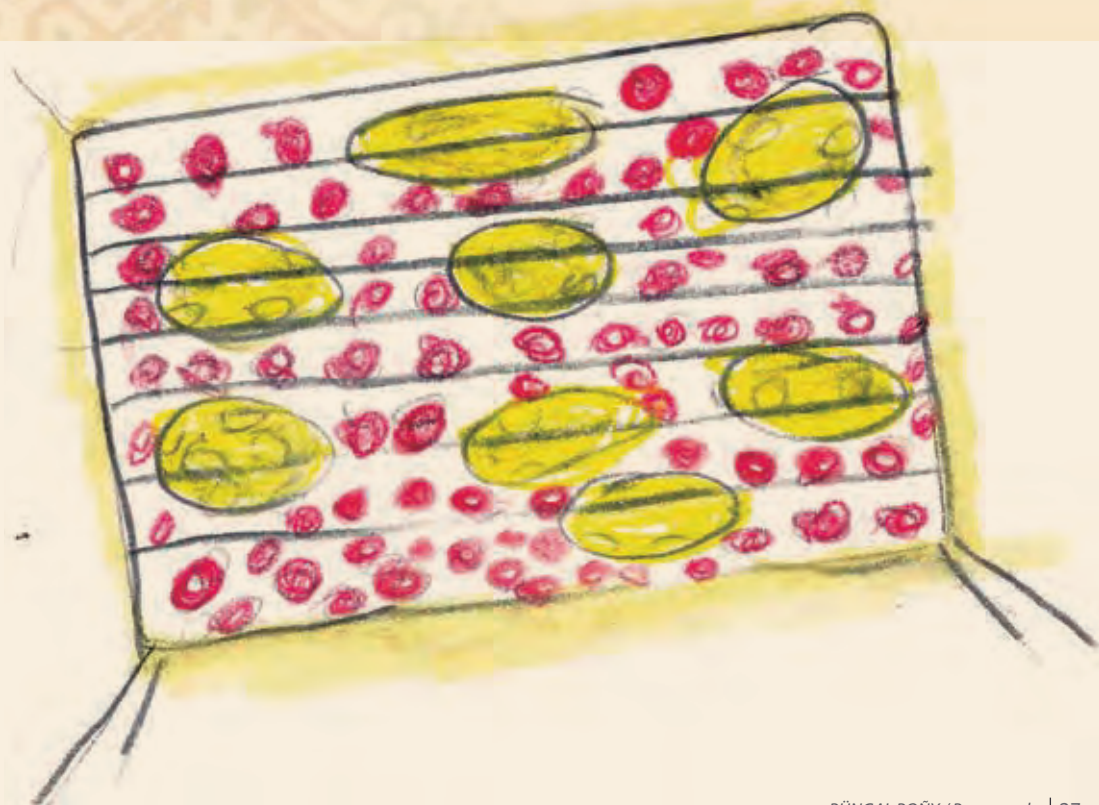
(PAPA ASADA)

Zewmange iyael:

Rüngalafimi poñi.
Afümafinge poñi trufken mew.

Preparación:

Con el nombre *rüngal poñi* se llama a la papa asada a la ceniza que, una vez cocida se agujerea y se come con una cucharita.



Receta proporcionada por la abuela Rosenda Ñanco (BLANCUNTRE) y relevada por Silvana Keller (RAWSON).

ILO KAWEL (CHARQUI)

14

Mari Meli

Ilo kawell ka luwan
Ngeno foro
Chazi ñunkuzi katrun
Pichin yiwin (kawell, luwan, ka, kümtrü)

Ingredientes:

Carne de potro o guanaco sin hueso
Sal gruesa
Un poco de grasa del mismo animal
(puede utilizarse también
grasa de piche)



Zewmange iyael:

Katrüfinge ilo.
Tukunge fentre chazi
Tranakünofinge ilo.
Afümafinge ti ilo
rungalafimi.

Preparación:

Se muele la sal gruesa
con piedra.

Se corta la carne en
forma de bife largo y
finito y se la sala
abundantemente.





Se la pone a secar colgada de un alambre sostenido por dos tirantes durante ocho días en un lugar ventilado y seco, tratando de que esté a suficiente altura para evitar que los perros o los gatos la alcancen.

Se la da vuelta diariamente hasta que se seque.



Se corta en pedazos de variado tamaño que se presan o machacan con dos piedras o con un martillo.

Se deja como hilacha o puede picarse y fritarse.



Se conserva para los días en los que no hay otra cosa para comer. Se lo sirve untado con la grasa derretida. Se lo pone sobre las brasas y se lo come caliente.



Receta proporcionada por las abuelas Manuela Toma, Agustina Catrimay (PTO. MADRYN) y don Lorenzo Quilaqueo (NAHUEL PAN) y relevada por Patricia Lauquen (NAHUEL PAN).

PIZKU KETRAN

15

Mari Kechu

Ketran
Ko

Ingredientes:

Trigo
Agua



Zewmange iyael:

Wazkümnge ti ketran.
Tukunge rügümafin sefosh.
Kuyfi mew, müna küme ti pizku ketran.

Preparación:

Se hierve el trigo y se cuela.
Se condimenta con cebolla frita o con ajo.
Antiguamente, el *pizku* era una comida cotidiana cuando no había otra cosa.

Receta proporcionada por Patricia Lauquen
(NAHUEL PAN).

16

Mari Kayu

TROTROME

(TRIPAL DE
POTRO)



Trotrome
Trapi

Ingredientes:

Tripa gorda
Ajo
Perejil
Pimentón
Ají
Aceite
Vinagre



Zewmange iyael:

Waychiüfafimi trotrome.
Pimungey ti trotrome.
Tukunge provenzal,
pimenton, trapi ka pichin ko.

Wazkumnge trotrome ka
tukunge horno mew,
pimunge ka rüngal ti
trotrome.

Preparación:

Se da vuelta como
la tripa gorda.
Se rellena con provenzal
(ajo y perejil), pimentón,
ají, preparado en aceite
con un poco de vinagre y
un chorrito de agua tibia.

Existen dos formas de cocción:
En casa se puede hervir primero y luego
dar un toque de horno.



Al aire libre se condimenta, se
infla y se cocina en el fogón.

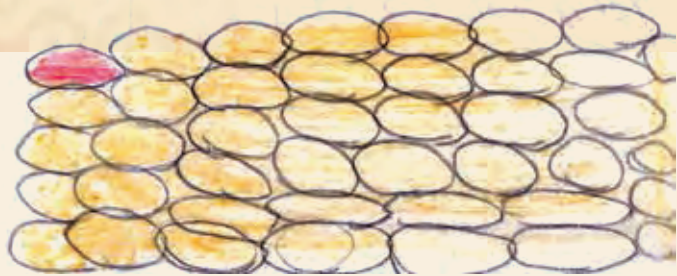


Receta proporcionada por Eduardo Ortega (YALA LAUBAT), José Luis Sepúlveda (RAWSON) y Carlos Mancuche (EL ESCORIAL). Fotos: Gonzalo España y Aldo Casiva.



17 |
Mari Regle

CHASKIN² (PICANA A LA PIEDRA)



Preparación:

El chasquín es una comida típica preparada durante las cacerías por los antiguos aborígenes de la Patagonia y que todavía sigue vigente.

Se hace con una picana de choique que es la parte posterior del cuerpo desplumado y deshuesado del animal.

El cabecilla de la cacería elige varias piedras resistentes que se colocan en un fogón construido a campo abierto, hasta que estén al rojo vivo.

² Esta receta no cuenta con su versión en *mapuzungun* por tratarse de una comida de origen Tehuelche poco conocida en las comunidades mapuche.

Luego, se colocan dichas piedras calientes dentro de la picana con algún ingrediente que pueda tenerse en ese momento (por ejemplo, sal, cebolla, ajo, etc.).

Se ata la picana con las venas del animal y unos palos en forma de agujas. Se anuda con el cuero de las patas.

Por último se pasa por el fuego lento cuidando que no se queme la piel para evitar la rotura de la picana.





Receta proporcionada por Pablo Nahuelpan y Aladino Castro y relevada por Patricia Lauquen (NAHUEL PAN).

18

Mari Püra

A POL (MOTE DE CORDERO CON SAL)

Kiñe pichi wisha/ofisha
Chazi
Trapi

Ingredientes:

1 cordero vivo recién destetado
Sal
Ají molido

Zewmange iyael:

Pültrufinge kulliñ.
Katrüfinge külol külol.
Manafinge ti pichi wisha.
Ñochikechi tukunge trapichazi.
Apoletu ti ponon chazi mew
trarikünonge, fey lay ti kulliñ.

Preparación:

Se le corta el garguero en oblicuo para abajo dejando un hueco y se le va colocando el "trapichazi"³ despacio. Al llenar el bofe de sal se ata la entrada. El animal se muere.

Se carnea, se cuerea el animal para abajo descubriendo la garganta. Se ata para que no se le salga la sangre.

Luego se cuerea. Se cocina completo estirando el bofe con mucho cuidado y se come antes que se enfríe, sin pan. Otra posibilidad es que, una vez muerto el animal, se le saque el bofe y se lo coma crudo.

³ Ver receta en página en página 42.

Receta relevada en ÑORQUINCO SUR el 6 de noviembre de 2006, en el marco de la 10a. Edición de los Juegos Aborígenes de los que participaron aproximadamente 300 personas.

KÜRANTO⁴

(CURANTO)

19

Mari Aylla

En lengua mapuche “*küranto*” significa “pedregal” o “lugar de piedras” (“*kura*” = piedra y “*nto*” = idea de conjunto).

Esta receta es de origen chilota pero llegó por difusión al pueblo mapuche.

En el *Ngulu Mapu* (actual Chile), el curanto se prepara con mariscos. Los Mapuche del *Puel Mapu* (actual Argentina) han adaptado la receta en función de los productos que se consumen en las comunidades ubicadas en la cordillera, precordillera y meseta patagónica.



Preparación:

La víspera se deja preparada una zanja y se recubre con piedras. Se la tapa con chapas por seguridad. Al día siguiente, se hace fuego con abundante cantidad de leña.

⁴ Esta receta no cuenta con su versión en *mapuzungun* en razón de que los *kimche* manifestaron que no pertenece al recetario ancestral de la zona.



Se barre la ceniza.

Se cubren las piedras con hojas de nalca, una planta de hojas gigantes y textura espinosa que suele crecer en las orillas de los ríos o arroyos o en las laderas de las montañas.





Se coloca todo tipo de carnes (pollo, cordero, capón, potro y vaca) y de verduras con cáscara o en sus vainas (papa, zanahoria, zapallo, cebolla, arvejas, etc.).

Se cubren los ingredientes con bolsas de nylon o paños sobre los que se echa tierra.



Se deja cocinar durante dos horas, se destapa y ya está listo para servir.

Cada comensal se acerca a la zanja con su plato para servirse. Se degusta de manera convivial.





Receta proporcionada por Abelardo Sepúlveda (BUENOS AIRES CHICO) y relevada por Cándido Sayhueque (PTO. MADRYN).

20

Epu Mari

ÑACHI

Tukunge chazi mollfün mew.
Afüy ti chazi.
Katrüpelngelu kulliñ.
Pütökunge ti mollfün
küwu mew, eñumküle ⁵.

El *ñachi* es la sangre fresca y condimentada del cordero. Se degüella el animal y se le pone sal fina, un poquito de ají y ajo picado. Es tradición degollar el animal, recibir el chorro de sangre con la mano y tomarse un buen trago. ¡Calentito nomás!



⁵ "Se toma calentito nomás!" se dice *Eñumküle*, según Dominga Meli de Cushamen; y *Añumküle*, según Margarita Antieco, de Nahuelpan.

Receta proporcionada por la abuela Julia Aburto y relevada por Adriana Carro de la Escuela N° 208 (SIERRA COLORADA).

PISHKU KETRAN

(SOPA DE TRIGO)

21

Epu Mari Kiñe

Ingredientes:

Ketran	Trigo
Ko	Agua
Ilo	Carne
Yiwiñ	Grasa

Zewmange iyael:

Tukunge ko ketran.
Tranakünofinge.
Wazkümnge ti ketran.
Rügümafinge ti ilo
tukunge iyael.

Preparación:

Se pone a remojar trigo un rato. Se lo machaca sobre un tronco con un palo o maceta envuelto en una bolsa “limpita”.

Se lo pone a hervir hasta que se desarma.

Aparte, se fríe carne y se lo agrega.

Receta proporcionada por la abuela Julia Aburto y relevada por Adriana Carro de la Escuela N° 208 (SIERRA COLORADA).

22

Epu Mari Epu

PISHKU KALFAN

(SOPA DE ARVEJA)

Ingredientes:

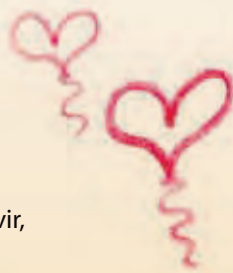
Kalfan	Arvejas
Ko	Agua

Zewmange iyael:

Wazkumnge kalfan.
Afümafinge kalfan.

Preparación:

Se ponen las arvejas a hervir, cuando están cocidas se comen en jarro o en plato.



Receta proporcionada por la abuela Teolinda
Ayllapan y relevada por Adriana Carro de la Escuela
Nº 208 (SIERRA COLORADA).

TRAPICHAZI (SAL MOLIDA)

23

Epu Mari Küla

Ingredientes:

Chazi	Sal gruesa
Trapi	Ají molido

Zewmange iyael:

Afümnge chazi.
Tukunge chazi.
Zewmange trapi chazi.

Preparación:

Se cuece la sal gruesa.
Se deja enfriar un poquito
y se le agrega ají molido.
Se muele con la piedra de
moler. Se pone en un frasco
y sirve para comer con el
asado y para hacer el *apol*.

Se prepara *trapichazi* en
ocasión de marcaciones o
señaladas, para acompañar
- condimentar a las colitas
de cordero.

Índice

11	MUSHAY / BEBIDA DE TRIGO
12	KOFKE / PAN CASERO
13	KOFKE / PAN DULCE
14	KOFKE / TORTAS FRITAS SECAS
15	RÜNGAL KOFKE / TORTA AL RESCOLDO
17	KAKO KETRAN-KAKE / MOTE
19	MÜRKE ÑAKO / HARINA TOSTADA
20	KON KON
21	MÜLA / CATUTO O GALLETAS DE TRIGO BLANDO
23	PANKUTRA / PANCUTRA
25	SHINSHINKA / CHICHARRONES
26	KORÜ KETRAN / GUIISO DE TRIGO
27	RÜNGAL POÑI / PAPA ASADA
28	ILO KAWEL / CHARQUI
30	PIZKU KETRAN
31	TROTROME / TRIPAL DE POTRO
33	CHASKIN / PICANA A LA PIEDRA
35	A POL / MOTE DE CORDERO CON SAL
36	KÜRANTO / CURANTO
39	ÑACHI
40	PISHKU KETRAN / SOPA DE TRIGO
41	PISHKU KALFAN / SOPA DE ARVEJA
42	TRAPICHAZI / SAL MOLIDA



EDUNLA
COOPERATIVA

Producción gráfica Edunla Cooperativa

Textil de Rosario Cayecul. Comunidad de Lago Rosario. CHUBUT

La Colección Intercultural Bilingüe MAPUCHE KIMÜN / SABER MAPUCHE se inscribe en la voluntad del Pueblo Mapuche-Tehuelche de Chubut de hacer escuchar su propia voz, en la decisión del Gobierno provincial a través del Ministerio de Educación de consolidar la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) en la jurisdicción y en el compromiso de la Fundación PUPÍ de sumar la diversidad etnocultural a su solidario horizonte.

Se trata de un material bibliográfico bilingüe inédito, contextualizado y producido colectivamente por ancianos, referentes culturales, docentes, alumnos de las comunidades étnicas y escolares concernidas y el equipo de la Modalidad EIB.

La colección, compuesta de cuatro módulos temáticos que recrean saberes y prácticas ancestrales aún vigentes, tiene como propósito la preservación, el desarrollo y la difusión de la cultura mapuche-tehuelche hacia el interior de las comunidades y hacia la sociedad en general en función de los postulados de la EIB.

Otros números de la colección:



Módulo 2 Awkantün - Los Juegos



Módulo 3 Las Artesanías



Módulo 4 La Música