



Capítulo 4





Capítulo 4. KURANTU. SÍNTESIS CULTURAL Y NUTRITIVA

POR QUÉ EL KURANTU

El viaje a la Comarca Andina del paralelo 42 en el mes de abril de 2008, constituyó el 4º encuentro entre docentes y estudiantes universitarios con las Comunidades Mapuche (CM). Américo (*Lawentufe: miembro de la comunidad con conocimientos medicinales*) refiere “quiero invitarlos a comer uno de estos días” y desde nosotros salió algo muy deseado “podría ser un Kurantu”. Listo, dijo Américo, inmediatamente comenzó la organización: *lo hacemos en casa de mi hermana, contribuimos todos para la compra de un lechón, yo llevo las manzanas dijo Rubén Cobos (Agente sanitario)... el miércoles que no se trabaja*. Fue significativo el despliegue inmediato de acciones y funciones para la organización de la comida tales como determinación del lugar, provisiones, invitaciones. **El Kurantu es un hito en el devenir y por - venir de la marcha del proyecto.**

LOS HERMANOS AMERICANOS DEL KURANTU

El *kuranto - curanto* es una comida típica mapuche, con evidencias de llegada de la Polinesia. Los primeros vestigios arqueológicos de esta antigua forma de cocinar, el *kurantu*, (*forma culinaria que no es patrimonio exclusivo de Chiloé ni de los mapuche sino que lo comparten muchos pueblos que bordean el Pacífico, ya que con el pasar del tiempo se descubrió que lo que cocinaban los primeros habitantes de la hoy Isla de Pascua, o Rapa Nui*), era algo muy similar a lo que echaban a la olla sus lejanos vecinos de la Polinesia y que llamaban “*umu*”. Este detalle culinario aporta un granito más a datos que aseguran que los antiquísimos habitantes de la Polinesia llegaron a las costas de la América bañada por el Pacífico y allí dejaron entre otras cosas, sus rasgos asiáticos, y porque no, el *kuranto - curanto*.

En México, el término **barbacoa** se aplica principalmente al referirse a este método tradicional básicamente precolombino, de preparar diversas carnes cociéndola en su propio