

## **Presentación del manual**

Lof Che Pu Huayteka, 29 de marzo de 2014

REF: MANUAL INTERCULTURAL CON COMUNIDADES MAPUCHE SOBRE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Dra. Isabel Brutti y equipo. S / D

Mari mari wenuy wen! (hola queridos amigos y amigas)

### **YAPAIÑ TAIÑ CHOYUN**

Este manual refleja años de trabajo conjunto, de entendimientos mutuos, de esfuerzos recíprocos, un ida y vuelta que fue insistentemente superando el obstáculo de la distancia, la comunicación y las obligaciones personales de cada uno.

El paso del tiempo, ha quedado registrado en este manual. Niños y niñas que ya son casi adultos y que han comenzado a vivir su propia vida. Y los que siempre están, perseverantes, constantes, dando el ejemplo de constancia para permanecer y perpetuar. Este manual registra muy fielmente lo que juntos hemos construido. Un ensamble perfecto que refleja el “somos”.

Por eso, y a la distancia, nos brindamos mutuamente por nuestro retoño “YAPAIÑ TAIÑ CHOYUN”. Se puede decir que ha nacido un retoño nuestro y que hay que acompañar su crecimiento alimentándolo con saber ancestral y científico.

Por eso es que proponemos que se reedite el manual incorporando algunas sugerencias para que podamos mejorar la estética de los productos, dándole identidad y buena presencia a bajo costo.

A su vez, incorporar sugerencias para envasar alimentos. Por ejemplo, los hongos secos o las hierbas, ¿cuál es el material que es apto para envasarlo nylon o papel? Se pueden envasar dulces en frascos de plástico con tapa a rosca? Incorporar formas de reemplazar el azúcar, por ejemplo, para hacer dulces aptos para diabéticos.

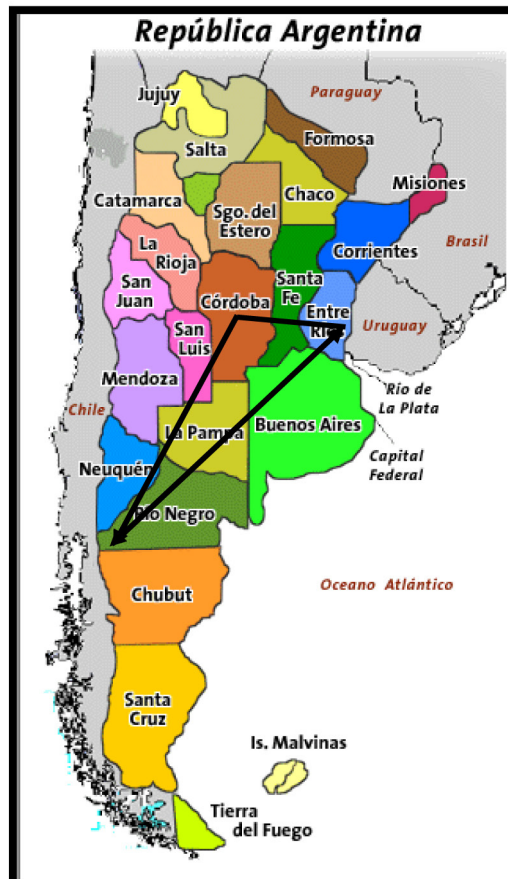
Muy contentos saludamos a todas y todos y con seguridad les decimos PEWKALLEAEL. (Nos volveremos a ver, de seguro)



Elisa Ose, chillkaltufe  
P/ Comunidad Mapuche  
Las Huaytekas

## HISTORICIDAD DE LA PROPUESTA

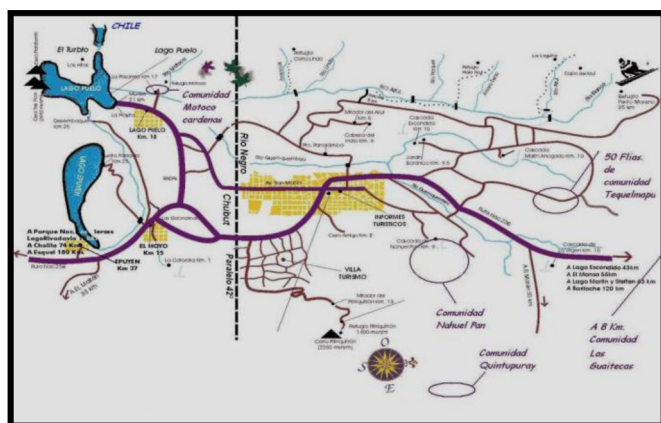
En este caminar juntos y a la par, surge la necesidad a partir de las Comunidades Mapuche (CM) de la elaboración de un manual para la producción y comercialización de alimentos decida mutuamente resolverla desde una perspectiva intercultural que contemple normativa vigente, revalorice prácticas ancestrales y optimice comercialización de sus productos. Se trabajó con Comunidades Mapuche Las Huaytekas, Motoco Cárdenas, Cayún de la Patagonia argentina, incluidos previos consentimientos informados con resguardos éticos pertinentes. El manual surge como necesidad sentida por estas comunidades en el marco del proyecto macro iniciado en 2006 y es esta, la 2ª edición. Se imple-



mentó metodología cualitativa participativa con características técnicas: lúdicas, interactivas, flexibles, formativas y procesual con normativas del CAA. Se trabajó en 6 etapas en talleres de articulación, consenso, evaluación y reconstrucción. Se realizaron entrevistas en profundidad y observación participante. En su redacción se acordó lenguaje adecuado para la apropiación popular y colectiva.

Este manual es el fruto de un trabajo compartido del que aprendemos todos, los objetivos al inicio parecían inalcanzables, con el transcurso del tiempo los sentimos parte de nuestras vidas, un buceo profundo en la identidad de cada uno para poder comprender

los criterios que rigen las acciones colectivas.



Como muy bien dice Elisa Ose “Este manual registra muy fielmente lo que juntos hemos construido. Un ensamble perfecto que refleja el “somos”. Que se haya escrito “somos”, da cuenta de un camino de respeto, cuidado, cariño y

confianza construidos en muchos viajes, y por sobre todo una presencia viva más allá de la distancia. Nos separan más de 2000 kilómetros y sin embargo, estamos muy cerca...el tiempo y el espacio pierden su significado occidental cuando tenemos propósitos comunes y frutos generados conjuntamente.

Hoy socializamos la 2ª edición del Manual intercultural. Imaginemos con esto que estamos todos los involucrados dispuestos alrededor de una gran mesa, cada uno con su plato de comida elaborada en forma comunitaria y solidaria como nos permitió aprender y paladear el kurantu<sup>1</sup>. (Comida comunitaria realizada por cocciEs que así fuimos construyendo saberes y experiencias de la mano del otro, al lado, en conjunto, con respeto a la diversidad, con tolerancia, reconociendo en el otro nuestro espejo, una ventana. Cuántos esfuerzos, cuánta fortaleza para afrontar el desafío a la adversidad, de momentos de soledad, de algunos fracasos pero también de grandes luchas y felicidades para reencontrarnos y reconocernos como sujetos artífices cada uno y en conjunto, del propio destino. Así fuimos construyendo “el somos”, personas diversas de esta tierra, la mapu, que interac-

1 Comida comunitaria consistente en alimentos varios, carnes, verduras, tubérculos, frutas, sobre piedras calientes y tapadas con hojas de repollo y nalca, luego tierra y telas de arpillera, durante 2 o 3 horas.

tuamos para el bienestar colectivo.

En este transitar, hemos diseñado una receta y hemos traído a escena un relato que emergen ambos de la interacción de personas y sus culturas. Sí, es cierto que las recetas no son buenas en dimensiones universales, sin embargo, dan referencia de alguna manera, nos conectan con momentos, contextos, personas, que hacen sabroso el cocinar y comer con todas sus representaciones y simbolismos. Para ello, siempre habrá referentes que nos motivan y nos alientan a seguir y nos permitan ensayar nuevas versiones. Primeramente pensamos en los ingredientes: 10 kg de recuerdos ancestrales; 2 tazas de agradecimientos; 1 kg de respeto; 1 kg de compromiso; 2.5 kg de esperanzas; 100 g de ternura; 40 paquetes de alegría; 1 pizca de locura; 1 kg de amor; 10 kg de perseverancia, de convicción, de respeto a la naturaleza con sus tiempos y a los ancianos. Luego, en su preparación: recuperamos los recuerdos ancestrales, separamos aquellas partes que necesitan reflexión, y las cernimos con los agradecimientos. Le agregamos gramo a gramo el kilo de respeto, hasta formar una pasta suave y dulce. Añadimos perseverancia, compromiso, convicción y esperanzas para el futuro de los pueblos originarios de América. Dejamos que repose hasta que doble su tamaño. Lavamos con agua cada uno de los paquetes de alegría. Partimos en pequeños trozos y mezclamos suavemente con la preparación anterior. Para lograr una masa singular, condimentamos con una pizca de locura; excelente saborizante para abordar las utopías. Rociamos con respeto a la naturaleza y a los ancianos que como nos hicieron recuperar en nuestra memoria, es un excelente estabilizante. Dividimos en porciones iguales todo el amor y cubrimos la mezcla anterior. Horneamos durante toda la vida en el corazón.

El relato, da cuenta de la construcción del “somos” en este camino de aprendizaje intercultural. Un anciano, de etnia africana, toma la palabra y nos cuenta que un antropólogo estudiaba los usos y costumbres de una tribu en África y al estar siempre rodeado por los niños, decidió hacer algo divertido para ellos. Consiguió una buena porción de dulces de la ciudad y los colocó dentro de un canasto decorado con cintas y otros adornos y luego dejó el cesto debajo de un árbol. Así, llamó a los niños y coordinó un juego, que consistía en que cuando él dijera “Ya”, tenían que correr hasta el árbol y el que primero agarrara el cesto sería el ganador y tendría todos los dulces exclusivamente para él solo. Los niños procedieron a colocarse en fila, esperando la señal acordada. Cuando dijo “Ya”, inmediatamente todos los niños se tomaron de las manos y salieron corriendo en dirección al canasto. Todos llegaron juntos y comenzaron a dividirse los dulces y, sentados en el piso, comieron felices. El antropólogo fue al encuentro con ellos e indignado preguntó: ¿por qué tuvieron que ir todos juntos, cuando podría haber tenido uno solo

el canasto completo? Fue ahí cuando ellos respondieron: ¡“UBUNTU, UBUNTU!!! ¿Cómo solo uno de nosotros podría ser feliz si todo el resto estuviera triste?” UBUNTU significa: “Yo soy lo que soy por lo que somos todos”. Convoquémonos de la mano a la esperanza, a las ganas, al compromiso conjunto, a lo que significa la revalorización y recuperación de saberes ancestrales de los pueblos originarios de esta tierra, la mapu y al desafío de la construcción intercultural. Ahora entonces... sentémonos a la mesa y... ¡Brindemos por ello! ¡Son viables las acciones interculturales! Hoy ponemos la 2ª edición del “Manual intercultural con comunidades mapuche para la elaboración y comercialización de alimentos” al alcance de todos, es mucho más que su contenido, es el reflejo de que es posible el trabajo intercultural cuando la mirada es amplia y el corazón está dispuesto a un encuentro genuino. Resta agradecer nuevamente a este proyecto la oportunidad de crecer.

Equipo de investigación – acción – participativa

Escuela de Nutrición – FCM – UNC; Facultad de Bromatología – UNER

