

## Prólogo

En la historia de la humanidad, la comida ha sido eje de la vida familiar y ha establecido el trabajo de las comunidades. El patrimonio cultural gastronómico de un pueblo le otorga identidad en el mundo. En este libro, todos nos reunimos en torno a una mesa para disfrutar del dialogo de culturas y a disfrutar de la más rica forma de rescatar el saber.

El modelo seguido por los investigadores de las Universidades Nacionales de Córdoba y Entre Ríos, fieles a la propuesta de la comunidad Mapuche "*Las Huaytekas*", dialogan y escriben de manera articulada, armoniosa y profunda del *kIMUN*; construyen un "somos todos" en el camino del aprendizaje intercultural. Los temas se abordan en cuatro capítulos, tal como Mirta y Elisa propusieron en una carta a la Dra. Isabel Brutti diciendo, ..."*Esas cuatro partes constituirán el kultrun, la representación de nuestro territorio, la comunicación con el afuera*".

Los lectores encontraremos en cada párrafo el núcleo ontológico y epistémico del pueblo mapuche, construido en base a la reflexión y la observación que se corresponden a un sistema de significados, símbolos y valores. Podemos reconocer un sentido de integración con la naturaleza, su respeto y cercanía con quien les da la vida, que se manifiesta desde sus orígenes hasta el presente, siendo notoria la *reciprocidad* (actitud de devolver y retribuir desde la dimensión personal, social y cósmica), la ayuda mutua (actitud de servicio a la comunidad) y la transmisión de valores (acto de aconsejar y ser aconsejado). Recopila numerosas recetas, reservorio de olores, colores y texturas, nos acerca a una gastronomía sana y sabrosa, producto de la sabiduría de las comunidades mapuche cordillerana de nuestro país. No solo nos enseñan cómo aprovechan de la madre tierra, generadora de la vida humana y cuidadora de ella, sus frutos y elementos en forma natural respetando los ciclos naturales de cultivo y reproducción, sino también parte de nuestra identidad cultural y de la diversidad étnica de nuestro país.

Deseo reconocer el compromiso de los autores de este libro con el pueblo mapuche argentino. También quiero agradecerles, porque al leer sus páginas se hizo presente, un recuerdo de mi infancia, en la provincia de Catamarca, cuando mi madre con sus manos convertía la harina, junto a otros ingredientes, en una masa que pronto sería una "*torta de pan criollo*" para su familia; o de aquellos otros días en las que por el olor de pan recién horneado, que provenía de una casa vecina, era el anuncio de un pan compartido. De esto también se trata esta obra.

Dr. Omar T. Barrionuevo  
Universidad Nacional de Catamarca