



El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación

Isabel M. Aguilera Bornand

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized neither its spreading and availability from a site foreign to the TDX service. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service is not authorized (framing). This rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA
Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i
Àfrica

El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación

Isabel M. Aguilera Bornand

Director Jesús Contreras Hernández

Programa de Doctorado en Antropología Social y Cultural
(Bienio 2006-2008)

Barcelona, Septiembre 2012

Tercera parte:

LOS MAPUCHE EN LA VALORIZACIÓN

Cuando Héctor Marín Manquecoy, líder del Centro Cultural Mapuche de Villarrica y pequeño empresario turístico, me citó en la Ruka Chanquülco para conversar sobre sus emprendimientos, ni él ni yo sabíamos que el día señalado lo vería casando al boxeador Joel Mayo²⁸⁷. Aunque Mayo le había anunciado su intención de celebrar una “boda mapuche” en la ruka ubicada entre la ciudad natal de la novia, Villarrica, y el poblado de Licán Ray, no era Héctor quien estaría a cargo de realizar la ceremonia.

La Ruka Chanquülco está a la vera del camino, es imposible no verla cuando se transita desde Villarrica a Licán Ray y en cuanto llegué pensé que ese día no sería posible concretar la entrevista con Héctor Marín. La ruka estaba cerrada y afuera, en uno de sus costados, estaba preparado el espacio que acogería la ceremonia. Se trataba de un rehue²⁸⁸ formado por dos troncos escalonados (rehues) uno con cabeza de hombre y el otro de con cabeza de mujer. Entre ambos troncos de aproximadamente dos metros de altura habían tres ramas largas de canelo plantadas en el suelo y frente a estos tres elementos se encontraban cinco cuencos de greda que contenían muday, trigo, catutos, sopaipillas, harina y merkén a modo de ofrenda. Detrás del rehue se izaban dos banderas, una azul y una blanca. De cara a todos los elementos, que componían esa especie de altar, se encontraban dos pequeños bancos tallados en una sola pieza de madera conocidos como “huancos”, en ellos se sentarían más tarde los novios. Esperé hasta que Héctor salió de la ruka y me explicó la situación entre disculpas: el oficiante de la ceremonia había fallado y la haría él, aunque nunca antes lo había hecho y aunque no sabía a ciencia cierta si existía una ceremonia de matrimonio mapuche estandarizada que pudiera realizar. Me dijo que podía quedarme mientras la boda se desarrollaba afuera, pero que luego había fiesta privada donde yo no estaba invitada. A mi me hubiera gustado entrar a la ruka y ver qué comidas habían sido preparadas para la ocasión pero sólo pude distinguir -entre la penumbra y desde afuera- las mesas listas para recibir a los invitados y algunos de los platillos dispuestos: catutos, miyokines, tortilla, sopaipillas y, como bebida, muday.

²⁸⁷ Joel Sebastián Mayo Antipichún nació en la ciudad de Currarehue, en la IX región de la Araucanía el 9 de mayo de 1972. Bajo el alias “el indio”, Mayo se desempeñó como boxeador de la categoría welter o peso mediano. Su última pelea fue en marzo del 2007 en la ciudad de Villarrica. Desde antes de su retiro Mayo está radicado en Austria.

²⁸⁸ Rewe o rehue refiere, en este caso, al lugar sagrado donde se efectuará la ceremonia matrimonial. Ver anexos.

Cuando días más tarde conocí la ruka por dentro, la oferta gastronómica era mucho más sencilla: se esperaba a los turistas solamente con café de trigo y galletas de quínoa porque este proyecto turístico se basa, ante todo, en la venta de artesanía textil. Como vimos en el tercer capítulo²⁸⁹ la Ruka Chanquílco opera como una sucursal del Centro Cultural Mapuche de Villarrica y en ella las tejedoras de las dos comunidades envueltas en el proyecto ofrecen sus productos expuestos en mesones y ganchos para la ropa. Los tejidos son los únicos elementos que dan colorido al espacio amplio y ovalado de la ruka. Además de ellos hay algunos instrumentos musicales colgando de un pilar, un telar y largos mesones con bancos como único mobiliario. El fogón ocupa el centro de la mitad delantera de la ruka y está delimitado por piedras de río, piedras redondeadas. En la mitad trasera, casi al final de la construcción, se levanta una pieza –sin techo – donde están la cocina, el lavaplatos y el refrigerador. En esta cocina se preparan los alimentos que ofrece la Ruka Chanquílco y en ella trabajan tres o cuatro mujeres de la comunidad de la madre de Héctor Marín uniformadas, todas, con un delantal azul.

Antes de conocer la Ruka Chanquílco sólo había entrado a una con anterioridad: la del Centro Cultural de Villarrica. Aun así me había hecho una idea respecto de este tipo de construcciones a través de fotografías y descripciones, y en principio la Ruka Chanquílco me pareció muy ajustada a esa idea, aunque descontando, evidentemente, la habitación interior. Por fuera, la ruka estaba construida totalmente de paja unida por amarras, tenía la forma ovalada que se describe como propia de este tipo de vivienda y una abertura en el techo que permite la salida del humo del fogón. La Ruka Chanquílco es mucho más grande que la del Centro Cultural, pero ésta última fue construida de ese modo porque su función era más bien presentar una ruka como si fuera un objeto de museo y no acoger personas en su interior, además debía ocupar un espacio específico dentro de uno mayor, la entonces Feria Artesanal que luego se convertiría en Centro Cultural. Fuera de la cuestión del tamaño ambas construcciones me parecían muy similares y, sin embargo, Héctor Marín me hizo notar una particularidad de la Ruka Chanquílco que había levantado polémicas. Desde el interior se observaba que el techo no estaba construido solamente de paja, como *debería* ser, sino que dos porciones del cielo estaban cubiertas por planchas de policarbonato transparente a modo de tragaluces. De este modo, Marín buscaba dar mayor luminosidad al interior de la ruka para asegurar la visibilidad de las artesanías que allí se ofrecen y crear un espacio más amable para los visitantes. Desde su punto de vista

²⁸⁹ Ver apartado III.2.1 Centro Cultural Mapuche

la oscuridad podía ser un obstáculo antes que una ventaja en términos de atractivo turístico. Su decisión de modificar el techo le ha significado, según me contara, más de una discusión con quienes la visitan. Hablándome sobre las dificultades que ha tenido que enfrentar para llevar adelante el proyecto turístico, Marín se detuvo en las varias ocasiones que ha tenido que responder a los cuestionamientos de antropólogos y turistas respecto del techo de la ruka. Más que una pregunta Héctor dice recibir “reclamos” basados en la idea de que las rukas “no son así”. En otras palabras diríamos que debe enfrentar una demanda de autenticidad, a la cuál ha respondido más de una vez: “Yo soy mapuche, hago la ruka como quiero”.

Los cuestionamientos sobre *la verdad* de la Ruka Chanquílco no impidieron que Joel Mayo, quien se nombra a sí mismo “el indio joe”²⁹⁰, quisiera celebrar ahí su boda mapuche, y los reclamos de autenticidad tampoco parecen hacer mella en Marín que lejos de pretender ajustar la ruka a los modelos pre-establecidos justifica su modificación apelando a sí mismo y al derecho que tiene *por ser quien es* sobre la ruka en particular y las rukas en general. Pero volvamos al día del matrimonio.

Junto con los novios, que venían desde Villarrica, llegaron los invitados, entre ellos, una familia austriaca que había sido amiga de Joel Mayo mientras trabajaba como instructor de boxeo en ese país. No llegué a entender claramente si Mayo había vuelto definitivamente a Chile o si estaba ahí para casarse y luego volvería a Austria²⁹¹. Los novios y sus padres vestían al *estilo mapuche*. Joel Mayo llevaba una manta o poncho roja con iconografía mapuche y trarilonco de lana con colores blanco, negro y rojo. La novia, un vestido celeste, trarilonco, trapelacucha²⁹² y cintas de colores en el pelo. Llevaba, además, un ramo de flores. Ambos padres vestían mantas negras y la única madre/suegra presente usaba zapatos, pantalones y sweater negros y una pequeña trapelacucha en el pecho²⁹³. En total los invitados no eran más de 20, pero poco a

²⁹⁰http://www.cooperativa.cl/joel-mayo-tras-su-retiro-del-boxeo-no-pase-desapercibido-en-chile/prontus_nots/2007-03-26/201419.html (Consultado 29/08/12)

²⁹¹ Más tarde, revisando la prensa por Internet, supe que Mayo se había radicado definitivamente en Austria y que después de su retiro definitivo del boxeo había abierto una pizzería.

²⁹² Trarilonco y trapelacucha. Ver anexos

²⁹³ La diferencia de tamaño de las trapelacuchas que llevaban la novia y la madre/suegra – una era de un cuarto del tamaño de la otra- y, en general, de la vestimenta de ambas podría dar origen a una discusión interesante que, sin embargo, no puedo abordar de manera cabal porque no indagué suficientemente respecto de quiénes eran las dos mujeres y no sé si la mujer mayor se identificaba o no como mapuche. De todos modos me permitiré plantear algunas cuestiones. La trapelacucha *oficial*, la que se ve en las fotografías de los libros de historia, en los museos y es públicamente reconocida como mapuche, es como aquella que portaba la novia. Es decir una pechera, tal como indica su nombre en mapudungún, grande que cubre prácticamente todo el largo del torso. La trapelacucha de la mujer mayor, mucho más pequeña, se parecía más a un prendedor. Este tipo de trapelacuchas pequeñas no son simplemente una versión miniatura de la trapelacucha *oficial*, sino que ambas forman parte de distintas categorías de objetos. La trapelacucha grande es categorizada como una muestra de la “platería mapuche”, mientras que la

poco los espectadores de la boda fueron en aumento. Mientras Marín, ataviado con trarilonko, desarrollaba una ceremonia breve compuesta de un discurso y bailes al ritmo de la trutruca, fueron integrándose al ruedo que observaba la ceremonia turistas que pasaban por ahí. Además de la trutruca los bailes se ejecutaban al ritmo del kultrún que tocaban una niña vestida casi igual a la novia y una mujer mayor que no llevaba ninguna vestimenta ni adorno particularmente mapuche. En los bailes, que se desarrollan por norma general alrededor del rehue participaron solamente los invitados²⁹⁴. Una vez acabada la ceremonia varios de los turistas se acercaron a hacerse fotografías con los novios y Joel Mayo posaba con los puños cerrados cubriéndose el rostro, en posición de boxeo. Lamentablemente no sé si quienes se fotografiaban a su lado entendían porqué el novio posaba de esa manera, si querían una foto con él porque era Joel Mayo el boxeador, porque era el novio mapuche o ambas. Inmediatamente después de las fotos los turistas subían a sus autos o camionetas con la misma rapidez con que habían llegado y reemprendían el camino. Me quedé hasta que todos los invitados entraron a la ruka y cuando me disponía a partir vi que en vez de cerrar la puerta algunos de los presentes movieron sus autos hasta dejarlos frente a la ruka e impedir así las miradas ajenas. De ese modo se daba por finalizada la parte pública de la boda mapuche.

Y es que esta boda tenía un objetivo público y publicitario. Mi presencia ahí y la de los otros turistas era esperada y deseada porque la celebración, aunque privada, formaba parte del proyecto de Marín, un proyecto que como vimos antes tiene a sus ojos un

pequeña forma parte de la categoría “joyas” o, a lo sumo, “joyas étnicas”. La primera lleva la marca de la tradición y la autenticidad, en tanto que la segunda es el producto de la innovación y la valorización. La trapelacucha en tanto “joya étnica” puede presentarse también como aros, es decir, todavía mucho más empuñada. Diremos, entonces, que mientras la novia usaba una vestimenta y, sobretodo, unos adornos *originales*, la mujer mayor usaba una joya que etnicizaba un conjunto no mapuche y que aún así no se contaría como un elemento propiamente mapuche. Esta diferencia, sin embargo, no se ordena según el binomio original/copia, sino que más bien da cuenta de distintas posibilidades de presentar la etnicidad y de las distintas manifestaciones mapuche que son objeto de la valorización. La joyería mapuche es, quizá, una de las esferas de creación más altamente valorizadas y, por lo tanto, desde hace años joyas de inspiración mapuche se comercializan a nivel nacional en ferias artesanales y pequeñas joyerías. En cuanto a la vestimenta general de los novios, que he definido como propia del *estilo mapuche*, es necesario establecer desde ya que no se trata en ningún caso de un disfraz. Muchas mujeres y hombres en la Araucanía (en el campo y en las ciudades) utilizan corrientemente mantas y rebozos, cintas de colores y/o pañuelos de colores en la cabeza e incluso trapelacuchas. Es menos común el uso de trarilonco femenino y masculino, pero existen ciertas instancias donde se utiliza. Pareciera que los trariloncos y, en general, las distintas joyas que utilizan las mujeres se reservan para las ocasiones extraordinarias, como por ejemplo los nguillatunes, pero también han cobrado importancia en las manifestaciones políticas. En reuniones con las autoridades nacionales y manifestaciones públicas los mapuche suelen presentarse portando todos los elementos que simbolicen su pertenencia. Ciertamente las instancias políticas son también extraordinarias. Se sigue de lo anterior que las vestimentas usadas en la boda celebrada en la ruka Chanquílco corresponden al vestido de *estilo mapuche* adecuado para ocasiones especiales, y que ese estilo se observa-con variaciones- también en el cotidiano.

²⁹⁴ El tipo de baile que se ejecutó se conoce como “purrrún”. Los danzantes se organizan en varias hileras que tienen como punto de origen el rehue. Bailan, por lo tanto, unos al lado de otros y cada hilera detrás de otra. Avanzan rodeando el rehue como formando una estrella que tiene tantas puntas como hileras de danzantes. El ritmo principal del baile lo otorga el toque del kultrún.

carácter al mismo tiempo político y económico. En ese sentido la boda mapuche representaba una posibilidad de visibilización, de realizar públicamente una ceremonia propia no integrada al espacio público nacional, y por otro lado representaba también una oportunidad para publicitar la Ruka Chanquílco en tanto espacio turístico. Ese mediodía no se puso en acto sencillamente la mercantilización de la cultura mapuche o la expresión política de un pueblo, sino una forma novedosa de presencia mapuche que da cuenta del punto donde lo político y lo económico se confunden. Parece ser ese el punto desde donde arrancan los procesos de apropiación e invención que los mapuche desarrollan en el marco general de valorización que venimos abordando en esta tesis.

Esta nueva presencia mapuche –que en ningún caso sustituye a las organizaciones eminentemente políticas – viene a poner sobre la mesa la pregunta con que Comaroff y Comaroff acaban su indagación sobre la Etnicidad S.A: “¿en qué condiciones un pueblo se siente predispuesto a perseguir sus objetivos, su destino manifiesto, por medio de los negocios en lugar de hacerlo derramando sangre, o prefiere lograr sus metas por medio del comercio en lugar de la coacción política? ¿En qué circunstancias es probable que trafique en lugar de combatir con los otros-enemigos?” (2011: 221 – 222). Aunque probablemente no lleguemos a dar una respuesta a la pregunta propuesta, ésta planeará sobre toda la tercera parte de este trabajo y ya contamos con dos elementos que bien podrían ser parte de las condiciones que posibilitan la existencia de una nueva presencia mapuche. En primer lugar hemos señalado, al término de la primera parte, la forma en que en Chile se ha asentado un multiculturalismo de Estado de carácter neoliberal que, aunque fundamentalmente retórico, tiende a una suerte de igualdad en valor de los productos de los pueblos que habitan el territorio nacional, así como a una redefinición de lo nacional. En segundo lugar, abordamos lo que seguramente constituye un aspecto co-relativo a este tipo de multiculturalismo: el entendimiento de la cultura, en nuestro caso de la etnicidad, como recurso económico. Ambas condiciones tienen ciertamente una expresión que trasciende a Chile, sin embargo he intentado dar cuenta de cómo se manifiestan a nivel nacional y cuáles son sus especificidades en ese contexto.

Ahora bien, esta nueva presencia mapuche, es decir, aquella donde el emprendimiento económico se funde con la intencionalidad política no es el proyecto de un pueblo sino el de familias, grupos y comunidades específicas. Analizaremos, por lo tanto, una tendencia particular que no involucra al pueblo mapuche en su totalidad y

que no sustituye a los movimientos políticos mapuche²⁹⁵. El contenido político de esos movimientos y organizaciones y de los proyectos que consideraremos no es necesariamente coincidente. Tampoco es similar el peso del discurso político en uno y otro caso, es decir, la observación permite distinguir entre un discurso de carácter eminentemente político y un discurso centrado en las posibilidades que encierran los negocios, cada uno de ellos asociado a grupos mapuche diferentes. Por todo lo anterior no sería correcto tratar a los grupos mapuche que han optado por el comercio y el turismo étnico como el brazo culturalista de algo así como un proyecto político general del pueblo mapuche, proyecto general que, dicho sea de paso, bien podría no existir. En suma, los movimientos políticos mapuche y los grupos que llamaremos “de nueva presencia mapuche” no se excluyen mutuamente y ambos son visibles a nivel nacional.

En un nivel diferente al que propone la pregunta planteada por Comaroff y Comaroff, si se quiere en un nivel no relacional, la observación de los emprendimientos turísticos y comerciales mapuche que se basan en la comercialización de experiencias y productos étnicos²⁹⁶ revela una serie de aspectos que consideraremos en esta tercera parte. Varios de esos aspectos aparecen reunidos en la boda mapuche celebrada en la Ruka Chanquílco. En primer lugar se aprecia con claridad un proceso de invención cultural y/o invención de la tradición: la ruka y su particular construcción (techo con tragaluz) es una innovación orientada a fomentar el turismo, así mismo la ceremonia es el producto de la creatividad. En segundo lugar el matrimonio anuncia un fenómeno que provisoriamente llamaré de revitalización cultural. El hecho mismo de preferir efectuar una boda mapuche antes que una boda de otro tipo y de querer hacerlo públicamente da cuenta de una voluntad de existir *como mapuche* y de crear nuevas

²⁹⁵ Sería un error pretender que el movimiento político mapuche y la nueva presencia que analizaremos son cuestiones estables y claramente distinguibles. Desde un punto de vista histórico las comunidades de la costa, entre ellas donde se ubica la iniciativa turística del lago Budi, han jugado un importante papel en la conformación de alianzas entre mapuches y en la definición de demandas. Asimismo, y tal como veremos en esta parte, aquello que llamaré *opción por la cultura* es una postura política que, de hecho, tiene su origen en el movimiento que Alcaman (2007) denomina “de autonomía política y cultural”. Este movimiento, surgido después de la dictadura, “desarrolla un proceso de recuperación y fortalecimiento de las prácticas, costumbres y tradiciones indígenas, proponiéndose explícitamente modificar la tendencia hacia la asimilación” (2007:141). Posteriormente surgirá un movimiento orientado a ejercer control territorial. La etnicidad es materia política en todos los casos, la diferencia radica en que algunos grupos y en un determinado momento hacen de la etnicidad una oportunidad de negocios y otros no. Pero el mismo grupo puede haber luchado intensamente por la recuperación territorial y una vez alcanzadas sus metas decidirse a hacer allí una iniciativa turística. Lo que intento sostener es que no debemos imaginar que existen grupos mapuche únicamente orientados a los negocios y otros únicamente orientados a la política. La situación es mucho más compleja y matizada.

²⁹⁶ Es importante aclarar que solamente me concentraré en emprendimientos mapuche que ponen en el centro del negocio lo étnico. Evidentemente hay otro tipo de pequeñas y medianas empresas de propiedad de personas mapuche: aquellas que no ofrecen productos y/o experiencias étnicas. Siguiendo a Comaroff y Comaroff diremos que solamente nos concentraremos en situaciones donde lo central es la transformación de productos y prácticas culturales definidas como propiamente mapuche en mercancía.

instancias para hacerlo, en este caso la ceremonia. La tradición (inventada y reflexiva) ofrecida al turismo es el tercer aspecto que se aprecia en la boda mapuche. Sabemos, sin embargo, que esa oferta tiene límites. Que la distancia entre lo público/abierto al turismo y lo privado/cerrado al turismo se mantiene, porque la turistización en sí misma requiere la selección de elementos. No se trata simple ni necesariamente de proteger determinados elementos de la mercantilización, sino de seleccionar aquello que podrá ser simplificado y adecuado para el turismo, elementos seductores que consigan mostrar la *mapuchidad* que se promete. Por último lo observado en la Ruka Chanquílco, no solamente en la boda, pone de manifiesto la falsa pero extendida dicotomía entre el original y la copia. Las demandas de autenticidad que Marín Manquecoy ha recibido revelan el dilema que enfrentan quienes pretenden ofrecer tradición y al mismo tiempo vivir su adscripción étnica no como una continuidad estricta con el pasado. Pareciera como si los mapuche estuvieran condenados a reproducirse en vez de producirse. Aunque ciertamente lo que los mapuche hacen puede ser leído como una producción de lo mapuche, dicha producción no se da en el vacío sino que en tensión y/o relación con los modelos hegemónicos de representación de los mapuche.

En esta tercera parte nos concentraremos finalmente en los mapuche. Hasta ahora los actores principales de este trabajo habían sido sujetos que se identifican como no-mapuche, quienes teniendo una relación ideológica y económica con *lo mapuche*, producen aquello que dicen describir. Los cocineros producen discursivamente lo nacional, lo mapuche y el papel que en lo nacional jugará lo mapuche. A través del marketing empresarial se produce una serie de elementos asociados tanto a lo nacional como a lo mapuche/étnico, ambos a su vez producidos por ese mismo discurso. A partir de aquí intentaré avanzar centrándome en los discursos y prácticas de sujetos que se identifican como mapuche y que desarrollan una serie de acciones y articulan un discurso tendiente también a la producción de lo mapuche. Si hasta ahora el problema era ¿cómo son representados los mapuche tanto en la cocina como en la comercialización? O, si queremos, ¿cómo se produce *lo mapuche* en esas instancias?, en adelante consideraremos cuestiones de auto-representación y producción discursiva.

Aunque cambiaremos el foco de nuestra atención, no perderemos de vista a los actores que hasta ahora hemos considerado. Entre los mapuche y los no-mapuche que de una u otra manera están involucrados en el proceso de valorización hay relaciones. Quienes se dedican al etnoturismo conocen a algunos cocineros

renovadores, quienes apuestan por la gastronomía mapuche saben del éxito del merkén y de sus usos en los restaurantes de la capital, y quizá más importante que todo lo anterior, todos los emprendimientos que veremos a continuación nacen del apoyo estatal. En este sentido no pasaremos de hablar de lo nacional a hablar de lo mapuche como si ambos términos fueran dicotómicos. Así como en las primeras partes ambos se imbricaban, ahora también lo hacen sobretodo por efecto de la presencia estatal.

A diferencia de los actores mapuche que habían aparecido antes en este relato, es decir, principalmente las mujeres de Carilafquén que no participan de asociaciones marcadas por la pertenencia étnica, ahora la voz mapuche vendrá dada por sujetos que o bien forman parte de agrupaciones o asociaciones “étnicas” o bien han sido capacitados y/o apoyados económicamente por el Estado no simplemente para salir de la pobreza, sino para hacerlo “con identidad”. Esto último es una cuestión fundamental, porque si bien el Estado ha incidido de manera importante en las vidas de las mujeres mapuche de Carilafquén en tanto que campesinas, es decir, capacitándolas en nuevos cultivos que puedan comercializar en la feria local; en las experiencias que consideraremos en esta parte, el Estado cruza las vidas y proyectos de los mapuche fundamentalmente en tanto que mapuches y/o indígenas.

Los cambios en las categorías que designan a los mapuche implican ciertamente cambios institucionales, de modo que ya no será el Instituto Nacional Agropecuario (INDAP) el organismo estatal más relevante- aun cuando se mantiene presente, así como también FIA- y comenzará a cobrar una mayor importancia la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI).

El apoyo estatal, que está a la base de las pequeñas empresas mapuche, se funda en un doble credo desarrollista: el llamado “desarrollo con identidad”, que implica que el Estado actúe con y favorezca la “pertinencia cultural”²⁹⁷, y la microempresa o el

²⁹⁷ Los conceptos que se utilizan en los planes y programas orientados a los mapuche (como el Programa Orígenes creado durante el sexenio de Lagos o el Plan Re-Conocer durante el gobierno de Bachelet) no tienen un significado estandarizado y varían según los documentos que se analicen. Así, por ejemplo, algunas veces se lee “desarrollo con identidad” y otras, “desarrollo integral”. La llamada “pertinencia cultural” puede recibir también el nombre de “pertinencia étnica”. La inexistencia de definiciones ha significado un obstáculo en la operacionalización de los conceptos, problema que fue recogido en la evaluación realizada al Programa Orígenes encargada por el Ministerio de Hacienda en el año 2004 (Bello 2007). Aunque se ha diagnosticado que la indefinición conceptual representa un problema en la implementación de las políticas públicas, hasta la actualidad los documentos oficiales emanados del Estado utilizan los términos antes indicados sin dar a conocer qué se quiere decir con ellos exactamente. Véase, por ejemplo, el “Reglamento Operativo” del Programa Orígenes correspondiente al año 2009 (<http://www.origenes.cl/reglamento-operativo.html>)

emprendimiento a pequeña escala como motor del desarrollo económico. La pertinencia cultural refiere, según Alcaman, a la consideración de aspectos culturales como factores de éxito o fracaso de las políticas nacionales que se implementan entre las comunidades indígenas, así como a la incorporación de diferentes aspectos de las culturas indígenas en la formulación e implementación de las políticas públicas (2007:149-150). Se trataría, por lo tanto, de una cuestión que concierne al Estado y sus agentes, sin embargo en Chile la “pertinencia cultural” parece recaer más bien en los “beneficiarios” de las políticas públicas. Es decir, se espera que ellos realicen acciones pertinentes culturalmente o *lo suficientemente indígena*. Así, la combinación de desarrollo con identidad y pertinencia cultural ha dado origen, en Chile, a unas políticas que privilegian las iniciativas basadas en las ideas de rescate y tradición.

Por su parte, la tendencia a la microempresarización se ha instalado progresivamente como la manera más legítima de superar la pobreza, el estilo “emprendimiento individual” se supone apropiado para todos aquellos designados como grupos vulnerables, fundamentalmente pobres, mujeres e indígenas. Así, un discurso estatal asociado al mérito, el esfuerzo y la constancia individual se encarna en las distintas agencias orientadas a cada uno de esos grupos y también, de manera transversal, en cada repartición²⁹⁸.

El llamado “desarrollo con identidad” no es un plan desarrollista técnicamente acabado, se trata más bien de un lineamiento estatal difuso que encuentra su operacionalización en la microempresa que ofrece productos o servicios étnicos. Diremos, por lo tanto, que una microempresa étnica no es simplemente aquella formada por sujetos que se reconocen como indígenas, sino que además está definida por su oferta que *debe ser étnica*. Desde la perspectiva estatal, un negocio de una familia mapuche dedicado a la comercialización de teléfonos móviles, por dar un ejemplo cualquiera, no cabe dentro del “desarrollo con identidad”. Encontramos en este punto una diferencia entre la definición de la etnoempresa o empresa étnica que manejan Comaroff y Comaroff (2011) y la que se propone a nivel del Estado chileno. Mientras que para ambos autores los emprendimientos que nacen de la transformación de las prácticas y productos culturales propios en mercancía son solamente un tipo de etnoempresa, es decir, la etnoempresa no está definida por su

²⁹⁸ La tendencia al emprendimiento individual como mejor posibilidad para superar la pobreza no es, ciertamente, una particularidad del caso chileno. Comaroff y Comaroff (2011) estiman como un factor decisivo en el surgimiento de lo que denominan “etnoempresas” el movimiento en favor de los microcréditos. Ese movimiento se trataría de una iniciativa global que se basa en la idea de que cada sujeto puede entenderse como un emprendedor autónomo que posee espíritu empresarial (2011: 84 - 85).

oferta; en Chile la tendencia hegemónica es, como he indicado, definir la calidad étnica o no de la empresa por su oferta. Veamos un ejemplo.

En las bases del concurso llamado *Fortalecimiento a iniciativas turísticas realizadas por la población indígena de la región de la Araucanía, hacia la formalización*, correspondiente al año 2008, se explicita tanto el contenido cultural que se espera de la iniciativas turísticas como el fomento de la micro-empresa. De hecho, el título mismo del concurso está orientado a este último aspecto porque formalización es una manera corta de decir formalización como microempresa. El objetivo de este concurso público es:

“Apoyar iniciativas turísticas con pertinencia cultural en sus productos y servicios asociados a los rubros: alojamiento, esparcimiento y alimentación. (ej. Cabalgatas, paseos en bote, excursiones guiadas y otras), que ya estén en funcionamiento a través de financiamiento para el mejoramiento y/o fortalecimiento con inversión en infraestructura, adquisición de bienes, dirigido a la formalización como microempresa del negocio turístico”.

La formalización como microempresa es crucial porque según indican las mismas bases “todos los diagnósticos apuntan a que es necesario el mejoramiento de los servicios turísticos y la formalización del negocio turístico. La no formalización implica que además de no ser relevado como empresa de turismo, quedan fuera de cualquier otra oferta de financiamiento del Estado”. Y no convertirse formalmente en microempresa puede conllevar otras dificultades. En la ceremonia de presentación del concurso, donde participaron diversas instituciones (CONADI, SERNATUR, SEREMI de Salud y Agencia Regional de Desarrollo Productivo), el representante del Servicio Regional del Ministerio de Salud (SEREMI) indicó, según informa CONADI, que “una forma de agilizar la gestión de los documentos sanitario es a través del modelo microempresa familiar”²⁹⁹. De este modo, constituirse en microempresa implica, por una parte, satisfacer los requisitos para el financiamiento y, por otra, facilita el acceso a los permisos necesarios para funcionar.

El objetivo de este concurso es financiar “iniciativas turísticas con pertinencia cultural”. En el contexto de las bases la pertinencia cultural se entiende como “la incorporación y traspaso de elementos (tangibles e intangibles) propios de la cultura Mapuche como parte de la experiencia que ofrece el producto o servicio turístico”. Siendo esto así se determinan una serie de características de las iniciativas que serán premiadas con puntaje adicional a la hora de evaluar los proyectos, por ejemplo: “aquellos que

²⁹⁹ http://www.conadi.cl/noticia260508_3.html. (Consultado 15/01/2009)

realicen un rescate de las actividades propias de cultura Mapuche”; “aquellos beneficiarios que acrediten capacitación en el rubro turístico”; “aquellos que incorporen procesos innovativos [sic] para involucrar al visitante con la valoración del mundo Mapuche”. Las bases, en varios de sus apartados, definen el contenido que debe tener la empresa étnica, lo que en términos gruesos se llama “cultura mapuche”. Al mismo tiempo definen algunos pasos previos que favorecen la elegibilidad de las propuestas, siendo el más importante entre ellos la capacitación en turismo de los sujetos involucrados. Por último, las bases insinúan cuál debería ser el objetivo general de las iniciativas turísticas: tender a la valoración del “mundo mapuche”. En suma, la “pertinencia cultural” define el contenido de las empresas étnicas y, por lo tanto, contenido étnico y empresa étnica operan en Chile como complementos necesarios. Es ese contenido lo que más pesa para conseguir un financiamiento porque eso es lo que el Estado espera de la etnoempresa.

Este ejemplo da cuenta de cómo se operacionaliza el llamado “desarrollo con identidad” en tanto lineamiento económico – político basado en la transformación en mercancía de los productos y prácticas de los pueblos indígenas. Podríamos decir que dada la insistencia en la “pertinencia cultural” y en ideas como “valoración” y “rescate”, este tipo de desarrollo es una estrategia que pretende aunar política económica y política cultural. Usando las palabras de Nancy Fraser pareciera que el “desarrollo con identidad” pretende abordar al mismo tiempo la injusticia económica y la injusticia cultural. Ahora bien, el modo de solucionar la injusticia económica parece ser la microempresa, en tanto que la solución a la injusticia cultural parece ser la etnicización o mapuchización de los mapuche que cobraría la forma de reconocimiento. Ahondaré en este argumento más adelante, por ahora me interesa destacar que es en este marco ideológico y político, ligado ciertamente al multiculturalismo de Estado y a la idea de la cultura como recurso, que se desarrollan los proyectos que consideraremos.

Existe un último aspecto clave que se desprende de las formas de llevar a cabo el “desarrollo con identidad”: los cursos de capacitación o simplemente, capacitaciones. En el ejemplo anterior se observa que las iniciativas turísticas que prueben que sus socios han sido capacitados serán premiadas en la evaluación. Y es que capacitaciones y empresa étnica son cuestiones inseparables. Todas las personas que conocí en el trabajo de campo habían participado en capacitaciones para formar sus negocios, y me indicaron sin ambages que aunque recorriera palmo a palmo toda la Araucanía no encontraría a agentes del turismo o de la restauración “étnica” no capacitados. El financiamiento y los permisos dependen tanto de la “pertinencia

cultural” y la formalización como de las capacitaciones. En realidad, buena parte del esperado desarrollo se juega en los cursos y talleres ofrecidos a los emprendedores étnicos. Es a través de ellos que las normas de higiene y seguridad estipuladas por el Estado son enseñadas a los emprendedores, donde se presenta la forma más adecuada desde el punto de vista institucional para tratar a los turistas, llevar la contabilidad y hacer publicidad. En esas instancias también se promociona el valor de las alianzas y de la asociatividad en la empresa, se intenta traspasar el sentido del “desarrollo con identidad” e, incluso, se trabaja en la construcción de la “pertinencia cultural”, es decir, se trabajan los contenidos étnicos necesarios a la empresa. Todos los aspectos que se trabajan en las capacitaciones son presentados como la base del éxito económico y, probablemente, como el inicio de un justo reconocimiento.

En la página web de Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI), institución a cargo de las gran mayoría de las capacitaciones, se publican regularmente notas relativas a estas actividades. En una de ellas, que da cuenta del “Programa de Capacitación y Gestión de Negocios Turísticos”, encontramos el siguiente párrafo que ejemplifica el tipo de materias que se abordan en las capacitaciones:

“La capacitación tuvo como principales ejes el relacionar a los beneficiarios con la Estrategia de Desarrollo del Territorio Emprende, desarrollar habilidades productivas y fomentar particularismos culturales – como elemento competitivo y diferenciador – en los proyectos de emprendimiento, otorgar las herramientas necesarias en el manejo de gestión de iniciativas turísticas, turismo indígena, marketing, gestión comercial, normas de regulación vigentes, normas de calidad”³⁰⁰

La empresa étnica, en general, y el turismo étnico o etnoturismo en particular toman forma a partir de cursos y talleres donde se tratan materias como las antes citadas. A través de estas capacitaciones las iniciativas turísticas se ajustan a las normativas y regulaciones estatales respecto de ese tipo de negocios y los emprendedores adquieren las “habilidades” que se suponen necesarias para llevarlo a cabo. Diríamos que las capacitaciones acercan al etnoturismo al turismo en general, es decir, se orientan a que las empresas de los mapuche sean como todas las empresas exitosas. Pero al mismo tiempo las capacitaciones tienden a crear empresas altamente diferenciadas, de ahí que en ellas se “fomenten los particularismos culturales”, entre los cuáles no se cuentan ninguna norma mapuche respecto de la salud, la calidad, la contabilidad, etc. Los particularismos culturales parecen remitir a los elementos más folclóricos de los mapuche y solamente a ellos. En definitiva, las capacitaciones se

³⁰⁰ http://www.conadi.cl/noticia290108_b.html. (Consultado 15/01/2009)

orientan a lograr que las empresas étnicas tomen una forma no-étnica, una forma que sería común y deseable para todas las empresas, y un contenido étnico que las diferenciaría dentro de un rubro determinado. Diremos, entonces, que en las capacitaciones se produce tanto la empresa étnica como lo étnico que constituye la oferta de dichas empresas. En otras palabras, las capacitaciones son instancias de producción de *lo mapuche*.

Si el contenido étnico se produce en las capacitaciones ¿puede el etnoturismo, y las expresiones asociadas a él como la alimentación, considerarse parte de una autorepresentación? Intentaré abordar esta pregunta hacia el final de esta tercera parte.

Para describir y analizar cómo los mapuche se involucran en el proceso de valorización y mercantilización que venimos analizando, es conveniente considerar los tres aspectos antes planteados:

- a) que estamos frente a una presencia mapuche que se sitúa en la unión de lo económico y lo político, de los negocios y la voluntad de existir como mapuches.
- b) que en el marco de los negocios emergen procesos de creación cultural y de apropiación que no pueden ser vistos sencillamente como copias de un original o como intentos de producir una identidad étnica que se funda en el pasado y solamente en el pasado.
- c) que la participación de los mapuche en el proceso general de valorización no puede entenderse sino en referencia al Estado y a unas políticas basadas en la conjunción de multiculturalismo y neoliberalismo, porque es de esa unión que surge el desarrollo con identidad que se materializará en la pequeña empresa étnica.

Me centraré en dos instancias donde los mapuche ponen en acto una nueva visibilidad ligada a la pequeña empresa étnica. En primer lugar abordaré un caso de turismo étnico o “etnoturismo” en la región de La Araucanía. Posteriormente analizaremos algunas experiencias de restauración mapuche.

CAPITULO VI ETNOTURISMO

En un principio mi interés por la experiencia turística que ofrecen los mapuche estaba circunscrito a la cuestión alimentaria. Pretendía observar qué tipos de productos y comidas se comercializaban en el contexto turístico e intentar una comparación con los elementos integrados en la “alta cocina”. *In situ* fue imposible no interesarme por varios otros aspectos que referiré sin pretender dar cuenta a cabalidad del llamado “etnoturismo” y sin abordar necesariamente las cuestiones propias de la antropología del turismo. El acercamiento al turismo que propondré tiene como objetivo contextualizar la presentación que los mapuche hacen de sí mismos, presentación de la cuál la alimentación es una parte central. Cada nota de prensa y folleto que he encontrado destaca la oferta alimentaria como un atractivo del etnoturismo. La información en esos textos se refiere a la “gastronomía mapuche” que se presenta como parte de un entramado de elementos “tradicionales” que permiten a los turistas “conocer” al pueblo mapuche.

Utilizaré el término “etnoturismo” para referirme a los emprendimientos turísticos gestionados por mapuches, porque es el que mayoritariamente usan los propios actores para definir su actividad y, además, porque es utilizado por el Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR). Otros términos que a veces se usan como sinónimos de etnoturismo son “turismo cultural”, “agroturismo”, “turismo de intereses especiales” y “turismo rural”, pero además de ser menos comunes no circunscriben con la misma fuerza el fenómeno que nos interesa tratar.

Entre las iniciativas de etnoturismo podemos distinguir dos grupos: aquellas que enfatizan el contacto con la *naturaleza* y aquellas que enfatizan el conocimiento y encuentro *cultural*. No se trata de una distinción exacta porque la mayoría de iniciativas combinan actividades de ambos tipos, pero es posible establecerla a partir de la orientación principal de cada proyecto. En mi exploración privilegié siempre las iniciativas del segundo tipo, es decir, las que presentan como su mayor atractivo la cuestión cultural, pensando que sería allí donde la alimentación podía tener mayor importancia. Así, en lo sucesivo parecerá como si el etnoturismo estuviera definido solamente por su alto contenido étnico, pero esa apariencia es producto de las opciones que tomé y no necesariamente describe al etnoturismo en su conjunto.

Para adentrarme en la oferta turística mapuche hice como cualquier turista, recurrí a Internet y visité la oficina de turismo de Temuco, capital de la Araucanía. Circunscribí

la búsqueda solamente a la Araucanía aun cuando en otras regiones del país también es posible encontrar etnoturismo gestionado por mapuches, y procuré centrarme en las iniciativas que contemplaran en su oferta alojamiento y/o comida. Resultó mucho más sencillo mapear los sitios posibles de conocer a través de Internet, porque en la oficina de turismo no existía ningún tipo de información impresa al respecto. Solamente frente a mi insistencia el encargado accedió a imprimir para mí un documento de uso interno donde aparecían todos los emprendimientos definidos como étnicos con sus respectivos números de teléfono y ubicación. Eso fue en el 2009. Para el 2011 ya existían dos folletines bajo el título “etnoturismo” que se podían recoger gratuitamente en las oficinas de SERNATUR. Uno de ellos recoge las “rukas turísticas” más cercanas a Temuco y el otro los lugares “étnicos” en la costa de la región. Ambos incluían mapas rutereros y teléfonos de contacto. La cuestión del teléfono es realmente fundamental porque la única forma de realizar una visita exitosa a un lugar de etnoturismo es habiendo llamado previamente. Es necesario llamar por dos razones: primero para estar segura de cómo llegar. A excepción de la Ruka Chanquílco ninguno de estos lugares se encuentra cerca de caminos transitados, al contrario la mayoría están ubicados en zonas rurales alejadas de los centros urbanos y son de difícil acceso. Llegar en auto es siempre la opción más rápida y muchas veces la única opción. Segundo, porque el etnoturismo – al menos el que he conocido- no funciona todos los días y a todas horas. Los gestores turísticos son ante todo trabajadores rurales y el turismo es solamente una parte de sus ocupaciones, es decir, representa una actividad económica complementaria a la agricultura. Así, llegar de improviso a una ruka turística puede significar encontrarla cerrada y a los supuestos anfitriones fuera de casa. De todos modos concertar una visita por teléfono tampoco asegura un encuentro. Me detendré un momento en las dificultades que encontré para establecer los contactos y realizar las visitas porque ellas ayudan a comprender cómo funciona el etnoturismo mapuche.

Una vez hube seleccionado los lugares que me interesaba conocer, dejándome llevar por la información de Internet e intentando cubrir al menos los dos sectores más visitados de la Araucanía, la costa y la zona lacustre, comencé a llamar a los teléfonos indicados (todos son móviles porque la red fija no tiene cobertura rural). Aunque en el contacto inicial mis interlocutores fueron siempre muy amables, fue necesaria una segunda e incluso una tercera llamada para poder concretar mi visita. Ciertamente pudo pesar en ello que yo quisiera ir hasta sus casas por una cuestión de trabajo académico, pero por otro lado siempre mostré mi intención de pagar por el alojamiento y la comida, es decir, de operar doblemente como turista y estudiante. Pero la

posibilidad de recibir a una turista sola no parecía adecuada. Héctor Marín (de la Ruka Chanquülco) simplemente se negó a que yo fuera hasta su ruka en el cerro y en otros tres sitios me indicaron que no podía quedarme a dormir y que solamente podía comer si me comprometía a ir con al menos una persona más. En otros lugares, no exactamente turísticos, como la Fundación Chol-Chol que entre sus actividades ofrece “comida mapuche” exigían un mínimo de 10 personas. Después de mis primeras visitas a Weche Ruka y a la Ruka Chanquülco, comprendí que las evasivas tenían que ver fundamentalmente con dos cosas: no estábamos en temporada alta y el etnoturismo está diseñado para grupos.

El mes de mayor afluencia turística en la Araucanía es febrero, aunque enero también es un mes importante. Yo pretendía comenzar mi exploración a fines de diciembre pero fue necesario esperar un poco más. En términos generales el etnoturismo funciona solamente dos meses al año, en el verano, los demás meses no se reciben turistas y si llegan a presentarse será bajo la forma de grupos guiados por un operador turístico. Recibir grupos es también en el verano la modalidad más común, sobretodo cuando se trata de visitas por el día. Los grupos se conforman generalmente de turistas extranjeros que recorren el sur del país en autobús y se detienen durante algunas horas en una ruka turística. Este es el modelo de negocio que privilegia la Weche Ruka, ubicada a solo 17 Kilómetros de Temuco en un pequeño predio ocupado por la ruka, la casa familiar, otra pequeña construcción que funciona como sala de exposición de textiles, una huerta y un prado en cuyo centro se observa un rehue³⁰¹.

La ruka tiene capacidad suficiente para recibir grupos de hasta 30 personas y reúne en su interior elementos muy similares a los vistos en la ruka Chanquülco: instrumentos musicales, piedra de moler, olla de fierro, un kúpülwe³⁰², entre otros. La visita de los grupos, previamente acordada entre el operador turístico e Irene Weche, se compone de tres actividades: en primer lugar una de carácter pedagógico en la que los visitantes recorren la ruka y sus alrededores en compañía de la anfitriona. Durante esta actividad Irene explica los elementos que componen el rehue, la arquitectura de la ruka y sus sentidos asociados, los usos cotidianos y rituales de los distintos objetos que se presentan en su interior. La segunda actividad es un almuerzo que, según Irene, aunque se compone de algunos platillos mapuche como catutos y muday, se

³⁰¹ En este caso se trata solamente de un tronco con peldaños y alguna forma en la parte superior que quedaba cubierta por las ramas de un árbol.

³⁰² Ver glosario de mapudungun.

define más bien por su carácter “campesino” y “saludable”. Utiliza, en general, los productos de su huerta para hacer platos como porotos con cochayuyo o chuchoca con papas. Como bebida ofrece juegos de fruta naturales y de hierbas medicinales.

Después del almuerzo los turistas pasan a la sala de exposiciones donde pueden comprar desde alfombras y mantas hasta trarilonkos tejidos a modo de adorno o souvenir. Conocer la huerta puede ser también una actividad posible y, en algunos casos, puede estar presente en estas actividades una machi con la cuál Irene tiene “un convenio” y le paga para presentarse ahí según los requerimientos. Realmente lo único que no forma parte del circuito turístico es la casa de Irene. Aunque la información que yo había obtenido sobre Weche Ruka indicaba que era posible encontrar alojamiento allí, ya no existía esa posibilidad. Antes, según me contara, alojaba turistas en su casa durante los veranos. Para ellos no tenía preparada ninguna actividad específica porque “aquí la gente paga por sacar el pasto, por entrar los animales, hasta por lavar la loza” (Sra. Irene Weche). Efectivamente, en el folleto promocional de Weche Ruka para el año 2006 - donde la iniciativa se define como “turismo étnico mapuche” y, al mismo tiempo, como “turismo rural”- se ofrece alojamiento, visitas a la ruka (única actividad que se realizaba para el 2009) y “participación”. En esta última categoría se encuentran actividades como “desmalezado”, “recolección de huevos” o “siembra” asociadas a un precio.

Además de los grupos de turistas extranjeros, en la Ruka Weche, así como en otros espacios de etnoturismo, se reciben grupos que realizan allí actividades no turísticas por un día o dos. Por ejemplo excursiones de fin de año de empresas, cursos de formación universitaria, seminarios y congresos de distinto tipo³⁰³. Iniciativas como “Ruka Kimun” y “Kom Che Ñi Ruka” (más conocida como Afunalhue) están pensadas especialmente para estos eventos. Ésta última, sin embargo, no representa un exponente de etnoturismo tal como lo hemos definido porque es propiedad de la Universidad Católica de Temuco. Allí la Sede Villarrica de dicha universidad ejecuta un “programa de educación de adultos y desarrollo de comunidades rurales”, orientado principalmente a agricultores mapuche. De todos modos, en Afunalhue se ofrece “comida típica mapuche”, artesanías y productos alimentarios que son comercializados por las mujeres de la comunidad, quienes a su vez participan de los programas de capacitación de la Universidad Católica. Kom Che Ñi Ruka, definido en el folleto como

³⁰³ En el libro *Quand les mapuche optent pour le tourisme*, Aurélie Volle se refería a esta modalidad turística como un modo minoritario asociado al turismo interno. En sus observaciones destacan tres iniciativas – todas en la IX región- que cuentan con salas de conferencias y comedores adaptados para llevar a cabo seminarios estatales, de ONGs y de sindicatos.

“hostal rural”, es una gran construcción inspirada en una ruka. Tiene tres plantas, en la planta baja hay un restaurante que permanece abierto durante todo el verano y en las dos superiores, habitaciones de distinta capacidad. A un costado de este hostal-ruka se levanta una construcción rectangular que acoge dos salas de clases o de reuniones y una sala especialmente adaptada para la realización de talleres gastronómicos orientados a mujeres mapuche (más tarde sabría que las mujeres de la iniciativa turística del lago Budi se habían capacitado allí). En los jardines que rodean la ruka hay juegos para niños, una “granja demostrativa” y una capilla.

La Ruka Kimun, ubicada a pocos kilómetros de Temuco y de fácil acceso en auto, es un proyecto familiar propiamente etnoturístico. En su página web se presenta como “Ruka Kimun. Turismo y gastronomía mapuche” y como un espacio de “vinculación intercultural, educación y turismo especializado”³⁰⁴. Junto a la casa familiar, Juan Antonio Painecura levantó una ruka con todas las comodidades necesarias para efectuar reuniones y actos pedagógicos. Tiene luz eléctrica, mesas y bancos para sentarse, una pantalla y un proyector. Junto a la pantalla, que generalmente está enrollada arriba del todo y no se ve, hay una manta o poncho rojo, un trarilonko masculino y un rebozo de mujer, que los visitantes pueden usar para hacerse fotografías. La ruka tiene también fogón, instrumentos musicales, küpulwe, una piedra de moler y varios otros objetos que acaban conformando una especie de museo. La oferta de Ruka Kimun, según la pareja cuidadora del lugar, consiste en alquilar la ruka para actividades variadas, ofrecer el catering de esas actividades y, si se quiere, una charla sobre “cultura mapuche”. En la página web la oferta se presenta según las siguientes categorías: “programas educativos”, “rutas turísticas”, “gastronomía”, “actividades” y “proyectos y consultorías”. Las actividades se desarrollan en la Ruka Kimun y duran como máximo un día porque esta iniciativa turística no contempla alojamiento. Todas las actividades incluyen una comida, una charla educativa con matices diferentes y algún juego o paseo. Las “rutas turísticas” duran más de un día y, por lo tanto, se desarrollan en las dependencias de otras iniciativas etnoturísticas, pero son operadas por Ruka Kimun. Esto quiere decir que entre los microempresarios y asociaciones de microempresarios turísticos mapuche existen redes y alianzas. Una de las rutas turísticas propuestas lleva por nombre “Conviviendo en una comunidad Mapuche Lafkenche en el maravilloso Lago Budi” y es la materialización de la alianza entre los gestores de la Ruka Kimun y Mauricio Painefil, líder de la asociación del Lago Budi a la que dedicaremos casi por completo este capítulo. Los “programas

³⁰⁴ http://www.rukakimun.cl/v2/index.php?option=com_content&view=article&id=76&Itemid=2&lang=es
(Consultado 27/02/2012)

educativos” no están orientados a turistas sino a estudiantes, principalmente universitarios, nacionales y extranjeros. La oferta educativa es variada – “historia, cosmovisión, medicina mapuche, gastronomía y diversas artes como el tejido, orfebrería, música y danzas entre otras, son parte de las temáticas bajo las cuales se desarrollan estos programas educativos”³⁰⁵ – participando de ella grupos de estudiantes de medicina, gastronomía y nutrición de distintas universidades nacionales. Para los estudiantes norteamericanos los programas son de mayor duración y abarcan varias temáticas, así por ejemplo en el año 2006 se ofrecieron dos cursos, uno llamado “Economía, globalización y sus efectos en la población mapuche” y otro llamado “Desarrollo, cultura y justicia social”. Éste último se dictó también en 2007, 2008 y 2009³⁰⁶. Los “proyectos y consultorías” que desarrollan los gestores de la Ruka Kimun tienen que ver fundamentalmente con etnoturismo y gastronomía. En el capítulo VII me detendré en la oferta gastronómica de esta ruka porque, según algunas informantes, el trabajo que Juan Painecura ha realizado respecto de la gastronomía marca un antes y un después en la oferta alimentaria mapuche.

Las actividades que propone Ruka Kimun están orientadas a grupos, de hecho cada una de ellas explicita el número mínimo de participantes requeridos para su realización. La lógica de los grupos –de turistas, estudiantes, compañeros de trabajo – impera en el etnoturismo y, en ese sentido, estar sola fue una dificultad a la que se sumaron una fecha no totalmente intensa en turismo y, por último, otro factor que no había considerado: las modalidades de alojamiento.

Varias iniciativas etnoturísticas tenían capacidad para alojar entre cuatro y ocho personas al mismo tiempo, pero contaban solamente con una cabaña o una ruka. En esos casos los anfitriones privilegiaban acoger “familias” o “grupos”, es decir, personas que se conocieran entre sí para compartir las viviendas. Esto significaba que si me aceptaban como turista, si podía quedarme algunos días, tendría que estar sola y no podría ver a ningún otro turista, ni apreciar cómo se desarrollaba el turismo étnico sin referencia exclusiva a mí. Es cierto, por otro lado, que este dilema no llegó a plantearse nunca porque nadie estuvo dispuesto a recibirme sola.

La predilección por los grupos es económicamente lo más razonable. Siendo el etnoturismo una actividad secundaria que requiere movilizar una serie de recursos humanos y económicos para echar a andar cada temporada y que además implica

³⁰⁵ http://www.rukakimun.cl/v2/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=22&Itemid=6&lang=es&limitstart=5. (Consultado 27/02/2012)

³⁰⁶ *Ibid.*

dejar de desarrollar la actividad económica principal, los grupos aseguran una ganancia que justifica la inversión en tiempo, trabajo y dinero. Así las cosas tuve que conseguir compañía para seguir mi periplo y decidí ceñirme a las iniciativas turísticas con mayor capacidad hotelera para evitar ser la única visitante. Y llegué al lago Budi.

VI.1 “Naturaleza y Cultura Ancestral en el Lago Budi”

La oferta etnoturística en el lago Budi se presenta a través de una página web muy completa: www.lagobudi.cl. Ahí es posible ver fotografías de las instalaciones, obtener varios teléfonos de contacto, una dirección de correo electrónico, y conocer en detalle qué actividades se pueden realizar. La información está organizada según lugar de alojamiento pero también en “programas turísticos”. Es decir, se puede contactar directamente con la persona a cargo del alojamiento o se puede contratar un programa que incluye el alojamiento, las comidas y una serie de actividades predeterminadas. Había seis tipos de programas –adjunto todos en el anexo – pero algunos de ellos requerían un mínimo de 6 o más personas. Entre los que se podían realizar para menos personas, me incliné por uno llamado “Arte y Conocimiento Mapuche en el Lago Budi” porque incluía entre las actividades un “taller gastronómico”. El programa en su totalidad ofrecía lo siguiente:

“guía local, recepción en el paliwe ad leufu, transbordo en bote desde leufu hasta camping ragwe, traslado en carreta, cabalgata al interior de la comunidad, visita a un huerto medicinal, participación en taller gastronómico, conferencia interactiva sobre cultura mapuche, visita a artesanos y participación en elaboración de productos, participación en programa artístico cultural, alojamiento en hospedaje familiar, pensión completa”³⁰⁷.

Este programa fue diseñado para desarrollarse en dos días y una noche, pero yo me quedé más tiempo y fuimos haciendo poco a poco las actividades. Comprimir muchas actividades en pocos días es expresamente buscado por los anfitriones, en particular por Mauricio Paineñil, el principal gestor de esta iniciativa turística, quien hace constantemente referencia a su deseo de que los turistas no se aburran y se mantengan todo el tiempo ocupados. De modo que cada programa está pensado como una sucesión incesante de estímulos. Aunque la ribera sur del lago Budi, donde están las instalaciones turísticas, bien podría ser objeto de un turismo basado en el silencio y la tranquilidad, se ha optado por enfatizar el movimiento de los visitantes entre una ruka turística y otra, la participación activa de los turistas en las actividades y por un traspaso constante de información de carácter pedagógico. Muy poco espacio queda abierto a la contemplación solitaria o a los paseos sin guía por la comunidad.

³⁰⁷ <http://www.lagobudi.cl/actividades/circuito5.htm> (Consultado el 10/12/08)

Antes de detenerme en describir lo que ví y comí en el lago Budi, quiero comenzar entregando alguna información general a modo de contexto. El lago Budi se ubica en la costa de la Araucanía entre las comunas de Puerto Saavedra y Teodoro Smith, 90 kilómetros al sur de la capital regional, Temuco, y tiene la particularidad de ser de agua salada. A diferencia de los lagos Calafquén y Villarrica, que están en la zona más turística de la Araucanía, en este lago no se practica el turismo de sol y playa, y los poblados que ocupan sus riberas no representan un atractivo turístico. El Servicio Nacional de Turismo denomina al sector que comprende las comunas de Carahue, Puerto Saavedra, Teodoro Smith y Toltén, “Araucanía Costera”, y en sus folletos se destacan fundamentalmente tres aspectos: la belleza natural, la presencia de la “cultura mapuche-lafquenche” y el vínculo emocional que habría tenido el poeta Pablo Neruda con la zona. Se trata, por lo tanto, de un espacio específico – desde el punto de vista turístico – de la Araucanía. Pero la llamada Araucanía costera es también específica en tanto constituye un foco importante de pobreza en la región³⁰⁸ y la mayor parte de su población habita zonas rurales. En las riberas del Budi existen 110 comunidades mapuche y, en general, la Araucanía Costera es densa en población que –según el Censo – es mapuche. Por esto la cuenca del lago fue decretada en 1997 “Área de Desarrollo Indígena” (ADI), lo cuál significa –en términos prácticos – convertirse en un territorio donde los gobiernos focalizan ayudas y recursos especiales a las familias mapuche³⁰⁹. Desde que la zona es un ADI ha sido escenario de diversos programas del Estado y la cooperación internacional. A finales del año 2002 comenzó a implementarse en el área el programa Orígenes, política pública emblemática del gobierno de Ricardo Lagos que representaba una estrategia orientada al reconocimiento formal y simbólico de los pueblos indígenas³¹⁰ (Bello 2007). Aunque Orígenes tenía objetivos diversos, la identidad del programa quedó desde muy temprano definida por los recursos que prometía entregar a las comunidades. En el ADI Budi el Programa financió 572 proyectos de los cuáles 392 correspondieron al componente Desarrollo Productivo y fueron de los siguientes tipos: ganaderos,

³⁰⁸ La Araucanía, en su totalidad, es la región más pobre de Chile. Pero en la costa esa pobreza es más acusada. Según la Encuesta de Caracterización Socioeconómica Nacional (CASEN) del año 2009 correspondiente a los últimos datos disponibles, más del 23% de los “núcleos familiares” de la región de la Araucanía son “Pobres no indigentes” o “indigentes”. Ese porcentaje constituye el mayor a nivel nacional.

³⁰⁹ Las Áreas de Desarrollo Indígena (ADIs) surgen a partir de la aplicación del artículo 26^a de la Ley Indígena de 1993: “El Ministerio de Planificación y Cooperación, a propuesta de la Corporación, podrá establecer áreas de desarrollo indígena que serán espacios territoriales en que los organismos de la administración del Estado focalizarán su acción en beneficio del desarrollo armónico de los indígenas y sus comunidades”

³¹⁰ Desde el punto de vista de Álvaro Bello (2007) el Programa Orígenes está estrechamente ligado, en la Araucanía, a los intentos por resolver el conflicto latente entre organizaciones mapuche y el Estado. Es por ello que en esa zona del país el Programa actuó fundamentalmente a través de la satisfacción inmediata de demandas materiales. En otras palabras se buscaba apaciguar el conflicto a través de la liberación de recursos.

agrícolas, agroforestales y forestales, microempresas, apicultura y artesanía. 43 proyectos correspondieron al componente llamado Educación y Cultura, y en este caso los aportes del Programa se utilizaron en “la compra de instrumentos y vestimenta tradicional mapuche, actividades de rescate cultural, promoción y fortalecimiento de la identidad, eventos culturales, ceremonias y fiestas tradicionales, entre otras” (Bello 2007:217). 83 proyectos correspondieron al componente Fortalecimiento y 12 al de Salud Intercultural.

En el 2000, es decir, después que se decretara el ADI y un poco antes de la llegada del Programa Orígenes, comenzó a fraguarse el proyecto turístico actualmente llamado “Leufu Budi. Naturaleza y Cultura ancestral”. Ubicado en la ribera sur del lago, el proyecto fue iniciado por tres familias de la comunidad Llaguepulli, el año 2010 eran 19 familias las participantes, que hacían aproximadamente un total de 75 personas.

“Leufu Budi” no es un proyecto de la comunidad, sino de una asociación de familias al interior de una comunidad. Esa asociación reúne a familias a su vez constituidas en micro-empresarias, en otras palabras es una asociación de micro-empresarios. Casi todas las familias asociadas están emparentadas, pero para explicar el parentesco antes que presentarse como una gran familia extendida, se explicita la presencia de dos ramas distintas: los Paineofil y los Lefio. Ninguno de esos dos apellidos, sin embargo, corresponde al apellido que une a ambas familias porque son los apellidos de los maridos de dos hermanas. De una de esas uniones nació Mauricio Paineofil, de la otra unión nacieron tres hijos, todos participantes de la iniciativa turística. La generación de Mauricio corresponde a los asociados de mayor edad que son, al mismo tiempo, los más activos en el trabajo turístico. Lo que nos encontramos, entonces, es una asociación de micro-empresarios que están emparentados entre sí y pertenecen a la misma comunidad mapuche. Como prestadores de servicios turísticos, sin embargo, “Leufu Budi” es solamente una asociación de micro-empresarios. La adopción de esa forma responde a varias cuestiones y no debe conducirnos a hipótesis apresuradas respecto al funcionamiento comunitario, ni las relaciones familiares. La llamada “asociatividad” es promovida desde varios organismos estatales y las asociaciones al interior de las comunidades son un modelo común utilizado para facilitar los largos trámites que se requieren para obtener recursos públicos. Por otro lado, la tendencia a la micro-empresa opera, como hemos deslizado, a modo de requisito para postular a concursos públicos. La importancia de asociarse es claramente identificada en el discurso de Paineofil: “Lo fundamental es la unidad, articularse con otras familias (...) a la hora de postular proyectos las instituciones, hoy

en día, privilegian la asociatividad, eso da muchos más canales de recursos, de apoyo. Entonces hay que unirse, asociarse para poder salir adelante”. En el proceso de conseguir financiamiento, permisos y capacitaciones que hagan posible un proyecto turístico es más sencillo operar según las categorías dispuestas por el Estado como las más funcionales, antes que como una comunidad o un grupo al interior de una comunidad y eso Mauricio Paineñil parece tenerlo claro. Sin embargo, su modo de expresar parte del discurso hegemónico sobre el valor de la asociatividad se mezcla con la idea de “unidad”, una idea recurrente en los discursos mapuche que intentan responder a la constante crítica respecto de su incapacidad para acordar ideas y trabajar juntos que desde la sociedad nacional se les dirige. Así, el supuesto valor de la asociatividad engarza muy bien con una imagen extendida respecto de los mapuche: su desunión.

La asociación “Leufu Budi” gestiona el proyecto turístico de un modo que llamaremos, siguiendo a Volle (2005), “semi-comunitario”, es decir, que la gestión descansa un grupo de familias al interior de una comunidad que se unen para trabajar juntos en un proyecto turístico (2005:69). Debemos retener, por lo tanto, que analizaremos un caso de etnoturismo que no responde a los intereses de una comunidad mapuche. Este tipo de gestión, implica un trabajo a veces más cercano a lo grupal y a veces más cercano a lo individual. Y esa diferencia se encarna en las dos opciones de viaje: alojamiento o programa turístico.

Cuando se contrata directamente el alojamiento toda la ganancia es para el dueño/a de dicho alojamiento – sea cabaña, camping o ruka. En cambio, los programas tienen una organización que busca repartir el dinero entre la mayor cantidad de familias posibles. Una familia se hace cargo del alojamiento, otra de la alimentación y cada una de las actividades se desarrolla con una familia distinta. De este modo, todos quienes participaron en la ejecución del circuito turístico reciben el dinero asociado a cada una de dichas actividades que, por cierto, no es la misma cantidad. Por ejemplo, un paseo en bote se paga mucho más barato que una noche en una cabaña.

Mauricio Paineñil –líder de la asociación y hermano del lonko de la comunidad quien no participa del proyecto turístico – se encarga, junto a su hija que estudia hostelería en el Instituto Nacional de Capacitación (INACAP), de gestionar los programas. Una vez que ellos acuerdan una visita contactan a las familias de la asociación para organizar el recibimiento. Según un listado se sabrá a quién le corresponde alojar a los turistas en su cabaña o ruka. Nunca se aloja a los turistas en la propia casa, de hecho las

viviendas de los micro-empresarios están completamente cerradas al turismo, las visitas nunca llegan a conocer dónde viven los anfitriones. A partir de las actividades que contemple el programa se organizan los horarios de cada una de las prestaciones (cabalgatas, paseos en bote, muestras de artesanía, “encuentro cultural”, etc.) en las que me detendré más adelante. Mauricio y su familia están a cargo también del “espacio gastronómico” y ellos proveen el almuerzo y la cena para los turistas, quienes deben dirigirse al medio día y al caer la noche a kom che ñi ruka, el restaurante que lleva exactamente el mismo nombre que la ruka de Afunalhue. Una vez concluida la visita se reparte el dinero, en función de una lista de precios previamente acordada, entre las familias que participaron. Los turistas pagan por el total del programa en la caja del restaurante sin saber cuánto de ese dinero irá a parar a cuáles manos.

Para desarrollar este proyecto turístico, Mauricio Painefil y sus socios y socias contaron con el apoyo técnico y económico de actores del sector público y privado. Entre estos últimos los más importantes fueron la Fundación de Desarrollo Local IMPULSA, que asesoró el proyecto durante 6 años, y la Fundación Andes, que aportó fundamentalmente dinero. Los organismos del sector público que de alguna manera incidieron en la puesta en marcha y el desarrollo del proyecto son varios: el gobierno regional de la Araucanía, la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI), el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (FOSIS), el Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR), el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC) y las municipalidades de Puerto Saavedra y Teodoro Smith. Las primeras reuniones donde se propuso considerar el turismo como una posibilidad para el “desarrollo” de las comunidades del sector correspondieron a los talleres del Plan de Desarrollo Comunal (PLADECO) de la Puerto Saavedra. Luego, aproximadamente el año 2001, cobraría relevancia la Fundación IMPULSA y a partir de ahí empezaría el trabajo de Painefil orientado a buscar “alianzas” y financiamiento. Es importante destacar que Mauricio, así como Héctor Marín, tiene un conocimiento profundo sobre el funcionamiento del Estado en el nivel local. Conoce el lenguaje de los proyectos, las distintas oficinas y agencias a las que se debe recurrir según qué tipo de necesidades, comprende la lógica de las capacitaciones, los permisos y la supervisión por parte del Estado que implica montar una empresa turística. Se trata de un conocimiento que casi por fuerza deben tener los líderes locales por ejemplo para insistir en la electrificación rural, cuestión que en Llaguepulli consiguieron en el 2002. Así, el turismo étnico en el lago Budi nació a partir de la movilización de recursos privados y públicos, todos externos a la comunidad, que permitieron en primer lugar diseñar un producto turístico (imagen corporativa, arquitectónica, etc.), luego conseguir todos los permisos necesarios para

echarlo a andar y finalmente dejar sentadas las bases para su administración futura. En este sentido lo que observamos en la ribera sur del Budi es una iniciativa turística que siendo gestionada por mapuches, fue diseñada a través de un proceso que incluyó al Estado, por una parte, y a agentes privados, por otra. Me interesa destacar esto porque, si bien al principio de esta parte he anunciado que nos centraríamos en la forma en que los mapuche producen *lo mapuche* en el contexto general de valorización, no debemos confundir aquello con una dicotomía mapuche/ no mapuche, ni mapuche/Estado. Aunque ciertamente en el turismo los mapuche tienen un rol principal -a diferencia de lo que ocurre con la renovación de la cocina chilena o con la comercialización de productos étnicos-, ese rol no es sinónimo de aislamiento respecto de la institucionalidad nacional. Ahora bien, la participación estatal y privada en el diseño del proyecto turístico tampoco debería conducirnos a ver en él una imagen de los mapuche y de *lo mapuche* creada desde lo no mapuche, como sí podríamos pensar respecto de los otros dos fenómenos de la valorización que hemos considerado, porque en el turismo étnico, y a pesar de la evidente jerarquía de poderes que se pone en juego en la negociación con el Estado, los mapuche tienen poder de decisión y gestión.

Una vez que la Fundación IMPULSA dejó el proyecto Leufu Budi, los asociados han seguido trabajando sin un apoyo técnico específico. El financiamiento inicial sirvió para la construcción de las rukas y cabañas, y posteriormente han conseguido otras fuentes de financiación específicas aplicando a proyectos. Uno de los problemas que Paineñil estima urgente es la imposibilidad de convencer a los socios de invertir dineros propios en la iniciativa. En términos concretos esto se traduce en la negativa de los socios de entregar una parte de lo que reciben por cada prestación para ir haciendo un fondo común útil para nuevas inversiones. Según contara Mauricio es común que en las reuniones de la asociación se develen tensiones y sospechas respecto de la forma de adjudicar los turistas a tal o cual alojamiento y de la correcta repartición de las ganancias. Frente a esto la posibilidad de que cada socio aporte a un fondo común se vuelve todavía más problemática.

Aunque Volle (2005) considera la iniciativa del Budi como una de las menos rentables de la Araucanía, no era esa la percepción de Paineñil en el año 2010. Al contrario, la asociación planificaba una ampliación de su capacidad hotelera para lograr llegar hasta las 100 camas y aunque poco a poco comenzaban a ser más los turistas nacionales que los extranjeros, la demanda seguía siendo alta cada verano.

VI.1.1 Como llegar

Casi un mes antes de llegar al lago Budi comencé a gestionar mi visita telefónicamente. Llamé al número que la página web recomendaba cuando se quería contratar un programa turístico y me comuniqué directamente con Mauricio Paineñil, sin saber todavía que él sería mi guía durante mi estancia y que estaba conociendo al líder del proyecto turístico. Desde el comienzo, Mauricio se mostró muy dispuesto a recibirnos pero al mismo tiempo dudoso respecto de la fecha y equívoco en las instrucciones sobre cómo llegar. Después de al menos cuatro conversaciones telefónicas conseguimos acordar una fecha y una hora para nuestro encuentro. Mauricio me indicó en qué cabaña estaríamos alojados y cómo llegar hasta ella. Aunque las instrucciones eran difíciles para una desconocedora de los caminos y la clave para encontrar la ruta correcta era “ver las rukas”. La *experiencia mapuche* había empezado.

Desde el pueblo Teodoro Smith comenzamos un largo recorrido por caminos de tierra, algunos en mejor estado que otros. Yo llevaba un mapa pero los caminos eran tan menores que no aparecían y, evidentemente, en los mapas no salen marcadas las comunidades mapuche, así que nos perdimos. Durante una hora solamente pasó un auto. Su conductor, que conocía el lugar donde nos dirigíamos, nos dio nuevas instrucciones pero tampoco conseguimos llegar a destino. Desde Teodoro Smith hasta Llaguepulli transitan muy pocos vehículos y los caminos se bifurcan una y otra vez. El camino más fácil y transitado es desde Puerto Saavedra, pero eso no lo supe hasta que dejé el Lago Budi. Tuvimos la suerte de cruzarnos -después de varias vueltas, idas y venidas - con una camioneta que llevaba en el costado el logo de INDAP y el funcionario se ofreció para guiarnos hasta la comunidad. Previamente, eso sí, tuvimos que acompañarlo en una visita profesional. Las dificultades de acceso no hacen, sin embargo, a la comunidad de Llaguepulli un lugar totalmente aislado, ni mucho menos intocado. Es cierto que está más lejos de los centros urbanos que la Ruka Chanquñilco, Weche Ruka y la Ruka Kimun, que los caminos están en peor estado y que es difícil encontrar transporte colectivo, pero en la comunidad hay una escuela pública y los habitantes de la zona se movilizan hacia los pueblos e incluso las ciudades para comprar, ir al hospital y estudiar. Reciben también las visitas normales de todo sector rural: funcionarios de INDAP y del ministerio de educación fundamentalmente. En definitiva, aunque la iniciativa turística se haya lejos de un centro urbano importante y se encuentra mal comunicada, no es particularmente aislada para los estándares de la ruralidad en Chile.

Ya anocheciendo comenzamos a ver las rukas. Realmente era una visión impresionante por inesperada, pero también porque daba la sensación de estar en otro lugar y, sobretodo, en otro tiempo. Nunca había visto más de una ruka a la vez y ahora comenzaba a recorrer un camino donde se sucedían a distancias irregulares, ninguna al lado de otra y casi todas cerca de alguna casa. En este primer acercamiento conté, por lo menos, ocho rukas en las colinas que encajonaban la ruta. En la medida que nos adentrábamos en la comunidad el estado del camino fue empeorando y llegué, hasta la cabaña donde nos recibirían, sin la tapa de una rueda y forzando al máximo el auto alquilado para conseguir subir hasta el promontorio donde nos hospedaríamos. Ya había oscurecido y no se veía luz por ninguna parte. Intenté telefonar nuevamente a Mauricio Paineñil, pero mi móvil no tenía cobertura. Entonces el funcionario de INDAP propuso hablar con el lonko de la comunidad, Emilio Paineñil, que vivía cerca de donde estábamos. El lonko, que no forma parte de la asociación de micro-empresarios y es hermano de Mauricio, nos dijo que tendríamos que esperar y que seguramente alguien se presentaría, así que volvimos al auto y nos sentamos a esperar mientras el funcionario de INDAP desandaba el camino para ver si encontraba a alguien. Cuando regresó traía con él a Mauricio y a la Sra. Selma Canuñir, nuestra anfitriona.

Aunque estaba molesta no dije nada y subimos lo que quedaba de camino a pie con nuestros bolsos para instalarnos en la cabaña. Al día siguiente, con luz, subí también el auto. La señora Selma nos mostró la cabaña y nos explicó que no nos ofrecía la ruka, ubicada justo al lado, porque pasaríamos frío. La cabaña, construida enteramente en madera, se componía de dos habitaciones (una con cama doble y otra con literas, todas con sábanas y frazadas), un baño completo y una sala – comedor-cocina, equipada con cocina a gas y loza suficiente para 4 personas. La construcción y el mobiliario parecían nuevos, y todos los muebles tenían el mismo estilo. Esa noche, siguiendo el programa turístico, deberíamos haber ido a cenar al espacio gastronómico pero el cansancio pudo más y nos excusamos.

VI.1.2 “De la mano de una de las culturas vivientes más antiguas del mundo”

Selma se presentó en la cabaña a las 9 de la mañana y anunció que podíamos ir a desayunar a la ruka. El verano en el Budi es cálido sin llegar a ser caliente. Por las

noches la temperatura baja más o menos hasta los 15 grados y durante el día se alcanzan unos 25°, aun así la ruka estaba helada y húmeda. Como es una construcción sin ventanas no recibe la luz ni el calor del sol más que en la porción inmediatamente junto a la entrada, así que el calor del fogón venía bien. Adentro estaba desayunando Ramón – esposo de Selma y primo de Mauricio Paineñil – sentado en un extremo de la mesa, Selma se había instalado en un banco bajo frente al fogón y freía sopaipillas. Antes había hervido agua para el café instantáneo y puesto en la mesa mantequilla, mermelada y queso. La ruka de Selma y Ramón, así como las demás rukas destinadas al turismo en el Lago Budi, está dividida en dos mitades por un enrejado de juncos de aproximadamente un metro y medio de alto. En la mitad anterior, es decir aquella que va desde la entrada hasta el enrejado, está el fogón, una mesa, lavaplatos conectado a agua corriente y refrigerador. En la mitad posterior hay cuatro camas individuales dispuestas en una especie de media luna, cada una con una mesita de noche y dos armarios contruidos del mismo material que el enrejado. Los cubrecamas y las bajadas de cama (alfombras) han sido hechos según la técnica del telar mapuche y tenían los colores y simbología asociados a ese tipo de textil. Todas las rukas turísticas tienen luz eléctrica y ninguna tiene baño en su interior, pero la asociación se ha preocupado especialmente de habilitarlos en construcciones cercanas.

El tipo de distribución observado en la ruka de Selma se repite, con mínimas variaciones, en todas las demás. Así, si estableciéramos que estas rukas están divididas en dormitorio y sala-comedor, diríamos que el sector dormitorio es exactamente igual en cada ruka. Se aprecia la misma distribución de las camas e incluso los mismos tejidos para los cubrecamas, excepto en una donde la dueña había preferido utilizar cubrecamas *no étnicos*. El espacio destinado a sala-comedor es el que más varía entre una ruka y otra. Aunque todas tienen fogón, en algunas además de una mesa puede haber uno o más telares, algún tipo de sillón, o incluso una pequeña cama. Sin embargo, en términos generales, tanto exteriormente como interiormente las rukas guardan una gran similitud. Ellas no tienen nada personal o particular que pueda remitir a un habitante o a un uso como vivienda, están para albergar turistas y para ser utilizadas con espacios de actividades turísticas, son el escenario privilegiado del etnoturismo. La homogeneidad y la impersonalidad tanto de las cabañas como de las rukas, así como la unidad estilística del mobiliario y de los pocos elementos que además de útiles operan como ornamento, por ejemplo los cubrecamas, se debe al diseño de los “productos turísticos”.

El proceso de definir cómo se vería cada ruka por dentro y por fuera, cómo construir las rukas y las cabañas para que mantuvieran entre sí cierta continuidad de estilo, cómo proveer de baños y dónde hacerlos, cómo establecer ciertos estándares de limpieza y de seguridad, por ejemplo respecto de la luz eléctrica, etc. es lo que Paineñil llama “diseño” y es allí donde la Fundación IMPULSA jugó un papel fundamental. El diseño no implica sencillamente una cuestión de gusto, sino que sobretodo debe responder a la reglamentación turística vigente en Chile, es decir, a las normas sobre construcción, seguridad, higiene, etc. necesarias para obtener los permisos para operar como alojamientos turísticos. A pesar de los esfuerzos de diseño fue muy difícil para la asociación conseguir los permisos pertinentes, porque la categoría “alojamiento en ruka” no existía en los formularios que se deben presentar para la “iniciación de actividades”, trámite central puesto que vincula a la empresa con Impuestos Internos (Hacienda). Finalmente y después de muchas conversaciones los permisos fueron otorgados aunque no se cambió el formulario.

Cada mañana desayunamos con Selma y su marido en la ruka. Así supe, entre otras cosas, que a ella le gustaría poder cocinar más para los turistas pero que el tipo de organización que se han dado se lo impide. La alimentación es monopolio de la familia a cargo del espacio gastronómico “kom che ñi ruka” y, por lo tanto, Selma no puede ofrecer por su cuenta ninguna comida que no sea el desayuno incluido en el alojamiento. De todos modos, ella lo hace a veces con las personas que se han contactado directamente con ella o su marido y que ocupan la cabaña o la ruka por varias semanas. Ese tipo de visitas acostumbra cocinar sus propias comidas pero también pagan por pan recién hecho, tortillas o sopaipillas.

Después del desayuno llegó Mauricio para llevarnos a realizar las actividades del primer día. Durante la mañana dimos un paseo en bote con su cuñado, Pedro, que mientras remaba iba hablando sobre la flora y la fauna del lago, sobre los habitantes de la ribera opuesta y las islas, además de bromear cada vez que se levantaba un poco de viento con la posibilidad de un naufragio. Todos llevábamos salvavidas. Dimos un recorrido largo y bajamos en otro sector de la comunidad. Allí nos despedimos de Pedro. Subimos una pequeña colina y nos encontramos con una carreta tirada por bueyes que sería nuestro transporte hasta el espacio gastronómico. En el camino pasamos por el frontis de la escuela y Mauricio señaló que desde el 2005 la comunidad había tomado el control sobre la educación. Después de varios desencuentros con los funcionarios ministeriales, con la iglesia católica que hasta entonces administraba la escuela y sobretodo a causa del despido de unos profesores

mapuche, la comunidad decidió “recuperar la escuela”. Antes del acto de recuperación existía un diagnóstico pesimista respecto de la educación, así lo expresa el director de la escuela, Hugo Painequeo, en una entrevista aparecida en el blog “control territorial lago Budi”:

“Nos dimos cuenta [las autoridades tradicionales y los profesionales de nuestra comunidad] que nuestros niños y niñas estaban recibiendo una educación descontextualizada de su cultura, estaban perdiendo su identidad, siendo asimilados fácilmente, afectando también su autoestima. Esto provocaba mucha deserción escolar y poco rendimiento académico, todo agravado por la discriminación que tenían que soportar en sus escuelas. Esto nos llevo a levantar como comunidad mapuche nuestra propia escuela la cual busca entregarle a nuestros niños y niñas una educación desde la cultura mapuche para fortalecer su identidad cultural, que vivan su cultura. Pero también que puedan recibir una educación de calidad desde la perspectiva de los conocimientos occidentales, aplicando una metodología pertinente a ellos”³¹¹

La “recuperación” de la escuela – rebautizada como “Kom Pu Lof ñi Kimerltuwe” – gozó de cierta cobertura, en especial entre los medios electrónicos que apoyan al movimiento mapuche. La escuela se hizo conocida como la “primera escuela autónoma mapuche”, ganándose un papel en la historia política reciente en tanto símbolo del éxito en la lucha: “Nuestra escuela es parte de nuestra lucha como pueblo mapuche. Como mapuche no solo luchamos por recuperar nuestras tierras, el derecho a la educación de nuestros niños también es parte de la lucha que como pueblo mapuche tenemos que llevar adelante” (Hugo Painequeo).

Desde que la escuela es administrada por la comunidad se consiguió completar los cursos necesarios para cubrir toda la enseñanza primaria y, según los datos que entrega su director, la matrícula ha aumentado constantemente. Hasta el momento de mi visita, la comunidad no habían logrado impartir más niveles educacionales y eso constituía su principal desafío hacia el futuro. Mientras ello no fuera posible los estudiantes tenían que irse a otras escuelas fuera de la comunidad y, casi siempre en los centros urbanos, para completar la educación secundaria. Para Mauricio el control sobre la escuela da cuenta de un aumento del poder local y relaciona aquello con los nuevos recursos organizacionales y la mayor capacidad de iniciativa y gestión que les ha significado el estar envueltos en el negocio turístico.

A la escuela recuperada vino un nuevo profesor que se instaló a vivir allí y que construyó su propia ruka. Así fue como supe que no todas las rukas que se observan en las colinas de la comunidad están destinadas al turismo. Había dos, bastante parecidas a las otras, que habían sido construidas con otras finalidades y que

³¹¹ <http://controlterritoriallagobudi.blogspot.com/2011/03/escuela-mapuche-kom-pu-lof-ni-kimerltuwe.html> (Consultado 28/02/ 2012)

constituían espacios cerrados a los turistas. El profesor, utilizaba la suya, según dijera Mauricio, no como vivienda sino más bien como un gran despacho. La había construido siguiendo el modelo de las demás pero, a diferencia de tener el suelo de tierra, lo había pavimentado. La construcción de todas las rukas en el Budi, incluidas las no turísticas, significaron un esfuerzo en dos sentidos. En primer lugar fue necesario acordar *cómo es una ruka* y cómo se construye; en segundo lugar, reunir los materiales y aportar en mano de obra. La primera pregunta era fundamental, porque aunque muchas personas de la comunidad, incluido Mauricio, vivieron en rukas, algunos solamente durante su niñez y otros hasta hace pocos años, ninguno de los presentes había construido una. Por otro lado las rukas, como las casas occidentales (por llamarlas de alguna manera), son variadas y esa variación depende tanto de quien la construye como de los materiales disponibles y el clima de cada zona de la Araucanía. La primera idea que los/as asociados pusieron en marcha para determinar cómo es una ruka y cómo se construye fue hablar con los hombres más ancianos de la comunidad. En estas entrevistas consiguieron recabar la información de un hombre que cuando niño había participado de una construcción. Se sirvieron también de los elementos de la cosmovisión mapuche que están encarnados en la ruka y de este modo se determinó, por ejemplo, hacia donde debía estar orientada la entrada.

La explicación de la vivienda mapuche como símbolo es parte también de la oferta turística. Mauricio ofrece esa charla en una pequeña ruka, musealizada, frente a la casa de la Sra. Josefina, otra de las socias de Leufu Budi. Esta es la única ruka turística que no tiene ni fogón ni dormitorio, porque su finalidad es la exhibición de una serie de objetos entre los que se cuenta la construcción en sí misma. En esta ruka se dispusieron todos los objetos que las familias -bajo el liderazgo de Pedro Cayuqueo, hijo de Josefina y profesional del turismo - seleccionaron como adecuados para la muestra. La mayoría son jarras de greda y cestos de fibra vegetal, pero también hay instrumentos musicales, una piedra de moler y algunos objetos de cuero. Estos objetos se repiten de un escenario a otro: en las rukas Chanquílco, Weche, Kimun, incluso la del Centro Cultural de Villarrica, los elementos que se exponen son prácticamente los mismos. Aunque analizar la selección de estos objetos excede los objetivos de esta tesis creo importante destacar que todos ellos conforman un universo que podríamos llamar del patrimonio. Todos estos objetos se perciben como antiguos, propios y representativos aunque no necesariamente en desuso.

Desde el primer paseo en bote con Mauricio y Pedro Aurelio se hizo evidente que las actividades del programa turístico tenían una intencionalidad pedagógica. Nuestros

guías y, sobretodo Mauricio, acompañaban los paseos y la observación del paisaje y objetos de un constante discurso explicativo sobre lo que veíamos. A veces esa narración tomaba una forma parecida a la traducción cultural, es decir, como si todo lo que estaba frente a nuestros ojos fuera necesariamente ajeno, diferente a lo antes visto y reclamara una explicación y una interpretación según la cosmología mapuche. Otras veces el discurso tomaba una forma mucho más abiertamente pedagógica y, sin que mediara pregunta alguna, Mauricio comenzaba una charla o ponencia sobre algún aspecto particular. Eso ocurrió, por ejemplo, en nuestra visita a la ruka-museo, donde Mauricio se anticipó a cualquier conversación o dicho para extenderse en un complejo discurso cosmológico. La sola presencia de Mauricio hacía que cualquier conversación cotidiana que pudiéramos sostener con otros/as socios tomara un rumbo donde se acentuaba la diferencia cultural y la necesidad de explicar y explicitar.

Actividades

De la casa donde se nos mostrarían las “yerbas medicinales” salió casi corriendo, como si estuviera atrasada, una mujer de unos 65 años. Mientras cerraba la puerta intentaba acomodarse un vestido negro de lana y de ajustar en él una trapelacucha. Nos saludamos e inmediatamente ella quiso que nos dirigiéramos hacia un terreno en bajada que se extendía entre su casa y el lago. Comenzaba así la actividad llamada “visita a un huerto medicinal”. La seguimos y Mauricio se quedó arriba hablando por teléfono y así tuve, por fin, un momento a solas con alguna otra persona de la asociación de microempresarios. Traspasamos una verja y entramos al espacio donde deberían haber estado las yerbas pero había pocas y en mal estado. La tierra estaba seca, sin pasto, el terreno era irregular y la pendiente más pronunciada de lo que parecía vista desde la casa. Caminábamos con dificultad –sobretudo la señora que finalmente lo hizo cogida de mi brazo – entre pequeñas plantas y levantando polvo a cada paso. La mujer comenzó a mostrarme algunas hierbas, cortar unas hojas y entregármelas junto con indicarme para qué “mal” servía cada una. Luego dijo que ella realmente conocía sólo las más utilizadas y que no sabía muy bien qué otras estaban plantadas ahí. Que ella para sanarse intenta visitar a la machi que vive en la ribera opuesta del lago, así que las plantas no son su especialidad. Pero como en la comunidad no hay machi para poder mostrar las plantas medicinales utilizaron ese espacio en su terreno.

El desconocimiento relativo que mostraba nuestra anfitriona respecto del uso específico de cada planta y, en general, respecto de la identificación de las plantas, no parecía significar un problema para ella. Aunque guiada por mis prejuicios a la voz de

“yerbas medicinales” pienso inmediatamente en una machi, esta actividad aparentemente no pretendía un encuentro con la machi del sector, sino mostrar que la medicina es un aspecto importante en la representación de sí mismos que los mapuche de la comunidad de Llaguepulli ponen en práctica a través del turismo. Es necesario explicitar, además, que en ningún momento (excepto en mis expectativas) esta actividad se pretendió asociar a una machi. De todos modos, no deja de ser inquietante que para dar cuenta de la relevancia otorgada a la medicina se intente recrear un huerto de hierbas medicinales sin saber a ciencia cierta los componentes del huerto y las funciones de cada hierba. ¿De qué otro modo se puede representar la relevancia de la medicina?, ¿qué cosas o situación con potencial turístico puede estar *en el lugar de* dicha relevancia?, ¿es necesario representar esa relevancia?, ¿no puede simplemente declararse? Como si en el contexto turístico la palabra dicha por los anfitriones respecto de su identidad y su cultura no fuera suficiente para seducir, se requiere poner en acto dicha identidad y cultura. En otras palabras, puesto que la declaración “la medicina es un elemento importante en la cultura mapuche” es insuficiente, los gestores del turismo en el lago Budi intentan representar dicha importancia en el huerto de hierbas medicinales y de ese modo hacer vivir a las visitas la cultura mapuche.

Leufu Budi se basa en una selección de elementos, en principio *tradicionales*, que serán ofrecidos al turismo. Algunos de esos elementos no requieren representarse, sino solamente presentarse, como por ejemplo los jarrones, cestos e instrumentos musicales. Otros elementos, como la medicina, son representados, en este caso a través del huerto de hierbas. Lo que se presenta y lo que se representa no tiene que ver necesariamente con la materialidad. Las rukas, por ejemplo, son una materialidad representada: rukas (nuevas, deshabitadas, turísticas) que representan rukas (antiguas viviendas mapuche). Más adelante veremos que el tejido, como actividad, es presentado en el contexto general de una representación. Aunque la representación no implica irrealidad o, si queremos, falsedad, la propuesta en el Budi –en la medida que mantiene una brecha abierta a la interpretación – corre el riesgo de parecer falsificación en vez de representación. Pensemos en la visita al huerto, pero cambiemos a la anfitriona por una que conozca perfectamente el nombre y uso de cada planta. Podríamos interpretar, entonces, que aquello puesto en acto es la sabiduría mapuche respecto de la naturaleza, o incluso se podría llegar a creer que se está frente a una machi. En resumen, la interpretación de las actividades que se basan en la representación queda abierta y no depende totalmente de la intención que los gestores del turismo hayan querido imprimir en esas actividades.

Algunos días después volví a encontrarme con la mujer del huerto en otra actividad de nuestro programa turístico llamada “Visita a artesanos y participación en elaboración de productos”. Se trataba de observar el trabajo en telar. Esta fue una de las pocas actividades que pudimos hacer por nuestra cuenta y sin la compañía de Mauricio. Atravesamos a pie desde la cabaña donde alojábamos hasta un promontorio donde se distribuían tres rukas y una cabaña. Dos de las rukas eran grandes, del tamaño de la de Selma, la tercera era pequeña y estaba cerrada. En la parte más alta del terreno, con vista al lago, había una cabaña y en el espacio plano que se extendía entre las rukas y el camino, un lugar delimitado para hacer asados (barbacoas) y mostrar el juego de palín.

En una de las rukas grandes nos esperaba la Sra. Nadia Paineofil, dueña del terreno donde nos encontrábamos y persona a cargo de la actividad. La ruka, como las demás, estaba separada en dos. En la mitad anterior estaba el fogón, una mesa, una estantería con loza y un gran telar. En la parte posterior había tres camas. Sentada frente al telar, encontramos a Catalina Lefio, la mujer del huerto medicinal. Estaba vestida exactamente igual que en nuestro encuentro anterior: vestido negro, faja de lana, trapelacucha, trarilonco y pañuelo con cintas en la cabeza, y tejía concentrada. Yo había visto tejer así antes, pero ahora podía hacerlo más de cerca y preguntar, incluso creo que si hubiera pedido intentar tejer me lo hubieran permitido porque la participación es el principal credo en el etnoturismo del lago Budi. Mientras Catalina tejía lo que más tarde se convertiría en dos trarilonkos y una bufanda, Nadia – ataviada con trapelacucha, trarilonco, cintas y un delantal floreado sobre vestido sin mangas negro – hilaba una madeja de lana cruda con un huso de madera. Hice algunas preguntas sobre el proceso que conduce hasta la madeja, los modos de teñir la lana y las mejores formas para lavarla, pero recibí de parte de Nadia respuestas escuetas así que permanecemos en silencio. Entra ambas mujeres se cruzaban comentarios que no alcanzaban a convertirse en conversación. Después de un rato, Nadia se detuvo y nos ofreció un mate. Nos distribuimos en círculo alrededor del fogón y entonces sí hablamos, pero no de telares y lanas, sino de mi trabajo, de Barcelona, del trabajo de sus hijas y del esfuerzo extra que les significaba como familia mantener en buenas condiciones la cabaña. Hablamos bastante sobre las familias de ambas, pero no fue sino días más tarde, ordenando mis notas, que observé que ambas mujeres eran cuñadas. Nadia Paineofil está casada con Ramón Lefio, hermano de Catalina. Terminamos el mate y salimos a recorrer el terreno donde estábamos que, según el folleto turístico de la asociación Leufu Budi, lleva por nombre Ad Lewfu (vista

al lago). Fuimos hasta el lugar donde se hacen los asados, vimos el cuarto de baño construido para las visitas y la cabaña que estaba siendo aseada por una hija de Nadia. Finalmente entramos a la ruka más pequeña que resultó ser una salita de exposición y venta de tejidos. La muestra estaba formada por artículos de formato pequeño: bufandas, calcetas, gorros y alfombras miniaturizadas que podrían ser utilizados como adornos en las casas. Se presentaban también algunas alfombras y mantas (ponchos) de mayor tamaño, pero eran la excepción. Cada artículo estaba asociado a un nombre (la tejedora) del mismo modo que se hace en la Ruka Chanquílco, así se puede repartir correctamente el dinero de las ventas.

La actividad con las tejedoras tiene algunas características diferentes a la visita del huerto. Aunque ambas actividades son similares desde el punto de vista formal, tienen exactamente la misma estructura: acogida – demostración – partida, se diferencian en cuestiones como el uso pedagógico del lenguaje hablado y, en general, en la tendencia a hablar o no de lo que se hace. Mientras que Catalina tomó inmediatamente la palabra en el huerto, en esta oportunidad se mantuvo en silencio, en tanto que Nadia –que era la que *debía haber* hablado por ser ella la anfitriona principal – tampoco se extendió respecto a su hacer como tejedora. No lo hizo por iniciativa propia, ni frente a mis preguntas. El silencio no era una cuestión general, sino que estaba referido al tejer, y pareciera que una vez que esa actividad dejó de mediar entre ellas y nosotras, es decir, cuando todas comenzamos a beber el mate y ya no éramos observadoras/observadas, la palabra se instaló. El silencio no implicaba, sin embargo, desconocimiento del trabajo en el telar. A diferencia de la experiencia en el huerto medicinal donde la palabra parecía llenar los vacíos de práctica y movilizaba antes dudas que certezas, en la visita a las tejedoras la palabra dejaba lugar a una práctica que no necesitaba explicaciones. Bastaba mirar para saber que Catalina Lefio conocía el telar y los modos de tejer en él. La ausencia de un discurso hacía de esta actividad una instancia menos explícitamente pedagógica que la anterior y, sin embargo, conseguía transmitir con mayor claridad la idea de estar frente a un conocimiento (el de tejer). Por último, ambas actividades se diferencian en que aparentemente las tejedoras y su quehacer no tienen una pretensión representacional, es decir, todo lo que observamos no está *en lugar de* alguna otra cosa ausente, sino que es, precisamente lo que se pone, en acto lo que se pretende mostrar. La actividad en el huerto, en cambio, viene a ocupar el lugar de otra cosa, concepto o situación ausente, en ese caso: la medicina mapuche y su importancia.

Todo lo anterior, no quiere decir en ningún caso que hayamos asistido a un momento de autenticidad o algo que se le parezca. Simplemente me interesa destacar que al interior de la oferta turística en el lago Budi es posible hacer distinciones y apreciar matices. La actividad con las tejedoras implicaba, al igual que la actividad en el huerto, una puesta en escena. Nuestra llegada a la ruka era esperada para un día y una hora específicos, momento en el cual Catalina Lefio estaría en la ruka propiedad de su cuñada y el fogón estaría prendido. La ruka no es la casa de Nadia Painefil, es su lugar de trabajo y, por lo tanto, todo estaba preparado para realizar ese trabajo. Aunque en el folleto turístico el alojamiento en rukas está asociado a la idea de “hospedaje familiar mapuche”, no hay nada que indique que los mapuche vivan efectivamente en ellas, nada en este proyecto turístico se orienta a dar esa impresión. Al contrario, se habla abiertamente de la casa donde se habita y los lugares donde se trabaja en turismo³¹². En este sentido, las rukas operan o bien como alojamiento o bien como escenario de ciertas actividades. Esta última función no es ocultada expresamente, pero tampoco particularmente visibilizada. Pareciera como si se dejara abierta la posibilidad de interpretar las actividades según el gusto y deseo del consumidor.

La comparación entre la visita al huerto medicinal y a las tejedoras indica que, si bien las actividades implican una puesta en escena, ello no las hace a todas iguales, porque los mismos “actores” tienen más dominio sobre algunas artes que sobre otras. No cabe duda que la Sra. Catalina Lefio conoce más de tejido que de hierbas medicinales. Así, hay escenas que salen mejor que otras, pero ninguna es ni falsa ni verdadera. No tendríamos porqué creer que el interés de los mapuche de la

³¹² Como indiqué al principio de esta parte dedicada al etnoturismo, he decidido privilegiar la continuidad de nuestra hipótesis antes que abrimos a las interpretaciones posibles que ofrece la antropología del turismo. Sin embargo, no quiero dejar de apuntar que el caso del lago Budi describe de manera muy interesante aquel espacio social y geográfico que Bruner (2005) denomina “borderzone”. En *Culture on Tour. Ethnographies of travel*, Bruner trabaja largamente sobre el concepto y hay varios aspectos sugerentes para leer lo observado en Llaguepulli. La “borderzone” es un espacio construido donde se encuentran los turistas y los nativos que, en este contexto, son llamados por el autor “local performers”. Es también un espacio donde se crea cultura y el escenario donde se lleva a cabo una particular teatralización donde cada actor (nativos y turistas) desarrollan un papel predeterminado durante un tiempo definido. Podríamos sugerir que tanto las rukas como el espacio que las acoge, exceptuando aquel ocupado por las casas y las huertas de las familias mapuche, constituyen una “borderzone”. Un espacio al que concurren los anfitriones y los turistas para desarrollar una actividad específica: el etnoturismo. La idea de que las rukas son un escenario y que las casas de los anfitriones permanecen en un completo segundo plano podría sugerir también una lectura desde el trabajo de Dean MacCannell, en particular el que se plasma en *El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa*. La dicotomía “frontstage/backstage” parece emerger con claridad en el caso del Budi, sin embargo prefiero el concepto de “borderzone” porque no presupone el binomio auténtico/inauténtico. Aquello que se crea y acontece en la “borderzone” durante el tiempo estipulado para cada actividad, es exactamente eso: una actividad turística y como tal no cabe dudar de su *autenticidad*.

comunidad de Llaguepulli por la medicina es falso, ni que sus conocimientos sobre tejido sean más verdaderos que su interés por la medicina.

El programa turístico arte y conocimiento en el lago Budi se componía, como he indicado, de una sucesión casi incesante de actividades y como no disponíamos de un mapa con la ubicación de cada ruka turística, prácticamente no teníamos libertad de movimiento al interior de la comunidad. Cada día debíamos esperar que un guía viniera a recogernos a la ruka de la Sra. Selma, de lo contrario – me indicaron – podíamos perdernos, ser atacadas por un perro y cansarnos demasiado. A mi me parecía que realmente buscaban evitar que hubieran extraños dando vueltas por ahí, que los turistas se alejaran de los lugares preparados para ellos y se acercaran a las casas de los anfitriones. A pesar de la organización estricta, los traslados entre una ruka y otra, o los tiempos muertos que se sucedían a todas las comidas (mañana, mediodía y noche) dejaban algo de espacio a experiencias no consideradas como “actividad”. Cada mañana después de desayunar esperábamos con Selma y, a veces, con su marido que llegara un guía. Esos momentos que podían durar 15 minutos o una hora, fueron fundamentales para comprender el funcionamiento de la iniciativa turística, el parentesco entre los gestores del turismo, el tipo de relaciones que se daban entre ellos, etc. Mientras yo preguntaba sobre estas cosas y varias otras, nuestra anfitriona hilaba lana con un huso exactamente igual al que usaba Nadia durante la actividad. En un rincón de la ruka, Selma tenía un canasto con lana que iba poco a poco trabajando hasta formar una madeja. Sin el vestuario y joyería con que se presentaron durante la actividad las tejedoras, la Sra. Selma desarrollaba la misma práctica. Puede ser, que mi impresión respecto de la escena de las tejedoras como más lograda que la escena del huerto medicinal, esté influida por la visión de una mujer tejiendo para ella y no para los turistas.

Los momentos/no actividad podían, sin embargo, dar origen casi inmediato a una “actividad”. En un traslado en carreta con Mauricio (esto era en sí mismo una actividad) me interesé por el uso del mapudungun en la comunidad. Hablábamos sobre la escuela y la posibilidad de que llegara a extenderse ampliamente la educación bilingüe. En ese contexto pregunté si había en la escuela de la comunidad un “monitor intercultural”- nombre que recibe la persona encargada de los contenidos relativos al pueblo indígena de que se trate en el marco de la educación intercultural bilingüe. Mauricio contestó que efectivamente las generaciones más jóvenes hablaban menos mapudungun que las mayores pero que en la comunidad la lengua está viva y,

por lo tanto, no requerían un monitor exclusivo sino que varias personas están implicadas en transmitir la lengua.

Ese mismo día, después de almorzar, es decir, cerca de las 3 de la tarde teníamos programada la “cabalgata al interior de la comunidad”. Montamos (difícilmente) sin saber si nos dirigíamos a algún lugar específico o solamente haríamos un recorrido. Mientras seguíamos un camino terroso, acompañados por los perros que vivían en el centro gastronómico, Mauricio hizo una llamada telefónica. Toda la conversación fue en mapudungun y luego anunció que iríamos a hacer una visita a su hermana Graciela. Algunos metros antes de llegar ya se veía la ruka donde seríamos recibidos, frente a ella estaba la casa de la Sra. Graciela y su marido, pero ahí no entramos. Una vez dentro de la ruka –de dimensiones y ornamentación muy parecida a las demás – y pasados los saludos y presentaciones protocolares, ocupamos cada uno una silla y comenzó a desarrollarse una conversación en mapudungun entre Mauricio, su hermana y eventualmente su cuñado. Los visitantes totalmente excluidos de lo que ahí se decía (yo podía captar algunas palabras, pero no seguir la conversación), tuvimos que presenciar este encuentro durante al menos veinte minutos, sin ser nunca interpelados directamente y sin saber qué estábamos haciendo ahí. Finalmente Mauricio se paró y dio por terminada la visita. Salimos, Graciela nos mostró los baños recién construidos, hablamos un poco sobre el paseo en caballo y regresamos por el mismo camino al centro gastronómico.

Durante el viaje de regreso nadie preguntó a Mauricio sobre el sentido de la visita ni, mucho menos, sobre lo que habían estado conversando. La situación había sido lo suficientemente indefinida como para no saber si habíamos asistido a una actividad nueva y no contemplada en el programa turístico, o si habíamos acompañado a Mauricio a ver a su hermana y, en ese contexto, habían sostenido una conversación personal. El antecedente del traslado en carreta y su insistencia en que el mapudungun podía operar en la comunidad como lengua vehicular, me hace pensar, sin embargo, que la visita a la Sra. Graciela fue una actividad turística improvisada rápidamente.

Estas experiencias –la posibilidad de observar el trabajo textil fuera del contexto de una actividad y la cuestión de la visita a la Sra. Graciela – permiten apreciar que aunque los programas turísticos están fuertemente estructurados quedan intersticios por donde se cuelan la cotidianidad, la casualidad y la sorpresa. Todo ello, abre la pregunta sobre el turismo sin programa turístico, es decir, aquel basado en el alquiler

de una cabaña y que no compromete ningún otro servicio. Si, según Mauricio, lo que busca la asociación es mostrar la cultura mapuche ¿qué ven los turistas sin programa en el lago Budi?, ¿cuál es la cultura mapuche no formalizada en actividades que se observa ahí? La rápida reacción de Mauricio, en términos de crear una actividad que no estaba considerada en el programa en función de los intereses que demuestran los visitantes, da cuenta sin embargo de una tendencia a controlar los intersticios. Pareciera que el modo que la asociación ha definido no solamente como único, sino que como *correcto* para mostrar lo que han seleccionado y marcado como “cultura mapuche”, son las actividades. Así, las actividades conforman un conjunto de prácticas altamente reflexivas, en ellas poco es azaroso, y si el azar se presenta durante la estancia de los turistas en la comunidad, ello puede ser controlado con la creación de nuevas actividades. A través de la formalización de la vida en actividades, quizá se consigue controlar lo más posible la contingencia que significa un encuentro.

Por otra parte, la visita a la Sra. Graciela devela una ausencia en las actividades: el idioma mapuche, el mapudungun. Y lo que todavía llama más la atención, devela que el mapudungun no ha sido seleccionado como parte de la oferta turística, una oferta basada en elementos *tradicionales*. Ninguno de los programas incluye alguna actividad relativa a la lengua. Una hipótesis explicativa posible es la dificultad de aprender un idioma en un tiempo corto. Sin embargo, es evidente que las actividades propuestas como “talleres”, por ejemplo “taller artesanal” y “taller gastronómico”; ni las actividades participativas como por ejemplo “participación en encuentro de música y danza” o “participación en juego tradicional mapuche”, suponen que los turistas conseguirán después de la asistencia al taller o de la participación un aprendizaje cabal en telar, greda, cocina, bailes, ejecución musical o destreza deportiva. Aun cuando las actividades tienen un formato pedagógico y participativo, lo cierto es que ninguna de las prácticas observables en el lago Budi puede ser aprendida en el tiempo que dura un programa turístico. Por lo tanto la ausencia del mapudungun no puede explicarse por la dificultad que supone su aprendizaje. Podría ser, quizá, que los socios no encontraron la forma de crear una actividad que tuviera como centro el mapudungun, o que sencillamente no les pareciera que el idioma pudiera constituir un atractivo turístico. O, puede que la ausencia del idioma esté relacionada con los criterios de selección de los elementos a turisticar:

“El machitún o la sanación de enfermos, el Nguillatún o rogativa, el Mafún o casamiento y el Eltún o funeral no son parte de la oferta, aunque el visitante lo demande. En eso, la familia mapuche sabe exactamente qué aspectos de la cultura pone al servicio del visitante y qué aspectos no” (Pablo Calfuqueo)

Así se expresaba respecto del lago Budi Pablo Calfuqueo, guía turístico, en el reportaje *Por las rutas étnicas de Chile* publicado por la revista *Domingo* del diario *El Mercurio*³¹³. Aunque nada dice respecto de la lengua, debemos dejar abierta la posibilidad de que el mapudungun se cuente entre los aspectos que las familias mapuche³¹⁴ no quieren poner “al servicio del visitante”.

Sea como sea, el mapudungun no forma parte de las actividades y, en general, tampoco tenía un papel preponderante en las interacciones cotidianas o comunes que tuve oportunidad de observar. Más allá del saludo, solamente en la visita a la Sra. Graciela oí mapudungun. Pero esto no quiere decir nada realmente respecto de la vitalidad de la lengua en Llaguepulli, porque se presupone que los turistas son no-mapuche y no- hablantes en mapudungun y yo en particular explicité que no soy hablante, de manera que siempre que estuve presente la lengua vehicular era el castellano. Así, nuestro único acercamiento al mapudungún se debió a esta visita a medio camino entre un encuentro entre hermanos y actividad turística.

Si bien es cierto que todas las actividades que desarrollamos en el lago Budi pueden leerse como puestas en escena, hubo una instancia en particular que manifiesta de manera cabal esa tendencia. La noche anterior a nuestra partida e inmediatamente después de la cena en Kom Che Ñi Ruka, todos los turistas que estaban en las instalaciones fuimos citados a la ruka ubicada a un costado del “centro gastronómico”. Allí se desarrollarían de maneja conjunta dos actividades: “Participación en programa artístico cultural” y “Conferencia interactiva sobre cultura mapuche”.

Alrededor del fogón encendido y humeante se habían dispuesto dos hileras de sillas enfrentadas, formando cada una media luna. Para cuando entramos ya estaban sentados, Pedro Aurelio (que nos había guiado días antes en el paseo en bote), Graciela Paineñil (la hablante de mapudungun) y su marido, Ramón Lefio (el marido de Selma) y Nadia, una de las hijas de Mauricio Paineñil. Todos ellos estaban vestidos de forma *tradicional*: los hombres y mujeres llevaban trarilonko y todas ellas usaban además joyas, fajas y cintas³¹⁵. Mauricio nos recibió e indicó donde podíamos

³¹³ *Por las rutas étnicas de Chile*. Por Francisca Avilés. Revista Domingo, *El Mercurio*. 3/02/08

³¹⁴ Recordemos, eso sí, que no todas las “familias mapuche” realizan el mismo corte respecto de qué ofrecer y qué no ofrecer. La narración con que comenzábamos esta tercera parte es un ejemplo de una iniciativa turística abierta a la posibilidad de que un matrimonio sea objeto del turismo.

³¹⁵ Me resultó llamativa la diferencia del vestuario tradicional entre hombres y mujeres. Mientras que los hombres usan solamente el trarilonko como índice de mapuchidad y lo usan bastante libremente, es decir, no en cada actividad y combinado a veces con una gorra, las mujeres portan en sus cuerpos muchos más índices y de manera más constante. Ello puede deberse a que hay más mujeres envueltas en las actividades que hombres, pero de todos modos en la actividad cultural se manifestó claramente que el

sentarnos, luego se sentó entre su hija y su hermana. Quedamos, por lo tanto, sentados frente a frente anfitriones y turistas. Selma, nuestra casera, estaba también en la ruka, sentada en una mesa en el fondo, quedando de frente a Mauricio y los demás y casi a nuestro lado, pero en definitiva sin formar parte de ninguno de los dos grupos. Ella vestía como cada mañana al desayunar, sin ninguno de los adornos que llevaban las demás mujeres. Aunque más o menos ya intuía la razón de su ubicación por lo que habíamos hablado cada mañana durante el desayuno, le pregunté abiertamente el día siguiente. Su respuesta, algo evasiva, confirmó que su estatus dentro de la asociación y, en general, de la comunidad era de allegada. En rigor, Selma no pertenece a la asociación sino que está casada con un miembro, Ramón Lefio, quien a su vez es cuñado de Mauricio Painefil. Pero además ella proviene de otra comunidad lo cuál la vuelve todavía más lejana. Por último, aunque no menos importante, Selma aparece a los ojos de Mauricio como una persona “problemática” porque, aparentemente, desconfía del manejo centralizado de los ingresos y prefiere un modelo donde cada familia pueda ofrecer además del alojamiento, alimentos y recibir el pago por esos servicios directamente. Recordemos que el modelo imperante en esta iniciativa implica a) que el pago por todo el programa se realice en el centro gastronómico para luego ser repartido en función de las actividades realizadas, y b) que todas las comidas, excepto el desayuno, sean tomadas en dicho centro que constituye la parte del negocio de la familia nuclear de Mauricio.

Volvamos al interior de la ruka, al desarrollo del programa artístico cultural y la conferencia. Una vez que todos estuvimos sentados Mauricio tomó la palabra para darnos la bienvenida –en castellano y mapudungun –, introducir las partes de la actividad y explicar el sentido de realizar una actividad como esta en el marco del turismo. La idea fuerza de esta última parte de su alocución era que el sentido del proyecto etnoturístico es dar a conocer la cultura mapuche y que con ese objetivo los turistas llegan hasta el lago Budi. Comenzó, entonces, la parte artística del programa que no describiré en detalle. Para los efectos de este trabajo basta con indicar que se trataba de música y danza. Se presentaron dos tipos de danza que se ejecutan en parejas conformadas por un hombre y una mujer. Ese día bailó solamente una pareja de dos hermanos, sobrinos de Mauricio. Antes de cada baile, se nos explicó el significado de los distintos pasos de la danza y de los dibujos que la pareja haría con sus movimientos. Mauricio se detuvo también en destacar el contenido simbólico del vestuario y adornos utilizados, y de algunos elementos que los danzantes llevaban en

vestuario tradicional parece más asociado a las mujeres. En la única actividad en que la anfitriona no estuvo vestida *mapuchemente* fue la visita a Graciela, hermana de Mauricio.

las manos. La música, que acompañaba los bailes, era ejecutada por Mauricio, Pedro Aurelio y la hija de Mauricio. Ésta última tocaba un gran kultrún que marcaba el ritmo de la danza; Mauricio estaba a cargo de la trutruca (circular) y Pedro Aurelio de la pifilca³¹⁶.

Terminados los bailes y la música, Mauricio y su hija se levantaron y se dispusieron a desarrollar la “conferencia” sobre cultura mapuche. Nadia dejó el kultrún para encender un ordenador y probar el funcionamiento de un proyector instalado en la parte superior de la ruka. Mauricio, por su parte, instaló la pantalla donde se proyectaría la presentación en power point con los contenidos de la conferencia. En términos generales la conferencia versó sobre el modo en que ciertos elementos de la cosmovisión mapuche habían sido incorporados en la iniciativa turística. Además de eso, Mauricio se extendió en contar la historia de la iniciativa y de la asociación, y en comentar la importancia que podía revestir el emprendimiento para la comunidad.

Durante toda la actividad los demás miembros de la asociación turística se mantuvieron en silencio. Mauricio llevaba, sin lugar a dudas, la voz cantante y hubiera sido la única en escucharse si no se hubiera traspasado la palabra a los, hasta entonces, espectadores. En un gesto que, al parecer, se enmarca en la idea general de participación, se nos pidió expresar nuestra opinión sobre lo que habíamos visto y vivido durante los días transcurridos en el lago Budi y se nos instó a hacer, en voz alta, una reflexión respecto a lo que para cada uno significaba estar con contacto con los mapuche. Se produjo un silencio seguido de miradas expectantes hasta que finalmente una persona tomó la palabra y luego otra, hasta que todos hablamos. No hubo diálogo. Tal como nosotros habíamos escuchado en silencio las palabras de Mauricio, todos los socios presentes callaron mientras escuchaban y no retomaron más tarde nada de lo dicho con intención de responder o comentar. Esta forma de expresarse, unos primero y otros después, sin que existiera un momento de diálogo, sumada a la disposición de las sillas en la ruka y a la ocupación de dichos asientos, remite a la idea de separación, distinción e incluso, quizá, desencuentro. No dejaba de ser extraño que después de haber pasado días intercambiando opiniones y comentarios con cada una de las personas que ocuparon las sillas destinadas a los anfitriones, durante la actividad se generara un clima de impersonalidad y distancia. Como si de pronto se hubiera levantado una barrera entre *ellos* y *nosotros*, nos vimos no solamente enfrentados de manera literal producto de la ocupación del espacio, sino

³¹⁶ Pifilca es una castellanización de püfüllka o pifülka, instrumento musical de viento. Ver glosario mapudungun.

también porque se explicitaban de manera radical las categorías que operan en el etnoturismo: anfitriones/visitas; mapuche/no mapuche; emisor/receptor de conocimientos.

Esas categorías, aunque siempre presentes, se exacerban en el contexto llamado “actividad”. Así, por ejemplo, si en el camino que conduce de una ruka a otra la conversación con un/a anfitrión puede fluir más o menos fácilmente y versar sobre lo que tenemos en común (fútbol, clima, política nacional, relaciones familiares, apreciación del paisaje, etc.), una vez llegados al lugar donde se desarrollará alguna actividad específica y, sobretodo, durante el desarrollo de la misma la diferencia parece opacar por completo lo común. Ciertamente, *hacer ver* la diferencia es una parte central del etnoturismo, porque ese es el atractivo principal. No es mi interés medir la diferencia o la igualdad entre mapuches y no mapuches, ni mucho menos pretender que existe una relación de igualdad entre ambos contingentes, sino simplemente subrayar que la manifestación de la diferencia es clave en el etnoturismo y que según el momento y lugar de que se trate puede ser más o menos preponderante.

El uso del espacio en la conferencia y programa artístico tuvo un carácter eminentemente pedagógico. Quizá precisamente producto del setting, las formas de comunicación oral tuvieron una estructura cerrada en la que participaron y, por lo tanto, aceptaron y co-produjeron tanto *ellos* como *nosotros*. Así como nadie interrumpió a Mauricio a lo largo de su charla, nadie interrumpió a los turistas en sus alocuciones y, una vez terminadas éstas, la actividad se dio por cerrada. Pedro Aurelio y el marido de Graciela se fueron argumentando que tenían cosas que atender y los dos jóvenes que habían bailado volvieron a entrar a la ruka después de quitarse el vestuario utilizado para la actuación. La programación de esta velada simplemente no incluía la posibilidad que los anfitriones quisieran hacer algún comentario o pregunta frente a lo expresado por las visitas y, aunque las preguntas formuladas por parte de la audiencia tampoco parecían estar consideradas, uno de los participantes volvió a tomar la palabra interesado por la cantidad de turistas que se recibían anualmente y los modos de publicidad utilizados por la asociación. Mauricio habló de una forma más relajada y coloquial que supongo tenía que ver con que la actividad propiamente tal ya había terminado. Como parte de la respuesta a las preguntas, la hija de Mauricio buscó en el ordenador tres videos que fuimos mirando saltadamente, es decir, buscando los elementos asociados directamente al lago Budi y al turismo. Uno de esos videos, parecido a un reportaje, reunía dos experiencias de etnoturismo (una de

ellas la del Budi). Otro, grabado con una cámara fija, documentaba una charla que Mauricio había dado a otros emprendedores turísticos en la misma ruka en que nos encontrábamos. El último video era una especie de documental corto sobre la pesca en el lago. El objetivo del visionado era mostrar que la iniciativa turística ha concitado interés y se ha hecho conocida a partir de materiales como éste.

Efectivamente el etnoturismo que se desarrolla en Llaguepulli ha sido materia de algunos reportajes tanto en Chile como en el extranjero. En el reportaje antes citado, *Por las rutas étnicas de Chile*, se le dedica un apartado al lago Budi bajo el subtítulo “Lago Budi: Palín, ruca y telar”. Allí, además de indicar los precios de los programas, apuntar la página web de la asociación y explicar cómo llegar, la periodista Francisca Avilés destaca algunas de las actividades que se ofrecen en el lago Budi:

“Participar en un juego de palín, pasear por las aguas del Budi en wampo (canoas del pueblo mapuche) o escuchar un apew o cuento sobre la historia de la comunidad son parte de las actividades ofrecidas por los habitantes indígenas de Puerto Saavedra y Teodoro Schmdt. ‘Los visitantes emprenden un viaje de investigación histórica, lejos de las tradicionales rutas’, dice el guía Pablo Calfuqueo. En el lago Budi los turistas pueden degustar platos típicos, alojarse en una ruca o trabajar en telar”³¹⁷

La combinatoria de actividades aparece, como vemos, en el centro de la descripción de la oferta turística del lago Budi. Y todas aquellas actividades forman parte de lo que en la cita precedente se define como “viaje de investigación histórica”. Podríamos sostener entonces que la selección de elementos y experiencias que se convertirán en actividades se basa en criterios de continuidad histórica, antigüedad y tradición.

Antes de seguir avanzando, resumamos brevemente qué se ha seleccionado y formalizado como parte de una actividad o como una actividad en sí misma. Tenemos en primer lugar las rukas y el fogón, que evidencian la selección de partes de la arquitectura y de la cosmovisión mapuche. Las rukas cumplen una función que también podríamos llamar *tradicional*: ser usadas como viviendas por los turistas. A diferencia de las rukas turísticas de la zona lacustre de la Araucanía, donde la mayoría se presentan como pequeños museos, en el Budi se duerme en ellas y funcionan como escenario de varias actividades, al mismo tiempo que representan un atractivo turístico en sí mismo. En segundo lugar, sabemos que ha sido seleccionada la medicina, el telar y varios objetos textiles. En las actividades pudimos observar que el vestuario y las joyas para mujeres son también elementos seleccionados. Algunos elementos del vestuario masculino – trarilonko – estuvieron presentes en el

³¹⁷ *Por las rutas étnicas de Chile*. Revista Domingo. *El Mercurio* 3/2/08

“Programa Artístico cultural”. De este mismo programa colegimos que se ha seleccionado parte de la danza, la música y la cosmovisión. En la ruka-museo de la comunidad se presentan varios objetos de greda, piedra, junquillo y fierro, que parecen representar objetos antiguos y valiosos. Hay, además, tres medios de transporte seleccionados: bote, caballo y carreta tirada por bueyes. Según el folleto turístico algunos deportes y la historia oral (a través de los epew³¹⁸) conforman otras actividades que no he tenido oportunidad de observar. Por último, han sido seleccionados varios alimentos y platillos designados bajo la categoría “gastronomía mapuche”.

VI.1.3 Comer en Llaguepulli

Aunque todos los programas turísticos contemplan las comidas diarias de los visitantes, opté por uno que especificara la presencia de la alimentación en tanto actividad turística. Creí que la alimentación que nos ofrecerían diariamente podía ser diferente a la que conoceríamos en el “taller gastronómico”, sin embargo no fue totalmente así. De todos modos, participar del taller me permitió conocer a las cocineras del centro gastronómico y comprender el origen de la “gastronomía” que allí se ofrece.

Las palabras que se usan en la comunidad y en el folleto para designar la alimentación como atractivo turístico son indistintamente “gastronomía mapuche”, “gastronomía típica” y “arte gastronómico”. Del mismo modo que todas las actividades producen un corte entre lo común y lo extraordinario, la conversión de la alimentación en actividad da origen a una “gastronomía mapuche” que, como veremos más adelante, parece ajena incluso a los mapuche. La denominación no es en absoluto baladí porque distingue dos universos: la alimentación de los mapuche que podríamos asociar al concepto “cocina mapuche” y las comidas que los mapuche hacen para que sean consumidas por otros, la “gastronomía mapuche”³¹⁹. Además, el término gastronomía nos acerca a la idea de arte culinario y de placer, al mismo tiempo que nos aleja de la necesidad y lo cotidiano. La creación de esta “gastronomía mapuche” implica una reflexión respecto de qué es o no mapuche, qué de entre lo mapuche formará parte de dicha gastronomía y qué no, cómo se servirá la “gastronomía mapuche”, en qué cantidades, etc. Para ello los socios – más bien las socias – de Leufu Budi se han

³¹⁸ Los epew son un relato oral. El término suele traducirse tanto como cuento, fábula o leyenda. Tienen una finalidad educativa y de entretenimiento.

³¹⁹ A lo largo de este apartado volveré a refirme someramente a las observaciones realizadas en Carilafquén, en un ámbito no turístico, para apreciar las diferencias entre ambos universos.

capacitado y en el marco de esos cursos y talleres ha emergido la “gastronomía mapuche” y el menú del centro gastronómico.

Los programas turísticos en el lago Budi incluyen “pensión completa”, esto quiere decir que en el precio del programa se consideran tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena. El desayuno es servido en una ruka que puede ser al mismo tiempo al lugar de alojamiento o la más cercana a la cabaña de alojamiento. Preparar y servir el desayuno es responsabilidad de quienes alojan a los turistas, en nuestro caso la Sra. Selma y don Ramón. Ellos deciden qué se sirve cada mañana y el horario es alrededor de las 9. Cada día los alimentos del desayuno eran similares: café instantáneo y leche fresca; mantequilla, mermelada y queso de producción local; pan hecho en casa y sopaipillas. Exceptuando el café, todos los demás productos provenían de la misma comunidad o de algún otro sector rural cercano, y el pan, la mermelada y las sopaipillas eran preparadas por la Sra. Selma. Aunque la definición de lo que se ofrecerá en los desayunos pasa por el cedazo de la asociación, se trata de una toma alimentaria menos sujeta al proyecto turístico que el almuerzo y la cena. De hecho, el desayuno no constituye en sentido estricto una muestra de la “gastronomía mapuche”, porque ésta se ofrece sólo en el centro gastronómico. Aun así, los desayunos contienen elementos que más tarde observaremos en el análisis de la “gastronomía mapuche”, como las sopapillas sin zapallo (calabaza), una preparación ampliamente asociada a los mapuche tanto por ellos mismos como por otros grupos no-mapuche. Si recordamos, estos panecillos han sido seleccionados para formar parte de la Cocina Chilena Renovada, aunque pasando ciertamente por un proceso de empequeñecimiento y disminución de grasas y aceites. Otros mapuche, los de Carilafquén, no solamente las consideran “propias” de su tradición, sino que las han presentado en algunas instancias públicas para mostrar sus comidas.

Los almuerzos y las cenas tenían lugar en el “Centro Cultural y Gastronómico Kom Che Ñi Ruka”. Este espacio se compone de tres construcciones: una ruka, donde se desarrolló el programa artístico cultural descrito más arriba; un pequeño restaurante; y una construcción cuadrada más o menos de 3 metros por lado, que para cuando estuve ahí estaba completamente cerrada y cubiertas con madera lo que podrían ser ventanas. Estos tres espacios, distantes entre ellos por pocos metros, ocupaban un promontorio desde el cuál se observaba el lago y las tierras de la ribera opuesta. El lugar era ventoso, mucho más que cualquier otro en la comunidad, y en los terrenos planos debajo de esta colina estaba la casa donde habita Mauricio Paineñil y su familia. La forma en que está construido el pequeño restaurante permite aprovechar las vistas.

Se alza algunos centímetros del suelo gracias a una estructura de madera y uno de sus costados, de forma semi-circular, deja entrar a través de grandes ventanales la luz y el paisaje. Toda la construcción es de madera y también todo el mobiliario. La puerta de entrada comunica a un pasillo corto y estrecho que desemboca en el salón de los ventanales donde se distribuyen 10 mesas para cuatro personas cada una. El lugar no tiene más separaciones que las destinadas a formar los baños y la cocina, todo el resto es un espacio amplio intervenido únicamente por los grandes pilares que sostienen el techo. De alguna manera, el restaurante recuerda una ruka, aunque no tiene fogón sino estufa de combustión lenta apegada a una de las paredes. La decoración es casi inexistente y no hay cortinas que obstaculicen la visión. La mantelería, en tonos cálidos y terrosos, hace juego con la madera. Incluso la loza, mayoritariamente de greda, ayudaba a mantener una cierta homogeneidad de color.

La gestión del Centro Gastronómico –y, por lo tanto, la definición de los menús, la atención, la limpieza y la administración de las ganancias – está en manos de Mauricio, su esposa Luzmira y su hija, de modo que ellas son también las protagonistas de las actividades referidas a la “gastronomía mapuche”. El restaurante funciona solamente habiéndose establecido una cita previa, es decir, no es posible pasar por ahí y pretender comer en el restaurante, y aun así en realidad su función principal es brindar la alimentación a quienes se alojan en la iniciativa turística. Una cuestión principal para las cocineras es tener la certeza de la cantidad de comensales por día. En este restaurante no hay una *mise en place* previa a la preparación de los platos, ni ayudantes de cocina, Luzmira y su hija realizan todo el trabajo en las dos horas previas a la llegada de los comensales. De ahí que Mauricio, o quien nos acompañara, llamara al centro antes de nuestra llegada a almorzar o cenar para asegurarse que ya estaba todo listo. Exceptuando el día en que realizamos el “taller gastronómico”, cuando los participantes pudimos colaborar en poner la mesa, distribuir los platos, etc., el centro opera con las formalidades de cualquier restaurante, sobretodo en las temporadas en que un sobrino de Luzmira trabaja allí como mesero. Alrededor de la 1, cuando llegábamos a almorzar o cerca de las 8 para la cena, nos encontrábamos con las mesas puestas y todo en orden para recibir a los clientes.

Al mediodía y en la noche los menús se estructuraban de la misma manera: un entrante (caliente o frío), un plato principal (caliente), ensalada y postre. En la mesa siempre

había pequeños bollos de pan fresco y pebre³²⁰, y para beber, jugo de fruta natural (zumo). Al terminar de comer se ofrecía un agua de hierbas caliente o un café.

Como no tuve oportunidad de conocer a las cocineras hasta el día del taller, mis primeras preguntas respecto de lo que comíamos se las planteé a Mauricio. Me había llamado la atención un pescado y comenzamos a hablar sobre los productos utilizados en el centro gastronómico. Mauricio me explicó que la idea general del proyecto en materia de alimentación era destacar lo que llamó “productos locales” para que la cocina fuera una manera más de conocer el lago Budi, pero que también intentaban, en la medida de lo posible, mostrar la “identidad” campesina y mapuche del lugar. Días más tarde comprendí que esta forma de hacer referencia a la alimentación, es decir, utilizando ideas como identidad y localidad, son parte de lo que los socios de la iniciativa turística han aprendido en diversas capacitaciones. En general, el uso de “productos locales”, sus formas de combinación y preparación, el modo de poner la mesa, servir y presentar los platos, son todos aprendizajes relativamente nuevos. Las capacitaciones han significado la emergencia de lo que denominaré *nuevos productos locales*, que son diferentes a los productos locales normalmente consumidos en la comunidad. Por ejemplo, los huevos, pollos y gallinas, las mermeladas, la mantequilla, los quesos, el pan, ciertas variedades de papas, y varias verduras y hortalizas son todos productos locales que nunca antes habían recibido ese nombre y que son consumidos regularmente. Estos productos pasaron de no tener una categoría específica a llamarse “locales”, pero además se incentivó el cultivo y/o utilización de varios otros productos que también se llaman “locales”, a estos últimos me refiero con la idea de “nuevos productos”. En esta categoría caben la quínoa, las papas de colores y el pescado llamado huaiquil o huayquil. Notemos que tanto la quínoa como las papas de colores son ingredientes de la Cocina Chilena Renovada, de hecho, parte de la producción de papas de colores que se realiza en Llaguepulli es comprada por el restaurante Bristol, aquel donde la renovación dio sus primeros pasos. Junto con el incentivo al cultivo y utilización de productos locales y *nuevos productos locales*, las capacitaciones crearon un discurso respecto de la relevancia de ese tipo de productos en el cual se busca hermanar salud e identidad étnica. En definitiva diremos que en el centro gastronómico la alimentación se vincula antes con lo local entendido como los frutos del paisaje local, que con la idea de lo mapuche.

El Centro Gastronómico, su funcionamiento, sus menús, el taller gastronómico y, en términos más generales, el discurso sobre la alimentación que se ofrece a los turistas,

³²⁰ El pebre que se ofrecía en el centro gastronómico era de cebolla, tomate, cilantro y ají en crema.

emerge - al igual que todo el proyecto etnoturístico - de un proceso donde confluyen actores e instituciones diversas. Así, en el marco de las capacitaciones en cocina podemos distinguir cuatro tipos de actores: las municipalidades de Teodoro Smithdt y Puerto Saavedra, las ONG y/o consultoras a cargo de la capacitación, cocineras (profesionales o no) subcontratadas por las ONG o consultoras para dictar los cursos en las capacitaciones y, finalmente, las socias de AdLeufu en calidad de participantes.

Según lo observado y según las apreciaciones de las socias es claro que las mujeres de Llaguepulli han intentado absorber y poner en práctica todos los nuevos conocimientos adquiridos y, en consecuencia, han modificado sus prácticas en la cocina. De una manera parecida a lo que veíamos respecto de Carilafquén y el papel que allí ha jugado INDAP en la introducción de nuevos cultivos y nuevos conocimientos³²¹, en Llaguepulli lo aprendido en las capacitaciones parece ir tomando el lugar, al menos de cara al turismo, de los conocimientos anteriores. ¿Quiere decir que las mujeres mapuche son sujetos pasivos y sin agencia? Por supuesto que no. Recordemos que las capacitaciones de INDAP encerraban la promesa de un aumento de productividad, de las ventas y de las ganancias para las feriantes de Carilafquén. Así mismo, las capacitaciones en cocina no solamente prometen turistas y dinero, sino sobretudo la posibilidad de tener un negocio legal en la medida que de la aplicación de lo aprendido depende la venia del Servicio Nacional de Salud Pública, sin la cuál no se pueden vender alimentos procesados. Las mujeres mapuche, lejos de ser simples receptoras pasivas de saberes, están activamente implicadas en sus proyectos y parecen dispuestas a modificar sus prácticas con tal de avanzar en ellos. Además, como veremos más adelante, lo aprendido en las capacitaciones puede reinterpretarse y acomodarse según las propias habilidades y concepciones.

Por otro lado, el hecho que los platos ofrecidos en el Centro Gastronómico sean el producto de capacitaciones varias - es decir, el producto de unas situaciones claramente jerarquizadas, donde participan varios actores, situaciones marcadas por la etnicidad de unos y la *ausencia de etnicidad* de otros, orientadas a ajustar las prácticas de las mujeres mapuche a las normas estatales de higiene y salud, y que tienen como resultado último el aprendizaje de una serie de platos donde se espera conjugar lo local, lo saludable y lo étnico - dificulta su caracterización como un producto mapuche. Sin embargo, mi hipótesis es que los platos que emergen de las capacitaciones constituyen, en su conjunto, un estilo de restauración mapuche.

³²¹ Ver apartado III.1 Espacios locales: Pitrufrquén y Carilafquén

Existe una constante en las capacitaciones que está en el origen de la hipótesis que acabo de proponer. Se trata de las mujeres que dictan los cursos, en concreto: Zunilda Lepin (Zuny), Mari Topi y Betty Quilaqueo. Aunque cada una de ellas habla de su *mapuchidad* y la vive de modos diferentes, y son distintos también sus discursos respecto a la alimentación, las tres constituyen el núcleo donde se origina el estilo de restauración mapuche y han sido sus principales divulgadoras. Así, entre el Estado y las ONG y las participantes de las capacitaciones, se encuentran estas mujeres mapuche que se encargan de los contenidos estrictamente culinarios de las capacitaciones, mientras que otras personas realizan los cursos orientados a las normas de higiene y salud, aspectos históricos de la alimentación, etc. Dedicaremos el capítulo siguiente al trabajo que han realizado Zuny, Mari y Betty, por ahora comencemos a observar las características de la restauración mapuche que se ofrece en el Centro Gastronómico Kom Che Ñi Ruka.

Después de la conversación inicial con Mauricio, donde la cuestión de la identidad local de los productos se posicionó como un elemento central, comencé a indagar entre las socias de la iniciativa turística respecto de la alimentación en el centro. La Sra. Selma, que como ya sabemos es crítica del sistema de comidas que opera en Llaguepulli, había igualmente participado de las capacitaciones y me facilitó el material que les habían entregado. Una de las capacitaciones, llamada “Taller preparaciones creativas con Kinwa”, está referida exclusivamente al uso de la quínoa; otra, llamada “Curso Alimentación Saludable”, tiene por objeto enseñar a utilizar productos de temporada y, por lo tanto, se basa en la creación de menús según las estaciones del año. A partir de este tipo de cursos se crearon los menús diarios. Además de los materiales de ambas capacitaciones tuve acceso a la carta del centro que nunca se nos había mostrado por estar nuestras comidas sujetas a un programa turístico. De todos modos y dado el tipo de funcionamiento del restaurante – con cita previa – nunca opera realmente como una carta de donde se pueden elegir los platos, sino más bien como una guía de uso interno.

La carta contiene nueve menús y siete platos no incluidos en menús. Cada menú está asociado a un número en mapudungun, por ejemplo: “menú kiñe” (menú uno), “menú epu” (menú dos) y así sucesivamente. Estos son los menús incluidos, aunque con modificaciones, en los programas turísticos. Los siete platos, que no forman parte de ningún menú, son especiales y tiene el mismo valor que un menú completo: 4500

pesos³²². La carta incluye también un listado de bebidas y postres, todos incluidos en algún menú, y acaba anunciando que “algunos de los platos se encuentran sujetos a la estación o época del año”.

Menú Epu (Menú dos)

Entrada: Empanada de cochayuyo

Fondo: Carne al jugo con puré de habas

Ensalada: Quinoa

Postre: Milcao

Pan y Pebre.

Jugo Natural, Agua de Hierbas, Té, Café o Muday

Menú Purra (Menú ocho)

Entrada: Crema de arvejas

Fondo: Huayquil a la plancha con Puré de Yuyo o Cuen-Poñi

Ensalada: de algas marinas

Postre: Manzana Asada con Salsa

Pan o catuto y Pebre

Jugo Natural, Agua de Hierbas, Té o Café de Trigo o Mate

Menú Aylla (Menú nueve)

Entrada: crema de yuyo

Fondo: charquicán de cochayuyo

Ensalada: ensalada de arvejas con cebolla

Postre: panqueques de quínoa con salsa

Pan amasado o sopaipilla, pebre.

Jugo Natural, Agua de Hierbas, Té o Café de trigo o Mate

Los tres menús, transcritos de manera literal, contienen varios elementos comunes a la “gastronomía mapuche” y/o a lo que he llamado restauración mapuche. Los ingredientes y preparaciones que los conforman pueden organizarse según nuevas categorías que nos permitirán observar el esqueleto de esta propuesta. Tenemos, en primer lugar, dos elementos pública y exclusivamente asociados a los mapuche: catuto y muday. A los que debemos sumar dos elementos asociados a los mapuche-lafquenche, es decir, mapuches costeros como los del lago Budi: cochayuyo y algas marinas. En segundo término encontramos elementos que se asocian tanto a los mapuche como a la población rural no mapuche: milcao (panes de papa), yuyo, papas de colores, café de trigo, hierba mate, sopaipillas, pebre, las arvejas³²³ y las habas. Podríamos ubicar estos productos en un continuo según su mayor cercanía a los mapuche o su mayor cercanía simbólica a la ruralidad en general, pero basta con explicitar que se trata de productos y preparaciones doblemente marcados como mapuche y campesinos. Entre ellos solamente el yuyo podría entrar en la categoría anterior, es decir, exclusivamente mapuche. En tercer lugar aparece un producto, la

³²² Equivale a 7,50 euros aproximadamente.

³²³ El yuyo es hierba silvestre, ver glosario alimentos y preparaciones. Las arvejas son los guisantes.

quínoa, que aunque actualmente se asocia a los mapuche no forma parte, según los informantes, de su tradición alimentaria. Pondremos a la quínoa bajo al título de “productos mapuchizados” y trasladaremos a las papas de colores también a esta categoría, porque tal como vimos antes en desmedro de su primera marcación como campesinas y chilotas estas papas han comenzado a tratarse como productos mapuche-huilliche³²⁴. En resumen tenemos: a) productos y preparaciones exclusivamente mapuche o mapuche-lafquenche; b) productos y preparaciones mapuche/campesinas; y c) productos mapuchizados.

Ahora bien, siguiendo la indicación de Mauricio, deberíamos también considerar como una categoría relevante la idea de “productos locales”. Bajo esa categoría se ubica en primer lugar el Huayquil, un pescado aparentemente endógeno del lago Budi. Las papas de colores, las habas, las arvejas, la fruta con que se preparan los jugos naturales, el cochayuyo, el yuyo, las algas, todo ello puede entenderse como producto local, en el sentido estricto de producción o recolección local.

Desde el punto de vista de las preparaciones podemos distinguir al menos dos categorías. En la primera, que llamaré “de la cocina chilena tradicional”, convergen: el charquicán y la empanada. Ambas preparaciones, como vimos en el capítulo II, son centrales en la cocina chilena y, quizá por ello concitan debates respecto de su origen mestizo o mapuche. Aunque está bastante consensuado que la empanada representa un platillo colonial y, por lo tanto, a lo sumo mestizo, existe una fórmula que asocia la empanada a una maternidad mapuche: su relleno de carne picada con cebolla llamado “pino” que vendría del mapudungun pinu. El origen del charquicán parece mucho menos claro, así como su definición, probablemente porque en el discurso hegemónico actual este plato se ha definido como emblemático. Algunos investigadores de la cocina como Marin Vivado (1997) aseguran que se trataría de un plato totalmente mapuche y que antes de la introducción del equino y el vacuno, los mapuche lo preparaban con llamo o con cochayuyo. Notemos, de todos modos, que ambas preparaciones se presentan en los menús aparejadas con ingredientes del grupo A, es decir, exclusivamente asociados a los mapuche o mapuche-lafquenche: tanto la empanada como el charquicán son de cochayuyo. En la segunda categoría, que llamaré “de la influencia extranjera”, ubicaremos las cremas, panqueques y

³²⁴ Ver Capítulo II, apartado De regional a mapuche: el caso de las papas.

mousse³²⁵, que se hacen con quínoa, harina tostada, yuyo y arvejas, es decir, con ingredientes de los distintos tipos que definimos más arriba.

Finalmente, aparecen algunas novedades respecto del uso de los alimentos. Me refiero al uso de la quínoa como ensalada y postre, y al uso del milcao como postre. Si comparamos esta forma de utilizar la quínoa y los milcaos con las formas de consumo que he podido observar en Carilafquén y/o los relatos sobre el consumo posible en el caso de la quínoa, las diferencias saltan a la vista³²⁶. Los milcaos o panes de papa, representan en la zona de Carilafquén - y me atrevería a decir que en la mayor parte de la Araucanía - un consumo salado y abundante, que puede constituir una comida entera -en caso de escasez-, el acompañamiento de una comida o sustituir el pan en la toma alimentaria de la media tarde llamada “once” o en el desayuno. Respecto a la quínoa, las mujeres mapuche manejan un discurso aunque no la consumen. Según su apreciación la quínoa debería operar fundamentalmente como el sustituto del arroz o los fideos en la cazuela, es decir, estaría asociada a platos salados, calientes y abundantes.

La comparación entre la “gastronomía mapuche” observada en Llaguepulli y las comidas que consumen los mapuche en Carilafquén, permite apreciar que el menú en tanto estructura de una toma alimentaria es también novedoso. En Carilafquén la comida del mediodía se compone de un solo plato o, en la medida de lo posible, de una sopa y un plato principal. Generalmente se trata de un plato único, idealmente una sopa, acompañada de pan y ají. Así, la idea de “entrada”, en el sentido de comer un plato poco abundante seguido de otro más abundante, puede integrarse pero no la de postre. Una vez acabada la comida las familias pueden comer una fruta, no hacerlo o hacerlo horas más tarde, pero la categoría “postre” no es necesaria en la definición de un almuerzo completo. De hecho, la categoría “entrada” tampoco lo es, aunque puede consumirse un plato antes del principal. La sustitución del pan por catutos que se propone en los menú del Centro Gastronómico no se observa en Carilafquén. Los catutos aunque altamente apreciados no se preparan comúnmente y, por lo tanto,

³²⁵ Uno de los postres que no aparece en los menú trascritos es “mousse de harina tostada”. La harina tostada formaría parte de los elementos “mapuche/campesinos”.

³²⁶ Avanzaré comparando la “gastronomía mapuche” con mis observaciones sobre la alimentación en Carilafquén, aun sabiendo que se trata de zonas geográficas diferentes (costa y valle central) y de mapuches diferentes (lafkenche y mapuche). Pienso que la comparación puede realizarse porque el término “gastronomía mapuche” incluye a todos los mapuche, así como “cocina chilena” incluye, imaginariamente, o simplemente subsume todas las posibles distinciones que podamos hacer dentro del conjunto “chileno”. Supongo que llegará un día en que se hablará de *cocinas mapuche*, tal como hoy se habla de *cocinas chilenas* para intentar dar cuenta de la heterogeneidad de ambos conjuntos, pero por ahora estamos frente a la construcción de una gastronomía, la mapuche, que aparentemente tiene vocación de representación general, así que me arriesgaré comparando.

cuando se consumen cobran un carácter completamente diferente al pan que sí constituye un alimento diario. La presencia de ensalada en la mesa es prácticamente inexistente, en cambio sí es costumbre acabar la comida con una bebida caliente que, por lo general, es agua de hierbas. El mate no suele tomarse inmediatamente después de comer, sino algunas horas después y, ciertamente, nadie tomaría muday como sustituto del agua de hierbas. El muday no forma parte de la alimentación cotidiana, está fuertemente cargado de sentidos rituales y no opera como análogo a ninguna otra bebida³²⁷. La estructura de las comidas y las formas de usar ciertos ingredientes y preparaciones son, por lo tanto, una diferencia importante entre lo observado en Carilafquén y en Llaguepulli.

Si avanzáramos comparando otros elementos, por ejemplo presencia/ausencia de ingredientes y preparaciones, encontraríamos que entre los menús del centro y lo que se come ordinariamente en Carilafquén las diferencias son muchas y de distintos tipos, pero hay algunas fundamentales. En primer lugar la importancia de la quínoa en un contexto y su ausencia total en el otro. Esta diferencia, por lo tanto, es relativa a la presencia o ausencia de “productos mapuchizados”. La segunda diferencia destacable remite al carácter de los productos “exclusivamente mapuche”. Hemos dicho que el muday y los catutos gozan en Carilafquén de un status especial por tratarse de una bebida ritual y de un panecillo excepcional. En el Centro, en cambio, ambos se inscriben en menús corrientes (no en los platos especiales) y se presentan como intercambiables por otras preparaciones. Por último, existe una tercera diferencia importante que tiene que ver con una nueva categoría de alimentos: “las faltas”. Este es el término que Montecino (1984) destaca como concepto emic para hacer referencia a todos aquellos alimentos que los mapuche consumen pero no producen y, por lo tanto, compran. Aunque en mis observaciones el concepto no apareció como tal, efectivamente las mujeres mapuche establecen una clara distinción entre lo que se compra en el pueblo y la producción propia cuando dan cuenta de sus costumbres alimentarias. Entre los alimentos que llamaremos “faltas” se cuentan la hierba mate, el azúcar, la sal y el aceite, en tanto productos casi básicos, pero también otros alimentos que son frecuentemente consumidos: conservas de jurel para hacer sopas, tallarines, arroz y embutidos. La relación con este tipo de alimentos no es unívoca.

³²⁷ Esta afirmación se basa solamente en mis observaciones en Carilafquén y no deben ser tomadas como una aseveración respecto de la forma de consumo general del muday. De hecho, Amanda Ibacache en su libro *Cocina Mapuche* estima que esta bebida se consume también cotidianamente: “El mudai, es la bebida refrescante básica de los mapuche, es preparada con diferentes ingredientes, se ingiere en fiestas, ceremonias religiosas y en numerosas actividades de la vida cotidiana” (1991:44). La pregunta que se plantea y que no puedo responder por ahora es ¿cómo y cuándo el muday se convirtió en una bebida estrictamente ceremonial en Carilafquén?.

Mientras que el mate se considera propio de la tradición alimentaria, el jurel, los tallarines y el arroz se estiman totalmente ajenos. Diremos, entonces, que las comidas cotidianas en Carilafquén incluyen muchas más “faltas” que las del centro gastronómico o, si queremos, que las comidas en Carilafquén no están tan sujetas a la idea de lo *propio* como las del centro.

Por otro lado también se aprecian similitudes entre los dos contextos considerados, por ejemplo las sopaipillas se preparan de la misma manera: no han atravesado un proceso de empequeñecimiento, ni han cambiado su forma. La presencia del pebre podría leerse como un sustituto del ají que es un alimento común en las casas mapuche. Y, quizá, la mayor similitud entre los menús del centro gastronómico y la comida ordinaria en Carilafquén tiene que ver con el uso privilegiado de la producción propia, es decir, de lo que se produce en las chacras, invernaderos y huertas, principalmente legumbres, papas y diferentes tipos de verduras. Pero incluso en las similitudes existen diferencias, por ejemplo en relación a las papas porque las variedades de papa mayoritariamente cultivadas en Carilafquén han sido introducidas por el INIA y no corresponden a papas endógenas de colores como las que se ofrecen en Llaguepulli. Podría extenderme dando cuenta de las diferencias entre los productos y preparaciones presentes en la “gastronomía mapuche” y en lo que comen los mapuche en determinados sectores; todavía más si tomáramos en consideración las formas de combinar ingredientes, de presentar los platos o de poner la mesa. Por otro lado, podríamos plantear, aunque algo forzadamente, una serie de analogías entre uno y otro espacio a partir de un ejercicio analítico, pero explicitar cada una de las diferencias e intentar observar las similitudes, sería un esfuerzo no demasiado útil en la medida que confirmaríamos una y otra vez lo que ya se intuye con una primera mirada: que, aunque existen elementos comunes, la “gastronomía” que se presenta en el lago Budi y la cocina cotidiana en Carilafquén son construcciones diferentes, y que el grado de la diferencia es tal que no es posible sostener que la “gastronomía mapuche” sea una versión refinada de la alimentación cotidiana mapuche.

Los platos especiales, aquellos que no forman parte de ningún menú, dan cuenta mejor que cualquier otro del grado de diferencia. Estos platos son los siguientes: “Budín de vegetales”, “Risotto de quínoa con verduras”, “Polenta criolla”, “Quenelles de papas Budi”, “Piñones salteados al merkén”, “Entrada de quínoa con vinagrillo”, “Pastel de changles (champiñón)”. Todos ellos se presentan en la carta junto con los ingredientes y la forma de preparación, como si hubieran sido tomados textualmente del material de las capacitaciones y pegados en la carta del centro gastronómico:

RISSOTO DE QUÍNOA CON VERDURAS

(Quínoa, Puerro, Zanahorias, Pimentón, Zapallo Italiano, Verduras, Ciboulette, Queso Rayado y Margarina)

PREPARACIÓN: Se cortan en Brunoise el puerro y en Juliana la zanahoria, el pimentón y al zapallo italiano. Las verduras se blanquearán, mientras que se sofríen la quínoa con el puerro. Estas se preparan hasta que el Rissoto logre consistencia

En los platos especiales se introducen más productos “exclusivamente mapuche”: piñones, vinagrillo y changles, preparados de modos totalmente innovadores respecto de su uso común. Los piñones, por ejemplo, que se suelen comer cocidos, aquí se presentan salteados; las verduras, que se consumen fundamentalmente en sopas, pasan a formar parte de un rissoto. Notamos nuevamente la ausencia de tallarines o arroz, es decir, de alimentos que puedan remitir a lo que los mapuche consumen en común con la población chilena en general, y se mantiene la importancia de la quínoa en tanto principal y postre. Preparaciones como el rissoto, la polenta y quenelles, están totalmente ausentes en la alimentación de las familias mapuche de Carilafquén y dan cuenta de que la “gastronomía mapuche” se sirve de aportaciones extranjeras. Por otro lado el lenguaje con que se nombran los platos y algunas técnicas de cocina, que es el lenguaje de las capacitaciones, representa en sí mismo una diferencia y plantea otra, aquella que distancia a las cocineras de Carilafquén (que no han sido capacitadas) de las cocineras de la comunidad Llaguepulli. Éstas últimas, sin ser cocineras profesionales, manejan ciertas técnicas y parte del lenguaje que surge de la profesionalización de la cocina.

Los platos especiales, además de permitir observar con mayor claridad que la “gastronomía mapuche” es una creación novedosa que poco tiene que ver con lo que los mapuche comen normalmente, dejan entrever una cierta cercanía entre dicha gastronomía y la renovación de la cocina chilena. Ingredientes como los changles (un tipo de hongos), el merkén, la quínoa, los piñones son centrales en la renovación. Su incorporación en ese estilo de restauración los ha vuelto conocidos y ha cambiado su valoración dotándolos de una nueva dignidad que parece contagiar a los estilos de restauración donde se integran. Así, los productos “exclusivamente mapuche” de la “gastronomía mapuche” son los mismos que los “productos étnicos” de la Cocina Chilena Renovada y, aunque podemos dejar abierta una puerta al azar, me inclino a pensar que la notoriedad alcanzada por los “productos étnicos” los habilitó como ingredientes de la “gastronomía mapuche”. La preeminencia de productos locales puede leerse también como un elemento que la Cocina Chilena Renovada y la “gastronomía mapuche” tienen en común. En relación a las preparaciones existe un

paralelismo en el rissoto de quínoa y, en términos más generales, en la tendencia a realizar preparaciones asociadas a un cierto refinamiento europeo. En definitiva, los platos especiales anuncian la influencia de la Cocina Chilena Renovada en la “gastronomía mapuche”. De hecho si comparamos los platos especiales con los de CCHR, veremos que ambos se basan en a) la combinación ingredientes locales e ingredientes étnicos, y b) la réplica de preparaciones reputadas (por ejemplo rissoto) que se ven medianamente modificadas por el uso de ingredientes étnicos. Recordemos que uno de los objetivos de LTB era realizar “encuentros con las etnias” para intercambiar conocimientos. En estos encuentros los chefs, mostraban a las mujeres mapuche participantes nuevas creaciones con los ingredientes que ellas les habían presentado, así como reinterpretaciones de algunos platos a modo de retribución. En estas actividades participó Mary Topi, quien luego incluso trabajó en las cocinas del Bristol donde, según dice, mejoró técnicamente sus habilidades culinarias. Considerando que Mary es una de las principales capacitadoras en la Araucanía bien podemos trazar la línea que une a la renovación con la gastronomía mapuche. Pero además este tipo de encuentro ha sido adoptados por algunas escuelas de cocina, como por ejemplo la de la Universidad Santo Tomás en Temuco, de manera que varias mujeres mapuche han visto como los jóvenes aprendices de cocinero convierten los catutos en “tulipa de catuto”, el mote con huesillo en “mousse de mote con huesillo” y así sucesivamente. Dejemos constancia, entonces, que la gastronomía mapuche es un proceso paralelo a la renovación de la cocina chilena y ambos de influncian mutuamente.

Hasta aquí, la “gastronomía mapuche” presenta dos subconjuntos: los menú y los platos que los componen, y los platos fuera de menú o platos especiales. Hemos dicho que los criterios principales que permiten distinguir entre ambos son la cantidad de ingredientes “exclusivamente mapuche” utilizados y el tipo de preparaciones más o menos distantes de la cotidianeidad. Ahora abordaremos lo observado en el “taller gastronómico” para apreciar qué matices introduce en la “gastronomía mapuche”.

El taller comenzó a las 11 de la mañana. El plan era cocinar todo lo que más tarde comeríamos. Luzmira y su hija nos esperaban vestidas para la ocasión. Ambas llevaban un delantal blanco imaculado y una especie de sombrero de copa blanco hecho de género, como los que usan los chef. Pasamos a la cocina y nos entregaron la misma indumentaria a todas las participantes. Se nos informó primero los platos que aprenderíamos: cazuela de pollo de campo con locro, puré de habas, tortilla al rescoldo, simita o sopaipilla de agua, ensalada de cochayuyo, postre de milcaos y jugo

de menta con limón³²⁸. Luego se nos indicó que el taller estaba orientado a mostrar comidas “de campo”. Nos separamos en dos grupos, uno liderado por Luzmira y otro por su hija, y comenzamos las labores. Un grupo se hizo cargo de la cazuela y el otro de la tortilla y los milcaos. Me tocó ir al grupo de la cazuela. Podía elegir entre dos actividades: abrir, limpiar y trocear un pollo recién muerto o cocer el trigo para hacer el locro. Opté por lo segundo, en parte porque había escuchado tanto sobre el locro en Carilafquén que me interesaba conocer todo el proceso de preparación. Resultó ser muy sencillo. Solamente tuve que lavar el trigo, ponerlo en agua sin sal y esperar a que diera el primer hervor, luego lo llevé a la ruka donde habíamos estado para el “programa artístico cultural”. Ahí esperaba Mauricio que había hecho fuego en el fogón e instalado un molinillo manual en una mesa para moler el trigo semi-cocido. Volví a la cocina para asistir al trabajo con el pollo que finalmente tuvo que asumir Luzmira más por la dificultad que implicaba que por la falta de entusiasmo de los asistentes. Para terminar de trocear Luzmira decidió deshacerse del gran cuchillo cocinero que había estado usando hasta entonces y sacó de su delantal un cuchillo mucho más pequeño y manejable. Entre bromas, contó que prefería siempre cocinar con su propio cuchillo – el pequeño – y que por eso lo traía de su casa, pero que lo mantenía escondido por si caía de sorpresa una visita del Servicio de Salud. Los cuchillos grandes, de acero inoxidable y cacha plástica, los habían comprado con fondos de un concurso adjudicado y eran los que habían aprendido a utilizar en las capacitaciones.

Una que vez que la cazuela ya estuvo en el fuego nos dedicamos a hacer los milcaos. Para cuando nos integramos a esta tarea el otro grupo ya había avanzado en moler con una batidora eléctrica las papas crudas y las habían estrujado hasta quitar toda el agua posible. La tarea que restaba era hacer pequeñas bolitas de papa. Como los milcaos formarían parte de un postre había que hacer las bolitas realmente pequeñas y redondas, es decir, en absoluto parecidas a los milcaos que llevan también el nombre de “pan de papa”, porque éstos últimos, tal como indica su nombre, tienen una forma más achatada y un tamaño mucho mayor, aproximadamente como un plato de té. Mientras hacíamos bolas, Nadia preparó una masa con harina, sal, levadura, polvos de hornear, bicarbonato y agua tibia, con ella haría la tortilla. Le dio la forma adecuada y salió de la cocina para ponerla a cocer entre las cenizas del fogón, es decir al rescoldo. El paso siguiente del postre era cocer los milcaos en leche con azúcar, luego disponer unas 5 bolitas y leche en pequeños cuencos y dejar enfriar. Entonces fue el turno del puré de habas y la ensalada de cochayuyo. Ambos

³²⁸ Explicaré más adelante estas preparaciones. Para una definición ver glosario de alimentos y preparaciones.

ingredientes estaban ya cocidos, así que las tareas fueron simplemente moler en el caso del puré, picar en cuadrados pequeños el cochoyuyo y aliñar. Mientras en la cocina preparaban el jugo, fui a recoger el locro a la ruka y lo incorporamos a la cazuela cuyo último ingrediente debe ser siempre el que tiene por destino espesar, sea arroz, fideos, chuchoca, locro o quínoa si se trata de una cazuela de nueva generación. Volví a la ruka para esperar los últimos momentos de cocción de la tortilla. Luzmira fue quitando las brasas hasta que la tortilla quedó descubierta y la envolvió en un mantel para mantenerla tibia. La última actividad del taller fue la preparación de la simita. Nadia hizo una masa con harina, sal y agua y todas las asistentes colaboramos en la confección de panecillos redondos y planos que luego se cocerían en agua. Las simitas, que según nos contaron son un tipo de pan tan antiguo como los catutos, tienen un sabor muy suave y una textura gelatinosa. Una vez que todo estuvo listo pusimos la mesa, mientras las cocineras disponían todo lo preparado en grandes fuentes de greda. Ese día comimos juntos las participantes del taller, las cocineras, Mauricio y Pedro Aurelio que pasaba por ahí y fue invitado. Como todos los platillos estaban en la mesa al mismo tiempo no hubo un orden específico para comer, aunque todos preferimos comenzar por la cazuela, antes que se enfriara, y terminar con el postre de milcaos.

El taller considera la preparación de platos que forman parte de los menús –ensalada de cochoyuyo, puré de habas, milcaos y tortilla – y de nuevos platos que solamente aparecen en el marco del taller: cazuela de pollo con locro y simitas. En términos generales lo que preparamos se basa en ingredientes y preparaciones que antes llamamos “mapuche/campesino”, pero en un continuo estarían mucho más cerca del polo mapuche. Estoy pensando en el cochoyuyo, la tortilla y particularmente en el puré de habas que Ibacache (1991) destaca como una preparación propia de la cocina mapuche. Es cierto que las habas podrían también considerarse como un ingrediente local y campesino, y que los milcaos podrían bautizarse como comida chilota, pero lo que me interesa destacar es que la selección de platos e ingredientes en el taller parece tender a la *mapuchidad* y que este tipo de menús aportan al debate sobre la marcación de platos e ingredientes. La cazuela de ave con locro y las semitas representan la novedad en la actividad turística referida a la alimentación y, al mismo tiempo, incrementan la *mapuchidad* del menú. La simita, según se nos indicó, pone en acto la antigüedad de la alimentación que los mapuche consideran propia³²⁹. Diremos,

³²⁹ Este tipo de pan nunca fue mencionado en otros contextos a lo largo del trabajo de campo, quizá por causas geográficas porque Ibacache (1991) destaca a las simitas (que ella denomina “semitas o pan frito en agua”) como una preparación particular de la zona de Puerto Saavedra.

entonces, que su presencia en el taller tiene por objeto aumentar la cantidad de preparaciones “exclusivamente mapuche” y mostrar una tradición propia. El locro, por su parte, representa un consumo actual y corriente en el valle central, es decir, en la zona de Carilafquén. Este trigo semi-cocido y molido en partículas gruesas no solamente es consumido allí en sopas y cazuelas, sino que también se produce para comercializarlo en la feria local. Ibacache (1991) considera a la cazuela de pollo de campo (la denomina “achawall”) como parte de la cocina mapuche³³⁰ y entre los ingredientes que la conforman estaría el “locro o soplillo” (1991:41) En definitiva, tanto la simita como el locro aportan *mapuchidad* transitando caminos opuestos: por un lado el de la tradición y la antigüedad, y por otro el del uso corriente actual.

Por efecto de la mayor cantidad de ingredientes y preparaciones “exclusivamente mapuche” que formaron parte del taller, se podría esperar que el discurso que lo acompañaba se basara en la visibilización de la *mapuchidad* y, sin embargo, Luzmira destacó que las comidas eran “de campo”. No deja de ser llamativo que aun cuando la actividad que realizamos lleva por nombre “Taller Gastronómico Mapuche”, la encargada de su desarrollo presente los platos privilegiando la distinción rural/urbano a la marcación étnica. Recordemos a este respecto que Irene Weche, de Weche Ruka, también describe las comidas que ofrece a los turistas como eminentemente campesinas. Esta tendencia, una vez más, puede entenderse a la luz de las capacitaciones. Una de las principales instituciones involucradas en los cursos y talleres que buscan capacitar a mujeres mapuche es CETSUR. En su discurso, plasmado en los materiales de las capacitaciones, la etnicidad y la ruralidad operan como complementos necesarios. Así, por ejemplo, la quínoa se presenta como un producto campesino y mapuche. En los materiales de las capacitaciones se enfatiza la idea de “comidas de campo” como un concepto que permite aunar lo local y lo étnico, de lo cuál se colige que el aspecto central de la “gastronomía mapuche” son aquellos productos e ingredientes que remiten al mismo tiempo a la población campesina. Ahora bien, la definición que Luzmira otorga a las preparaciones del taller – “de campo” – también podrían leerse como una fisura en el entramado altamente etnicista del etnoturismo y, en general, a la tendencia culturalista de definir a los mapuche como indígenas y solamente como indígenas obviando su ocupación como campesinos.

La sincronía entre la “gastronomía mapuche” y las comidas “de campo”, pude estar anunciando una forma de auto-representación, nacida de la interacción con las ONG,

³³⁰ En el capítulo siguiente, dedicado a la restauración mapuche, volveremos sobre la cazuela de pollo con locro, para insistir en su particular marcación como mapuche.

que evita las definiciones unívocas, en tanto los mapuche se presentan como indígenas y campesinos. Pero, por otro lado podría también tratarse de una definición problemática en tanto define a los mapuche como sujetos rurales y solamente rurales. Quedará por ver si se trata de una construcción que supera la adición de *identidades* y la identificación esencialista para proponer una nueva imagen o no. Volveremos sobre este aspecto de la llamada “gastronomía mapuche” en el siguiente capítulo.

En el marco general de la alimentación ofrecida a los turistas en Llaguepulli, el taller gastronómico representa una continuidad en el sentido que la mayoría de las preparaciones allí realizadas forman parte de los menús corrientes del centro gastronómico. Solamente aparecen dos preparaciones novedosas, la simita y la cazuela con locro que introducen mayores grados de *mapuchidad*. El taller, sin embargo, nos permite delinear una definición provisoria de “gastronomía mapuche”, como aquel estilo de restauración que se basa principalmente en la conjugación de *mapuchidad* y ruralidad.

Desde otro punto de vista, el desarrollo del taller ilumina parte del contenido de las capacitaciones. El vestuario, las herramientas de cocina y sus formas de uso, las formas de cortar las verduras, las instrucciones respecto de la limpieza de las manos, las cantidades de alimentos en cada plato, son todos aspectos asociados a las capacitaciones que se hicieron visibles en el taller. Pero esta actividad también permite observar cómo se traduce en práctica lo aprendido en las capacitaciones y, por lo tanto, cómo las mujeres capacitadas se relacionan con lo aprendido, modificándolo y acomodándolo según sus concepciones. El ejemplo del uso de un cuchillo propio y pequeño, que no responde a las normativas, da cuenta de que el peso de las capacitaciones en las prácticas de las cocineras no puede tomarse como absoluto.

La observación de la alimentación en la iniciativa turística queda circunscrita al centro gastronómico, el taller y los desayunos en la ruka. El modelo de turismo que separa radicalmente los ámbitos de ocio, descanso y trabajo, impide intentar una comparación entre la alimentación de cara al turismo y la alimentación casera en el lago Budi. Sin embargo he intentado avanzar en esta comparación utilizando el ejemplo de Carilafquén y aun sabiendo que entre lo que se come normalmente allí y lo que puede comerse normalmente en el Budi las diferencias pueden ser importantes y, seguramente, la distancia mayor tiene que ver con el consumo de productos propios de la costa. De cualquier modo la comparación me parece válida en tanto la “gastronomía mapuche” no parece hacer distinciones al interior de ese pueblo y, por lo

tanto, podría ser comparable con cualquiera de sus fracciones. A partir de la comparación resulta claro que la “gastronomía mapuche” es diferente a lo que comen normalmente los mapuche, aun cuando se puedan observar varios ingredientes coincidentes. Para comprender esa diferencia las capacitaciones son, ciertamente, un punto de partida. Ellas, en tanto proceso de co-construcción, definen el tipo de alimentación que se ofrece en el centro gastronómico y, por lo tanto, establecen una diferencia entre la alimentación cotidiana que estaría más cercana a la idea de cocina mapuche y la gastronomía. Pero además la gastronomía mapuche ha sido creada con un fin que trasciende lo alimentario. De un modo similar a la Cocina Chilena Renovada que tiene por objeto mostrar la nación, la “gastronomía mapuche” tiene como objeto mostrar lo mapuche, y en ese mostrar se construye y re-construye lo mostrado. En este sentido dicha gastronomía opera del mismo modo que el huerto medicinal o las tejedoras, es decir, como una actividad que tiene por objeto mostrar lo mapuche combinando entretención y conocimiento.

La “gastronomía mapuche” ha sido creada con el objetivo explícito de ser comprada y consumida por otros, por turistas, que se presuponen no-mapuches. Así, ella no solamente representa una mercancía sino una nueva mercancía que nace en el etnoturismo. A diferencia de lo que ocurre con los tejidos, que desde hace mucho son mercancía, y de lo que pasa con la medicina mapuche que está en un proceso de mercantilización, la “gastronomía mapuche” no tiene un pasado no mercantil. Pero además tampoco tiene un uso específico entre los mapuche ni presente ni pasado. Los cambios en el uso de los tejidos y la medicina pueden ser rastreados, pero no los cambios de la “gastronomía mapuche” porque ella no puede considerarse un cambio en la alimentación de los mapuche o, si queremos, en la cocina mapuche. Estamos frente a una construcción nueva quizá comparable, por su novedad, más a los souvenirs del etnoturismo que a los otros elementos que componen ese contexto. Así como el pequeño llavero de kultrún con que nos despidieron del lago Budi, la “gastronomía mapuche” solamente cobra sentido en relación a los no-mapuche.

VI.2 Enoturismo: producción de etnicidad en el proyecto multicultural

VI.2.1 ¿Capacitaciones para la auto-representación?

Durante mi estadía en Llaguepulli y en las semanas siguientes cuando intenté ordenar todo lo visto y escrito en relación al etnoturismo, se me presentaba constantemente una pregunta: ¿es aquí donde debería intentar observar cómo los mapuche se

involucran en el proceso general de valorización que intento abordar? Luego, la pregunta se declinaba así: ¿el etnoturismo es una creación de los mapuche o solamente gestionan y administran?, ¿el contenido del etnoturismo ha sido definido por ellos o por quienes ofrecen capacitaciones?, ¿se puede entender lo visto como una autorepresentación o es la representación que de los mapuche hacen otros actores? Las preguntas dicotómicas se sucedían y, ciertamente, delante de ellas, como un telón, se levantaba el fantasma de la autenticidad: como si lo que los mapuche hacen sólo pudiera ser realmente mapuche en la medida que estén aislados. Probablemente rondaba también la pregunta que se hiciera Spivak hace años atrás: *Can the subaltern speak?*³³¹, según la lectura de Grinor Rojo (2006), Spivak puso en duda una cuestión central para el desarrollo de este trabajo “el presupuesto de que los individuos se encuentran siempre y en todas partes en plena posesión de sus conciencias, y por lo tanto de su capacidad de autorrepresentarse” (2006:170).

Por mal planteadas que estuvieran esas preguntas (extremadamente dicotómicas) no dejan de describir el efecto que tuvo en esta investigación la importancia de las capacitaciones. En la introducción a este capítulo propuse que finalmente nos centráramos en las voces mapuche y, por lo tanto, quiere decir que después de muchas vueltas conseguí darme respuestas y concluir que en el etnoturismo sí se observa a los mapuche en acción y que los mapuche se presentan a sí mismos de un modo específico.

Las capacitaciones llegaron a convertirse en un problema de esta tesis primero por causa de una idea preconcebida: que los mapuche son lo opuesto al Estado o, lo que es casi lo mismo, que mapuches y Estado constituyen dos mundos aparte cada uno con su propia lógica de producción y re-producción. Los cursos y talleres desafían esa idea y abren un espacio a la co-producción. Segundo, porque las capacitaciones se organizan según un modelo que fácilmente hace pensar en la penetración ideológica antes que en la co-producción de conocimientos, imágenes y representaciones. Por el modo en que las mujeres participantes daban cuenta de la situación vivida, pareciera que el modelo común de las capacitaciones se basa en un aprendizaje de sentido unívoco donde se traspasan determinados saberes desde un emisor hacia un receptor. Este tipo de modelo se suma a una situación donde las partes se encuentran en una clara jerarquía respecto del poder y del conocimiento legitimado como tal. Por el lado de los/as emisores se encuentran sujetos que encarnan instituciones públicas y

³³¹ Spivak, Gayatri (1988) *Can the subaltern Speak?* En: Nelson y Grossberg (eds.) *Marxism and the Interpretation of Culture*, Macmillan Education : Basingstoke, 1998, pp. 271-313.

privadas, muchos de los cuáles son funcionarios del Estado. Ellos, exceptuando a algunos funcionarios de CONADI que no necesariamente toman parte en las capacitaciones aun cuando las gestionan, no suelen ser indígenas y representan más bien la norma desmarcada y la ausencia de etnicidad. Además son las reglamentaciones de un Estado nacional *blanco* (aunque etnicista y multiculturalista) lo que pretenden trasladar hacia los/as receptores. Éstos últimos son definidos explícitamente como sujetos étnicos, concretamente como mapuches. Es por esa razón que están ahí y se capacitarán. Las diferencias respecto del poder y el conocimiento, asociadas a una jerarquización étnica, descansan también en un subtexto de clase que aunque opacado está presente. La definición de los “beneficiarios” como mapuches antes que como campesinos o, simplemente, *pobres* es parte de la política multicultural que implica un cambio en las categorías, pero no en las personas “beneficiadas” necesariamente. En otras palabras: las mismas personas que antes fueron objeto de políticas públicas por ser pobres ahora lo son por ser mapuche.

De este modo las capacitaciones son situaciones altamente jerarquizadas y signadas por la necesidad de los participantes, en ellas no se encuentran dos grupos en condiciones de igualdad. Tengamos presente que si las iniciativas turísticas no se ajustan a las diversas normas del Estado, respecto de los negocios turísticos y de alimentación, no podrán contar con los permisos necesarios ni optar a financiamiento. En este contexto se van creando y ampliando las iniciativas turísticas en tanto microempresas, y también se va produciendo el contenido étnico de esas iniciativas. Pareciera como si el Estado y una serie de instituciones para-estatales se esforzaran por enseñar a los mapuche no solamente a ser buenos microempresarios sino a ser buenos mapuches o a *hacer bien de mapuches*. El apoyo económico y técnico que el Estado otorga a los empresarios turísticos y la idea misma de desarrollo con identidad son formas de apuntalar una “mejor” imagen de los mapuche, una imagen adecuada para integrarse al imaginario de la nación multicultural: frente al *terrorista pide tierras* se levanta, por obra y gracia del turismo, el guardián de la tradición y la cultura. Así como Bello (2007) vio en el Programa Orígenes una manera de aplacar el conflicto entre el pueblo Mapuche y el Estado, podemos pensar que la emergencia de una imagen despolitizada y ancestralizada que privilegia al mismo tiempo lo común que los mapuche tienen respecto de la nación – la tendencia al emprendimiento individual – y lo diferente – la etnicidad – es beneficiosa para la multiculturalidad pacífica que el Estado ha intentado construir.

Frente a la situación de desigualdad que suponen las capacitaciones podríamos creer que los mapuche se ven obligados a generar iniciativas turísticas culturalistas y tradicionalistas que los transforman en custodios de su cultura, y que todo lo que se pone en acto en Llaguepulli es una representación de la *mapuchidad* hecha desde el Estado y el pensamiento hegemónico, pero no.

Tres cuestiones permiten matizar la idea de la hegemonía como un bloque sin fisuras:

1. En primer lugar hay que considerar que los mapuche que participan en los cursos y talleres son sujetos con la capacidad para juzgar sobre lo aprendido, modificarlo y acomodarlo si les parece necesario, y construir significado. Es cierto que determinadas cuestiones que se aprenden en las capacitaciones tienen que ser puestas en práctica casi al pie de la letra. Estoy pensando en todo aquello que posteriormente será supervisado para otorgar o no los permisos correspondientes para funcionar como empresa turística o de restauración. Pero incluso en relación a ellas hay espacios de libertad. Pensemos, por ejemplo, en el taller gastronómico donde fue manifiesto que las cocineras introducen cambios en lo que se supone correcto y lo hacen sabiendo que ello implica violar la reglamentación nacional. Por eso Luzmira lleva hasta la cocina del centro gastronómico cuchillos escondidos y luego los devuelve a su casa. Este es un caso donde se transgrede la norma a propósito, pero en la iniciativa turística del Budi hay otros aspectos que quedan por fuera de la normatividad y que no tienen tanto que ver con la voluntad de los gestores, sino con el desencuentro entre las regulaciones y los contenidos del turismo étnico. Las rukas, por ejemplo, no son establecimientos turísticos “seguros”, en ellas, donde todo es inflamable, el fuego arde constantemente.

Los contenidos de las capacitaciones orientados a que la empresa se adapte a las normas nacionales no son conversables, ni modificables a posteriori. Respecto de ellos se pueden hacer pequeñas trampas, como la de los cuchillos, pero los empresarios – cualquiera – no tienen más remedio que poner en práctica las directrices conocidas en las capacitaciones. Por el contrario, todo lo que tiene que ver con el contenido de la empresa turística es decidido en instancias propias de las asociaciones de micro-empresarios. Esto quiere decir que, si bien, las capacitaciones se orientan a “profundizar especificidades culturales” los mapuche tienen varios grados de libertad respecto de esas supuestas especificidades. Así por ejemplo, si la necesidad de una especie de museo puede surgir de las capacitaciones fue en las reuniones entre asociados en Llaguepulli que se decidió qué mostrar en ese museo y

dónde buscar esos objetos. El tipo de contenido étnico del etnoturismo es en gran medida una decisión de los mapuche y eso se comprueba en las diferencias entre iniciativas turísticas.

2. Aunque todos los gestores del etnoturismo han sido capacitados e incluso participado de las mismas capacitaciones, las iniciativas turísticas no son iguales en términos del contenido étnico. Antes de conocer a Betty Quilaqueo solo había tenido ocasión de observar una cara del etnoturismo, aquella centrada en destacar y reforzar las diferencias culturales que llamaré clásicas, es decir, como las observadas en el lago Budi. Betty, que ha sido pionera en “cócteles interculturales”, se opone radicalmente a la folclorización de los mapuche y de lo mapuche. Cuando estuvimos juntas en la Ruka Kimun, se negó a probarse el trarilonko y el rebozo que allí se ofrecen a los turistas para fotografiarse mientras se reía y decía “muy folclórico”. Ella nunca ha trabajado vistiendo lo que llama “toda la indumentaria” y cuando una mujer en un cóctel mapuche le preguntó porqué no se vestía “como mapuche” le contestó: “esa es una ropa de gala que se usa sólo para algunas veces, así como está usted ahora”. Junto a Betty pude conocer la iniciativa turística llamada “Melilef Mingako”. En una zona rural cerca de la ciudad de Melipeuco, Carlos y Marta, reciben turistas en su propia casa que podría definirse como la interpretación libre de una ruka. Es una casa grande y acogedora, con una planta y media. En la planta baja hay un gran espacio ocupado por un comedor-cocina-sala. En una esquina está el escritorio, con ordenador y una gran librería y, a lo largo de un pasillo, hay tres habitaciones y un gran cuarto de baño con tres duchas y tres retretes. En la planta superior está la habitación de la pareja. En Melilef Mingako no hay actividades predeterminadas. Los turistas pueden pasear o leer y, sólo si quieren, participar de las labores corrientes de la casa: acompañar en el trabajo en la huerta, ver a los animales, plantar flores y arbustos en un terreno con pendiente que Marta intenta reforestar, cocinar, cortar leña, etc. Marta, que ha participado con Betty en varias capacitaciones, comentó que su principal motivación para iniciarse como micro-empresaria turística había sido el deseo de vivir en esas tierras una vez que regresó, junto a Carlos, del exilio en Francia. La agricultura de subsistencia le parecía insuficiente y construyeron esta casa para ellos y para los turistas. Para el tiempo de mi visita, estaban construyendo una nueva instalación pegada a la casa donde poder ofrecer comidas a grupos grandes. Este espacio contemplaba un fogón distinto a los del lago Budi. En una de las esquinas dos escalones bajaban hasta el espacio donde ardería el fuego. Los escalones estaban pensados para ser utilizados como asientos. Pregunté a Marta qué pensaba sobre otras iniciativas turísticas y la forma en que allí se pone en acto lo mapuche. Me

contestó que ella tiene toda la ropa necesaria para vestirse “así”, que tiene las joyas, el rebozo, las cintas para el pelo, pero que se viste así cuando le da la gana y cuando no, no. Que a veces le gusta hablar en francés, otras en mapudungun y otras en castellano, pero que el negocio está pensado principalmente para turistas franceses. Ella, Betty y Carlos, intercambiaban algunas frases en mapudungun pero volvían rápidamente al castellano. Marta le hablaba a su marido en castellano pero introducía palabras del francés.

3. Entre el Estado y los mapuche, entre las capacitaciones y los participantes, existe una mediación que dificulta pensar en el etnoturismo como el producto inventado *desde arriba*. Esto mediadores son los líderes (en su gran mayoría hombres) de las asociaciones y comunidades que ofrecen etnoturismo. Líderes como Héctor Marin y Mauricio Paineñil son sujetos que, quizá producto de un modelo de políticas públicas que traspassa la gestión y la responsabilidad a los “beneficiarios”, tienen un manejo fluido de la burocracia estatal y un contacto privilegiado con las instituciones. Conocen cómo funciona el aparato estatal, utilizan el lenguaje de los proyectos y del “desarrollo con identidad”, saben lo que se espera de los mapuche, las formalidades que hay que seguir para conseguir financiamiento, etc. Son sujetos de la comunidad que ocupan una posición liminar respecto de las capacitaciones: si, como dijimos antes, las capacitaciones se articulan según los polos posesión/desposesión de conocimientos específicos, los líderes se ubican en un lugar intermedio. Héctor y Mauricio son líderes de la generación más vieja involucrada en el etnoturismo. La hija de Mauricio estudia turismo en una universidad en Temuco, ella no solamente podrá relacionarse con la institucionalidad del mismo modo que su padre, sino que además no necesitará capacitaciones para saber cómo funciona una empresa turística. Ya no es posible, como sugiere Bascopé (2009), confiar en la “incompetencia” de los beneficiarios. Aun cuando sigue siendo cierto que muchos de quienes participan en las capacitaciones no poseen los mismos conocimientos que los líderes, pareciera que la aplicación de la lógica multiculturalista, a través de una serie de programas sociales que buscan implicar profundamente a los beneficiarios, tuviera como efecto la generación de nuevos conocimientos que los habilitan para desenvolverse en distintos escenarios y para comprender qué representan desde el punto de vista del Estado.

Estas tres consideraciones permiten establecer que el turismo étnico es un proyecto de los mapuche que no puede ser visto como una imposición desde arriba, ni como la reproducción de lo que dicta el pensamiento hegemónico respecto de la etnicidad y la *mapuchidad*. El etnoturismo es una arena que da cuenta del rol activo que los

mapuche han tomado en el proceso que condujo y conduce al aumento del valor de cambio de la etnicidad. Ese rol significa necesariamente actuar en y con el Estado, cuestión que por lo demás nunca ha sido ajena a los mapuche y quienes, dicho sea de paso, existen en tanto “etnia” porque están en relación con un Estado nacional. El etnoturismo nace de una interacción entre varios actores, es cierto, pero eso no lo hace menos mapuche. A diferencia de lo que vimos en la segunda parte de este trabajo, las imágenes de los mapuche que transitan en el turismo han sido apropiadas por ellos mismos, ellos las producen y reproducen, mientras que las que transitan en el comercio de productos gourmet se han generado de espaldas a los mapuche. Por muchas similitudes entre ambas imágenes que podamos encontrar, prevalece entre ellas la distancia que significa que en la creación de una los mapuche participan y en la otra no.

El etnoturismo que se desarrolla en Llaguepulli representa una expresión mapuche de la *mapuchidad*. Toda la iniciativa nace de la interacción y lleva en su seno el peso de la hegemonía que, sin embargo, no es absoluto. Por otro lado, ¿porqué la influencia no-mapuche podría ser grave para los mapuche, mientras que la influencia no-chilena no parece grave para los chilenos? Pensemos en la “gastronomía mapuche”. Evidentemente no se trata un estilo nacido exclusivamente de las manos y cerebros mapuche, como tampoco la Cocina Chilena Renovada nace exclusivamente del trabajo de los cocineros chilenos, sino que ambos estilos beben de múltiples influencias y aprendizajes. La gastronomía mapuche es un estilo que surge del contacto y la sinergia entre los mapuche y una multiplicidad de actores mapuche y no-mapuche, en definitiva de la existencia ordinaria de unos sujetos, que lejos de vivir la etnicidad como un espacio cerrado de resistencia, se encuentran de lleno en los flujos nacionales y transnacionales en tanto sujetos que reivindican una cierta etnicidad.

En resumen, frente a la pregunta ¿es aquí donde debería intentar ver cómo los mapuche se involucran en el proceso de re-valoración que estamos considerando? La respuesta es sí. A día de hoy incluso me atrevería a afirmar que el etnoturismo es un campo privilegiado para observar tanto la mercantilización como la producción de la etnicidad y el rol que en ello juegan los sujetos marcados como étnicos. Para el caso que analizamos esto es así porque el etnoturismo está íntimamente ligado al multiculturalismo. En el marco multiculturalista, como indica Bascopé (2009), “los mapuche deben reincorporar *su* cultura, positivizar *su* identidad – ésa que antes era pura negatividad, pura exclusión- y asegurarla exhibiéndola en todas partes. [...] es por ello que, calmando la ansiedad, sus diferencias más fácilmente estereotipables –

toda la trama folklórica- son impelidas a la exposición” (2009:93). En el etnoturismo se hace realidad la promesa de coexistencia entre sujetos étnicamente diferentes del multiculturalismo y ello es posible porque esas diferencias son reproducidas, estabilizadas y exaltadas *en y por* el turismo.

Habiendo aclarado el punto sobre si los mapuche se muestran a sí mismos en el etnoturismo, avancemos sobre los aspectos centrales de este capítulo.

VI.2.2 Educar para valorar

El tipo de turismo que se ofrece en el lago Budi, en Weche Ruka y en la Ruka Kimun tiene un claro sentido pedagógico. Las actividades y visitas se orientan a dar a conocer lo mapuche. En el folleto de difusión del Leufu Budi se explicita de este modo el “Espíritu del proyecto”: “[...] Ellos son los gestores del proyecto turístico “Naturaleza y Cultura Ancestral en El Lago Budi”, que busca transmitir su cultura, sus valores, sus creencias y su manera de relacionarse con el mundo que han construido generación tras generación”. Pareciera como si el etnoturismo se sostuviera sobre la premisa de que existe una demanda por lo mapuche, lo cual es cierto, existe una demanda por conocerlo y por consumirlo. La pregunta es ¿cómo y cuando se generó esa demanda? y mi hipótesis es que esa demanda se crea junto con el multiculturalismo. De alguna manera la demanda de etnicidad puede leerse como una forma de reconocimiento que, sin embargo, toma la forma de la creación y exaltación de diferencias. Es por esto que la iniciativa del lago Budi se promociona a sí misma como una instancia para acceder a la diferencia cultural, valórica, etc. Quizá la cuestión más interesante que levanta el etnoturismo es la posibilidad de ver a los mapuche como intrínsecamente diferentes y tan diferentes que requieren ser explicados a través de una serie de actividades que muestran o representan algún tipo de *especificidad cultural*, de manera que cada una de ellas habla de qué es lo mapuche y quienes son los mapuche.

El modelo de aprendizaje que los gestores del turismo proponen tiene un carácter muy distinto a las capacitaciones, porque en vez de clases y cursos en un aula se apuesta por un conocimiento participativo. La cuestión de la participación en el lago Budi es central no solamente porque se busca entretener a los turistas, sino porque se piensa que así podrán conocer mejor y, sobretodo, valorar. El etnoturismo, entonces, se presenta como una instancia para conocer a los mapuche, lo cual quiere decir que hasta ahora son desconocidos o han sido incorrectamente conocidos. Esta tendencia se parece a un reclamo de reconocimiento, como si los gestores turísticos dijeran

“mírame tal como me muestro y aprecia aquello”. Así, el etnoturismo se perfila como una arena donde sería posible que los mapuche se autorrepresenten y sean reconocidos. Si pensamos, al modo de Taylor (1992), que la autoimagen se construye en un diálogo con otros y que lo que está en juego es que esos otros puedan reconocer correctamente lo que se es, entonces diremos que las actividades en el marco del etnoturismo tienen por objeto buscar un reconocimiento correcto de los mapuche o de los mapuche que participan del turismo. Ahora bien, según el mismo autor el reconocimiento no pasa solamente por *ver correctamente* al otro, es decir, por reflejar al otro una imagen poco distorsionada del sí mismo que se ha creado, sino que implica también un juicio de valor sobre el otro y su cultura. El reconocimiento igualitario del valor de las culturas que está a la base del multiculturalismo no es en absoluto obvio para Taylor, de ahí que proponga la necesidad de no presuponer la igualdad de valor sino de estudiar más y mejor cada cultura para poder realizar juicios de valor (1992:106-107). Taylor y los mapuche coinciden en la idea de que conocer conducirá a la valoración más justa.

Una de las críticas del trabajo de Taylor, Linda Nicholson, ha desentrañado el problema que significa comprender las políticas de reconocimiento al estilo del intelectual canadiense. Nicholson (1996) dirá, a partir del análisis de los movimientos feministas y afroamericanos posteriores a 1960, que la demanda por reconocimiento se compone de dos sentencias: “mírame y reconoce mi diferencia” y “mira tus propias formas de descripción y evaluación como problemáticas” (1996:6). De este modo el acento se pone tanto en quienes demandan reconocimiento como en quienes otorgan el reconocimiento. Aquello que Taylor evita poner sobre la mesa, según Nicholson, es la cuestión del poder que permite a unos erigirse como otorgadores de reconocimiento.

Tanto Nicholson como Taylor trabajan suponiendo una división más o menos clara y estricta entre ellos/nosotros o reconocidos/reconocedores. Este tipo de acercamiento puede ser problemático en sí mismo pero sobretodo en casos como el chileno donde las distinciones entre grupos no son para nada claras. Si las demandas de reconocimiento están referidas al Estado es sencillo imaginar la distinción ellos/nosotros y las distancias de poder implicadas, pero si pensamos en el reconocimiento como un ejercicio cotidiano entonces aparecen ciertos obstáculos. Por ejemplo pensemos en las comunidades campesinas que no se llaman a sí mismas indígenas (o que *ya no lo hacen*) en su relación con las comunidades que se llaman a sí mismos mapuche. Ambos grupos pueden llegar a ser indiscernibles para el

observador externo y probablemente sea la adscripción étnica como enunciado el único elemento que permita establecer distinciones. En un contexto como ese, y considerando que las jerarquías étnicas no son las únicas que lo cruzan, las diferencias de poder se tornan difusas.

Aun en desacuerdo con las lecturas que presuponen una corte claro entre ellos/nosotros, sería voluntarista pretender que esa distinción no existe en el etnoturismo. Al contrario, la diferenciación se produce con fuerza en ese contexto porque es ella el mayor atractivo turístico y porque estamos frente a un producto de la multiculturalidad. Vale la pena entonces preguntarse, siguiendo a Nicholson, si en el etnoturismo se pretende interpelar a las visitas respecto de sus formas de describir y evaluar. En otras palabras si la educación para la valoración que allí se despliega pone en riesgo o no los estándares evaluativos dominantes. Para intentar contestar a esta pregunta es necesario conocer más iniciativas turísticas en profundidad, pero a modo de hipótesis podemos decir que las iniciativas centradas en destacar la diferencia, la identidad étnica, la antigüedad y la tradición, como en el caso del lago Budi, parecen menos subversivas que las iniciativas que presentan una visión de los mapuche y de lo mapuche menos ajustada a las representaciones hegemónicas. Lo que intento sugerir es que la valoración de lo antiguo, tradicional y diferente parece bastante normal entre los consumidores occidentales, de hecho son esas mismas cuestiones las que sustentan los discursos promocionales de los productos étnicos. Así, presentarse como un pueblo tradicional, diferente y antiguo vendría a confirmar más que a desestabilizar las formas dominantes de apreciación. No es mi intención cerrar esta discusión aquí, ni levantar una crítica al modelo de etnoturismo en el lago Budi, sino abrir una pregunta que podría orientar investigaciones posteriores sobre la relación entre etnoturismo, reconocimiento y multiculturalidad.

VI.2.3 Mejorar la imagen sin blanquearla

A través de las actividades desplegadas en el etnoturismo se delinea una imagen sobre los mapuche y lo mapuche que, para el caso del lago Budi, parece ajustarse a ciertas ideas sobre lo tradicional. Varias actividades – visita al huerto medicinal, tejedoras, paseos en bote, caballo y carreta – ponen acto cuestiones que fácilmente encuentran un opuesto *moderno*. Para destacar la diferencia se recurre, entonces, al doble tradicional de una serie de elementos muy presentes en el día a día de la comunidad: frente a la llamada medicina occidental encontramos la medicina mapuche; frente a los automóviles y los buses se oponen los tres medios de transporte presentados; y frente a lo industrial se levanta lo artesanal que es representado por las

tejedoras. Por su parte el Programa artístico cultural, la charla sobre cosmovisión y, en general, los varios comentarios cosmovisionistas con que Mauricio aderezaba las actividades, son la cara tradicional de la educación formal que siguen los estudiantes en la escuela de la comuna e, incluso, los aspectos religiosos transmitidos en esas instancias podrían leerse como un contrapunto a la penetración de las iglesias evangélicas entre la población mapuche.

La presentación de los mapuche como un pueblo que *mantiene su cultura* se manifiesta también en el vestuario, en la intencionalidad con que se usan determinados elementos que son índices de *mapuchidad* como los trarilonkos femeninos y masculinos. Es interesante que este elemento sea el único que utilizan los hombres para mostrarse como mapuche y que su modo de usarlo parezca algo menos teatral que el modo en que las mujeres usan la joyería y el vestuario en general. En el Programa artístico cultural, Pedro Aurelio llevaba el trarilonko puesto sobre una gorra, no sobre la cabeza. Este tipo de fisuras en la tradicionalización son precisamente los puntos que permiten pensar que estamos frente a una puesta en escena intencionada, reflexiva, en la cuál se deslizan inesperadamente gestos cotidianos quizá involuntarios.

El hecho de que el etnoturismo sea en buena medida una puesta en escena reflexiva no significa que los gestores del turismo no pongan su identidad en juego cuando trabajan, es decir, que tengan plena conciencia de quienes son y que de una forma prístina desarrollen su papel (actúen) en el turismo como teatralización. Quiere decir, simplemente, que algunas personas involucradas en el etnoturismo pueden reconocer los trazos gruesos que según el pensamiento hegemónico conforman el ser mapuche, y que pueden hacer una performance étnica en consecuencia. Intuir esos trazos no implica estar ajeno a la lógica de la repetición del mismo patrón que se percibe, es decir, tiendo a pensar que el trabajo turístico por más puesta en escena que sea incide en los mapuche en tanto cuales y que sería un error suponer que una vez partidos los turistas y quitados los trarilonkos (si es que se los quitan) los mapuche vuelvan a sus trabajos agrícolas con su sí mismo intocado. En suma, *hacer de mapuche* para el turismo incide en el modo de *ser mapuche* en todo contexto.

La imagen tradicional que se desprende de las actividades tiene, ciertamente, un carácter folclórico. La cultura mapuche se presenta como una sucesión de elementos no conectados entre ellos y se ve reducida a los aspectos que coinciden con lo que a nivel nacional circula como La cultura mapuche: artesanía, música y bailes, rukas,

hierbas medicinales. Esta coincidencia que podría generar suspicacias como las que planteamos al comienzo de este apartado, no es casual pero tampoco es impuesta. La imagen tradicional y culturalista de los mapuche, que es hegemónica, la construyen también los propios mapuche.

La tradicionalización se ve, sin embargo, confrontada constantemente. Primero por lo que he llamado puntos de fuga o fisuras en la presentación donde además de la cuestión del trarilonko de Pedro Aurelio podríamos ubicar el desconocimiento de las plantas medicinales por parte de nuestra anfitriona. Segundo porque la *modernidad* cotidiana se cuele sin remedio en la experiencia turística: los teléfonos móviles suenan, las antenas de televisión se observan a lo lejos, los automóviles llegan y se van, el lenguaje de la proyectología de Mauricio, etc. En tercer lugar la tradicionalidad se ve confrontada por los elementos de confort incorporados en la iniciativa turística: rukas con refrigerador (nevera) y luz eléctrica, baños perfectamente equipados, etc. La conjunción de turismo y étnico no puede sino materializarse en un producto híbrido. El turismo, como negocio con ciertas normativas respecto de la "calidad", la higiene o la seguridad, está atado a tecnologías y objetos que podríamos llamar "modernos". Mientras que la etnicidad parece a su vez atada a una serie de elementos "tradicionales". Así, la posibilidad de existencia de la iniciativa turística en el lago Budi está sujeta tanto a los móviles - necesarios para coordinar las visitas - y la Internet donde se promociona la iniciativa y se encuentran los números donde llamar, como a las rukas, el vestuario y la definición de una serie de actividades que representen elementos *tradicionales* de los mapuche. Pareciera que los elementos "modernos" fueran necesarios para poder mostrar a los turistas una imagen "tradicional". Quizá el mejor ejemplo para indicar cómo se imbrican tradición y modernidad en la iniciativa turística sea el Programa Artístico Cultural y la Charla de Cosmovisión. Allí se mezclaban en un intento pedagógico los videos, el proyector y el ordenador con el kultrún, los trarilonkos y los bailes; las explicaciones de Mauricio sobre la *mapuchidad* y sus explicaciones sobre el negocio.

Todo lo anterior da como resultado que, más allá de la intencionalidad de los gestores turísticos, la imagen de los mapuche que el etnoturismo refleja es mucho más compleja que la simple tradicionalización. La fuerza evocadora de las actividades es incapaz de opacar los elementos *modernos* y mercantiles del etnoturismo, y en rigor no habría porqué suponer que sea el interés de los gestores turísticos ocultar dicha faceta de los mapuche. Al contrario, la imagen que el etnoturismo pone sobre la mesa bien podría ser la de un pueblo que imbuido en el presente se piensa a sí mismo

anclado en la tradición y mira hacia el futuro. Es cierto que iniciativas como la del lago Budi pueden parecer una especie de parque temático, pero ello no debe conducir a conclusiones sobre el etnoturismo en general y, como he intentado sostener, incluso en esa misma iniciativa se aprecia una hibridación no ocultada. Si, como piensa Bascope (2009), el multiculturalismo presiona hacia la positivización de la identificación indígena y lo hace promoviendo su exhibición, deberíamos apuntar que para el caso que nos ocupa aquello que se muestra no es sólo tradición sino también capacidad empresarial. El nuevo estatus de la identificación indígena en el multiculturalismo no pasa solamente por valorar más y mejor lo que se supone que los indígenas han *sido siempre*, pasa también porque esa identificación incorpore nuevos contenidos que no pongan en juego el status quo capitalista, pero que aumenten el amor propio, la autovaloración y la valoración de los otros. De eso se trata el desarrollo con identidad.

La imagen de los mapuche construida en el etnoturismo, cercana tanto a la idea del “buen salvaje” como a la idea de los mapuche como sujetos que construyen su presente sin hacer un corte con el pasado y con los ojos puestos en el futuro, representa una alternativa a la visión de los mapuche como actores políticos activos en pos de la recuperación territorial y la autonomía. Esta última imagen, que las voces más reaccionarias asocian al “terrorismo”, ha estado muy presente partir de 1990 y sobretodo luego del llamado “caso Ralco”³³² con que se inicia un nuevo ciclo reivindicativo mapuche. La prensa ha hecho eco de esta representación y los voceros de distintos partidos políticos la han apoyado con sus dichos. Por su parte, los gobiernos de la Concertación han puesto la rúbrica a este ideario aplicando a los mapuche la ley antiterrorista³³³. En este sentido, el etnoturismo levanta una imagen positiva de los mapuche basada en la exaltación de la cultura y de la diferencia cultural, es decir, en los mismos ejes que se basa el multiculturalismo de Estado. Esta imagen de los mapuche es al mismo tiempo producida por el Estado y por los mapuche que, por lejanos al poder que se encuentren, participan en la creación del indio permitido.

³³² “Caso Ralco” es el nombre que se ha dado al largo proceso judicial y conflicto social que produjo el proyecto hidroeléctrico Ralco. El proyecto significó intervenir la parte alta del río Bío-Bío (el alto Bío-Bío) para construir dos represas y, por lo tanto, las familias pehuenche habitantes de esa zona fueron trasladadas y los terrenos inundados. La primera central, llamada Pangué, fue inaugurada en 1997. El proyecto, en su totalidad, se encuentra en funciones desde el año 2004. Ver: Morales, R (Compl.) (1998) *Ralco. Modernidad o etnocidio en territorio mapuche*. Temuco: Instituto de Estudios Indígenas, Universidad de la Frontera.

³³³ La representación de los mapuche como terroristas puede ubicarse en un continuo de representaciones negativas sobre ellos que transitan a nivel nacional. No me extenderé en este asunto, pero me interesa destacar que en cierta manera la imagen del terrorista traslada al presente la imagen del “indio indómito” que luchó contra la conquista española. Ese “indio indómito” que durante la guerra de independencia fue exaltado, no tardó en convertirse en el lastre de la nación que vuelve a presentarse ahora bajo la forma del terrorista.

Ahora bien, la distinción entre indio permitido e indio interdicto que propone Hale (2004) y que nosotros hemos también trabajado como la distinción entre una “buena” y una “mala” etnicidad en el capítulo II, es una distinción analítica que no supone la existencia de tipos puros ni, mucho menos, que dichos tipos operen en la cotidianeidad. Lo observado en Llaguepulli nos servirá para ver los matices posibles de esta conceptualización.

VI.2.4 Turismo y política

Podemos reducir, a modo de ejercicio, la distinción entre buena y mala etnicidad de este modo: la mala etnicidad parece estar signada por lo político y la política, mientras que la buena etnicidad, por la cultura y el provecho económico que de ella pueda obtenerse. Aun cuando esto operara así en la realidad tendríamos que aceptar que el etnoturismo no es simplemente cultura y beneficio económico, es también política. Expondré tres maneras de acercarse a la conjunción entre política y etnoturismo.

1. El etnoturismo puede leerse como parte de una política de identidad, es decir, una política que se basa en una identidad específica que no es la de clase y que circunscribe a un colectivo que merecería determinado trato *porque tiene* esa identidad. En nuestro caso quizá sea mejor decir “política de la diferencia” en la medida que es la diferencia aquello que se visibiliza para representar la identidad étnica. Desde este punto de vista varios aspectos del etnoturismo, sobretodo los que tienen que ver con la demarcación de la diferencia deberían ser interpretados como la cara política del negocio turístico. La diferencia cultural a la que se recurre una y otra vez no se hace manifiesta en el turismo, *se crea en el turismo*. Para crearla es necesario presuponer una distancia entre dos conjuntos supuestamente cerrados en sí mismos: la cultura occidental (que sería la chilena) y la cultura mapuche. Luego, se seleccionan del interior del segundo conjunto una serie de elementos que toman el lugar de la cultura mapuche y que se presentan a través de las actividades. Las cuáles, a su vez, tienden a presentar rasgos que se suponen tradicionales y antiguos del pueblo mapuche. Todo este ejercicio de invención y selección tiene un sentido político en la medida que, en el contexto de multiculturalismo normativo, no solamente es necesario ser mapuche sino, ante todo, parecerlo. Basta recordar las bases del concurso citadas más arriba para confirmar que una determinada idea de ser y parecer mapuche está en juego en la interacción entre el Estado y los/as micro-empresarios mapuche. Diremos entonces que si el etnoturismo implica la reificación de identidades étnicas o, si queremos, la construcción de identidades étnicas como si fueran estables en el tiempo es en parte porque el Estado presiona en ese sentido.

Es cierto que a través del turismo se muestra una faceta algo esencialista y reductiva de la variabilidad interna del pueblo mapuche. Las actividades parecen haber sido seleccionadas utilizando como criterio principal la antigüedad y la tradición, y se ponen en acto sin introducir elementos que den cuenta de su cambio en el tiempo. Incluso la forma de presentar los elementos seleccionados tradicionaliza aun más esos elementos, así por ejemplo el trabajo en el telar que no es una reliquia del pasado es añejado en la medida que lo ejecutan mujeres ataviadas *a la antigua*. En definitiva la presentación que los mapuche hacen de sí mismos en el turismo tiende a acentuar la estabilidad e incluso, a cierto purismo aunque como acabamos de apuntar en el apartado precedente la imagen general es mucho más compleja y surge de la combinatoria, buscada o no, de elementos modernos y tradicionales.

Esta tendencia –que los mapuche se presenten a sí mismos como un pueblo con una identidad estable y más o menos continua – resulta problemática porque los esencialismos (estratégicos o no) han devenido un problema en el marco de las políticas de identidad/diferencia y en las ciencias sociales. De ahí que hay quienes ven en el hacer turístico de los mapuche una *performance*, una teatralización conciente con objetivos puramente económicos y adjudican a los actores del turismo la capacidad de entrar y salir de su papel de “indio antiguo” sin que ello incida en sus identidades. Por el contrario, tiendo a pensar que todo hacer pone en juego la identidad y que, por lo tanto, la insistencia en la presentación de una identidad étnica robusta y estable incide en la vivencia de la etnicidad. De cualquier forma la pregunta por los esencialismos se presenta. La propuesta de turismo del lago Budi podría ser objeto de una crítica desde el constructivismo radical o, quizá, podría desmontarse echando mano a aquella tendencia que entiende la “dislocación”, “hibridación” y “descentramiento” de las identidades no solamente como una realidad, sino como un cuestión necesaria, pero prefiero pensar siguiendo a Claudia Briones (2007) que los mapuche buscan “recentrar” su identificación para “acumular capacidad de disputar puntos de estabilidad y fuga respecto de las representaciones hegemónicas sobre lo que cada cual debiera ser y hacer en función de “su” pertenencia exclusiva y excluyente” y que resulta de mayor interés preguntarse por los contextos en que emergen las políticas de identidad para analizarlas como “síntomas de una época que las promueve” (2007:75). Así, tal como dijimos más arriba, difícilmente podríamos comprender la cara política del turismo étnico sin referirnos al Estado y su papel como financista y capacitador de agentes para este turismo, porque a través de ello se promueve la política de identidad/diferencia.

2. El etnoturismo puede entenderse como un instrumento para la política. Según sus gestores el etnoturismo beneficia a los mapuche en tres aspectos: económicos, de autoestima y de reforzamiento cultural o revitalización cultural. Los tres se presentan juntos y es la sinergia entre ellos lo que acaba traducándose en más poder y más saber para decidir, para gestionar, para dialogar. Ya no se trata de decidir sobre las iniciativas turísticas, sino de estar mejor preparados para juzgar sobre los destinos del pueblo mapuche. Así, la superación de la precariedad económica a través de la complementación de la agricultura con una actividad, el turismo, que implica un ejercicio de reflexión sobre sí mismo y que ha tenido como efecto que ciertos elementos seleccionados para el turismo, por ejemplo las rukas, cobren un nuevo sentido en la vida cotidiana, parece levantarse como una herramienta para la política. Entre los beneficios del negocio turístico líderes como Mauricio Paineñil y Héctor Marín destacan sobre los demás el mejoramiento o aumento de la autoestima. Pareciera como si sentirse objeto del deseo de los turistas incidiera positivamente en la visión que los mapuche tienen de sí mismos, al mismo tiempo que la disposición de más dinero y más trabajo mejoraría también la autopercepción e influiría en plantearse nuevos y más audaces objetivos.

Los dos elementos políticos del etnoturismo que hemos visto hasta aquí (el turismo como política de identidad y el turismo como instrumento para la política) no constituyen, desde mi punto de vista, un desafío fuerte a la hegemonía porque conversan fluidamente con la ideología multicultural y el “desarrollo con identidad”. La autoestima ganada gracias al trabajo en micro-empresas étnicas es parte de la lógica de las capacitaciones y, en general, de los programas públicos. Evidentemente, el Estado está interesado en mejorar las condiciones económicas del pueblo mapuche y, sobretudo, en superar la subordinación cultural a través del modelo del “desarrollo con identidad”, de modo que las expectativas que los gestores del turismo ponen en esta actividad son las mismas o muy parecidas a las que tiene el Estado. En otras palabras, el “desarrollo con identidad”, tal como está planteado, es decir como un proceso que requiere que los mapuche se reproduzcan una y otra vez como pueblo tradicional, pero que al mismo tiempo se transformen en micro-empresarios, difícilmente pondrá en jaque las jerarquías económicas y culturales del país. Sin embargo, la posibilidad de que a través de los negocios los mapuche adquieran más poder y más saber para incidir sobre su destino está abierta; es más, la decisión de hacer negocios es ya una muestra de poder. Si el etnoturismo acaba siendo una suerte de escuela de líderes está por verse, así como el proyecto político que estos líderes puedan levantar.

3. El etnoturismo puede relacionarse con procesos contrahegemónicos mucho más cercanos al ideario de autonomía de los “indios interdictos” que al multiculturalismo de Estado. Estoy pensando en la escuela de la comunidad de Llaguepulli y en el uso de la tierra que hace Héctor Marín. Recordemos que cuando Marín, después de conseguir el control sobre la feria de Villarrica re-bautizada “Centro Cultural Mapuche”, quiso montar la Ruka Chanquílco, no pidió permiso alguno para ocupar un terreno al costado de la carretera. Marín reivindica este acto, así como la fundación del Centro Cultural, como gestos de lucha política que trascienden la cuestión turística. En este sentido lo acontecido respecto de la feria de artesanías implica en primer lugar definir qué son las artesanías mapuche, luego determinar quiénes deberían venderlas en Villarrica y, por último, tener el control sobre parte del negocio de las artesanías, es decir, apropiarse de la definición y venta. Por su parte la Ruka Chanquílco representa un ejercicio de control territorial a través de canales no legitimados ni legales.

La “recuperación” de la escuela en Llaguepulli se diferencia de las experiencias de Marín en tanto no se trata de una acción orientada al turismo. De todos modos, según Mauricio Painefil la “recuperación” fue posible, en parte, gracias al nuevo espíritu que ha embargado a la comunidad desde que la iniciativa turística comenzó y dio frutos. En el proceso que desembocó en la toma de control de la escuela hay varios actores involucrados que no participan en la iniciativa turística, sin embargo la experiencia con la escuela se expresa como un triunfo de toda la comunidad y eso incluye a la asociación de micro-empresarios turísticos.

El etnoturismo es ante todo un negocio de particulares, de ello no cabe duda, pero sus implicancias trascienden hacia toda la esfera económica de la comunidad e inciden en lo político. Más allá de la interpretación que podamos hacer de lo observado, me interesa destacar que los gestores del turismo recalcan una y otra vez que su trabajo tiene contenido político. Ello puede ser una reacción a las voces que han tildado a los grupos interesados en el “desarrollo con identidad” de culturalistas, en el mejor de los casos, y de reaccionarios al movimiento político mapuche, en el peor. La distinción entre una “buena” y una “mala” etnicidad, se vislumbra también entre los propios mapuche. Pareciera que trabajar con y en el Estado fuera en sí mismo una traición de la que nada bueno puede surgir. Pero más que los discursos críticos que provienen desde fuera de los grupos involucrados en las empresas étnicas, me interesa detenerme en las críticas que se hacen desde adentro.

Los usos que se hacen de la cultura o, si queremos, las formas de presentarla separan aguas entre los micro-empresarios. Por una parte tenemos a quienes no dudan en ofrecer a los turistas una teatralización de lo tradicional y una serie de elementos folclóricos. Por otro lado están quienes se niegan a presentarse como *very typical mapuche people* y apuestan por mostrar su cotidianeidad como mapuche antes que poner en acto lo que hegemónicamente ha tomado el lugar de la cultura mapuche. En este capítulo nos hemos dedicado únicamente a la primera de estas expresiones porque son mayoritarias y más publicitadas a nivel nacional. También porque para cuando logré conocer la única expresión de turismo étnico *no típico*, la Ruka Melilef, la temporada turística había terminado. De todos modos y a riesgo de especular pienso que las críticas hacia un etnoturismo centrado en elementos folclóricos delata una disputa por la autorepresentación. La existencia de modos diferentes de presentación entre los mapuche son fundamentales en la medida que introducen heterogeneidad a un conjunto que en general se concibe como homogéneo y se reduce a dos imágenes contrapuestas: terroristas / tradicionales. Observar la variedad de *mapuchidades* posibles en el etnoturismo debe ser un desafío para futuras investigaciones.

VI.2.5 Gastronomía Mapuche: novedad en medio de la tradicionalización.

En el marco de las actividades del lago Budi, todas con una fuerte carga tradicional, era esperable una oferta alimentaria del tipo *versión tradicional de la tradición*. Para ofrecer una alimentación así, podría haberse echado mano a una serie de productos que hoy gozan de una marcación étnica indudable a nivel nacional: merkén, mote de trigo, frutillas blancas, huevos azules puestos por “gallinas mapuche”. O quizá haber utilizado productos y preparaciones más o menos corrientes en las casas de familias mapuche: mote de trigo, chuchoca, locro, variedad de sopas, porotos. O podrían haber construido la alimentación en base a los productos y preparaciones que más corrientemente se asocian a los mapuche: catutos, tortillas, sopaipillas, muday, carne de caballo. Incluso era imaginable una gastronomía basada solo en elementos prehispánicos. En fin, la tradición se podría no sólo haber exaltado sino que haberse vuelto superlativa. Ciertamente ello daría como resultado un conjunto igualmente nuevo e inventado que la Gastronomía Mapuche, lo interesante es que no se hizo.³³⁴

³³⁴ Los ejercicios gastronómicos que basándose en la idea de “rescate” crean un universo nuevo pero marcado por una exaltación radical de la antigüedad y la tradición existen. En el año 2009 se celebró en la ciudad de Curicó el Cuarto Encuentro Nacional de Caldillos y Cazuelas organizado por la asociación de cocineros Chefs del Maule. En esa instancia el cocinero representante de la Araucanía presentó el siguiente plato: “cazuela de gallina kollonka (gallina mapuche que pone huevos azulados), con locro, piñones y papas nativas”. El representante de Punta Arenas llegó todavía más lejos e incorporó en su

La Gastronomía Mapuche que se ofrece en Llaguepulli utiliza varios productos antes mencionados, particularmente los del tercer grupo (catutos, tortillas, muday, etc.), pero casi prescinde de productos como el merkén, que se ha erigido en el producto mapuche por excelencia. Además, deja fuera varios otros alimentos de consumo regular entre los mapuche y que han sido apropiados por la cocina chilena renovada: los porotos y el mote de trigo. A diferencia de la mayoría de las actividades turísticas la “gastronomía mapuche”, en tanto formalización en actividad de la alimentación, no representa en absoluto un elemento “tradicional”. El nombre en sí mismo anuncia la novedad porque hasta hace poco nadie hubiera dicho que los mapuche sabían de gastronomía. Hay que decir que incluso hoy hay quienes piensan que los mapuche no tienen siquiera una cocina.

El centro gastronómico y la gastronomía mapuche representan los elementos más novedosos en un contexto de reificación de la *mapuchidad* tradicional e invención de dicha *mapuchidad*. La gastronomía porque lejos de buscar actualizar una suerte de tipo puro que remita exclusivamente a los mapuche se basa en la conjunción de lo local y lo que hemos llamado mapuche/campesino, es decir, antes que apostar por un modelo cerrado de diferencia cultural se abre a las influencias y a definiciones más impuras de lo mapuche. Ciertamente esta tendencia se relaciona con las capacitaciones, pero como hemos venido diciendo es también una opción de los micro-empresarios apropiarse de la construcción llamada “gastronomía mapuche” y sus matices. Por otro lado y más allá de la selección de los alimentos y preparaciones que forman parte de esta nueva construcción, resulta interesante prestar atención a la ausencia de una teatralización sobre la cocina tradicional. Cuando imaginaba cómo sería el taller gastronómico creí que se realizaría en una ruka, como todas las otras actividades, que utilizaríamos el fogón, que moleríamos trigo en una piedra o haríamos allí los catutos y que las cocineras estarían ataviadas como las tejedoras. La ausencia de todos estos elementos en el taller habla de una opción y no una omisión. Las rukas, fogones, piedras de moler y el vestuario están en Llaguepulli, pero no se usan en la actividad relacionada con la alimentación. Ni siquiera durante los desayunos, donde Selma sí usaba el fogón, se ponía en acto la tradicionalización.

preparación solamente productos americanos, cocinó una “cazuela de albóndigas de carne de ñandú con ruibarbo, ajo chilote, luche y ají en pasta”.

http://www.lanacion.cl/prontus_noticias_v2/site/artic/20090411/pags/20090411190041.html (Consultado 18/05/2010)

El tipo de platos que se presentaron en este encuentro no deben confundirse con la Cocina Chilena Renovada. Eventualmente podríamos encontrar varias similitudes entre las cazuelas presentadas y algunos platos de los cocineros renovadores, pero la lógica de la renovación trasciende por mucho la búsqueda de antigüedad y al purismo asociado a lo prehispánico. Deberíamos advertir también que este tipo de platos no son “gastronomía mapuche”, porque ella no representa un ejercicio basado en la tradicionalización.

La gastronomía mapuche introduce una particularidad en el contexto del etnoturismo en el lago Budi que no responde a la casualidad ni a algún tipo de naturaleza de las demás actividades que impidiera presentarlas de otra forma. Lo que intento decir es que varias actividades podrían haber sido menos tradicionales. Por ejemplo, la visita al huerto medicinal que tenía por objeto dar a conocer la medicina mapuche o la importancia que la medicina tiene para los mapuche, podría haberse complementado con la venta de medicamentos o “remedios” a través de una alianza con una farmacia mapuche. Podría imaginar varias formas de hacer menos tradicionales las actividades, pero la tradicionalización es una opción en Llaguepulli.

Por otro lado no podemos obviar que los aspectos que tienen que ver la preparación y venta de alimentos deben ceñirse, por ley, a las reglamentaciones sanitarias nacionales y por ello son materia de capacitaciones específicas. De ahí que en el taller gastronómico se usaran delantales y gorros, cuchillos especiales, tablas de cortar de polietileno, una cocina industrial y a gas, etc. El peso de las capacitaciones y la necesidad de ajustarse a las reglamentaciones es evidente en la Gastronomía Mapuche, pero se trata de una influencia aceptada y, al parecer, apreciada.

En otras rukas turísticas sí se cocina en el fogón y se ofrece un menú con características más exclusivamente mapuche. Cuando Héctor Marín inauguró el pequeño puesto de comidas que tiene en el Centro Cultural Mapuche de Villarrica, comenzó ofreciendo lo que él consideraba más mapuche: catutos, millokines (albóndigas de legumbres), trocitos de carne con poca sal y ají, muday. Según dijo las cocineras lo presentaron de un modo diferente al que sería común entre mapuches, en platos de greda y porciones pequeñas, pero nada de esto tuvo éxito. Cuando regalaba algo de comida a modo de degustación los turistas la consumían, pero no logró vender según lo esperado. Cambió entonces la oferta y, actualmente, como vimos en el capítulo III apartado III.2, en Winkul Ruka se ofrecen jugos naturales, galletas, sopaipillas, pan, tortillas y muday. Si cocinar en fogón y ofrecer platillos más comúnmente asociados a los mapuche es parte del turismo étnico quiere decir que la “gastronomía mapuche” en Llaguepulli es una opción y que existe más de una forma de hacer de las comidas un atractivo turístico, siendo la gastronomía mapuche solo una de ellas.

En cualquier caso e independiente de cómo la gastronomía mapuche llegó a posicionarse como una buena posibilidad turística, lo importante es que ella se desmarca en un contexto tradicionalizado para anunciar la emergencia de nuevos

procesos y nuevas representaciones donde la conjunción campesino/indígena es fundamental.

CAPITULO VII RESTAURACIÓN MAPUCHE

La “gastronomía mapuche” que se ofrece en la iniciativa etnoturística del lago Budi es una muestra de un estilo de restauración que trasciende los espacios turísticos y que poco a poco ha alcanzado cierta notoriedad. Se trata de un estilo que tiene como primera característica el emerger de la combinación de lo indígena/mapuche y lo campesino, aunque es más complejo que la suma de ambas partes. Podríamos llamar nueva cocina mapuche o, haciendo un guiño a la renovación, Cocina Mapuche Renovada al conjunto heterogéneo y no cerrado de prácticas y discursos culinarios que cocineros/as mapuche realizan, aproximadamente, desde mediados de los años 90. Este estilo, sin embargo, no ha sido bautizado formalmente por sus propias culturas, aún cuando ellas saben que su trabajo es similar al de otras cocineras y, de alguna manera, reconocen que forman parte de una misma corriente. He preferido no usar el término “nuevo” para nombrar la gastronomía que desarrollan los mapuche porque nunca antes habían existido cócteles ni restaurantes mapuche. En este sentido, se trata de un fenómeno inédito y no nuevo porque no tiene un referente viejo. Aquello que Mauricio llama “gastronomía mapuche” no es la renovación de algo ya existente, sino la creación de un formato que se sirve de elementos de distintas raigambres que lo preceden. Por esto, tal como indicábamos al terminar el capítulo VI, la gastronomía mapuche representa la emergencia de una mercancía y, por lo tanto, es el efecto de un proceso de mercantilización de la cultura mapuche. Esto no significa que los mapuche no hayan comercializado determinadas preparaciones como las sopaipillas o las tortillas, ni mucho menos que no hayan vendido productos sin procesar que actualmente se nombran como étnicos o mapuche, quiere decir que la idea general de “comidas mapuche” no constituía una mercancía³³⁵. Siendo esto así, es decir, no habiendo existido antes la restauración mapuche, nuestra única posibilidad para decir que estamos frente a algo nuevo sería identificar lo viejo con aquello que los mapuche comen cotidianamente y extraordinariamente hoy y ayer. Pero sabemos que ambos universos, el de la restauración y el de las casas y las fiestas, son muy diferentes. Probablemente la diferencia principal es que la restauración es un negocio, en nuestro caso un negocio étnico orientado a no-mapuches. El término acuñado en el lago Budi, “gastronomía mapuche”, me parece más acertado porque tiene la particularidad de marcar la diferencia entre el fenómeno que abordamos y la cocina mapuche, es decir, nos permite situarnos en la excepcionalidad y la novedad absoluta.

³³⁵ En el capítulo II vimos que los mapuche se dedican al comercio de alimentos con anterioridad a la existencia de los llamados “productos étnicos”. Lo que intento destacar es la emergencia de una nueva categoría que deviene mercancía.

Las capacitaciones se vuelven, otra vez, relevantes cuando intentamos describir y comprender la emergencia de este estilo de restauración. En primer lugar porque las cocineras que nos guiarán a lo largo de esta parte han sido “capacitadas” y esa es su única educación formal en cocina. Esto quiere decir que ninguna de ellas es cocinera profesional, en el sentido de haber estudiado en un centro de formación técnica o universidad. Pero además, las capacitaciones son centrales porque son realizadas por las mismas cocineras antes capacitadas por ONGs y agencias estatales, es decir, que además de cocinar hacen clases a otras mujeres, contribuyendo de este modo a la reproducción de la gastronomía mapuche. La importancia de las capacitaciones implica que, al igual que hicimos respecto del etnoturismo, el acercamiento a esta gastronomía debe considerar los vínculos y relaciones a través de los cuáles se produce lo mapuche en tiempos de multiculturalidad. En este sentido diremos que el estilo que presentaremos es expresión del proceso general de valorización de lo mapuche que se desarrolla en Chile a partir de la instalación del multiculturalismo como marco general del pensamiento operante. Y debemos agregar que ese marco general provee, al mismo tiempo, las condiciones necesarias para la producción ideológica y material de la gastronomía mapuche.

Aunque mis observaciones directas han sido realizadas en Temuco y sobre aquello versará toda esta parte, quiero comenzar dando cuenta de la notoriedad que ha alcanzado la gastronomía mapuche. La prensa escrita nacional e internacional le ha dedicado varias líneas que nos permiten indicar que si bien se trata de una corriente con mayor presencia en la Araucanía, se ha extendido a Santiago e incluso ha sido presentada en Europa.

Aparentemente una de las primeras personas en desarrollar la “gastronomía mapuche” en Santiago fue la señora Eliana Queupumil. Según se lee en el reportaje *Comida de la Tierra* de Rocío Lineros para el diario *El Mercurio*, el servicio de “banquetería y coctelería mapuche” que ofrece la Sra. Eliana nació a mediados de los años 90 en el seno de AD MALEN un “taller de Desarrollo Cultural Espiritual Mapuche” fundado por mujeres que habían migrado desde el campo a la ciudad, una de ellas era Eliana Queupemil. En la página web de AD MALEN se indica que esta organización de mapuches urbanos tuvo en un comienzo el objetivo de “fortalecer la identidad cultural mediante la recuperación de las Artes del Pueblo Mapuche” y posteriormente se

conformó como un “espacio laboral y fuente de ingreso familiar”³³⁶, en ese punto surge la pequeña empresa étnica. La Sra. Eliana incluye en sus cócteles muday, jugos naturales y vino como bebidas; y para comer ofrece sopaipillas, pebre, catutos, millokines (albóndigas de legumbres) y una suerte de montadito de carne de caballo sobre tortilla al rescoldo. La Asociación de Empresarios Mapuche, el Goethe Institut, CONADI e INDAP han sido algunos de sus clientes. Eliana Queupemil parece tener claro que para el 2001, año de publicación del reportaje, el nicho “comida mapuche” está en disputa y sea por iniciativa propia o a partir de las preguntas de la periodista declara lo siguiente respecto de Les Toques Blancches: “Quisiera saber quiénes van a llevar estas comidas a los restaurantes. ¿los mapuche o estos chef que están aprendiendo de nosotros? Quienes van a lucrar [...] Para eso existimos los mapuches, para vender nuestros productos, con propiedad intelectual y que heredamos de nuestros antepasados”³³⁷

Y es que en Santiago, a diferencia de Temuco, es más probable que los cocineros renovadores se encuentren con cocineros mapuche fuera del marco de los “encuentros con las etnias” y en situaciones de una cierta igualdad, aunque sea nominal. Así ocurrió en “ECHINUCO. Encuentro Chileno con Nuestra Comida” un “evento gastronómico cultural que se basa en las raíces mas profundas de nuestro país y nuestras tradiciones”³³⁸ que se desarrolló en la Municipalidad de Vitacura³³⁹ los días 30 de septiembre, 1 y 2 de octubre del 2011. En este contexto coincidieron bajo la categoría de “chefs invitados” José Luis Calfucura (o Calfücūra) y Ana Epulef, exponentes de la gastronomía mapuche, y Axel Manríquez, actual chef ejecutivo del restaurante Bristol, por lo tanto exponente de la Cocina Chilena Renovada. Dados los objetivos de este encuentro era improbable la ausencia de actores como ellos. Esos objetivos son los siguientes:

“Lograr una verdadera fiesta de la cocina chilena al más alto nivel y que represente el gran evento de la Cocina Chilena. ECHINUCO pretende ser una experiencia que forme parte de nuestra cultura, que rescate nuestros orígenes de tal manera que estos se puedan sentir, degustar, gozar, recordar y volver a vivir. Mostrar a Chile como potencia agroalimentaria. Rescatar nuestras costumbres y tradiciones para dar mayor valor a nuestra identidad como país. Lograr una experiencia cultural de entretención para toda la familia. Reunir a todos los mejores exponentes de la cocina chilena”³⁴⁰

³³⁶ <http://mapuches-urbanos.tripod.com/espanol/admalen.htm> (Consultado 17/04/12)

³³⁷ *Comidas de la Tierra* por Rocío Lineros, Wikén, *El Mercurio*. Publicado 2/11/2001

³³⁸ http://www.echinuco.cl/web/?page_id=2. (Consultado 17/04/12). ECHINUCO fue organizado por el diario El Mercurio y su principal sponsor fue JUMBO una gran cadena de supermercados.

³³⁹ Vitacura es una comuna de la ciudad de Santiago.

³⁴⁰ http://www.echinuco.cl/web/?page_id=2

Varios de los conceptos que en la primera parte de este trabajo asociamos a la renovación de la cocina chilena – identidad, rescate, valor, orígenes, tradiciones, alto nivel – aparecen en esta cita asociados también a la gastronomía mapuche. Así, el vínculo que ya intuíamos entre ambos estilos de restauración no solamente se ve confirmado, sino que además se desliza la posibilidad que ambos compartan cierto contenido ideológico. De cualquier modo ECHINUCO es un hecho aislado y no cabe asegurar que los cocineros mapuche que participaron compartan el ideario de rescate y valoración de los organizadores o sientan que comparten las mismas “raíces” con sus colegas cocineros, pero dejó planteada la posibilidad. Por otro lado, este encuentro reunió a los tres sujetos principales de esta tesis porque además de Axel Manríquez y los cocineros mapuche estuvieron presentes entre los 80 stands que se instalaron Chileangourmet y Tika, dos de las empresas de productos étnico-gourmet que vimos en la segunda parte.

José Luis Calfucura participó también en un evento gastronómico por la campaña MuchoChile: “una campaña para la Promoción y el Fortalecimiento de la Cultura de los Pueblos Indígenas en Chile”³⁴¹. En la actividad llamada “Muestra de gastronomía y productos originarios”, Calfucura presentó algunas de las preparaciones que generalmente ofrece a domicilio o en su casa los días domingo, dando cuenta de lo que en MuchoChile denominan “su innovadora experiencia en el uso de productos originarios para la alta gastronomía”³⁴². Este tipo de descripción recuerda irremediablemente a la Cocina Chilena Renovada porque remite a la posibilidad de que productos y preparaciones de bajo estatus sean rescatadas para integrarse en la alta cocina. Según publica el diario *La Tercera*, hace 5 años que José Luis Calfucura trabaja cocinando a domicilio y ofreciendo almuerzos en su casa los días domingo. Algunos de los platos que el cocinero destaca son “pescado ahumado con pebre de kinwa sobre achawall trapu (pollo con salsa de cacho de cabra) y estofado de setas y verdura con weichafepoñi (papas guerreras)”³⁴³. En la página web de MuchoChile, sin embargo, se consignan una serie de recetas de este cocinero que poco tienen que ver con las anteriores. Veamos. Entre los ingredientes aparecen la carne de caballo, el cochayuyo, el yuyo, los changales, las papas, el maíz, el trigo (de diferentes formas), los piñones y los digüeños. Entre las preparaciones emblemáticas tenemos el pebre,

³⁴¹ <http://www.muchochile.cl/> (Consultado 17/04/12). La campaña MuchoChile forma parte de los compromisos de Naciones Unidas para lograr el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y es ejecutada por la Oficina Regional de Educación de la UNESCO para América Latina y el Caribe.

³⁴² *Ibid.*

³⁴³ *La cocina íntima y de alto vuelo que ofrecen los chefs a domicilio*. Por Carlos Reyes. *La Tercera*. Publicado Domingo 19 de febrero de 2012, p. 41 (Consultado on line: 21/06/2012)

las sopaipillas – que aquí son llamadas “sopaipillas mapuche” porque no incorporan calabaza -, mote de trigo, catuto y muday. Si comparamos este listado con los platillos que se ofrecen en el Centro Gastronómico del lago Budi o con los que el propio Calfucura presentó para *La Tercera* veremos que MuchoChile privilegia lo que llamaré la vertiente más tradicionalista de la gastronomía mapuche. En otras palabras el listado que exhibe la campaña de la UNESCO lejos de destacar la originalidad que implica la gastronomía mapuche se inclina por destacar preparaciones que podríamos calificar como emblemas de la cocina mapuche. Para comprender la selección de ingredientes y preparaciones que se presentan como “sabores mapuche” es necesario conocer un poco más el contexto desde donde surge. Sabemos que MuchoChile pretende fortalecer y promover la “cultura de los pueblos indígenas”, y para ello se ha propuesto los siguientes objetivos:

- “Promover en la sociedad una mayor valoración de las identidades y la diversidad de las distintas culturas originarias, destacando su papel e importancia en la formación de la nacionalidad y cultura chilenas.
- Difundir el patrimonio material e inmaterial de los pueblos indígenas, tales como literatura, gastronomía, artesanía, ritos, fiestas, tradiciones y su vinculación con el resto de los sectores sociales del país.
- Divulgar la importancia de mantener, proteger y validar la diversidad de culturas en Chile, difundiendo su valor social y su permanencia e influencia histórica en la sociedad contemporánea, en la lógica de contribuir a la educación y a la formación de conciencia de la comunidad nacional respecto a este tema.
- Refrendar la importancia de la Declaración Universal sobre Diversidad Cultural y la exigencia de que los Estados cumplan con sus compromisos aceptados en la Convención para la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales y en la Convención de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial³⁴⁴.

La clave que permite comprender porqué los platos sin referente histórico, es decir los creados en el marco de la gastronomía mapuche, no forman parte de los “sabores mapuche” está dada por el modo en que se habla de los pueblos indígenas y su cultura. Notemos que tanto aquí como en los concursos públicos y planes de gobierno se utiliza el término “cultura indígena” o “cultura originaria” sin ofrecer ninguna definición, es decir, como esa cultura, sus elementos y la relación entre ellos fuera de conocimiento general, como si fuera obvio qué se dice cuando se dice “cultura indígena”. Mi hipótesis es que a este tipo de lenguaje subyace un entendimiento de la cultura como un conjunto de elementos (muchas veces no conectados entre sí) estables en el tiempo y prístinos al entendimiento y la interpretación. Así frente a la necesidad de mostrar los “sabores mapuche” y considerando que esos sabores se entienden como “patrimonio” (otro concepto de contenido incierto), entonces es

³⁴⁴ <http://www.muchochile.cl/> (Consultado 17/04/2012)

bastante probable que se privilegien elementos, como el muday o los catutos, fácilmente asociables a los mapuche de estereotipo y presentes en prácticamente todo texto que busque dar cuenta de la cocina mapuche. En este contexto no cabe por ejemplo “el catuto fusión” que veremos más adelante y que da cuenta que la gastronomía mapuche sobrepasa la sumatoria de elementos que se han estabilizado como “comidas mapuche”. De hecho, la gastronomía mapuche podría leerse como un efecto inesperado del proceso de valorización porque lejos de re-crear una imagen tradicional se basa en la creación de nuevos platos y el uso de ingredientes poco o nada utilizados anteriormente. Pero además de esto, la emergencia de la gastronomía mapuche desafía la imagen de los mapuche como un pueblo ligado sin remedio a la ruralidad y pone en primer plano la figura de los mapuche urbanos. Tanto Eliana Queupemil como José Luis Calfucura viven en Santiago, se llaman a sí mismos mapuche y trabajan en relación a su cultura. Betty Quilaqueo y Zunilda Lepin, cocineras en Temuco, viven también en la ciudad y no realizan un trabajo como campesinas.

Alejémonos ahora de Chile para ver cómo la versión electrónica del diario *El País* dio cuenta de la gastronomía mapuche. Me permitiré una larga cita:

“Aromas mapuches sobre el Támesis

Una exposición descubre en Londres los sabores de la ancestral cocina chilena

Aunque nadie apostaba por su propuesta de recuperar los ingredientes de la ancestral gastronomía mapuche para hacer con ellos una nueva cocina, Elisa Cea Epuin ha acabado por triunfar en su Chile natal, donde ha cocinado para más de un presidente, y ahora traslada sus fogones a Londres.

Piñones de araucaria, hongos exóticos como changles, diguenes [sic] y pinatras o frutos silvestres como el maqui o la murta son algunos de los ingredientes con los que Elisa, nacida en la pobre región de la Araucanía (sur de Chile), rescató la comida mapuche. Dieciocho años después de que inaugurara una pequeña pastelería en Curarrehue, su pueblo natal, Elisa sale por primera vez de Chile para mostrar en la capital británica los sabores de su cocina.

Hasta el próximo 31 de octubre, Sabores de la Araucanía. Fotografías y Degustación, ofrecerá en la Canning House de Londres una original gastronomía desconocida incluso para la gran mayoría de la población chilena, con 200 kilos de ingredientes orgánicos traídos expresamente del otro lado del Atlántico. Acompaña a la degustación una exposición de fotografías de la también chilena Iberia Torres-West, que documenta el trabajo de Elisa y ofrece una panorámica de su cocina y su pueblo natal.

“La primera vez que entré en la cocina de Elisa me dio la impresión de adentrarme en una novela de Gabriel García Márquez. Me sorprendió la sencillez del sitio, en contraste con la elaborada presentación de sus platos”, dijo Torres-West. Según la fotógrafa y socióloga, residente en Londres, el trabajo de Elisa no tiene sólo que ver con la comida, sino con una “recuperación cultural” de la históricamente ignorada cultura mapuche.

La austera pastelería de Elisa, cuyo horno sin termostato hace necesario meter el brazo para medir la temperatura, se ha convertido ya en una atracción local. Su cocina, las instantáneas y ambas mujeres viajarán el próximo 7 de noviembre al Instituto Cervantes de Dublín³⁴⁵.

Elisa Cea Epuin debe ser, junto a Ana Epulef, la cocinera mapuche más conocida a nivel nacional. Ambas mujeres son de Curarrehue³⁴⁶ y han recibido más atención mediática que cualquier otro exponente de la gastronomía mapuche. Las dos participaron en el Seminario Internacional de Gastronomía y Cultura Mapuche realizado en Temuco en agosto del 2008, y juntas han trabajado como tutoras para estudiantes de cocina en la región³⁴⁷. En este seminario internacional se actualizaron varias de las conexiones que hemos venido planteando en este trabajo: participaron Guillermo Rodríguez, principal artífice de la Cocina Chilena Renovada, y Augusto Merino, crítico gastronómico del diario *El Mercurio*, además de expositores extranjeros. En esa oportunidad, según la información de ProChile, Elisa Cea expuso sobre su experiencia en Londres, en tanto que Ana Epulef presentó una ponencia llamada “Prácticas del Arte Culinario Mapuche”. Rodríguez, por su parte, dirigió la atención hacia la “gastronomía como medio de promoción de la imagen de Chile”. Para finalizar el seminario se realizó un “Circuito Gastronómico” por la Araucanía que comenzó en el Centro Gastronómico Kom Che Ñi Ruka del lago Budi y al día siguiente continuó en Curarrehue donde visitaron el negocio de Ana Epulef llamado Cocina Mapuche La Ñaña³⁴⁸ y el restaurante de Elisa, La Cocina de Elisa³⁴⁹.

Además de tener cierta notoriedad pública Elisa Cea es reconocida entre sus pares. Betty Quilaqueo la conoció en un curso de capacitación en Temuco e hicieron amistad. Aunque no se encuentran regularmente, cuando tienen oportunidad de estar juntas comparten recetas y vivencias relativas al trabajo como cocineras y micro-empresarias. Al principio de su relación Betty tenía más experiencia en restauración, mientras que Elisa se dedicaba exclusivamente a su panadería y aun no se iniciaba en la gastronomía mapuche. En las capacitaciones, cuenta Betty, las participantes se presentaban diciendo su nombre y el tipo de trabajo o negocio que realizaban, así se

³⁴⁵ *Aromas mapuche sobre el tamesis*
http://internacional.elpais.com/internacional/2007/10/27/actualidad/1193436001_850215.html. (Consultado el 19/07/2012)

³⁴⁶ Pueblo cordillerano cercano a Pucón.

³⁴⁷ *Gastronomía se destaca en IPLA*. Publicado 11/05/2011
http://www.australosorno.cl/prontus4_notas/site/artic/20110511/pags/20110511000058.html
(Consultado 19/04/2012)

³⁴⁸ La Ñaña se quemó accidentalmente el año 2010. Ana Epulef abrió un año más tarde el restaurante y “centro de encuentro mapuche Kime Llael”. Durante la temporada alta este espacio se ofrecen menús diariamente, mientras que en temporada baja se desarrolla una escuela de cocina mapuche.
<http://www.mapuexpress.net/content/news/print.php?id=6679>. (Consultado 18/07/2012)

³⁴⁹ *Exitoso seminario internacional de gastronomía y cultura mapuche*.
<http://www.prochile.cl/araucania/noticias.php?item=00000006646> (Consultado 19/04/2012)

iban creando redes y conociendo otros negocios posibles. En este contexto y a partir de las relaciones allí establecidas, Elisa Cea comenzó a ampliar su negocio y a interesarse por ofrecer una pastelería basada en productos locales y mapuche que ofrece actualmente en La Cocina de Elisa, una panadería que ofrece también menús de mediodía. Con el tiempo los roles entre ambas cocineras se invirtieron, mientras que Elisa perseveró en el negocio porque, como dice Betty, “ella hace muchos inventos, muchas cosas y se atrevió”, ésta última se fue alejando poco a poco de su trabajo de cocinera. Para Betty atreverse a tomar riesgos, a experimentar y una cierta “capacidad propia” es lo que define el éxito o el fracaso. Elisa, desde su punto de vista, ha sido exitosa –“hasta ha ido con la Bachelet fuera del país” – porque tuvo la capacidad de inventar por ejemplo kuchen de piñones, de maqui o de arrayán.

En la nota extraída de *El País* el producto del trabajo de Elisa Cea es definido como al mismo tiempo nuevo y ancestral. En el primer párrafo se aprecia claramente esa dualidad cuando se indica que estamos frente a una “propuesta de recuperar los ingredientes de la ancestral gastronomía mapuche para hacer con ellos una nueva cocina”. De algún modo la nota pivota entre la exotización, la ancestralización y un llamado de atención sobre la originalidad de la propuesta gastronómica, pero la originalidad también parece algo exótica, pienso en particular en el último párrafo cuando se hace referencia al horno como atractivo local.

La forma de hablar sobre la gastronomía mapuche que se plasma en la nota precedente no acentúa, como lo hace Betty, la importancia de la invención en el proceso. Una de las claves de esa disonancia tiene que ver con dónde se fija la atención a la hora de caracterizar la gastronomía mapuche: ingredientes o preparaciones. Así, mientras que la autora de la nota presenta ingredientes exóticos y ancestrales, Betty habla de qué se prepara con esos ingredientes y es precisamente la existencia de un kuchen de maqui lo que anuncia la novedad. Ni los kuchen, ni el maqui por separado son particularmente originales, pero su unión -que vendría a ser la mezcla de la tradición pastelera alemana³⁵⁰ y de un pequeño fruto silvestre que los mapuche consumen y estiman - es la invención de Elisa Cea y lo que en definitiva le ha valido reconocimiento. Por otro lado, el relato que ofrece Betty no tiene elementos de realismo mágico, cuando se encontró a Elisa vio antes a un contacto laboral que a

³⁵⁰ Sonia Montecino, en su investigación *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile*, sostiene que “Los alimentos y recetas dulces, la repostería y ciertas preparaciones como el kuchen, están vinculadas en Chile a la tradición culinaria de la zona sur del país. Los (as) habitantes de Osorno no niegan esta mirada del sentido común y declaran sin ambages su otra pasión: los azúcares, las masas, las cremas, las frutas; deleites que asumen haber ‘heredado’ de los ‘alemanes’ de la ciudad” (2006:160)

un personaje literario y, desde mi perspectiva, las capacitaciones, los seminarios internacionales y el devenir micro-empresario poco tienen que ver con el Macondo de García Márquez, pero eso no quita que en el discurso público la gastronomía mapuche aparezca como un exotismo.

Diremos entonces que la gastronomía mapuche tiene una cierta notoriedad y que existe, por lo tanto, un discurso público sobre ella que la caracteriza como “exótica” al mismo tiempo que como un trabajo original y de “recuperación”. Hasta aquí podemos levantar dos características que definen a la gastronomía mapuche. En primer lugar la tendencia a concebirla como fenómeno nuevo y al mismo tiempo antiguo. Si nos retrotraemos al capítulo primero y prestamos atención al trabajo de Cristian, cocinero renovador de Temuco, observaremos que él también considera “muy tradicionales” ciertos platos de alta cocina que ha creado a partir de la integración de ingredientes étnicos. En este sentido ideas como tradicional, ancestral, original y nuevo dejan de operar como opuestos en el marco de estos discursos. Un plato que ve la luz por primera vez en un concurso de cocina puede ser descrito como “tradicional”, quizá porque el término no opera como sinónimo de antigüedad sino como denotativo de identidad o etnicidad, es decir, pareciera que algo es tradicional en la medida en que puede asociarse sin vacilar a un determinado pueblo o “cultura”.

La segunda característica que podemos levantar viene dada por las experiencias de Eliana Queupumil y Juan Luis Painecura. Ambas informan que, al igual que el etnoturismo, la gastronomía mapuche tiene sentidos económicos y políticos. Económicos en tanto este estilo que es el producto de y se materializa en empresas étnicas, y políticos en la medida que se conceptualiza como patrimonio lo cuál justifica su presencia en campañas y discursos que buscan fortalecer la “identidad” mapuche y valorizarla.

A lo largo de este capítulo apreciaremos una tercera característica de la restauración mapuche: los micro-empresarios/as gastronómicos han asistido a las mismas capacitaciones que los micro-empresarios turísticos y, por lo tanto, la gastronomía mapuche puede leerse como parte del ansiado “desarrollo con identidad”. En suma, este estilo de restauración está íntimamente ligado con la valorización de lo mapuche y, a diferencia de algunos aspectos del etnoturismo, tiene una vocación creativa que nos permite observar ciertas fisuras en el proceso general.

VII.1 De Mapuche a Intercultural: Betty Quilaqueo y los orígenes de los cócteles

Cuando Betty Quilaqueo comenzó a trabajar como banquetera lo que ella llama el “boom mapuche” no existía. La iniciativa turística del lago Budi estaba en proceso de construcción, Héctor Marin no había liderado la toma de control de la feria artesanal de Villarrica, Elisa se ocupaba de su panadería y Cristian no ofrecía cócteles étnicos. La Cocina Chilena Renovada estaba en plena efervescencia en Santiago, pero Betty no sabía de eso, por primera vez pensaba en un trabajo que la sacaría de lo que hasta entonces era su principal dedicación: la casa y los hijos. En sus recuerdos los primeros pasos hacia la gastronomía mapuche aparecen como una casualidad, como si ella no hubiera buscado convertirse en un referente del estilo en la región:

“A ver, esto partió, lo que yo empecé a hacer y ya con vías de... que me empezó a llamar la gente porque yo nunca pensé en estos negocios, jamás, nula, yo creo que por eso tampoco me ha funcionado mucho. Yo empecé ayudando a Chihuailaf porque él trabajaba en una ONG, era el encargado de cultura, entonces exposiciones de fotos, de qué sé yo, y la primera vez que hizo un evento así fue en la biblioteca Galo Sepúlveda, se hizo con vino y no sé qué más y después dijeron que no po! que había que darle identidad. [...] Entonces dijeron que sería bueno hacer un coctel mapuche. ¿y cómo?, ¿con qué?! Bueno con sopaipillas, una carnecita de equino que es la carne de la gente mapuche y así empezó, empezó la cosa de a poco, de a poquitito y fue creciendo”

Chihuailaf es el ex – marido de Betty, un destacado poeta e intelectual mapuche, su nombre completo es Elicura Chihuailaf y la ONG que menciona Betty es el Centro de Estudios y Documentación Mapuche Liwen, probablemente una de las instituciones mapuche más importantes que han existido en el país. Liwen, fundado en 1989 por “un grupo de profesionales mapuche”³⁵¹, se ha dedicado a la investigación y al acopio de información centrándose en tres ejes: “pueblo mapuche, situaciones étnica o nacionalitarias [sic] y educación intercultural bilingüe”³⁵². Han difundido la reflexión sobre estas materias a través del centro de documentación domiciliado en Temuco y de la realización de actividades culturales. En este contexto debemos situar la emergencia de los cócteles mapuche y destacar que, según la percepción de Betty, fueron los propios organizadores de este tipo de actividades quienes pensaron necesario agregar “identidad” a la alimentación y fueron definiendo qué alimentos y bebidas podían ser adecuadas para ese propósito. Los primeros alimentos seleccionados fueron las sopaipillas y la carne de equino.

³⁵¹ http://liwen_temuko.tripod.com/resena.html (Consultado 20/04/2012)

³⁵² *Ibid.*

Así fue que una mujer que se considera “nula”³⁵³ para los negocios empezó el suyo y durante años funcionó bastante bien. No era una actividad para enriquecerse pero le permitió alcanzar cierta tranquilidad económica y, sobretodo, proveer a sus hijas e hijo de todo lo necesario para estudiar. Para cuando nos conocimos, en noviembre del 2011, su hijo más pequeño cursaba 2º medio y sus tres hijas mayores habían terminado hacía tiempo la universidad. Una vivía en Cuba, otra en París y otra en Santiago, y a pesar de ser una mujer joven (54 años) Betty ya era abuela.

En las actividades que realizaba Liwen, Betty comenzó a conocer gente principalmente del ámbito universitario que luego demandaban sus servicios y fue haciendo una pequeña cartera de clientes o, como ella dice, empezó a “conocer y a tener un nombre”. Los cócteles mapuche se componían de “lo típico”: mote, cochayuyo, carne de cerdo, carne de equino, catutos, millokines y muday. El mote era de maíz y de trigo. Se servía en pequeños pocillos de greda con una cucharita también de greda y en dos versiones: dulce y salado. La carne cortada en dados y salteada en un wok se presentaba generalmente acompañada de una salsa. Para aliñar la carne Betty diversifica, puede usar merkén, romero, eneldo o alguna otra hierba: “iba siempre mezclando, o sea un poquito más sofisticado de lo que es siempre, porque si tu vas a una cosa de campo mapuche es La carne, El catuto. Y mis catutos eran chiquititos”. Empequeñecer las porciones en el caso de la carne³⁵⁴ y la preparación toda en el caso del catuto parecen cuestiones centrales en el proceso de sofisticación que implica la gastronomía mapuche, pero presentar bocados pequeños no tiene que ver, desde el punto de vista de Betty, simplemente con la sofisticación sino sobretodo con asegurar el consumo de sus cócteles: “por ejemplo no van a poner ese catuto ¿quién va a comer?!, nadie se va a atrever por una cosa de iniciativa. Entonces empecé a hacer los catutos así chiquititos y empezó a gustar”.

Mientras Betty trabajaba fundamentalmente en animar las instancias organizadas por Liwen y realizaba algunos eventos para personas conocidas tuvo un encuentro con “una amiga aymara” que la animó a postular a un proyecto de la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI). Se trataba de un llamado a concurso del Departamento de Desarrollo de dicha institución, destinado a financiar 20 iniciativas. Postularon de un día para otro y consiguieron dineros para construir una cocina. Es la misma cocina que existe hoy en una construcción pegada a su casa. En el medio se

³⁵³ Nula se usa coloquialmente para decir inútil.

³⁵⁴ Entre los mapuche de Carilafquén el consumo de carne como alimento cotidiano es mínimo, sin embargo es central en contextos rituales. Tanto en el nguillatún (rogativa) como en los funerales se ofrecen grandes trozos de carne de vacuno cocida sin sal a los asistentes.

ubica la cocina propiamente tal y en todos los costados de la habitación hay estanterías llenas de vajilla, copas, ollas y sartenes. Allí está también una nevera (hay otra fuera de esta habitación), un horno industrial y una segunda cocina a gas con quemadores o fogones más pequeños. Son tantas las bandejas de madera y platos grandes de madera, greda y cerámica que una parte del interior de su casa opera también como espacio de almacenaje. De los 20 proyectos financiados solamente dos sobreviven hasta la actualidad.

Obtener los fondos que le permitieron construir su cocina significó al mismo tiempo integrarse en las redes de CONADI o más bien ser atrapada por la institución porque según Betty “a uno lo agarra la CONADI, a uno lo agarran yo tengo eso muy claro, te pescan y de dicen ‘tenemos capacitación de tal cosa’ y ahí uno conoce gente”. A partir de entonces se sucedieron las capacitaciones, los proyectos, las reuniones con otros micro-empresarios, las idas y venidas a consultoras y ONGs diversas, las “giras técnicas” organizadas por CONADI que le permitieron recorrer la región y conocer a la mayoría de los actores involucrados en la etnoempresa, entre ellos Mauricio Paineofil y Héctor Marin. En todas estas instancias el turismo era el núcleo aglutinador, ella aunque no se dedicara a eso compartía las mismas capacitaciones y postulaba a los mismos proyectos que los empresarios del etnoturismo porque la gastronomía mapuche es parte del desarrollo con identidad. Es tal la importancia que Betty otorga a las consultoras y ONG que medían entre el Estado y los llamados “beneficiarios” de las políticas públicas que las ubica en el comienzo de su historia de vida como banquetera y en el centro del “boom mapuche” en general. Pero en término de las instituciones que incidieron en que Betty deviniera micro-empresaria las consultoras y ONGs son posteriores a Liwen, es decir, ella pasó de estar ligada a una organización mapuche a vincularse con el Estado y una serie de organismos que o bien implementan los planes y proyectos estatales o trabajan paralelamente para la consecución del desarrollo con identidad. Se trata, en general, de organismos que no se identifican como mapuche sino más bien como *en favor* de los mapuche. Betty se fue desligando de Liwen al tiempo que su situación familiar cambió y poco a poco fue integrándose en las redes más oficiales. Aun así fue Elicura Chihuailaf, su ex – marido, quien propuso cambiar el nombre de los cócteles de mapuche a intercultural.

La cuestión del nombre surgió cuando Betty comenzó a integrar nuevos ingredientes en sus preparaciones y a modificar de manera más radical algunos platos. Ello coincidió con una ampliación de la clientela y una profesionalización del servicio. Ya no se trataba de atender solamente las actividades de Liwen y algunas que surgían a

partir de sus contactos, sino de ofrecer un servicio de banquetería capaz de satisfacer a clientes diversos y exigentes.

De un modo sencillo podemos definir un cóctel intercultural como aquel donde se mezclan lo mapuche y lo no mapuche. Pero se trata además de un estilo que implica una mayor sofisticación de lo mapuche. El “catuto fusión” es lo que según Betty explica mejor el espíritu de estos nuevos cócteles:

“Y bueno, después hubo una evolución y fue el catuto fusión que era un catuto redondito que arriba le ponía alguna pasta, alguna crema, algún invento le hacía y un palmito o un tomate cherry o un choclo enano [...] imagínate un catuto con una salsa finas hierbas o con cibulette, con crema, eso no es mapuche el catuto sí entonces tiene que ser intercultural la cosa”

Resulta, entonces, que tenemos tres tipos de catuto. El catuto común sería el que consumen los mapuche en el campo, que es el de mayor tamaño y se come sin tostar o a lo sumo tostado. Luego existen los catutos de los cócteles mapuche que mantienen la forma del catuto común, es decir, son planos y alargados pero más pequeños y se sirven siempre tostados y muchas veces con mermelada. Diremos que los cambios entre uno y otro tienen que ver con el tamaño y con la agregación y agudización de sabores. Esto último no deja de ser importante porque los catutos tienen un sabor muy poco acusado – recordemos que se trata simplemente de trigo cocido – y más de un informante se refirió a ellos como “insípidos”. Finalmente tenemos el catuto fusión que no tiene la forma ni el tamaño de ninguno de los dos catutos anteriores y que se acompaña de elementos calificados como “no mapuche”. Todo esto dejando a un lado otros catutos posibles que son inventos de cocineros profesionales como la tulipa de catuto, donde ya no solamente ha cambiado la forma y el tamaño sino también el uso en la medida que la tulipa opera más bien como continente que como pan.

La introducción de lo no mapuche hace de los cócteles interculturales una versión diferente y aumentada de los cócteles mapuche. Éstos últimos se basan en un conjunto casi completamente cerrado de platillos y bebidas: aquellos que se han seleccionado como emblemáticos de la tradición mapuche. Frente a un cóctel intercultural, en cambio, Betty hace uso de mayores grados de libertad. Puede combinar los elementos que quiera, siempre que “uno de ellos sea mapuche”, para crear bocados e introducir preparaciones completas no mapuche en la medida que es el cóctel en general el intercultural y no cada uno de los elementos que lo componen. El cambio de nombre de los cócteles significó para la cocinera quitarse de encima el compromiso de hacer una comida representativa, que pudiera estar en lugar de los

mapuche y lo mapuche, para comenzar a cocinar y crear sin tener que ajustarse a una historia determinada. De todos modos, como veremos más adelante, la propuesta de Betty se ubica más cerca del polo de lo tradicionalmente mapuche que otras.

La adopción del término intercultural no significa necesariamente un cambio en los modos de conceptualizar el propio trabajo ni el propio ser. Aunque la interculturalidad pueda ser vivida, no representa para Betty un espacio de comprensión de sí misma, o si queremos no es un concepto ni una experiencia que pese en el relato que ella hace de sí misma. Ese relato está signado fundamentalmente por ser mapuche y ser madre. Como la nueva nominación de los cócteles no nació de ella, ni en ese nombre hay nada que la conmine, el cambio de nombre no es un aspecto de su narración que considere relevante, pero sí destaca las implicancias prácticas que tuvo pasar de ofrecer cócteles mapuche a cócteles interculturales. La primera de ellas tiene que ver con explorar nuevas fórmulas creativas y la segunda con un aumento del trabajo y esto no es en absoluto menor porque fue ofreciendo cócteles interculturales que Betty vivió la etapa más floreciente de su negocio. Veamos como se presenta la interculturalidad:

<p><u>Cotización Servicio de Cóctel</u> Catutos (con pastas diversas) Sopaipillas Empanaditas de carne Rollitos de jamón con pasas al licor Albóndigas de carne Brochetas de fruta Kuchen de nuez Jugos naturales (2 tipos) Muday Pisco sour Salsas</p>	<p><u>Cotización</u> Menu B 2 aperitivos por persona Vino tinto cabernet Sauvignon, Muday, Jugo natural (2 variedades), Pisco sour.</p> <p>Sopaipillas (4pp) Variedad canapés (4pp) (ricotta, finas hierbas, tomatito cóctail, jamón) Empanaditas Millokines Katutos Salsas de ají</p>
--	---

Usando las categorías de Betty para entender lo intercultural dividiré el contenido de ambos menú según si son o no mapuche. Entre los elementos definidos como mapuche por los y las informantes, y que además se han estabilizado como tal a

través de investigaciones sobre cocina mapuche y recetarios de cocina mapuche encontramos los siguientes: catutos, sopaipillas, muday y millokines. Luego, hay otras dos preparaciones que podrían formar parte de esta categoría aunque su estabilización como mapuche no es robusta, me refiero a los jugos naturales y las salsas de ají. Los jugos naturales eran parte de los cócteles mapuche, es decir, de una construcción que, al menos en el papel, se compone solamente de elementos mapuche, de ahí que los jugos puedan entrar en el coctel intercultural en calidad de mapuche. El ají, por su parte, ya sea en pasta, como merkén o fresco es muy consumido entre los mapuche y ocupa un lugar destacado en los recetarios de esa cocina. Quizá sería más correcto indicar que los jugos naturales y el ají pueden ser mapuche y también campesino y chileno, por nombrar las otras categorías en juego en la zona de estudio. Así, diremos que no todo lo mapuche es exclusivamente mapuche y que según los informantes de que se trate las sopaipillas, los jugos naturales y el ají cambian de identificación. Los catutos, aunque son completamente centrales en la construcción y estabilización de un conjunto de recetas que toma el nombre de cocina mapuche, tienen un status algo ambiguo. Aunque se asocian más a los mapuche que a otros grupos, ciertas familias que se identifican como campesinas también los preparan y consumen. El muday y los millokines, en cambio, se perciben como alimentos solamente asociados a los mapuche. Independiente de las distinciones más o menos finas que puedan hacerse, lo cierto es que todos los elementos hasta aquí nombrados conforman la parte mapuche del cóctel intercultural.

Todos los demás componentes de los menú los ubicaremos, por descarte, en la categoría no-mapuche. Betty destaca entre ellos el vino, el pisco sour y las cremas o pastas como elementos que dotan de interculturalidad a sus cócteles. Por último encontramos una preparación en sí misma intercultural: los catutos con pastas diversas, es decir, los catutos fusión. Notemos que ambos menú se componen principalmente de elementos mapuche y no-mapuche y que solamente aparece una preparación intercultural. Pareciera que la interculturalidad de los cócteles está dada por presentar al mismo tiempo, formando parte del mismo conjunto, lo mapuche y lo no mapuche, y no por la creación de nuevos bocados a partir de la combinación de ambas categorías. Los cócteles interculturales de Betty y la forma en que ella habla al respecto, dando a entender que basta con ubicar lo no mapuche al lado de lo mapuche para crear la interculturalidad, son una bonita metáfora del orden social en Chile. La pretendida multiculturalidad no se basa en la emergencia de una comunidad nueva, otra, sino en la explicitación de la partición de la comunidad nacional actual en función de identidades que se suponen fijas. El desarrollo con identidad, las

capacitaciones y la valorización general de lo mapuche son mecanismos que producen esas identidades o estabilizan las identificaciones, para luego hacerlas visibles, conminarlas a la exhibición. Una vez que todo está en la superficie, cuando al lado de un chileno hay un aymara y un mapuche entonces parece que se manifiesta la multiculturalidad, del mismo modo que la interculturalidad se manifiesta, según Betty, comiendo catutos con pisco sour. Uno al lado del otro, iguales en valor, enriqueciendo así a las fronteras que los acogen.

En el capítulo I dedicamos un apartado a Cristian Morales y sus cócteles étnicos. Quisiera volver sucintamente sobre ello para observar las diferencias y similitudes entre su propuesta y la de Betty en lo que respecta a la combinación de elementos. Sabemos que Cristian se sirve de productos étnicos o indígenas para crear platos y bocados que él considera se enmarcan en la renovación de la cocina chilena. Dijimos que su propuesta es la más cercana a una etnicización de la cocina chilena y que casi llega a encontrarse con la gastronomía mapuche. Tanto él como Betty pueden responder a la demanda por cócteles étnicos porque ambos ofrecen una restauración marcada por la incorporación de lo mapuche. Pero Cristian prácticamente no replica preparaciones mapuche sino solamente utiliza productos étnicos porque su propuesta se basa en la creación de platos originales e idealmente de vanguardia. Siendo estrictos deberíamos apuntar que el mote y el caritún son preparaciones mapuche que están presentes en los cócteles de Cristian, pero el mote, que es trigo cocido, se consume luego de alguna otra intervención y por eso podríamos considerarlo un producto. El caritún, por su parte, no es utilizado por Betty y ni siquiera conoce de su existencia. La vocación creativa de Cristian hace que sus cócteles den origen a una serie de preparaciones “interculturales” en la medida que nacen de la combinación de lo no mapuche con lo mapuche, por ejemplo el pisco sour con miel de ulmo, el cóctel de murta, y bocados como “Pebre de charqui servido en tostadas de pan integral” o “barquitas de salmón y queso de campo”. Aunque los trabajos de Betty y Cristian son parecidos en un nivel conceptual, es decir, en términos de utilizar categorías de productos similares (mapuche-no mapuche; étnico-no étnico), el resultado de ambas propuestas es diferente. Los cócteles de Cristian originan un conjunto nuevo de recetas que son más que la adición de las categorías de productos propuestas, mientras que los cócteles de Betty se basan más bien en ubicar juntos, pero no revueltos ambos tipos de productos. ¿quiere decir esto que ambos cocineros tienen una visión diferente sobre cómo representar la interculturalidad? No necesariamente. Me inclino más bien por lo ya dicho: la opción por las preparaciones antes que por los ingredientes restringe el campo de acción de Betty y ello puede relacionarse con que

en sus comienzos ella buscaba dar cuenta de lo mapuche en cocina. Veremos más adelante que otras cocineras mapuche que anteponen los ingredientes a las preparaciones obtienen platillos más parecidos a los de Cristian se llamen o no interculturales. Por otro lado es necesario explicitar que ni Cristian ni Betty realizan una reflexión teórica sobre la interculturalidad, ni lo hicieron antes de hacer platillos que luego llaman interculturales. El concepto es posterior a la comida y no tiene más objeto que denotar la impureza y/o diversidad de los cócteles. Sólo es posible percibir un grado de estudio y reflexión sobre la nación, la etnicidad y la cultura anterior a la puesta en marcha de los fogones en el trabajo de Les Toques Blanches, pero por más conceptos de las ciencias sociales y las humanidades que aparezcan en los discursos de los cocineros ello viene a dar cuenta de una cierta movilidad y popularización de conceptos anteriormente privativos de esas disciplinas y no de un giro en el interés principal de los cocineros y cocineras.

A lo largo de mis encuentros con Betty pude hacer copia de prácticamente todo el material que conservaba respecto de su negocio, pero nos fue imposible saber las fechas exactas de cada cotización y para quién habían sido efectuadas. La carpeta con documentos estaba completamente llena y Betty no conseguía ordenarla con claridad. Todos esos papeles forman parte de una época en que le pedían cotizaciones casi a diario, se presentaba a concursos y ofrecía sus cócteles en varias ciudades de la Araucanía. Aunque sin certezas las dos cotizaciones que he presentado deberían corresponder a los años 2008 – 2009 porque usan el modelo más formalizado que Betty llegó a tener. Hacia el 2007 lo que había partido como un gesto de colaboración con su marido se había convertido en una micro-empresa llamada “Kozwi. El leño encendido” formada por Betty y Carolina, su socia durante cinco años. Carolina era decoradora de profesión y se ocupaba fundamentalmente de gestionar los contactos, concursos y cotizaciones a través de internet. Ella diseñó también el logo de Kozwi, una olla de fierro sobre un fogón que contiene los tenedores largos propios del fondue. A ambas socias les gustó el diseño porque, según dice Betty, es intercultural: el fogón y la olla representan lo mapuche mientras que los tenedores, lo no mapuche. Cada una de las cotizaciones están encabezadas por este logo, el nombre de la empresa y la leyenda “Cocina Intercultural”. En uno de los documentos encontré una pequeña definición de la empresa: “Kozwi, Cocina Intercultural está enfocado principalmente a destacar y difundir la cocina mapuche e intercultural”. Las tarjetas de presentación de la empresa llevaban el logo, el nombre completo de Betty (Olga Quilaqueo), su número de teléfono móvil y dirección de correo electrónico. Como parte de la difusión de la empresa Betty ponía en las mesas

(preparadas con manteles rojos y donde se disponían las fuentes de greda y madera con las comidas) un pequeño pendón con el nombre de la empresa, el logo, dos dibujos propios del telar mapuche y esta información: “realizamos todo tipo de evento con pertinencia cultural: desayunos, café, almuerzos, cóctel intercultural, cóctel tradicional”. El pendón informa nuevamente sobre la movilidad de los conceptos, esta vez la “pertinencia cultural” se mueve desde el lenguaje estatal al lenguaje empresarial probablemente vía capacitaciones. Vemos además que un concepto que en principio era ajeno a los mapuche es apropiado por ellos.

Betty dice que la mejor etapa de Kozwi fue cuando participaban de las licitaciones a través del sistema Chilecompra, es decir, integraban la lista de proveedores del Estado. A través de este sistema Kozwi se adjudicó varias licitaciones y consiguió además un convenio con el Servicio de Salud de la Araucanía que les significaba trasladarse a distintas ciudades para ofrecer “coffe brake intercultural” o “colaciones”, según fuera necesario. En esta etapa la pequeña empresa amplió el rango de su oferta de manera que junto con los servicios “étnicos” podía satisfacer la demanda de alimentación no-mapuche. Fue durante estos años que Betty participó en un encuentro entre cocineras mapuche y cocineros renovadores de la cocina chilena, específicamente cocineros de Les Toques Blanches, realizado en un hotel de Temuco. Una vez que los cocineros mostraron sus preparaciones y se abrió la palabra Betty intervino para decir “esto no es comida mapuche porque nosotros no cocinamos desabrido”, todo lo que había visto le pareció “estrambótico”. Entonces uno de los cocineros que ella identifica como “el que sale en la propaganda del Tottus³⁵⁵” le preguntó “¿y usted quien es?” y ella le respondió “Soy Betty Quilaqueo y soy mapuche”.

La respuesta de Betty es prácticamente igual a la que utiliza Héctor Marin cuando recibe reclamos sobre la construcción de la Ruka Chanqüilco y ambas acentúan la identificación (soy mapuche) como la fuente del derecho a juzgar sobre los elementos culturales puestos en juego. Realmente el reclamo de derechos parece dirigirse al control sobre qué es y qué no es mapuche. En las dos situaciones propuestas – es decir, la cuestión de la ruka con Marin y de los platos de alta cocina con Betty – se produce un desacuerdo en la definición. Por una parte están quienes no se auto-identifican como mapuche y juzgan y operan sobre lo mapuche, y por otro lado quienes apertrechados en su identificación como mapuche disputan ese juicio y esa

³⁵⁵ Tottus es una gran superficie, un supermercado, y la propaganda referida es la que aparece por televisión.

práctica. Evidentemente aquello que denomino *lo mapuche* y que bien podría decirse también cultura mapuche se ha construido y estabilizado a partir de relaciones. No son los mapuche quienes han creado por sí solos la cultura mapuche: pensemos por ejemplo en las comunidades que son espacios post-reduccionales y por lo tanto surgidos de las relaciones entre mapuche y no-mapuche y que, sin embargo, han sido más o menos adoptadas por los mapuche como una forma de organización, de manera que podríamos decir que las comunidades forman parte de esa cultura. Yendo todavía más lejos deberíamos decir que los mapuche *en tanto* indígenas, sujetos “culturalmente diferentes”, “tradicionales”, etc. no existen sino en relación a otros grupos e identificaciones. Diremos, entonces, que la disputa por definir qué es mapuche no es una novedad, pero que a día de hoy esa disputa se ha intensificado y extendido a causa de la valorización de la cultura mapuche que transcurre en el marco de la multiculturalidad. En este contexto se ha pretendido aumentar el valor ético, estético y económico de la cultura mapuche, lo cuál ha significado que muchísimos elementos que antes eran casi totalmente desconocidos (entre ellos la cocina mapuche) entraran en el ciclo de la disputa. Pero quizá más importante que lo anterior es que la retórica multicultural aspira a posicionar la cultura mapuche como parte de la cultura nacional. Quizá el mejor ejemplo de ese proceso que puedo ofrecer es la parte II de este trabajo, donde apreciamos las lógicas de legitimación que los actores empresariales utilizan para apropiarse de alimentos mapuche. En otras palabras, bajo la lógica imperante pareciera que cuando quien no se dice mapuche juzga y opera sobre lo mapuche está actuando sobre *su* cultura. De ahí que el “soy mapuche” aparezca como un reclamo de derechos último.

Regresemos a la trayectoria de Kozwi para avanzar sobre algunas otras características de la gastronomía mapuche. Uno de los hitos de la carrera de Betty fue la celebración de una boda donde la novia, mapuche, quiso “darle a una alegría a su papá” contratando un cóctel mapuche. Betty, su socia y un equipo se encargaron de la decoración del lugar donde se haría la fiesta y de todo el menú que tuvo un cóctel mapuche y una comida no-mapuche. En el cóctel se ofrecieron platillos similares a los que presentamos anteriormente: catutos fusión, empanaditas, muday. Fue una fiesta para 70 personas y representa para Betty uno de los “eventos” más importantes que ha atendido. Y eso que la lista de “eventos” es muy larga, transcribo los apuntes de Betty:

Septiembre: Cóctel mapuche para lanzamiento de documental chileno-canadiense
Juicio de Pascual Pichún en dependencias de la Universidad Católica de Temuco.
Número de personas: 200
Cliente: Observatorio de Derechos Humanos de los Pueblos Indígenas.

Agosto: Servicio de Café Intercultural para Seminario Nacional de Folklore e Identidad Cultural durante los días 23, 24 y 25
Número de personas: 120
Cliente: Universidad de la Frontera

Agosto: Servicio de alimentación Comunidad Indígena de Tranamán, Los Sauces.
Número de Personas: 45
Cliente: Corporación Nacional de Desarrollo Indígena, Programa Orígenes.

Agosto: Servicio Coffe Brake en Victoria, realizado en dependencias de la Universidad Arturo Pratt.
Número de personas: 140
Cliente: Servio de Salud Araucanía Norte

Junio: Servicio de misawun (cóctel) para We Tripantu (Año Nuevo Mapuche)
Número de personas: 60
Cliente: Hospital Dr. Hernán Henríquez Aravena

Junio: Servicio de Cóctel Intercultural para inauguración de Consejo Cultural de las Artes de la Universidad Católica de Temuco
Número de personas: 60
Cliente: Universidad Católica de Temuco

La boda que Kozwi celebró fue especial porque se trata de los pocos eventos privados que Betty y su socia realizaron. Si leemos la lista precedente veremos que todos los clientes son instituciones públicas y casi todas Estatales. Son muchas las colaciones, cócteles y servicios de café comprados por la CONADI, especialmente cuando se trata de actividades asociadas el Programa Orígenes. Los Servicios de Salud de la Araucanía (sur y norte) aparecen también como clientes frecuentes, pero desde la perspectiva de Betty los clientes más fieles son las universidades que comenzaron a llamarla más y más una vez que se inauguró el Instituto de Estudios Indígenas de la Universidad de la Frontera (UFRO). Entre los cócteles ofrecidos a las universidades recuerda uno en específico:

“Yo, a ver, a rectoría le hice un coctel hace como unos 5 años atrás, cuando vino Chomsky o algo así, que el tipo pidió un coctel étnico, él pidió coctel étnico, entonces en rectoría tuve que hacer yo el asunto y fue en octubre y en octubre hay digüeños, entonces yo hice brochetas de digüeños rellenos con mariscos oh! Querían morirse! Jajaja con ricota, con no me acuerdo qué más compré y arriba le plantifiqué³⁵⁶ un camarón. Entonces yo no sé si es étnico o no, pero el digüeño es una comida 100% nuestra y hay que inventar no más cosas”

Más allá de la anécdota sobre Chomsky llama la atención en la cita precedente que Betty declare no saber si sus preparaciones son o no étnicas y esto nos informa nuevamente sobre cómo los sujetos manejan los conceptos otrora de las ciencias sociales. Mientras que interculturalidad tiene un significado claro desde su punto de

³⁵⁶ Quiere decir “puse”, “coloqué”.

vista, étnico resulta mucho más misterioso. Mapuche, ciertamente, no opera como un concepto ajeno sino como una identificación que aparece en sus dichos como más o menos obvia. A diferencia de los cocineros renovadores de la cocina chilena que utilizan “étnico” como sinónimo de indígena, Betty marca sus cócteles según las coordenadas mapuche o intercultural. Hay otra cuestión importante que se desprende de la cita y, en general, de los clientes que atendía Kozwi: la gastronomía mapuche parece ser particularmente demandada por una cierta élite intelectual. Yendo todavía más lejos podríamos decir que esta gastronomía nace de la mano de una élite intelectual mapuche: Liwen. En el ámbito del Gobierno nacional y regional, la intelectualidad y de los profesionales de la Araucanía la gastronomía mapuche ha encontrado sus mejores clientes, pero aun siendo esto cierto sería un error igualar a clientes con comensales y esto es un apunte que Betty especificó:

“Yo siempre me preocupé de preguntar para qué gente va este coctel y ¿porqué?, es que yo tengo mi propia visión de cómo enfrentar las situaciones. Entonces si era gente de campo o dirigentes, qué se yo, yo hacía hincapié en un par de cosas darle fuerte, un par de cosas mapuche. Específicamente catuto y muday. Y el resto mi idea era no darles de lo mismo porque ellos están acostumbrados que la sopaipilla, que la tortilla, es como cosa diaria, no? Entonces así fui metiendo y a la gente le gustaba la forma porque se les enseña a valorizar lo propio y que no tengan esa vergüenza, porque es así. [...] Yo siempre tuve la preocupación de que si iba pa'l campo había que llevarles de lo propio y montado de otra forma, que no fuese grotesco, por decirlo de alguna forma. Si tenían que ser sopaipillas, yo llevaba sopaipillas chiquititas y a la vez llevaba un queque de nuez, ponle tú. Pero que no sintieran...”uuy qué chiquititas”, decían, “y se pueden hacer así”, o sea era una mezcla y eso te da, sí, te da un regocijo interior. Que te lo reconozcan, que sientan que pueden hacerlo”

Desde el punto de vista de los comensales Betty establece una primera distinción: mapuche/ no mapuche. Al interior de la primera realiza un segundo corte que circunscribe dos grupos: “gente de campo y dirigentes” y “nuestra gente que salió de la comunidad y se fueron a trabajar”. Los primeros son mapuche que participan de las actividades organizadas por la CONADI, es decir, son comensales pero no clientes en el sentido que no son los contratantes. El segundo grupo puede o no ser cliente y se presenta como si fuera *menos mapuche* que el primero. En función de todas estas categorizaciones el contenido de los cócteles variaba, así como la intencionalidad de la cocinera y sus expectativas. Detengámonos en la categoría comensales mapuche y sus dos subgrupos.

Como se lee en la cita, al enfrentarse a comensales mapuche del campo o dirigentes Betty se veía con la capacidad de “enseñar a valorizar lo propio” y a no tener vergüenza, se preocupaba de presentar los alimentos correctamente – sin ser groseros – pero de manera tal de no intimidar a los comensales, sino al contrario

buscando implicarlos para alcanzar así tanto su propio “regocijo” como la valoración de los mapuche por sus propias comidas. El cuidado que Betty ponía en no generar una situación incómoda para los asistentes a los eventos organizados por la CONADI y al mismo tiempo por enseñarles a valorarse a sí mismos da cuenta de su capacidad de distinguir matices dentro de los mapuche, un colectivo muchas veces tomado erróneamente como homogéneo. Al interior de los mapuche Betty distingue entre “la gente de campo” y “nuestra gente que salió de la comunidad”. Ambos grupos se definen en relación a la ruralidad lo cuál significa principalmente una distinción en términos ocupacionales o laborales y educacionales. Quienes salieron de la comunidad son descritos como personas que “se fueron a trabajar y no tienen tiempo de nada y no saben hacer nada, es increíble la cantidad de gente que hay así, mucha, y la gente de la CONADI sobre todo, las niñas que trabajan ahí, las señoras, como que se pierden porque bueno el horario los come”. Las “niñas” y “señoras” que trabajan en las oficinas de la CONADI tienen, por lo general, niveles educacionales superiores a los habitantes del campo: si no son profesionales son técnicos, y quizá por eso Betty los posiciona como una categoría de comensales más cercanos a los no- mapuche. La pertenencia a ese grupo puede deberse también a que esas personas idas de la comunidad “no saben nada”, es decir, no cocinan ni comen como los mapuche del campo, son *menos mapuche* y por eso se les ofrece cócteles diferentes sin temor a darles lo mismo a que están acostumbrados.

Las diferencias internas entre los mapuche desde el punto de vista de las clases sociales es también una experiencia vivida por Betty y surgió en nuestras conversaciones a partir de mi interés por saber cómo había aprendido a cocinar. Yo creía que *obviamente* ella había crecido entre fogones y catutos, pero no fue sino hasta después de casarse que se acercó a la mapuchidad más tradicional:

“Lo que pasa es que, a ver, yo soy mapuche 100% pero dentro de nuestra cultura hay distintos niveles también, no? Entonces mi familia es de acá de...hacia la costa, Barros Arana. Mi abuelo materno, mapuche puro, sin saber hablar mayormente...sin saber leer ni escribir, pero nunca fue leso, entonces se preocupó mucho de comprar campo, tener maquinaria, ese tipo de cosas y que sus hijos estudiaran, o sea mis tíos. Entonces eran como medio aburguesados. Y bueno los Quilaqueo tienen ahí su historia propia. Y cuando yo llego al lado de acá, Chihuailaf, ese era otro tema. Ahí tu tenías que entrar así! [en puntillas, esquivando las cosas] Qué libros, qué diarios, qué sé yo! Todo lleno!! Jajaja llena la casa de libros, por todos lados y ese era el tema de discusión. Bueno, ahí había una tía, las tías esas que no se casan, que cuidan los niños. Bueno y la tía María ella hacía mote, ella hacía muday y por ahí yo conocí todo eso que se llama, el nguillatún y todas esas cosas. Yo por acá lo oí, que el abuelo iba pero yo nunca vi, yo nunca participé”

A lo largo de su vida Betty se ha relacionado con mapuches que no caben en la categoría “gente de campo”. Sus tíos asistieron a colegios privados en Temuco, ella

creció rodeada de familiares educados en el sistema formal y que buscaron activamente cambiar de status, creció junto con los vecinos alemanes del campo y cuando se casó con Elicura Chihuailaf conoció otra familia mapuche que particulariza como signada por la intelectualidad. Fue entre ellos, sin embargo, que Betty no solamente aprendió a cocinar sino que conoció nuevos aspectos de la cultura mapuche que en su familia de origen, una familia de “aburguesados”, no estaban presentes. Estas circunstancias justifican que ella se defina como “100% mapuche pero no mapuchista”. Días más tarde, cuando noté que esa distinción se repetía una y otra vez, procuré aclarar su contenido: “Con esa palabra me refiero a que no soy de las que anda con el panfleto ni en marchas, pero sí soy mapuche y también estoy de acuerdo con lo que exigen nuestros hermanos, igual con algunas aprehensiones. Pienso que todo pasa por las condiciones en las cuáles uno de desarrolla”.

El mapuchismo, entonces, es una práctica política que se caracteriza por la participación activa en la arena pública y a través de determinados mecanismos de expresión y presión: panfletos y marchas³⁵⁷. En la visita que realizamos a Melilef Mingako, iniciativa turística situada a los pies de la cordillera, se habló de política y mapuchismo. Durante la conversación pareció claro que el término denota una diferencia política no tanto respecto del fondo de las demandas como de las formas y los procedimientos. Así, además de las categorías “gente de campo” y “gente que ha salido de la comunidad” podemos considerar que el mapuchismo designa una nueva distinción interna, y no es la última.

Betty propuso ir a conocer “Melilef Mingako” porque pensaba que era una iniciativa turística interesante para mis propósitos, pero además porque quería visitar a sus propietarios, Marta y Carlos, a quienes había conocido en una capacitación y no veía desde hacía meses. Cuando ellos me preguntaron sobre mi trabajo y hablamos de los lugares que había conocido, los tres amigos hicieron comentarios sobre los modelos diferentes de etno-turismo, dando a entender que ellos no buscaban *hacer de* mapuche o reproducir el canon de la mapuchidad entendida como tradicional, rural, etc. Marta dijo que, al igual que Betty, ella no suele ataviarse de manera tradicional para recibir turistas, aunque tiene joyas y vestuario que se lo permitirían y a veces las utiliza. Tampoco es parte de la oferta turística de Melilef Mingako nada parecido a la gastronomía mapuche. De hecho, en esta iniciativa no se proponen actividades, sino

³⁵⁷ Los panfletos se definen como pequeños escritos de carácter difamatorio u ofensivo, pero en la lengua cotidiana, en Chile, refieren simplemente a escritos breves de contenido político que se lanzan o entregan en las manifestaciones. Las marchas, por su parte, son las manifestaciones en sí mismas, es decir, caminatas reivindicativas.

simplemente estar ahí y colaborar, si se desea, en las labores cotidianas. La postura de los propietarios de Melilef Mingako es parecida a la de Betty en términos de evitar la folklorización o como ella dice el “very typical” y, en este sentido, podríamos proponer que ese aspecto constituye un criterio de diferenciación entre empresarios del etnoturismo y que el vestuario femenino es el signo que define a ambos contingentes.

Para Betty no utilizar el vestuario que se espera de una mujer mapuche ha significado tener que responder a demandas de autenticidad y justificar sus opciones. En un cóctel una mujer se le acercó para preguntarle porqué no estaba vestida como mapuche y porqué las camareras tampoco vestían así. Betty contestó que “andar vestida como corresponde es para una ceremonia, pero yo estoy trabajando y las chicas están presentables”. Aunque en cierto nivel los discursos sobre usar o no usar el tipo de vestuario llamado tradicional tienen un contenido político en términos de autorepresentación, Betty privilegia una razón práctica para no usarlo:

“No, no se puede. A lo mejor antes las señoras...o todavía puede haber algunas señoras que trabajen con su indumentaria normal, pero es que cómo una va andar así! No!. Una trabaja lo más cómoda que sea y después...y es una locura porque imagínate freír para que todo llegue calentito, bañarse y salir”

Desde el punto de vista de la vida de Betty Quilaqueo usar esa indumentaria que para algunas señoras es “normal” resulta anormal, poco común, desconocido. Como desconocido era el nguillatún y los platos más emblemáticos de la cocina mapuche hasta que se casó. Pareciera como si Betty hubiera hecho un trayecto vital que la condujo de ser de de aquellas personas que “no saben nada” a saber hasta el punto de poder representar la mapuchidad a través de un cóctel. Producto de esta trayectoria ella puede establecer distinciones al interior del pueblo mapuche que la guían en su acción como banquetera y que iluminan sobre posibles descensos entre empresarios étnicos.

Hemos dicho que Betty distingue primeramente entre dos grupos de comensales: mapuche y no-mapuche. Acabamos de establecer una serie de clivajes que operan diferenciaciones al interior de los mapuche. Ahora consideremos el segundo grupo de comensales y/o clientes que a diferencia del anterior se presenta de manera más difusa. A lo largo de nuestras conversaciones fue quedando bastante claro que los profesores universitarios son una parte importante de la clientela no-mapuche de Betty Quilaqueo. En su relato de actividades específicas apareció otro colectivo definido como “señoras fifí”, es decir, mujeres de clases acomodadas, y la única vez

que los comensales no-mapuche fueron descritos como grupo fue asociándolos a la clase: “es que estas cosas son, para mi gusto, de clase...entre hippie, orgánico y no sé...un mezcla rara” (Betty).

El conjunto no-mapuche que Betty describe está conformado por una serie de categorías explícitas – hippies, orgánicos, señoras fifí – y otras que se declinan de sus dichos – intelectuales y gentes de clases acomodadas. Todos ellos conforman el grueso de la clientela de Kozwi y los sentidos asociados a ellos son muy diferentes a los asociados a los comensales mapuche. Mientras que Betty se enfrentaba a estos últimos con expectativas de enseñar a valorar lo propio, de procurar la comodidad de los comensales y de autorrealización, cuando ofrece cócteles para no-mapuche pesa sobre ella la desconfianza respecto de la mirada de los otros.

Betty se ha relacionado durante mucho tiempo con investigadores e intelectuales que trabajan en torno al pueblo mapuche, y los conoce no solamente en tanto clientes sino que también ha tenido oportunidad de conversar con ellos en instancias académicas y culturales. Conoce, por ejemplo, a toda la plana mayor de la *mapuchología* chilena y aunque según dice se relaciona con ellos y ellas de tú a tú no deja de deslizar suspicacias a la hora de evaluar si su trabajo es o no apreciado por esas personas que califica de un “cierto nivel”:

“Entonces yo no sé si de verdad lo sienten o...es que yo soy media incrédula y yo siempre tengo la duda, si lo hacen por una cuestión de elite o de verdad lo sienten así. Esa es mi percepción personal. Cuando les hacía los eventos a las señoras ahí, unas señoras muy fifí, siempre me decían “cuando jubile, Betty, vamos a poner un restorán” pero señoras...y “los catutos, los catutos”...yo nunca me compré el discurso porque yo decía es por el momento, porque van a salir airosas, a lo mejor eso me jugó en contra”

Cuando Carolina, la socia de Betty en Kizwu, dejó Temuco el negocio comenzó un lento pero profundo declive que para el tiempo de mi llegada comenzaba a revertirse poco a poco. La partida de Carolina es parte de la explicación de esa caída, pero no es la única. Betty cree que afectaron también una serie de situaciones y actitudes personales, entre las que se cuenta su desconfianza hacia los clientes y el hecho de no haberse “comprado”, es decir, creído nunca en los discursos que la alentaban a seguir y estimaban que su trabajo constituía una novedad absoluta en el panorama gastronómico. Incluso los halagos hechos por sus amigas son relatados con una mezcla de orgullo e incredulidad:

“Hay un libro de Maribel Mora Curriao, creo que es, ella es profesora y sacó un libro de poesía de mujeres mapuche. Nos encontramos en el chat cuando yo estaba en Francia y me dice “pucha qué malo que estés por allá porque yo quería hacer un coctel contigo”, fue el 1 de julio el lanzamiento en Santiago, y me dijo “yo

hago referencia de ti porque tu le diste glamour a la comida mapuche” yaaaaaa le dije yo, pero igual sonó bonito jajajaja!...qué le pone, pero “sí, Betty”, me dijo, “claro ahora hay otra gente que lo está haciendo y se ha masificado, en Santiago igual hay cosas y pa’l norte también, están vendiendo cosas aymara. Pero tu empezaste”, me dijo, “hace mucho tiempo tú empezaste”³⁵⁸

A pesar del éxito que Kozwi tuvo durante años, Betty se resiste a creer que le dio “glamour” a la comida mapuche y que su trabajo ha sido trascendente. Ella explica su actitud como una cuestión estrictamente personal, pero puede ser que su descreimiento tenga una también una vertiente social y que frente al exitismo y la supuesta diversidad igualitaria de la sociedad chilena se levante la desconfianza y la memoria de la subordinación.

La desconfianza con que Betty se condujo durante sus años de trabajo más intenso estaba referida por una lado a las promesas de negocios que algunos clientes y comensales le hicieron, pero a la vez dudaba y duda de que a las personas les guste realmente lo que ella cocina o si lo comen y la alaban por otros motivos. Esta apreciación es general: se extiende a todo el “boom mapuche”, es decir, ella no cree que el gusto por la gastronomía mapuche, en cualquiera de sus formas, sea genuino. Según su percepción los comensales enfrentados un cóctel intercultural se muestran primero sorprendidos por la novedad, luego crece el escepticismo y finalmente llega el placer. Así, Betty se iguala a los clientes y construye una desconfianza circular: ella desconfía de los comensales y su gusto mientras que ellos desconfían de la gastronomía mapuche.

La sospecha sobre el gusto de los otros, en este caso de los no-mapuche o huincas, la incredulidad respecto de que la gastronomía mapuche, los cócteles mapuches e interculturales pudieran ser apreciados y disfrutados por los huincas, es un discurso que Betty escuchó desde sus comienzos en la banquetería de boca de su suegro:

“Ese caballero que está allí era mi suegro [foto] y bueno, él fue mapuchista siempre y de hecho cuando mayor, estaba más viejito que ahí y escuchaba de los cócteles mapuche le daba entre rubor e incredulidad. Él no entendió esa parte...que pudiera...yo creo que lo veía como un retroceso [...] dentro de la capacidad que el tuvo siempre de evolución, no sé yo siempre encontraba como que se burlaba. Esa era la sensación que yo sentía cuando comentaba “y comieron”, decía, “y comieron el huinkita” porque era muy sarcástico él. No sé cual sería su percepción más íntima, pero yo notaba y me molestaba una cosita rara”

³⁵⁸ Maribel Mora Curriao es poeta y profesora de castellano. Tiene una larga trayectoria y varios libros publicados. El libro al que hace referencia Betty se titula *Kümedungún/kümewirin. Antología poética de mujeres mapuche (siglo XX-XXI)*. Fue editado por LOM

El suegro de Betty que ella describe como un hombre informado, buen lector y “mapuchista” sospechaba y no entendía. Lamentablemente el suegro murió y no podré saber qué no entendía y qué exactamente le parecía un retroceso y respecto de qué, pero desde el punto de vista de Betty lo que no llegó a entender fue hacer negocios con, lo cuál me recuerda la pregunta de los Comaroff: ¿en qué condiciones un pueblo persigue sus metas por medio del comercio en vez de la acción política? (2011) La cuestión del retroceso queda sin respuesta: ¿se refiere a la folclorización?, ¿a la etnicización del pueblo mapuche?, ¿al comercio como retroceso frente a la política?, ¿a un comercio fundado en la diferencia?. El suegro de Betty no es una excepción entre los mapuche. Son muchos quienes no comparten la vía de la empresa étnica que recordemos es, casi siempre, la vía de la colaboración con el Estado y de la intervención estatal. Es, en otras palabras, la vía de las políticas desarrollistas y asistencialistas. Ahora bien, la burla y el sarcasmo parecen expresar la incredulidad en los huincas y la sospecha sobre qué motiva sus acciones. Así como Betty no se conforma a la idea de que la gastronomía mapuche pueda ser del gusto de los otros, tampoco lo hacía su suegro y quizá es la desconfianza en el otro, la duda y la sospecha lo que conduce a nombrarlos a través de un diminutivo, “huinkita”, o a través de identidades que a Betty le parecen cómicas: hippies y orgánicos.

La pregunta ¿qué motiva a un no-mapuche a consumir ingredientes y platos definidos como mapuche? planea sobre los discursos que rodean a la gastronomía mapuche y la Cocina Chilena Renovada. Si volvemos atrás, a la introducción de la segunda parte, veremos que hay cocineros renovadores que declaran que el consumo de platos que contienen ingredientes “étnicos” es un gesto “snob” que tiene que ver más bien con el interés por los mapuche que con una cuestión estrictamente alimentaria. En la misma línea Mariana Figueroa, una importante empresaria gastronómica de Temuco que ha probado introduciendo el merkén y la quínoa en sus restaurantes y cuyo padre trabajó con Betty Quilaqueo, estima que el uso de estos ingredientes es ante todo una moda pasajera y una especie de necesidad, por parte de los empresarios, de plegarse a ciertas tendencias internacionales. Esas tendencias, desde su punto de vista, tienen que ver con los particularismos y el exotismo:

“Yo creo que todo parte un poco de una moda porque si tu te das cuenta, ponte tu, la cocina mexicana toma la parte indígena, los ingredientes, los aliños y parten con eso y de ahí lo sofistican. Ahora, con la poca cultura culinaria que hay en Chile, porque como historia de la cocina no tenemos mucho, o sea es demasiado influencia de los españoles, entonces ¿de qué otra cosa te agarras si no es de los indígenas, en este caso obviamente los mapuche?” (Mariana Figueroa)

Mapuches y huincas explican el gusto por la gastronomía mapuche o por los ingredientes mapuche destacando una serie de factores socioculturales asociados a los comensales: snobismo, posiciones ideológicas que implican un estilo de vida (hippismo), nivel educacional (profesores universitarios), opciones alimentarias (orgánicos), deseo de estar a la moda. Tanto el cocinero renovador, citado por Ivanovic (2004), como Mariana dejan entrever que el objeto de deseo último no es la comida sino los mapuche y las cuotas de exotismo asociadas a ellos. Betty, por su parte, y aparentemente su suegro desconfían de ese deseo, no terminan de creer que ellos mismos, en tanto mapuche, sean deseables ni que su comida lo sea. Por otro lado notemos la ausencia de cualquier referencia a las características organolépticas de los ingredientes étnicos y la gastronomía mapuche. Los llamados “sabores mapuche” no cuentan en absoluto a la hora de intentar descifrar porqué se produjo el boom culinario.

Las dudas y desconfianzas respecto de los comensales, las formas de hablar sobre quienes demandan productos y cócteles mapuche, el modo de explicar porqué alguien podría desear consumir esos alimentos y la ausencia de referencias positivas sobre ellos, conforman un discurso - mapuche y huinca - sobre una serie de aspectos que ponen en cuestión el valor de los productos étnicos y de la gastronomía mapuche. Este discurso, aunque menos audible que aquel que pregona el advenimiento de la igualdad vía multiculturalidad y los beneficios de la etno-empresa, pone sobre la mesa que aún en pleno boom no es nada obvio que a un no-mapuche puedan gustarle las comidas mapuche. Si la lógica general del igual valor de las culturas que está a la base del proyecto multicultural, si la igualación de valor entre diferentes ingredientes que inspira a la Cocina Chilena Renovada y los discursos sobre el valor de lo alimentario mapuche que se intenta traspasar a través de las capacitaciones se hubiera vuelto pensamiento operante entonces la pregunta ¿porqué comer comidas mapuche? quizá sería menos recurrente. Lejos de ello pareciera que a pesar de todos los intentos por dignificar lo mapuche, positivizarlo y valorarlo, la historia de desprecio y negatividad gravita determinadamente sobre los y las actores más estrechamente vinculados con el proceso de valorización.

Después de más de cinco años de funcionamiento Kozwi se acabó, Betty intentó seguir trabajando sola, pero con los años y en la medida que aumentó la competencia las cosas comenzaron a ponerse cuesta arriba. Poco a poco Betty se fue alejando de los negocios hasta que paró completamente. Sin embargo sus cócteles nunca dejaron de ser demandados, ni cesaron sus contactos con diversos micro-empresarios. Fue

ella quien emprendió la retirada. Paralelamente otros cocineros, cocineras y empresarios comenzaron sus negocios y tuvieron logros que Betty nunca imaginó, entre ellos destacan Elisa Cea y Juan Antonio Painecura. Además la incorporación de productos étnicos primeramente en la Cocina Chilena Renovada y luego en prácticamente cualquier estilo de restauración significó que cocineros profesionales, con más recursos, pudieran satisfacer el mercado que antes era privativo de cocineras mapuche, pienso particularmente en Cristian. Cuando nos encontramos, en Octubre y Noviembre del 2011, Betty se dividía entre volver a impulsar su empresa o no. Dudaba porque no sabía con quienes trabajar y temía no estar a la altura de las circunstancias porque según pensaba las cosas habían cambiado mucho. De todos modos aceptó un trabajo.

VII.1.1 Cócteles de segunda generación

Casi inmediatamente después de recibirme en su casa Betty me aclaró que ella no era la persona indicada para ayudarme en mi trabajo, que no tenía problema en que conversáramos porque iba recomendada por una persona de su confianza³⁵⁹ pero que actualmente habían personas mucho más “preparadas que yo, trabajan con chef”, por ejemplo: Juan Antonio Painecura que “tiene un salón de eventos camino a Huichahue y hacen cosas como papitas rellenas con quínoa”. Betty conocía a Juan Antonio Painecura desde hacía mucho tiempo, antes que ambos devinieran micro-empresarios. Él había comenzado a gestionar visitas de turistas extranjeros a la región y Betty participaba de ese negocio ofreciendo su casa como lugar de alojamiento. Aparentemente este negocio turístico incipiente fue desarrollándose más y más hasta que Juan Antonio Painecura creó la Ruka Kimun. Como vimos en el capítulo anterior en esa ruka no se ofrece alojamiento, pero a través de ellos se pueden contratar paquetes turísticos que incluyen alojamiento en otras iniciativas, entre ellas, la del lago Budi.

Mientras hacíamos la primera entrevista grabada con Betty decidimos visitar la Ruka Kimun. Ella no conocía el lugar pero había escuchado que se trataba de un centro de eventos y tenía mucho interés en ir. Yo llamé a los teléfonos de contacto que aparecían en la web pero lamentablemente ninguno de los dos socios de la pequeña empresa – el Sr. Painecura y su hijo Kamal – estarían disponibles en varias semanas,

³⁵⁹ Durante el trabajo de campo del año 2009 el nombre de Betty Quilaqueo había surgido como un imprescindible para comprender el fenómeno de los cócteles mapuche e interculturales. Casualmente mi amiga y antigua compañera de curso Denise Tuma trabajaba en ese tiempo en el Consultorio del barrio de Betty y la conocía. Denise habló con Betty para pedirle que accediera a una entrevista. Ese año, sin embargo, no conseguimos encontrarnos y no fue hasta el 2011 que nos vimos por primera vez.

tenían una serie de reuniones en Santiago. De todos modos nos dijeron que podíamos ir a mirar la ruka y así lo hicimos. Recogí a Betty en su casa y conduje hasta el kilómetro 7 del camino Maquehue-zanja. Aunque el lugar es cercano a Temuco no es sencillo llegar: los caminos son de ripio y sin señalética y no hay transporte público. Por eso el negocio de Ruka Kimun se basa en la visitas guiadas y no en la recepción de turistas particulares. Los grupos que llegan hasta ahí para desarrollar alguna actividad propia o participar de las que ofrece la Ruka son trasladados desde Temuco. Nuestros anfitriones fueron los suegros del Sr. Painecura que viven en la casa aledaña a la ruka y las demás instalaciones turísticas. Como ya me referí casi a la totalidad del lugar en el capítulo VI solamente me detendré en la cocina.

Después de recorrer la ruka por dentro la señora que nos acompañaba accedió a la petición de Betty para ver el lugar donde se cocina para los turistas. Se trata de una construcción nueva que alberga dos espacios separados por un tabique. De un lado están los baños y del otro, la cocina. Se accede a ambos por diferentes puertas. La cocina es una habitación de al menos 15 metros cuadrados revestida por dentro de azulejos blancos. En el medio de la habitación hay una mesa con cubierta plástica, apegado a una de las paredes está el horno industrial y a su lado hay una cocina a gas y dos “cocinillas”, es decir, un gran quemador redondo adosado a una estructura de metal que se conecta directamente a un balón de gas. Una cocinilla es, por lo tanto, móvil, transportable. Sobre las cocinas y el horno cuelgan dos grandes extractores de aire. En la pared enfrentada hay una ventana que da la ruka, otra mesa y una estantería de suelo a techo llena de vasos y copas de diferentes formas y tamaños. La sección posterior de la cocina cuenta con un gran lavaplatos³⁶⁰ y el resto del espacio está ocupado por estanterías con vajilla de greda y contenedores plásticos que se usan para trasladar todo lo necesario cuando se ofrecen comidas o cócteles fuera de las instalaciones de la Ruka Kimun. Mientras recorríamos la cocina, la huerta y el gallinero, la señora a cargo nos comentaba algunas cosas sobre el funcionamiento de la empresa. Nada de esto fue grabado porque se trataba de una visita informal y hubiera estado totalmente fuera de lugar que la interrumpiera sacando la grabadora. De hecho la cabeza visible de esta visita fue Betty, ella explicó porqué estábamos ahí, hizo casi todas las preguntas, comentaba de sus actividades pasadas que tuvieron que ver con el Sr. Painecura, conservaba con nuestros anfitriones sobre el manejo de ciertas plantas, etc. Preferí mantener el rol secundario que se me había

³⁶⁰ Fregadero de la cocina

asignado y escuchar y disfrutar del paseo. Así supe que el tipo de comida más demandada no es la gastronomía mapuche sino los asados o barbacoas y que los clientes más asiduos son “gringos”³⁶¹ que van a conocer la ruka y comer. Para entretener a este tipo de visitantes los socios están pensando construir una piscina en el mismo terreno. Supe también que cuando se solicita una comida mapuche o cuando Ruka Kimun actúa como empresa de catering los fogones quedan a cargo de un cocinero profesional formado en el Instituto Nacional de Capacitación (INACAP), que si recordamos es la escuela donde se han formado la mayoría de los cocineros renovadores y donde hoy muchos de ellos ejercen la docencia. Junto a este chef trabaja una mujer mapuche del sector.

Ambos cocineros aparecen juntos en una fotografía del apartado “gastronomía” de la web rukakimun.cl. Están de pie detrás de una mesa larga cubierta de arpillera de yute donde se han dispuesto los alimentos y bebidas que conforman el cóctel junto con otros varios elementos mapuche: kultrún, trutruca, cayana, jarros pato. El hombre usa un delantal blanco con una pequeña bandera chilena en el pecho y la mujer está envuelta en un rebozo negro, lleva trapelacucha y la cabeza cubierta por un pañuelo. La imagen consigue no dejar dudas: estamos frente a un cocinero chileno y una mapuche unidos en un proyecto gastronómico. El nombre oficial que se le ha dado al ala gastronómica de Ruka Kimun es “Banquetería Mapuche, fusión e intercultural” y el hecho de ubicar a estas dos personas como los creadores de esa banquetería parece venir a reforzar la intencionalidad intercultural.

La presencia de ambos cocineros podría haber sido pasada por alto, pero la exclamación de Betty, “trabajan con chef”, la hizo relevante a mis ojos. Actualmente, contar con un equipo mixto desde el punto de vista de los géneros, de la pertenencia cultural y de la formación en cocina no es necesario para hacer cócteles interculturales. Hoy en día casi todas las escuelas de cocina de la región tienen asignaturas donde los estudiantes mapuche y no-mapuche aprenden a cocinar catutos, millokines, mote, etc. y aprenden también a presentarlos según los cánones estéticos internacionales. Así mismo las cocineras mapuche no profesionales como Betty reproducen ese canon y saben cocinar la mayoría de los platillos que se han estabilizado como propios de un cóctel intercultural. Desde este punto de vista una mujer mapuche no necesita trabajar junto a un chef y, al mismo tiempo, muchos chefs (mapuche o no) pueden hacer cócteles interculturales sin trabajar junto a un mapuche.

³⁶¹ Se usa la palabra “gringo” para designar a los extranjeros de origen norteamericano o europeo no latino.

Sin embargo Ruka Kimun prefiere un equipo mixto y mi hipótesis es que esa elección opera como un ejercicio de legitimidad y una estrategia de marketing.

Para desarrollar esa hipótesis veamos cómo esta empresa explica su oferta gastronómica:

“La cocina tradicional mapuche es el arte de preparar los alimentos con lo que nos proporciona la tierra a través de, la recolección, los cultivos, la pesca, caza y crianza de animales, lo que otorga a la comida mapuche una gran variedad estacional y una dieta nutritiva y rica en cereales, frutos, hierbas, legumbres, carnes y productos silvestres del bosque.

La gastronomía mapuche de Ruka Kimun se basa en estos productos de uso ancestral, pero aplicando nuevas técnicas de la cocina internacional y manteniendo los sabores, texturas y colores de la gastronomía tradicional.

Lo diverso y dinámico que son estos productos, y el gran potencial que tienen para la alta gastronomía nos ha llevado a innovar en preparaciones de coctelería y banquetearía mapuche e intercultural, transformándose en una línea característica, reconocida y con gran aceptación dentro de productos y servicios Ruka Kimun”³⁶²

Notemos que en estos párrafos se mencionan tres conjuntos diferentes: la cocina tradicional mapuche también llamada gastronomía tradicional; la gastronomía mapuche y la alta gastronomía. Esta distinción confirma lo que habíamos establecido en nuestro análisis de la gastronomía ofrecida en el lago Budi, es decir, que la gastronomía mapuche es una construcción diferente a la cocina mapuche aun cuando comparten una serie de productos y preparaciones. Por otro lado se propone otra relación que también hemos delineado con anterioridad: que la gastronomía mapuche se toca en algún punto con la alta gastronomía. Éste último término designa, creo, al espacio que los cocineros renovadores llaman “alta cocina”, es decir un espacio de restauración profesional signado por características específicas respecto del origen y calidad de los productos, de la estética y de la creatividad.

La relación entre la alta cocina y la gastronomía mapuche que antes habíamos establecido a partir del traspaso de “saberes” entre los cocineros renovadores y las cocineras mapuche, ahora se describe tomando como centro el traspaso de productos desde la llamada gastronomía tradicional hacia la alta gastronomía. Y esa alta gastronomía no puede ser sino la Cocina Chilena Renovada. La diversidad y dinamismo de los productos mapuche así como su “potencial” en la alta gastronomía son sindicados como aspecto positivos para la gastronomía mapuche e intercultural

³⁶² http://www.rukakimun.cl/v2/index.php?option=com_content&view=article&id=79&Itemid=8&lang=es
(Consultado el 18/07/2012)

en la medida que han conducido a la “innovación”. Así, pareciera que se reconoce el aporte de la renovación de la cocina chilena en el surgimiento y desarrollo de la gastronomía mapuche, pero además el segundo párrafo plantea de un modo prístino la hermandad entre ambas corrientes de restauración.

Recordemos que la Cocina Chilena Renovada es un estilo que se basa en un ejercicio de recuperación de ingredientes signados como tradicionales, étnicos y regionales, y la puesta en práctica de las normas técnicas y estéticas de la gastronomía internacional para la creación de un estilo representativo del Chile post-dictadura entendido como una nación que construye su futuro afianzada en sus “raíces”. Comparemos esto con la definición que Ruka Kimun ofrece de la gastronomía mapuche: “La gastronomía mapuche de Ruka Kimun se basa en estos productos de uso ancestral, pero aplicando nuevas técnicas de la cocina internacional y manteniendo los sabores, texturas y colores de la gastronomía tradicional”³⁶³. Como podemos ver ambas definiciones se basan en la conjunción de lo antiguo - propio y lo nuevo-ajeno para la creación de dos estilos inéditos que buscan posicionarse como *novedades con historia*, de ahí que la Cocina Chilena Renovada haga énfasis en el rescate y la gastronomía mapuche en la continuidad de sabores, texturas y colores.

A la luz de esta definición de la gastronomía mapuche, nuestra hipótesis respecto de la presencia del chef y la cocinera en tanto ejercicio de legitimidad y estrategia de marketing se ve más respaldada. El equipo mixto (en más de una categoría) más allá de representar la interculturalidad parece ser el cuerpo de las dos facetas del estilo de restauración mapuche. El chef con su chaqueta blanca, signo de profesionalidad, parece estar *en lugar de* las nuevas técnicas de la cocina internacional y deslizar el vínculo entre la gastronomía mapuche y la “alta gastronomía”. La mujer, con su trapelacucha y su rebozo, signos de mapuchidad, parece estar *en lugar de* los productos ancestrales y la continuidad de sabores, texturas y colores de la gastronomía tradicional.

Revisemos ahora cómo se materializa este marco ideológico, es decir, cuál es la oferta gastronómica de Ruka Kimun. En la presentación de la banquetería mapuche, fusión e intercultural la primera información que se ofrece tiene que ver con las formas del servicio. Hemos dicho que son de dos tipos: en las instalaciones de la empresa o a pedido en otras instalaciones. Para esta última eventualidad Ruka Kimun especifica

³⁶³ http://www.rukakimun.cl/v2/index.php?option=com_content&view=article&id=79&Itemid=8&lang=es
(Consultado 27/06/2012)

que los precios por persona incluyen “vajilla completa en gredas, decoración, mantelería, interpretación gastronómica, traslados dentro de Temuco”. Luego se proponen tres modelos de cócteles de los cuáles transcribiré el que incluye una mayor cantidad de platillos diferentes:

Cocktail 3 \$ 6.000 p/p plus tax (19%)³⁶⁴

Catutos	2 p/p
Mini Tortillas de Mote	3 p/p
Sopaipillas	2 p/p
Tortillas al rescoldo	3 p/p
Milloquines	2 p/p
Bocados de Maíz	3 p/p
Tutitos de pollo en salsa de merkén	1 p/p
Tasitas de papa y mote	2 p/p
Brochetas de Vacuno	1 p/p
Galletas de Quinoa	2 p/p
Pikon Caliente (Pebre Mapuche)	
Mudai	1 p/p
Jugo Natural	1 p/p

Creo que no es necesario insistir sobre qué es mapuche y qué no, y en las diferencias entre este tipo de preparación y lo que comen los mapuche más o menos cotidianamente. Propongo, en cambio, analizar este menú comparándolo con los de Betty para ir delineando más profundamente los componentes de la gastronomía mapuche. Una primera cuestión que llama la atención es el tipo de vajilla, pareciera que la greda y la madera son señas de identidad de este estilo. Las bebidas – jugos naturales y mudai – están presentes en ambas propuestas de cóctel intercultural y, por lo tanto, las consideraré elementos propios del estilo. Betty agrega también entre las bebidas el vino y el pisco sour, y si quisiéramos incluir el trabajo de Cristian entre este tipo de cócteles tendríamos que agregar también otro tipo de bebidas que combinan alcohol y frutas signadas como mapuche. Desde el punto de vista de las preparaciones aparecen como elementos comunes las sopaipillas, los catutos, los milloquines y el mote, es decir, ellos constituyen la espina dorsal en los cócteles interculturales. Finalmente pensemos en los ingredientes comunes: trigo (sopaipillas, catutos, mudai, mote), arvejas para los milloquines, frutas de estación para los jugos, maíz (como mote o en este caso como “bocado”) y carne de vacuno. Recordemos que Betty presenta la carne según una forma que ella denomina “picadillo” y que aquí se presenta como brochetas. Quizá a este conjunto de elementos habría que agregar el merkén porque en rigor está presente tanto en los cócteles de Ruka Kimun como en los de Betty, pero no tiene la centralidad de otras preparaciones. Como el merkén es un aliño, emblemático es cierto pero aliño al fin y al cabo, es sustituible por otros

³⁶⁴ El impuesto de 19% corresponde al Impuesto al Valor Agregado (IVA)

aliños. Así, por ejemplo Betty lo ubica en un listado de productos sustituibles: merkén, finas hierbas, romero, etc. con los cuales hacer salsas para la carne o los catutos fusión. En el menú de Ruka Kimun el merkén tiene mayor importancia porque es el elemento que otorga mapuchidad a un plato – tutitos de pollo en salsa de merkén – que de lo contrario sería más o menos anodino en términos de identidad cultural. Diremos entonces que el merkén siendo un elemento propio de la gastronomía mapuche no goza de la centralidad de otros como el mote o los catutos, es decir, puede ubicarse en la periferia sin que ello afecte al cóctel en general.

Ahora bien, con los mismos ingredientes y preparaciones se realizan composiciones diferentes que quizá son la razón de que Betty considere que el Sr. Painecura ha avanzado más en la gastronomía mapuche que ella. Pensemos en las formas de presentar el mote, que como hemos dicho es una preparación de trigo que sin embargo puede entenderse como producto en la medida que requiere de nuevas modificaciones para ser servido. Betty ofrece dos tipos de mote, de maíz y de trigo, en dos formatos diferentes, dulce y salado, ambos con la misma presentación: el mote se dispone en un cuenco de greda con una cucharita. En este caso la transformación culinaria del mote tiene que ver únicamente con endulzarlo o salarlo, pero no se le da una forma diferente, no se combina con otros alimentos, ni atraviesa ningún otro tipo de cocción. En el marco de la banquetería ofrecida por Ruka Kimun el mote es de trigo y aparece en dos formatos: “mini tortillas de mote” y “tasitas de papa y mote”. Ésta última presentación es una miniaturización de las papas con mote un plato muy consumido en Carilafquén y me atrevería a decir que es un consumo transversal a los diferentes grupos de identificación que conviven en la zona (mapuche, campesino, chileno, de orígenes europeos, principalmente). Las papas con mote son un guiso sencillo compuesto por un sofrito de cebolla, papas y mote que se cuecen juntos hasta que las papas se deshagan un poquito. Esto quiere decir que el mote atraviesa una segunda cocción. Este guiso se puede comer solo o acompañado de algún embutido frito y representa siempre un plato principal. Su consumo transversal no significa, sin embargo, que no tenga una fuerte asociación a los mapuche y los campesinos. Sólo estos grupos lo reivindican como parte de su tradición y los demás ven en las papas con mote un platillo adoptado. La otra forma de presentar el mote – como mini tortilla – es completamente novedosa y, por lo tanto, su único contexto son los cócteles interculturales. Se trata una vez más de una preparación que supera a las de Betty en términos de las transformaciones culinarias efectuadas y que además propone una nueva forma de comer el mote con todo lo que ello implica, es decir, cambios en la forma, las texturas y los usos. Por último consignemos Betty utiliza el

maíz en forma de mote, es decir, de un modo conocido y popular mientras que los cocineros de Ruka Kimun lo presentan bajo el nombre “bocado de maíz” recubriéndolo así de una cierta sofisticación al menos lingüística. Aprovecho la mención al concepto “bocado”, que es algo así como la palabra oficial y profesional para designar los platillos de un cóctel, para indicar que Betty también la conoce y a veces la usa, pero nunca la escribe en los menús. Fueron sus hijas las que le dijeron que esa era la palabra más adecuada para referirse a sus preparaciones pero al parecer nunca llegó a apropiarse de ella.

El cóctel de Ruka Kimun ofrece varias preparaciones novedosas en relación a los cócteles de Betty aunque como hemos visto ambos se erigen en torno a un mismo pilar de ingredientes y preparaciones. Entre los platillos nuevos tenemos los que acabamos de mencionar en base al mote y al maíz y ahora debemos agregar otros dos: el pikon o “pebre mapuche” y las galletas de quínoa. Betty sabe que la quínoa se utiliza mucho actualmente en los cócteles interculturales pero en los años en que ella trabajó más activamente todavía no se usaba. Recordemos que la quínoa, a veces llamada kinwa, es un producto clave de la renovación de la cocina chilena que ha sido reintroducido recientemente en la Araucanía como cultivo y como alimento. Seguramente la ausencia de este cereal en los cócteles de Betty se explica por una cuestión de timing. De todos modos las galletas de quínoa se repiten en otros contextos, por ejemplo en la Ruka Chanquílco y en las cocinerías del Centro Cultural Mapuche de Villarrica y, por lo tanto, puede que se encuentren también en el núcleo duro de la gastronomía mapuche. En todo caso la quínoa sí que se ubica en ese núcleo. Ya lo vimos en relación al Centro Gastronómico de la comunidad de Llaguepulli y nos volveremos a encontrar con ella cuando avancemos hacia el restaurante de la Sra. Zuny.

Es posible que la mayor cantidad de platillos de creación propia que encontramos en la oferta gastronómica de Ruka Kimun esté relacionada con particularidades de los cocineros. Si exceptuamos el catuto fusión que representa una creación propia, el trabajo de Betty parece responder más bien a la necesidad de presentar de una forma más “glamorosa” platillos antiguos y eso se traduce en dos ejercicios: a) el empequeñecimiento (de las porciones y los bocados) que por lo demás es necesario al tipo de toma alimentaria, en el sentido que en los cócteles del tipo que sean los bocados son precisamente preparaciones pequeñas que se pueden comer de un bocado, y b) una serie de transformaciones más o menos sencillas operadas sobre preparaciones ya conocidas. En otras palabras podríamos decir que los cócteles de

Betty, aun siendo un conjunto inédito, tienden más a lo pública e históricamente conocido, definido y estabilizado como mapuche, muestra de ello es la utilización de la carne de equino, ausente en la oferta de Ruka Kimun. Ésta iniciativa, en cambio, ofrece una combinación de platos donde se equilibran preparaciones antiguas remozadas y preparaciones nuevas, quizá inspiradas en la tradición mapuche lo cual no quiere decir que todo ello no sea gastronomía mapuche. Quiero insistir en que desde mi perspectiva tanto lo viejo como lo nuevo, lo remozado o no, forman parte de un conjunto que viene a representar lo mapuche o si queremos lo étnico. No es mi intención discernir entre original y copia, verdadero y falso, porque estas dicotomías poco iluminan sobre el devenir, al contrario pretendo sugerir que los cocineros y cocineras mapuche crean un conjunto inédito con pretensiones de representar una mapuchidad no condenada a la tradición.

Más allá de las diferencias entre los dos tipos de cócteles – los de primera y segunda generación – que hemos abordado me interesa destacar las similitudes porque creo que son ellas las que permiten hablar de la gastronomía mapuche como un estilo.

El parecido que más fácilmente se percibe es respecto de a la puesta en escena de los cócteles interculturales. Si excluimos la presencia de la cocinera mapuche ataviada de manera “tradicional”, aspecto que establece una diferencia con Betty, son muchos los puntos de encuentro: el vestuario de los meseros y meseras (pantalones negros y camisas blancas), los materiales de que está hecha la vajilla (greda y madera), la disposición de platos, copas y bebidas junto con instrumentos musicales, útiles de cocina y textiles mapuche a modo de decoración³⁶⁵. La forma de montar y vestir las mesas, utilizando materiales como la arpillera de yute que evoquen una cierta rusticidad, así como la decoración con elementos “culturales” no culinarios, es un rasgo común al trabajo de Betty y el Sr. Painecura. El tamaño de los platos y bandejas y de los bocados, sin embargo, no deberíamos considerarlos en nuestra comparación porque ellos responden a la definición de cóctel en general y no es una particularidad de los cócteles mapuche o interculturales. Una segunda similitud, y probablemente más importante que la anterior, refiere al contenido de los cócteles. Hemos establecido en las páginas precedentes los principales ingredientes de los

³⁶⁵ Cristian Morales, único cocinero renovador que ofrece “Coctail Étnico”, propone el mismo tipo de decoración a sus clientes: “A solicitud del cliente, se dispondrá un ambiente étnico en las mesas haciendo referencia al barro, mimbres y gredas” (tomado de un presupuesto). El trabajo gastronómico de Cristian podría haber sido incorporado en este capítulo, no hay duda de sus similitudes con los cócteles mapuche e interculturales. Sin embargo, opté por posicionarlo entre los renovadores de la cocina chilena por dos razones. La primera y más importante porque él se identifica con esa corriente y define su propuesta como cocina chilena renovada o de vanguardia. En segundo lugar porque me interesaba abordar la gastronomía mapuche como un espacio de autorepresentación y Cristian no se considera a sí mismo mapuche.

cócteles - trigo, maíz, carne de vacuno, fruta – y varias preparaciones que están en el núcleo de los cócteles: mote, sopaipillas, catutos, milloquines, mudai y jugos naturales. Por contraste podemos delinear parte del conjunto de elementos periféricos que conforman los cócteles: merkén, vino, papas, carne de equino, quínoa. Por último hemos sugerido que a partir de este número relativamente acotado de preparaciones e ingredientes surgen composiciones diferentes unas de otras porque aquello que definimos como preparaciones pueden ser ofrecidas tal cual o formando parte de nuevas composiciones, pienso por ejemplo en los distintos usos del mote y de los catutos. En definitiva el listado que ofrezco representa las bases de los cócteles mapuche e interculturales, pero no agota todas sus posibilidades. Estos elementos comunes permiten considerar los dos tipos de cócteles que hemos observado como parte de un mismo estilo y así como vimos que al interior de la Cocina Chilena Renovada es posible observar matices diferentes en la gastronomía mapuche podemos distinguir al menos dos. Del lado de Betty Quilaqueo encontramos una práctica culinaria tendiente a la sofisticación de preparaciones públicamente reconocidas como mapuche, es decir, se trata de una reinterpretación de platillos ya existentes. Del lado de los cocineros de Ruka Kimun la tendencia a la creación de nuevos platos o bocados que incorporan ingredientes y/o preparaciones mapuche es más acentuada.

Los cócteles mapuche e interculturales son una vertiente en el marco de la gastronomía mapuche pero no la describen del todo. Sabemos que este estilo puede dar origen también a menús como los que vimos en nuestro recorrido por el lago Budi, es decir, a comidas con entrantes, principales, postres y diferentes bebidas. No he querido comparar los cócteles con la restauración del lago Budi porque aunque forman parte de una misma tendencia son evidentemente diferentes por requerimientos de las tomas alimentarias. Introduciré ahora una última cocinera que nos permitirá hacer esa comparación y observar las características principales de la gastronomía mapuche que se ofrece en restaurantes.

VII.2 Comidas con identidad

El restaurante de la Sra. Zunilda Lepin, cocinera y curadora de semillas, se llama actualmente *Los Acacios* pero en sus inicios fue bautizado como *Zuny Tradiciones. Sabores y saberes del campo*. El cambio de nombre se debió a ciertos desacuerdos entre la Sra. Zuny y las personas propietarias del inmueble donde se ubica su restaurante y aunque para ella significó una molestia en términos prácticos no tuvo

efectos considerables: independiente del nombre el lugar se conoce simplemente como “Zuny”.

Llegué hasta ahí en el invierno del 2009 invitada por Gonzalo Bravo, profesor de sociología de la Universidad de la Frontera (Temuco). El profesor Bravo fue de gran ayuda en el trabajo de campo, me indicó cuáles eran las instituciones públicas y privadas que más activamente trabajaban con comunidades mapuche en materias de producción e innovación agrícola, qué líneas de apoyo a la comercialización de productos campesinos e indígena existían y me puso en contacto con la ONG CETsur que desde hace años es un referente respecto del trabajo agrícola y alimentario en La Araucanía. Cuando le conté a Gonzalo de qué se trataba el trabajo que tenía entre manos pensó de inmediato que debía conocer “Zuny”, un restaurante que – como me indicó – era frecuentado por varios profesores de la universidad.

Durante esta etapa de trabajo de campo en Temuco me había propuesto investigar sobre cómo se materializaba la valorización en la Araucanía. Aunque ni siquiera sabía si existían restaurantes mapuche comencé indagando al respecto y lo primero que supe fue la historia de un lugar llamado “Kokaví” en el centro de la ciudad que, según me comentaron, ofrecía algunas comidas mapuche pero había cerrado sus puertas hacía meses. Más tarde Betty me contaría que también existió el restaurante “indoamericano”, proyecto surgido entre personas cercanas al CET sur, pero fue una iniciativa que duró solamente un año. Varios informantes habían oído hablar de un restaurante mapuche cerca de la estación de trenes, pero nadie había estado ahí, excepto Gonzalo Bravo.

Los Acacios ocupa la primera planta de una casa situada en la calle Tucapel, en un barrio residencial aledaño al sector de Temuco conocido como “estación”. A pocas cuadras del restaurante se extiende un importante núcleo comercial que tiene como punto álgido la “Feria Pinto”, el mercado de alimentos más grande de la ciudad. En las calles cercanas a la feria se concentra, además, el comercio de maquinarias e insumos agrícolas y el mercado mayorista. A pocas cuadras del sector comercial está la estación de buses inter-urbanos que comunican a los pueblos con la capital regional y, por lo tanto, el barrio estación tiene una alta concurrencia diurna sobretodo de personas que viajan desde los alrededores. Aunque Zuny está muy cerca de las calles por donde transita gran cantidad de gente, no son precisamente quienes vienen a hacer sus compras sus principales clientes. Al contrario, buena parte de su clientela

son profesores y estudiantes universitarios y ninguna casa de estudios está cerca de la calle Tucapel.

Distinguir el restaurante entre las casas de fachada continua del barrio no es sencillo. Visto desde fuera Zuny no era más que una muralla de color blanco, como la mayoría de las casas del sector, sobre la cuál estaba pintado en letras negras: “servicio de comidas con identidad. Ofrece: desayunos, colaciones, almuerzos especiales, onces”. No había un cartel o un nombre para llamar la atención sobre el restaurante. Cuando regresé casi un año después el exterior había cambiado, pero la falta de información se mantenía. Toda la pared había sido cubierta por un mural donde se representaba un paisaje, probablemente de la Araucanía porque está coronado por un volcán humeante, los rostros de dos mapuche (un hombre y una mujer ambos con trarilonko) y la cara superior del kultrún con la simbología correspondiente. El interior del restaurante seguía igual.

Llegamos a Zuny a una hora, desde mi punto de vista, temprana para comer: las 12 en punto. Gonzalo había preferido ir pronto para no correr el riesgo de quedarnos sin mesa y fuimos los primeros en llegar. Eso fue ventajoso porque mientras esperábamos que todo estuviera listo en el salón y en la cocina para comenzar el servicio de almuerzo, tuve tiempo de observar el lugar y recorrerlo.

El restaurante está formado por tres habitaciones: un recibidor con una ventana hacia la calle y otra hacia el interior de la cocina; la cocina que además de esta ventana tiene una puerta hacia el salón comedor; y el comedor que es la habitación más grande y que a pesar de tener dos ventanas exteriores no es particularmente luminoso. El recibidor tiene como único mobiliario tres sillas y una mesita, de las paredes cuelgan algunos afiches, como por ejemplo el de las curadoras de semillas. Sobre la puerta de entrada al comedor se lee el nombre (el primer nombre) del restaurante tallado en madera. El salón comedor está adornado con telares, flores y un tejido en arpillera grande donde se representa a una machi tocando el kultrún frente al rehue. Quizá como un intento de evocar las rukas el cielo del comedor está cubierto por una especie de enrejado fino de madera y sobre la parte superior de las paredes cuelgan ramos de junco. En invierno el comedor es frío porque solamente una estufa a gas calefacciona la sala.

En una de las paredes del comedor se exhiben varias fotos, como formando una especie de diario mural sobre la historia del restaurante. Entre ellas reconocí a varios

personajes de la vida pública chilena posando junto a la Sra. Zuny: la presidenta Bachelet, algunos cocineros de Les Toques Blanches al interior de una ruka, Gladys Marin ex secretaria general del Partido Comunista de Chile. Algunas de las fotografías que retrataban a Zuny junto a cocineros y autoridades parecían ser el registro de alguna premiación, porque ella recibía un diploma. Solo en un retrato se la ve cocinando agachada cerca del fogón. Encontrarme con estas fotos dio, por fin, cuerpo a las declaraciones de la web de Les Toques Blanches: estaba frente al registro visual del “encuentro con las etnias”. Las relaciones que surgieron en esta instancia fueron, según Mari Topi - hija y socia de Zuny -, decisivas para su proyecto de restauración y el propio Guillermo Rodríguez las acompañó y guió para conseguir hacerlo realidad. Incluso Mari realizó una especie de pasantía en el restaurante Bristol y han mantenido un vínculo más allá de los encuentros institucionales.

Tal como Gonzalo había pensado el restaurante se llenó unos quince minutos después que llegáramos. El salón es atendido regularmente por Mary Topi y su hija, nieta de Zuny, y no hay una carta ni menú sino platos del día. Mary nos dio las siguientes opciones: asado de vacuno con salsa de avellanas, cazuela, guatitas, y carne de cerdo con piñones caramelizados. Yo elegí la cazuela y Gonzalo las guatitas³⁶⁶. Pedimos además dos jugos de quínoa. Casi inmediatamente Mary regresó trayendo un plato de madera tallada lleno de pequeñas sopaipillas y un cuenco, también de madera, con pebre. Las sopaipillas, nos explicó, eran con linaza (semillas de lino) aunque la aclaración estaba casi demás porque las semillas marrones contrastaban con el color amarillento de los panecillos fritos. Junto con los platos principales trajeron una ensalada de lechuga, manzana y apio para compartir. Estaba presentada en una fuente de madera y aliñada con una mezcla de menta y yogurt. La cazuela y las guatitas fueron servidas en platos hondos de greda de tamaño mediano. La cazuela era de carne de vacuno (seguramente un trozo de cola) y tenía una papa pequeña, un trozo de zapallo (calabaza), porotos verdes (judías), apio y zanahoria. Como era invierno me pareció normal la ausencia de un trozo de choclo pero me llamó mucho la atención que no estuviera espesada con nada, porque el último paso para completar una cazuela es agregar un puñado de arroz o fideos cabellos de ángel, locro o chuchoca según la carne de que se trate³⁶⁷. En este caso el plato se componía de la carne, las verduras y el caldo que resultaba casi transparente.

³⁶⁶ Así se denominan los callos, el estómago del vacuno.

³⁶⁷ En estricto rigor la agregación de arroz, fideos o locro no espesa el caldo de la cazuela porque ninguno de ellos se deshace en él. La chuchoca, en cambio, tiene un efecto más parecido a la sémola. De cualquier forma el término “espesar” no tiene un uso literal, sino que más bien designa el hecho de que con la agregación de estos ingredientes el plato completo toma más cuerpo, más contundencia.

Algunos días después de estar en Zuny Tradiciones y mientras pensaba en lo que había comido, me acordé de cuando Margarita hizo cazuela en Carilafquén. Compararé ambos platos, pero antes es necesario hacer una salvedad. Margarita hizo una cazuela porque yo se lo pedí. Acordamos encontrarnos un día y ella me mostraría cómo la hace, pero yo debía comprar la carne: el ingrediente fundamental y más caro. Precisamente porque es una preparación cara y prestigiosa (muchas veces consumida en contextos rituales) la cazuela no es un plato cotidiano entre los mapuche. Se suele cocinar cuando se ha matado un animal y, a veces, se puede comprar la carne para algún tipo de celebración. Por todo esto la comparación que propondré no debe tomarse como un ejercicio que distingue entre cómo cocina Zuny y cómo cocinan cotidianamente la cazuela los mapuche. Sugiero, en cambio, considerar a ambas mujeres como cocineras que preparan un plato especial para extraños: yo y mis acompañantes en el caso de Margarita y todos los clientes en el caso de Zuny. En otras palabras vamos a comparar la forma de concebir la cazuela de dos cocineras mapuche.

El día señalado para hacer la cazuela pasé por una carnicería de Pitrufrquén a comprar la carne del tipo y cantidades que Margarita me había indicado. Ella me esperaba en su casa y después de conversar un poco dimos inicio a la preparación. Comenzamos por ir hasta la chacra, que ese año estaba frente a su casa, para recoger arvejas (guisantes). Luego fuimos al invernadero y Margarita sacó cebollas y cilantro. Las papas de la última cosecha estaban guardadas en sacos dentro de la casa y la chuchoca conservada lejos de la humedad en un tarro de metal.

Mientras Margarita freía la carne junto con el ajo, fui desgranando las arvejas y lavé las demás verduras, cuando ella estimó que era el momento adecuado agregó en la olla los vegetales crudos, cubrió todo con agua, aliñó y nos sentamos a esperar que la cocción hiciera su parte. 20 minutos más tarde, Margarita añadió la chuchoca diciendo “ahora viene la parte mapuche” y dejó la cazuela en el fuego por algunos minutos más. Al momento de servir adornó cada plato con un poco de cilantro picado, diciendo que era para darle color y sabor. Acompañamos la cazuela de una ensalada de tomates, porque aunque no es obligatorio, es decir, no es un acompañamiento necesario, dependiendo las formas de consumo de este plato una ensalada aparece

como una buena combinación.³⁶⁸ Con la chuchoca el caldo no solamente se hizo más espeso, con más consistencia, sino que además se enturbió y cubriendo toda la superficie de la cazuela se podía ver una capa de acetosa producto del tipo de cocción de la carne.

La cazuela es, desde el punto de vista de Margarita, una comida “pesada”, es decir, “llenadora” y de lenta digestión. Y lo es no solamente por las cantidades que se consuman sino sobretodo por su alto contenido calórico.

Las cazuelas que preparan Margarita y Zuny son bastante parecidas, al fin y al cabo son variaciones de un mismo plato pero hay dos diferencias interesantes. Primero la ausencia/presencia del ingrediente *espesante*. Como la cazuela es quizá el plato más emblemático del recetario nacional chileno la posibilidad de marcarlo además como mapuche ha recaído precisamente en ese ingrediente. Si las cazuelas con arroz o cabellos de ángel se consideran desmarcadas culturalmente, es decir, *chilenas normales*, una cazuela con chuchoca y sobretodo con locro de trigo cobra de inmediato un cariz étnico. La cazuela de pava con chuchoca³⁶⁹ es quizá la más fuertemente identificada como propia de la tradición campesina y, dado que los mapuche son también campesinos, puede asociarse a ellos. La cazuela de pollo con locro, por su parte, se ha levantado como la más mapuche de las cazuelas. En resumen, el ingrediente *espesante* es decisivo a la hora de determinar el vínculo entre una cazuela y un grupo humano, pero notemos además que el tipo de carne que se utilice opera como un segundo criterio de identificación: una cazuela de vacuno siempre será menos mapuche que una cazuela de ave.

Los pocos recetarios de cocina mapuche que existen refuerzan este modo de identificación y posicionan a la cazuela de pollo con locro como un platillo mapuche. En *Cocina Mapuche* de Amanda Ibacache esta cazuela recibe el nombre de “Achawall” y es definida de este modo: “Achwall o cazuela de ave: su diferencia con la cazuela tradicional, es que sus ingredientes son productos del campo, la cocción es a fuego lento en olla de fierro lo que le da un sabor especial” (1991:41). Según la autora

³⁶⁸ Aunque no hay una forma de consumo establecida o correcta, existen, al menos, dos maneras de comer cazuela. Una consumir primero el caldo y posteriormente lo sólido y la otra, ir comiendo todo junto. La ensalada parece ser más indicada para el consumo del primer tipo.

³⁶⁹ La cazuela de pava (no pavo) con chuchoca es una sopa propia de lo que en el capítulo primero definimos como “cocina chilena tradicional”, de ahí que su raigambre e identificación sea campesina. El tipo de carne y el alimento que dará espesor al caldo son los elementos que la definen y en todo lo demás es igual a cualquier otra cazuela.

la cazuela mapuche puede combinar ave con locro de trigo, soplillo de trigo³⁷⁰ o chuchoca. Recordemos también el Taller Gastronómico Mapuche en el lago Budi, allí la cazuela de pollo de campo con locro representaba un platillo que otorgaba mayor *mapuchidad* al taller.

Diremos, entonces, que tanto Margarita que no está implicada en ningún aspecto de la valorización, como los recetarios y discursos que emergen de los intentos por dotar de un nuevo valor a la cocina mapuche, coinciden en que el elemento *espesante* es el toque étnico de la cazuela. Sin embargo dicho ingrediente está ausente en Zuny Tradiciones el único restaurante que se asocia en Temuco a la cocina mapuche y campesina. En este sentido la cazuela que allí se ofrece no puede ser identificada con alguna tradición alimentaria particular, pero dado que el nombre del restaurante se acompaña de “Sabores y saberes del campo” deberíamos suponer que este platillo es parte del menú por su raigambre campesina la cual, sin embargo, no se manifiesta en la receta utilizada.

El segundo aspecto que informa sobre las diferencias entre ambas cocineras tiene que ver con que una prepara una cazuela *pesada* y la otra una *liviana*. En el restaurante de Zuny el caldo no tenía grasa, parecía como si las verduras se hubieran cocido separadas de la carne y aunque esto puede ser una opción para evitar que se sobre cuezan, lo cierto es que da origen un plato con menos grasas y aceite, más *liviano* si lo comparamos con el de Margarita. Además de las grasas la liviandad está dada por una diferencia de cantidades servidas.

Algunos días después de mi visita a Zuny, pude observar que más allá de mis intuiciones sobre la oposición pesado/liviano, era posible que Zuny buscara activamente ofrecer una sana o, al menos, no demasiado grasa. A través de una informante supe que se dictaría un curso de cocina, que la profesora sería Mari Topi y que el objetivo del taller era la “alimentación saludable”. Dejemos hasta aquí nuestro excursio sobre la cazuela para terminar el almuerzo en Zuny.

Casi cuando acabábamos de comer los platos principales una mujer, vestida con falda negra, camisa de colores, trapelacucha, cintas y trarilonko, asomó la cabeza en el comedor y anunció a viva voz: “viene mi gente”. Desapareció por donde vino y Mari comenzó a montar una mesa larga al fondo del comedor. No había alcanzado a

³⁷⁰ El soplillo de trigo se prepara con espigas de trigo no maduro (trigo verde). Éstas se tuestan, se limpian y se soplan (literalmente) hasta que toman una forma de espiral.

disponer todas las sillas cuando llegó un grupo de unas quince personas. Algunas mujeres venían vestidas de un modo parecido al de la adelantada pero sin joyas ni cintas. Mientras tanto, decidimos pedir postre, había dos opciones: postre de quínoa o mote con yogurt, y los dos nos inclinamos por el primero. Junto con los postres llegaron los jugos y Mari se disculpó por la demora pero el restaurante estaba a rebosar y se le había olvidado. El jugo era blanquecino, mucho más dulce que el postre y la quínoa se acumulaba en el fondo del vaso largo. El postre de quínoa se parecía en la forma al arroz con leche y estaba adornado con mermelada de mora.

Pedimos la cuenta y entonces supe que la ensalada y las sopaipillas estaban incluidas en el precio por plato, es decir que sin presentarse como un menú el llamado plato incluye además las sopaipillas a modo de entrante y la ensalada. Zuny es un restaurante económico, pagamos solamente 1.700 pesos cada uno, es decir, aproximadamente 3 euros³⁷¹. Durante otra visita le pregunté a Mary porqué cobraban por bajo del promedio y me dijo que ellas habían decidido hacerlo así como un manera de conservar clientes fieles que no pueden pagar más que eso.

Antes de irnos Gonzalo se acercó a saludar a la mujer que minutos antes había voceado desde la puerta, luego me contó que se trata de una educadora de párvulos de la comunidad mapuche Contreras y que todos los que estaban allí habían llegado en bus desde el campo para reunirse con las autoridades regionales esa misma tarde.

Cuando la Sra. Zunilda habla de su restaurante y de lo que cocina no se posiciona explícitamente como una exponente de la gastronomía mapuche, ni como representante de un estilo étnico o parte del “boom mapuche”. En cambio, privilegia las denominaciones “de campo” y “natural” para describir su oferta porque ellas circunscriben el polo opuesto a lo “transgénico” y lo “rápido” en oposición al cuál se define Zuny Tradiciones. En un pequeño reportaje sobre el restaurante realizado por un canal de televisión local en septiembre del 2009³⁷², la Sra. Zuny dice:

“Son platos preparados en el momento, eso es lo especial y las comidas van con su propio sabor, no tiene aliños, muy poco, puras cosas naturales. La verdura me la traen los campesinos, vienen de por ahí de Roble Huacho, por ahí, unas caseras me traen la verdura, me traen el yuyo, la acelga, la mayoría de las verduras me las traen de allá. Trato de hacer lo más natural posible, o sea que no haya mucha comida transgénica, que no haya mucha comida rápida, que sea una comida con más verduras, una comida más de campo”

³⁷¹ El promedio de un menú de almuerzo es entre 2500 y 3500 pesos.

³⁷² Documental *Temucomidas, el sabor de lo nuestro*. <http://www.youtube.com/user/docuperiodista>. (Consultado 19/09/2012)

Las referencias a lo sano o saludable vienen dadas en primer lugar por la oposición entre natural y transgénico que, quizá, podríamos traducir como oposición natural/artificial, lo cual por extensión parece remitir a la producción industrial. Independiente que a día de hoy muchos campesinos trabajan con semillas transgénicas es extendida la creencia de que comprar directamente a un campesino asegura el acceso a un producto natural y sano, o al menos más sano y natural que el que puede comprarse en las grandes superficies.³⁷³ Ante la inexistencia, como categoría y como certificación, de productos agroecológicos o “bio”, en Chile los productos campesinos (que no gozan de ningún tipo de certificación) se erigen como el único referente de salud. De ahí que la frase “una comida más de campo” pueda interpretarse también como una referencia a lo saludable. En la cita se propone además una oposición entre las comidas rápidas, que supondrían el uso de congelados y pre-cocinados, y lo cocinado en el momento. De alguna manera esta segunda cuestión refiere también a la oposición rural/urbano, que articula toda la descripción de las comidas de Zuny, pero en vez de poner el acento en el origen de los alimentos hace énfasis en la preparación, otorgando un valor positivo al tiempo invertido en cocinar y al proceso de transformación de los alimentos desde totalmente crudo a cocido.

Necesitaría regresar al campo con nuevas interrogantes para intentar ofrecer algún tipo de genealogía sobre la caracterización la gastronomía mapuche como un estilo natural y sano. Desconozco las razones y los procesos a través de los cuáles ciertos platos e ingredientes propios de esa gastronomía se fueron posicionando en el espacio de lo sano, pero lo cierto es que se trata de una asociación muy extendida. Recuerdo, por ejemplo, una de mis conversaciones con Ana Huenchul, encargada de visitar a los pacientes mapuche en el hospital regional de Temuco y oficiar como traductora entre ellos y los equipos médicos. Ana me contaba que los pacientes pedían constantemente que les cambiaran la dieta, que no entendían porque no les daban mote o catutos si esa comida es “más sana”. Ana estaba convencida que la comida mapuche es *naturalmente* saludable y hacía intentos porque el hospital la adoptada aunque fuera sólo para los pacientes mapuche. Coincidentemente fue a través de una actividad relacionada con la salud que volví a encontrarme con Mari Topy, hija de Zuny: el taller de alimentación saludable que presentaré en el próximo apartado.

³⁷³ Nuevamente la conjunción local, en tanto próximo, y sano se presenta como una especie de fusión.

VII.2.1 Elementos principales

La Sra. Zuny y Mari Topi, además de trabajar en el restaurante dictan talleres de cocina a lo largo y ancho de la Araucanía. Tuve la suerte de participar en uno de ellos y observar el tránsito incipiente de ingredientes y platos de la gastronomía mapuche desde los restaurantes a las casas. Introduciré brevemente este taller para luego intentar definir los elementos principales de la gastronomía mapuche que se ofrece en Zuny Tradiciones y en el Centro Gastronómico del lago Budi.

El taller de “cocina saludable”, organizado por el consultorio metodista de Temuco, se proponía como una actividad para las pacientes del centro y fui invitada a participar por Patricia Bahamondes, trabajadora social, que formaba parte del equipo organizador. Ella me acompañó el día señalado hasta la casa donde tomaría lugar la actividad y le explicó a Mari, la profesora en este taller, a qué se debía mi presencia. Comenzamos presentándonos y luego a cada una se nos entregó un dossier con las preparaciones que aprenderíamos en cada una de las cuatro sesiones.

Para mi sorpresa en el material recibido no había receta alguna sino el nombre de cada plato acompañado de los ingredientes necesarios para hacerlos y una tabla que indicaba las medidas, las calorías, los hidratos de carbono, las proteínas y los lípidos de cada uno de ellos, es decir, se privilegiaba la llamada “información nutricional” por sobre la información necesaria para preparar los platos. Las tablas, que adjunto en los anexos, están formadas por columnas llenas de números que solamente pueden interpretarse en la medida que se conozca previamente cuál es la cantidad de proteínas, lípidos, etc., que se recomienda, pero ninguna de las participantes en el taller tenía conocimientos sobre estas cosas. Eso parecía no importar porque nadie se detuvo en explicar las tablas y su contenido. Tal como me había advertido Patricia la cuestión de la salud quedaría en un segundo lugar. En realidad el material escrito que nos fue entregado no lo usamos nunca y tampoco Mari hizo mayores comentarios sobre la salud. En vez de eso se detuvo para hablar sobre el ahorro y la economía de las familias: uno de sus principales objetivos era enseñar a utilizar las verduras completas, con tallos y hojas. Decía que desperdiciar las hojas de las betarragas (remolacha) y de los rábanos, los tallos de las acelgas, la parte enterrada del puerro y, en general, cualquier parte de las verduras era una mala costumbre. Todo había que picarlo muy fino, cocinarlo y comerlo. Hacía también constante referencia al valor de los productos que estábamos usando y de los lugares donde era posible encontrarlos más baratos. Entre las participantes este tipo de enseñanza parecía muy bien recibida

y el plato que representaba más cabalmente esta forma de usar las verduras era la “ensalada de hojas surtidas”.

Lo primero que aprendimos a cocinar fue quínoa, un ingrediente que sólo tres de las participantes conocíamos de oídas. Era importante comenzar por ahí porque la utilizaríamos en varios platos. La cuestión fundamental, según indicó Mari, es lavar la quínoa refregándola con las manos para quitarle la saponina que puede volverla ácida. Luego basta cocerla o simplemente “sancocharla” y combinarla con los elementos correctos para hacer de ella la estrella de la gastronomía mapuche.

Tanto en el taller como en Zuny Tradiciones la quínoa juega un papel central. Zuny se refiere a ella como “kinwa”, es decir, usando el nombre mapuche actual³⁷⁴ y dice que “va en todo”, que tiene un uso amplio y que es muy demandada por los clientes. Efectivamente la quínoa o kinwa se ha revelado como un alimento multifacético. Puede usarse en preparaciones dulces y saladas, como principal, como guarnición, como postre y como jugo. Se usa para espesar la cazuela y también en pebres. En el taller preparamos “Fritos de quínoa con verduras”, “Salteado de quínoa con verduras”, “Budín de quínoa”, “Jugo de quínoa” y “Crema de quínoa” (un postre). En el Centro Gastronómico del lago Budi vimos también varios platos con quínoa: panqueques (crepes), risotto, entrada y ensalada de quínoa. Diremos, entonces, que el primer ingrediente fundamental de la gastronomía mapuche en su faceta restaurante es la quínoa o kinwa, lo cuál nos pone sobre la ruta de las capacitaciones y la reintroducción de este cereal en tanto procesos relevantes para la construcción de la gastronomía mapuche.

Un segundo elemento central, probablemente tan importante como la quínoa es la categoría general “verduras” y/o “vegetales”. Ambos conceptos son utilizados en el nombre o descripción de los platos y no tienen un contenido exacto, así, por ejemplo en los “porotos salteados con verdura y pulpa” las verduras son: zanahoria, puerros, zapallo italiano (calabacín), cebolla y apio; mientras que en el plato “Fritos de quínoa con verduras” estas últimas están representadas solamente por la acelga. Diremos, entonces, que la categoría “verduras” y/o “vegetales” no circunscribe ni una cualidad ni una cantidad específica. Desde el punto de vista de la composición de los platos el rol de la categoría “vegetales” es más claro: suele operar como guarnición. Solamente

³⁷⁴ Recordemos que según varios estudios este cereal era nombrado como Dahue o Zawe y que nuestra hipótesis es que la palabra kinwa, que correspondería según Tagle y Planella (2002) a vocablo de la zona central, se introduce en la australia junto con la reintroducción del cultivo de quínoa.

en un plato del Centro Gastronómico – “Budín de vegetales” – éstos aparecen en una posición distinta a la de acompañamiento, pero en todos los demás las “verduras” y los “vegetales” son el complemento de alguna otra cosa: “Risotto de quínoa con verduras”; “Piñones salteados con verduras”.

Además de los vegetales y verduras como categoría inexacta, la gastronomía mapuche se sirve de verduras y vegetales específicos, que no son intercambiables por otros, para la creación de ciertos platos como por ejemplo el “Brazo de reina de papas”, el “Pastel de changles”, la “Crema de yuyo” o los “Quenelles de papas Budi”. Por último, las ensaladas y los jugos (de zanahoria, betarraga, espinacas) confirman la gran presencia de las verduras en la gastronomía mapuche.

En resumen, las verduras o vegetales están presentes en la gastronomía mapuche de dos maneras desde el punto de vista de su definición: a) como una categoría en sí misma con un contenido inexacto; y b) como productos o alimentos específicos que forman parte del conjunto de las verduras o los vegetales. Desde el punto de vista de sus usos culinarios diremos que los vegetales como categoría operan principalmente como guarnición, pero que vegetales específicos pueden usarse de distintas maneras. Las papas, por ejemplo, pueden ser el ingrediente principal de un plato, la betarraga puede presentarse como jugo o como ensalada, las sopas y entrantes se hacen también en base a vegetales específicos. Si pensamos en la estructura de un menú propio de la gastronomía mapuche los vegetales y verduras no tiene una posición ni un tiempo definidos, sino que se distribuyen a lo largo de todo el menú.

La importancia de las verduras y vegetales en la gastronomía mapuche parece relacionarse tanto con las ideas sobre lo saludable y lo natural como con los productos locales o de proximidad. Cuando Mauricio Painefil definía los productos que se utilizaban en el Centro Gastronómico como “locales” hacía referencia al huaiquil pero también a todas las verduras que se producen en la comunidad Llaguepulli. Zuny, por su parte, cocina con las verduras que compra a los agricultores de Roble Huacho, una zona rural ubicada a pocos kilómetros de Temuco. Sano, natural y local se amalgaman para dar lugar un valor de la gastronomía mapuche. Pareciera como si lo local fuera necesariamente más sano y natural y, en la medida que este estilo gastronómico se define en relación a dichos conceptos, los vegetales y verduras cobran relevancia.

Por otro lado la omnipresencia de los vegetales, sus varias formas de uso y su caracterización como productos locales o de proximidad nos permite entender que Luzmira (en el lago Budi) y Zuny coincidan en hablar de lo que cocinan como un estilo “campesino”. Porque ¿qué define a las comidas campesinas en Chile?, fundamentalmente el uso de alimentos de producción propia, y ¿qué define a las economías campesinas? La subsistencia y, por lo tanto, la necesidad de aprovechar al máximo los recursos de que se dispone. En este contexto cobra su máximo sentido el consejo de Mari respecto de no tirar nada a la basura, sino meterlo todo a la olla. El yuyo es uno de los vegetales que usan tanto Zuny como Luzmira y que ejemplifica el espíritu de aprovechamiento máximo de los recursos que se observa en el campo. El yuyo son hojas que crecen salvajemente y se usan como si fueran acelgas o espinacas. No hay una planta que reciba ese nombre sino que refiere a cualquier hoja comestible. Los usos de las hojas de betarragas también remiten a una práctica de aprovechamiento.

Cuando páginas atrás hice notar que Luzmira en el taller gastronómico del lago Budi dijo que cocinaríamos “comidas campesinas” apunté que resultaba sorpresiva ese tipo de marcación en un contexto tan fuertemente etnicizado y planteé como hipótesis que en el marco de las relaciones y procesos que se han dado producto de la emergencia de la gastronomía mapuche podía estar fortaleciéndose una forma de autorepresentación basada en el binomio campesino-indígena. Es decir, que aun cuando la tendencia general del proceso de valorización multiculturalista se orienta a definir a los mapuche antes que nada como sujetos étnicos se cuelan otras identificaciones, en este caso, de clase y/o relativas a la ocupación. Estas pequeñas fisuras hacen pensar que quizá la sola identificación étnica no es capaz de abarcar ningún sí mismo. De alguna manera, y espero no estar forzando demasiado mis interpretaciones, el taller de Mari – en particular su insistencia en comentar dónde se puede encontrar buena verdura barata, dónde comprar al mejor precio la quínoa - y la definición de las comidas que yo he llamado propias de la gastronomía mapuche como campesinas, es decir, como sujetas a economías de subsistencia, nos ponen nuevamente sobre la ruta de las clases sociales. En un giro quizá inesperado las voces mapuche re-introducen la cuestión económica en un proceso signado por el culturalismo y reclaman para sí una definición más compleja, con más matices que aquella de portadores de la etnicidad.

Los vegetales nos han conducido hasta aquí, pero todavía quedan elementos por revisar antes de dar por acabada nuestra caracterización de la gastronomía mapuche.

Hemos dicho que en el centro de esa construcción ubicaremos la quínoa y los vegetales. A ese espacio corresponderían también el trigo y la harina de trigo, ingredientes fundamentales de las sopaipillas, los catutos y el pan. En un círculo exterior encontramos cuatro alimentos comunes a Zuny Tradiciones y el Centro Gastronómico: los piñones, el cochayuyo, la harina tostada y el pollo. Finalmente, en un círculo todavía más periférico situaremos al merkén que, aunque presente en ambos restaurantes, tiene un protagonismo menor. Si seguimos utilizando las categorías que aplicamos en el análisis de la comida en Llaguepulli, diremos que los tres tipos de productos (exclusivamente mapuche, mapuche/campesino, y *mapuchizado*) están presentes en la oferta gastronómica de Zuny. Tenemos en primer término un producto *mapuchizado*: la quínoa. En segundo lugar algunos productos “exclusivamente mapuche”: los piñones, el yuyo, y, quizá, el cochayuyo. El resto de los productos podemos calificarlos como “mapuche/campesinos”: las verduras, las frutas y el pollo. La inclusión del pollo como alimento mapuche/campesino es discutible dado su consumo transversal, completamente común en todo Chile, su producción industrial y distribución en grandes superficies, pero en el contexto de los discursos sobre cocinas específicas y tal como indiqué en la comparación entre las cazuelas de Zuny y Margarita, el pollo “de campo” es la carne asociada más fuertemente a los mapuche y el campesinado en general.

En la oferta de Zuny Tradiciones encontramos dos nuevos ingredientes, las avellanas y las castañas, que vendrían a conformar un tercer círculo de productos de la gastronomía mapuche. Ambos frutos son utilizados para hacer salsas que acompañarán carne de cerdo y de vacuno. Las avellanas, un snack mapuche según chileangourmet, podrían caer por efecto de su mercantilización en la categoría productos *mapuchizados*, recordemos que según esta empresa las avellanas eran usadas desde la antigüedad para prevenir ciertas enfermedades. Pero las castañas y las avellanas son importantes no tanto porque agregan nuevos productos al estilo, sino ante todo porque llaman la atención sobre un tipo de plato completamente ajeno a los mapuche: la carne cocinada al horno y acompañada de una salsa. Sabemos, en primer lugar, que el consumo de carne de vacuno y cerdo es muy bajo entre los mapuche de Carilafquén. Luego, hemos indicado que cuando se come carne, ya sea en contextos rituales o festivos, se prepara cocida o asada y nunca se consume con una salsa. De hecho una de las pocas veces que Margarita, mi informante más cercana, usó la palabra “asco” referida a la alimentación fue mientras me contaba sobre los años en que trabajó como empleada doméstica y tenía que cocinar y comer la carne de vacuno con salsa que gustaba a los patrones. Diremos, entonces, que la

sola presencia de dos platos con carne (cerdo y vacuno) ya anuncia una distancia importante entre la cocina mapuche y la gastronomía que se ofrece en Zuny Tradiciones, distancia que se ve confirmada por el tipo de cocción y el uso de las salsas como acompañamiento. Ciertamente el trabajo de Zuny no pasa por crear una versión nueva o sofisticada de la cocina mapuche, sino que del mismo modo que en Llaguepulli se trata de una propuesta inédita, una gastronomía creada para ser consumida por no mapuches y, al mismo tiempo, para representar una lectura específica de lo mapuche.

Para terminar nuestra aproximación a los elementos estructurales de la gastronomía mapuche desde el punto de vista de los ingredientes, solamente nos queda por consignar que las ausencias en la propuesta de Zuny son exactamente las mismas que en el lago Budi, es decir, todos aquellos alimentos conceptualizados como “faltas” exceptuando, por cierto, el aceite, la sal y el mate. El arroz y las pastas no tienen lugar en su restaurante, tampoco productos enlatados.

Tomar como punto de partida las preparaciones vuelve mucho más difícil la tarea de observar la columna vertebral del estilo que nos convoca. Es prácticamente imposible determinar cuál o cuáles son los platillos más emblemáticos de la gastronomía mapuche ofrecida en restaurantes, porque ninguno de ellos es recurrente o siquiera de replica de manera parecida en dos lugares distintos. Por otro lado las informantes no establecen en su discurso una jerarquía entre los platos en términos de más o menos representativo del estilo gastronómico. A diferencia de los cócteles interculturales o mapuche donde varias preparaciones son recurrentes, ahora nos enfrentamos a una mayor variedad. De todos modos hay, al menos, tres constantes. La primera es que la bebida por excelencia de la gastronomía mapuche son los jugos naturales, ya sean de frutas, de verduras o de cereales. La segunda es la presencia en la restauración de preparaciones centrales en el catering y cócteles, me refiero al pebre, las sopaipillas y los catutos. Diremos, entonces, que estas preparaciones son fundamentales en los dos formatos de gastronomía mapuche que hemos considerado. La tercera constante y única en términos de platos principales es la cazuela de pollo con locro de trigo.

VII.3 Tres claves para leer el “boom mapuche”

A lo largo de los tres últimos apartados he descrito el trabajo de cocineros y empresarios mapuche e intentado establecer una serie de coincidencias que dan origen a un estilo gastronómico específico. Más allá de los ingredientes y

preparaciones comunes, los distintos actores involucrados en la creación de la gastronomía mapuche comparten una misma historia de influencias y relaciones que permite entender el “boom mapuche” como un proceso social. Entre esas relaciones destacan las establecidas con cocineros renovadores de la cocina chilena, con el aparato estatal a través de las capacitaciones y los contratos, y por supuesto las relaciones entre los mismos empresarios y cocineros. Para terminar este capítulo retomaré los aspectos centrales del fenómeno.

VII.3.1 Pequeña etnoempresa alimentaria: un destino circular

Para comprender la emergencia y desarrollo de las empresas étnicas – que tienen como giro principal las actividades turísticas o la restauración - hemos prestado particular atención al papel que el Estado ha jugado en ese proceso. Esta mirada no es casual y sería falso decir que me fue sugerida en y por el trabajo de campo. Dada la particular situación del pueblo mapuche en Chile, que por un lado es tildado de terrorista y por otro de alma de la nación, era mi interés observar la materialización de este último discurso, es decir el proceso de valorización general, que no puede sino ser comprendido en referencia al Estado. Sin embargo, sería también engañoso pretender que el trabajo de campo simplemente vino a confirmar mis prejuicios e hipótesis. Ni siquiera en mis más audaces elucubraciones había imaginado el trabajo minucioso que significa poner en práctica el ideario multicultural y desarrollista, ni los vínculos profundos y diversos entre el Estado y las comunidades, asociaciones y particulares mapuche. Mucho menos había previsto la posibilidad que la CONADI, las municipalidades y ONG a cargo de las capacitaciones pudieran operar como vehículos privilegiados en la creación de vínculos entre mapuches. En este sentido la importancia que ha cobrado el papel del Estado en esta investigación viene dada no solamente por mis intereses particulares, sino su peso en las experiencias de los y las empresarios étnicos.

Todos los negocios que hemos abordado tienen en común el tener que ajustarse – con mayores o menores grados de libertad – a las normas nacionales relativas al giro del negocio en cuestión, sin embargo al comparar los casos de etnoturismo con los de restauración se aprecian diferencias respecto de los tipos de relaciones que se establecen con el Estado. Veamos.

Las empresas etnoturísticas dependen del financiamiento, las capacitaciones y los permisos para operar que otorga el Estado. Aun cuando hemos dicho que existen

diferentes grados de adecuación a las normas del Estado, lo cierto es que todas las iniciativas etnoturísticas deben intentar ajustarse a ellas para desarrollarse y no reciben a cambio de ello ninguna ganancia económica directa. Es decir, el dinero que el Estado puede ofrecerles debe ser invertido en la puesta en marcha o perfeccionamiento de la iniciativa turística y no en sueldos, por ejemplo. En las bases de los concursos se define claramente que los dineros públicos son un capital que tiene como único fin la inversión casi siempre en bienes materiales. Los intercambios monetarios entre empresarios etnoturísticos y Estado son únicamente de este tipo. En cambio las cocineras, aun cuando también se ajustan a las normas de higiene, de pago de impuestos y todas las demás normativas, y participan de las mismas capacitaciones que sus colegas del turismo, se han convertido además en proveedoras de servicios para el Estado. En otras palabras, las cocineras venden sus servicios al Estado, por ejemplo a través de los talleres en los consultorios de salud que hacen Zuny y Mari o de los convenios que tenía Betty. Así, el Estado es en relación a las empresas de restauración un marco de acción y, al mismo tiempo, un cliente. Que determinadas reparticiones estatales e instituciones que se financian con dineros públicos contraten cócteles mapuche o interculturales evidentemente no es parte formal de las políticas públicas, es decir, ningún documento escrito obliga ni sugiere a dichas instituciones convertirse en clientes de las empresarias gastronómicas, sin embargo, puede que el espíritu general de las políticas multiculturales y su materialización incidan en este tipo de relación.

Las reparticiones Estatales como CONADI, los gobiernos regionales, los servicios de salud y las instituciones que sin ser complemente estatales reciben financiamiento público, es decir, las universidades, centros de estudio y consultorios de salud concertados, cubren prácticamente todo el espectro de la demanda por gastronomía mapuche. Esto no baladí y se relaciona con dos cuestiones importantes. Primero con la posibilidad de estimar que la gastronomía mapuche es demandada por unas élites, cuestión a la que me referiré más adelante y segundo con la puesta en práctica de la multiculturalidad vía desarrollo con identidad. Detengámonos en esto un momento. Los gobiernos de la Concertación de Partidos por la Democracia prometieron incesantemente que el desarrollo con identidad materializado en la micro-empresa étnica implicaría disminuir la pobreza y la injusticia cultural. De este modo se pretendía acabar con la acción asistencialista del Estado para construir un nuevo modelo. Como el discurso y las políticas multiculturalistas se hicieron transversales durante el gobierno de Michelle Bachelet las instancias etnicizadas se sucedieron con frecuencia: inauguración de programas, de exposiciones, encuentros, congresos,

reuniones, capacitaciones en etnicidad para los funcionarios, etc. Y todo ello fue animado con cócteles mapuche o interculturales según sea el caso y el momento. Por su parte las ONGs y universidades comenzaron también a demandar estos cócteles ya no para cosas que tuvieran que ver expresamente con los mapuche, sino que en la Araucanía y sobretodo en Temuco, como cuenta Betty “cualquier cosa era con cócteles mapuche”. Por último, las cocineras empezaron a capacitar otras cocineras – Betty hizo capacitaciones para CETSUR y ZUNY para Afunalhue, entre muchas otras – y a dictar talleres sobre esta nueva gastronomía en instancias públicas. En definitiva el Estado puso en marcha un modelo que se sostiene nuevamente en los dineros públicos, es decir, promovió la oferta de gastronomía mapuche y, al mismo tiempo, proveyó la demanda por esa gastronomía.

Se trata de un proceso circular que reafirma una y otra vez que la micro-empresa étnica, en particular la referida a la alimentación, es la opción correcta. Si el Estado, de alguna manera, garantiza la demanda es bastante probable que las pequeñas empresas obtengan ganancias. Y si esa demanda está dirigida hacia aspectos que, a través de un proceso interactivo que involucra al propio Estado y a organizaciones mapuche y no- mapuche, se han ido definiendo como importantes culturalmente para los mapuche, es decir, si la demanda opera como un acto de reconocimiento, entonces cabría imaginar (desde el punto de vista del modelo multicultural) que algún aporte en términos de justicia cultural también estaría operando.

Este modelo circular de relación entre las etnoempresas de restauración y las instituciones que hemos mencionado no implica, sin embargo, que las cocineras alcancen la estabilidad económica y mucho menos se enriquezcan, pero al menos cuentan o han contado con una cartera de clientes más o menos fija y segura. En realidad que el Estado sea al mismo tiempo socio capitalista y cliente de las pequeñas empresarias nos habla más sobre la tautológica de las políticas públicas que sobre el devenir de los negocios étnicos y, por lo tanto, nos permite apreciar una variante del proceso de valorización que hasta ahora no habíamos considerado: la posibilidad de que el Estado no solamente contribuya a la creación de microempresas que comercialicen etnicidad – incluyo ahora a iniciativas no- mapuche como Chileangourmet que también ha sido posible gracias al apoyo estatal – como una manera de promover la multiculturalidad en Chile y el desarrollo económico del pueblo mapuche, sino que además genera una demanda por esos productos a través de las políticas públicas transversales y, en general, a través del discurso hegemónico.

VII.3.2 *Cócteles v/s Restaurantes: identificaciones.*

Definir un estilo gastronómico por los ingredientes y preparaciones, como he intentado hacerlo, es una posibilidad pero no la única. Sin ir más lejos cuando analizábamos la Cocina Chilena Renovada además de observar una coincidencia en productos y recetas, vimos que hay también un discurso sobre la nación, lo nacional, lo viejo, lo nuevo y la representación que es más o menos transversal, aunque con matices, a las distintas corrientes de la renovación. En el caso de la gastronomía mapuche encontrar ese núcleo discursivo que identifica al estilo es más difícil. El sólo hecho de que no exista un concepto estable para nombrarlo es un anuncio de que si bien los contenidos gastronómicos se han estandarizado bastante, no hay un relato unificado sobre el estilo. Recordemos que el nombre *gastronomía mapuche* fue adoptado por Mauricio Painefil y es el que se usa en la promoción de la gastronomía en el lago Budi, pero no ha sido apropiado por los demás cocineros ni aparece en la prensa escrita que ha dado cuenta del fenómeno.

A pesar de la ausencia de un nombre, las personas que nos han guiado en este capítulo saben que forman parte de un mismo proceso: aquel que Betty llama el “boom”. Ellos y ellas, sin llegar a conformar una asociación como Les Toques Blanches, se conocen, saben del trabajo que desarrollan los otros, han participado juntos de capacitaciones y de las llamadas “giras técnicas” que tienen por objetivo generar sinergias entre los micro-empresarios, se han capacitado unos a otros y planificado juntos viajes al extranjero para conocer otras experiencias. Incluso hubo un tiempo que a través de la mediación de CONADI sí formaron una asociación de microempresarios. Esta asociación se orientaba al turismo y en ella participaron Betty Quilaqueo, Héctor Marín, Mauricio Painefil, los propietarios de la Ruka Melilef (o Meilef Mingako) e Irene Weche, entre otros. Tal como dice Betty “todo nació de la CONADI” y aunque actualmente aparezcan como empresarios independientes unos de otros, lo cierto es que conocen a sus compañeros de ruta. Entre toda esta interacción no surgió, sin embargo, una caracterización unificada respecto del ala alimentaria del proyecto, al contrario hemos visto que son muchos los conceptos que se asocian al estilo gastronómico: mapuche, étnico, local, intercultural, campesino, natural, sano, etc.

Esta profusión de conceptos no echa por tierra la posibilidad de que estemos efectivamente frente a un estilo, sino que amplía sus definiciones y caracterizaciones. Así, si en un principio podía parecer que la gastronomía mapuche se identificaba ante

todo por una cierta etnicidad, ahora se nos presenta una definición más compleja donde se intersectan identificaciones y evocaciones que sin embargo mantienen cierta unidad.

En relación a los modos de describir el estilo hay una clara diferencia entre quienes se dedican al catering, es decir, a la restauración colectiva y quienes tienen un restaurante. En el marco de los cócteles o el catering la tendencia manifiesta es destacar una pertenencia específica (mapuche) y/o el carácter cultural de lo que se presenta a través de conceptos como “étnico” o “intercultural”. Quizá porque en ese contexto la presencia de preparaciones pública e históricamente reconocidas como mapuche es mayor, la marcación o identificación de los cócteles es más precisa. Pero los cócteles son también un espacio del “glamour”, como le dijo a Betty una amiga, y por lo tanto el discurso que los produce no solamente enfatiza su etnicidad sino una forma específica de etnicidad asociada al glamour o la sofisticación. Diremos, entonces, que la gastronomía mapuche es caracterizada primeramente como étnica y glamourosa³⁷⁵.

Una vez que avanzamos hacia los discursos que rodean a los restaurantes las definiciones se complejizan mucho más. Pensemos primero en el taller gastronómico del lago Budi. Antes de esa instancia todo (folletos, conversaciones, página web) informaba sobre “gastronomía mapuche”, pero Luzmira aclaró que haríamos “comidas campesinas” agregando así un nuevo concepto más tarde retomado y reforzado por Zuny. De hecho el nombre del restaurante “Zuny Tradiciones. Sabores y Saberes del campo” no deja espacios a la duda: la cuestión campesina es central. A través de Zuny sabremos también de la importancia de lo “natural”, de alejarse de los transgénicos y de la comida rápida para proponer una restauración donde, respetando los sabores naturales, se consiga ofrecer “comidas de campo”. Finalmente Mari asocia este tipo de cocina con hacer economía, con aprovechar los alimentos al máximo y, por lo tanto, hemos sugerido que aspectos de clase están también presentes en la definición de la gastronomía mapuche.

Ahora bien, todo lo anterior son autodefiniciones o referencias de quienes crean esa gastronomía respecto de su propio trabajo. Pero para rastrear las múltiples

³⁷⁵ La RAE define glamour como “encanto sensual que fascina”, pero en el contexto de los dichos de Betty y, en general, en el marco de este trabajo creo más adecuado entender el concepto asociado a las ideas de refinamiento, sofisticación y belleza. Así, el decir que Betty agregó glamour a la cocina mapuche quiere decir que produjo un conjunto cuidado y elegante. Nótese que sofisticación no se usa como sinónimo de falsificación, sino de elegante y refinado.

coordinadas de definición debemos hacer también una escucha cruzada que considere tanto a cocineras y cocineros como a comensales y clientes. En otras palabras, la forma en que estos últimos perciben la gastronomía mapuche debe ser considerada para establecer un marco de comprensión porque aquello que parece ser la clave de la autodefinición puede torcerse en la visión de los otros. Esto es claro sobretudo respecto de Zuny Tradiciones. Sabemos que tanto ella como su hija, las dos pilares del proyecto, enfatizan varios aspectos por sobre el étnico para retratar su trabajo, de hecho cuando le pregunté directamente a la Sra. Zuny si ella hacía comida mapuche me respondió tajantemente que no, que hace comidas campesinas y sin embargo la percepción del restaurante tiende a definirlo como étnico. Gonzalo Bravo me propuso conocer ese restaurante por su carácter étnico. Todos los informantes que me sugirieron ir allí, incluida Betty, destacaban que era la única y más lograda expresión del “boom mapuche” que podría encontrar en Temuco. Incluso Patricia Bahamondes que había gestionado la contratación de Mari para dictar el taller de alimentación saludable, destaca el carácter étnico de la oferta de Zuny Tradiciones por sobre su caracterización como saludable:

“Salió la posibilidad de hacerlo con la Zuny, porque una de las personas la conocía y había ido varias veces a almorzar a su restorán y ahí se dijo bueno, no es comida saludable, en el sentido que no es baja en calorías, porque la quínoa es rica, pero es alta en calorías, porque uno de los menú era la quínoa, pero se manejo el tema en vez de ponerle cocina saludable, cocina como étnica, entre fusión, mapuche, porque en el fondo lo que hace la Zuny es recuperar algunas tradiciones”.

Como desde el punto de vista de Patricia lo saludable es sinónimo de bajo en calorías, varios de los platos que Zuny ofrece en su restaurante y que reproduciría en el taller no podían ser definidos como tal, por eso subsanaron esta especie de falta otorgando más énfasis a aspectos culturales. En la definición que hace Patricia aparece la idea de “fusión” (de cocina fusión), que parece ser un concepto común para intentar caracterizar la gastronomía mapuche. En un reportaje sobre Zuny Tradiciones emitido por un canal de televisión regional un cliente declara: “Si alguien quiere conocer de verdad lo que significa un poco de la comida fusión de la Araucanía, recogiendo tradiciones distintas de alimentación y de gastronomía tanto mapuche como más tradicional campesina, la Zuny es el lugar para venir”. Betty también utilizó le término fusión para nombrar a los catutos que inventó y el nombre “cóctel intercultural”, si bien no refiere necesariamente a la fusión de dos términos o más, indica que la gastronomía mapuche se entiende como el producto de una relación entre dos o más “culturas”. ¿Qué se fusiona?, ¿lo mapuche y lo campesino?, ¿la etnicidad y la clase?, ¿lo antiguo y lo nuevo?, ¿la rusticidad y la sofisticación? Y

¿qué “culturas” se relacionan?, ¿la mapuche y la huinca?, ¿la mapuche y la nacional?, ¿la alta y la baja cultura?

La última vez que estuve con Zuny (en el año 2011) me contó entusiasmada que Augusto Merino, crítico gastronómico de *El Mercurio* que escribe bajo el seudónimo Ruperto de Nola, había estado en el restaurante y escrito sobre él en muy buenos términos. Busqué la columna para observar qué identidad le otorgaba Merino a Zuny Tradiciones. El artículo publicado el día 15 de mayo del 2011 se titula *De mote`mei a “berries”. La ruta culinaria de Temuco* y narra las andanzas de Merino por Temuco y algunos pueblos cercanos³⁷⁶. Las líneas dedicadas a Zuny Tradiciones son pocas, pero elogiosas: “Un día fuimos, magníficamente dateados, a la picadita (no es propiamente “picá”) de la señora Zuny, que se llama Los Acacios, a comer comida del verdadero pueblo temucano. Fue un punto alto del breve recorrido”. La cazuela es descrita como “muy campesina” y aunque el autor dice haber probado dos tipos de mote (de trigo y de maíz), tortillas al rescoldo, piñones guisados, papas con cochayuyo y quínoa, no hace referencia alguna al posible raigambre mapuche de las comidas. Las referencias a Zuny acaban así: “Nos fuimos hundidos hasta las verijas en autenticidad, en ausencia de remilgos, en tradición y desplante”. Merino caracteriza a Zuny Tradiciones del mismo modo que su dueña, enfatizando el carácter campesino de las comidas. No habla de fusión, ni etnicidad y aunque las referencias al “verdadero pueblo temucano”, la “tradición” y la “autenticidad” pudieran ser un guiño etnicista, lo cierto es que perfectamente podrían estar aplicadas al campesinado.

En cambio en el suplemento de “Hoteles, restaurantes y casinos” del diario *Las Últimas Noticias* el restaurante Los Acacios es definido como “La mejor picada mapuche de Chile”. En la nota publicada el 22 de mayo del 2012 se describen los platos que es posible encontrar y se hace énfasis en la “pureza” de los productos utilizados aduciendo que las semillas son “curadas” por la propia Sra. Zuny en un “huerto campesino”. Este acercamiento, a diferencia del de Merino, caracteriza al restaurante al mismo tiempo como étnico y campesino, mientras que los productos utilizados son asociados nuevamente al campo, lo sano y lo natural.

Desde el punto de vista de los comensales y en el marco de los discursos públicos sobre Zuny Tradiciones o Los Acacios, las evocaciones múltiples y las formas

³⁷⁶ En este artículo se hacen breves referencias a la iniciativa turística del lago Budi, en particular a las rukas, y a la pastelería-restaurant de Elisa Cea en Currarrehue, cuya comida es definida únicamente como “casera”.

distintas de identificar el estilo gastronómico allí propuesto se suceden, sin embargo pareciera que inevitablemente un manto de etnicidad recubre al restaurante. A pesar de que su dueña intenta definir su trabajo como “comidas de campo” la percepción de su propuesta no puede sino estar signado por lo étnico y ella lo sabe: “Mucha gente piensa que acá hacemos comida típica mapuche, imaginando que los mapuche sólo comen catuto y legumbres, cuando lo cierto es que los mapuche comen de todo”³⁷⁷

Y es que el mensaje oral y explícito de Zuny que acentúa la cuestión rural se acompaña de una serie de elementos que llaman la atención sobre los mapuche. Por ejemplo: ella misma ataviada de manera tradicional en algunas fotografías, la decoración y cielo falso del restaurante que evoca una ruka, el mural que adorna la pared exterior de Zuny Tradiciones donde se representa a dos mapuche. En este sentido la definición de las comidas como “campesinas” no impide que paralelamente el restaurante se presente como cercano a lo mapuche.

En definitiva, la gastronomía mapuche encierra múltiples identificaciones y sentidos, y la ausencia de un discurso unitario, como el de Les Toques Blanches, así como de un nombre propio públicamente establecido dificulta los intentos por definir el contenido ideológico de este estilo. Sería un error pretender que alguno de los conceptos con que se define esta propuesta es el definitivo. Que sea sana no es menos importante que su identificación como campesina, y así con todos los pares de conceptos que podríamos hacer. No es mi intención simplificar lo que se ha dicho respecto de la gastronomía mapuche y reducirla a una de sus posibles definiciones, pero me interesa destacar porqué pienso que todos los conceptos descriptivos que la rodean se engarzan sin producir contradicciones.

Diré que la gastronomía mapuche es descrita y, por lo tanto, construida a partir de cuatro ejes: a) el eje de lo natural y lo saludable; b) el eje de lo campesino y la ruralidad; c) el eje de la etnicidad; y d) el eje de la sofisticación y el glamour. Estos cuatro ejes operan paralelamente y sin conflicto porque si ponemos en el centro la categoría indígena veremos que cada uno de ellos da lugar a argumentos que se intersectan para crear a los mapuche, y que ya han aparecido antes en este trabajo. Veámoslo uno a uno. El primer eje – de lo natural y lo saludable – remite a la mirada que hace de los pueblos indígenas los guardianes de la ecología, los grupos que tienen una relación privilegiada y respetuosa con la tierra y sus recursos, las personas

³⁷⁷<http://www.lun.com/Pages/NewsDetail.aspx?dt=2012-05-2&NewsID=0&BodyID=0&PaginaId=2&SuplementID=29>. Suplemento Hoteles, restaurants y casinos. Las Últimas Noticias. (Consultado el 22/05/ 2012).

que conocen y aman la naturaleza. Si recordamos las razones que hacen de las mujeres mapuche las más capacitadas para cuidar las semillas de porotos veremos que este tipo de argumento se encuentra a la base³⁷⁸. En este sentido las llamadas “curadoras de semillas”, en tanto mujeres que tienen una tradición ligada a la tierra que las habilita como cuidadoras del patrimonio natural, personifican una serie de valores que serían también propios de los mapuche como pueblo.

El segundo eje – de lo campesino y la ruralidad – llama la atención también sobre la cuestión ecológica pero ya no solamente en términos del tipo de vínculo que se tiene con el territorio sino sobre las formas de trabajar la tierra. Como indiqué algo más arriba los productos campesinos parecen ser en sí mismos y siempre más saludables que otros productos, y como proponen algunas de las empresas que abordamos en la segunda parte pareciera que lo “étnico” es también *naturalmente* sano. Pero el eje de la ruralidad remite además a otra línea de definición de los pueblos indígenas: aquella que asume que los pueblos indígenas son eminentemente rurales o, en su defecto, que los *verdaderos* indígenas son sujetos rurales. Por último la introducción de la variable campesina refuerza la idea anterior, es decir, que los mapuche pertenecen al campo y que allí es donde encuentran sus ventajas comparativas. Sabemos, sin embargo, que indígena y campesino son dos conceptos históricamente imbricados aunque no siempre operan superpuestos como en este caso. Lo que quiero decir es que si simplificamos al máximo la historia podríamos decir que los mapuche han sido sucesivamente indios, campesinos e indígenas, lo cuál podríamos expresar también de este modo: han sido raza, clase y sujetos étnicos. En los discursos sobre la gastronomía mapuche, sobretodo en los de Luzmira y Zuny, campesino y mapuche no aparecen como dos momentos distintos sino que están unificados, como si la mapuchidad no fuera un cuestión *meramente cultural* sino la expresión de distintos tipos de relaciones de poder y dominación. Desde la intersección de factores que producen a los mapuche parece levantarse una autorepresentación que se expresa en la gastronomía mapuche, una autorepresentación que supera la imagen de los mapuche como parte de un campesinado empobrecido y desmarcado étnicamente, así como la imagen que los circunscribe únicamente como Otro cultural. Es interesante, sin embargo, que esta mirada sobre sí mismo coincida con la conceptualización actual que el Estado hace respecto del pueblo mapuche. El concepto mismo de “desarrollo con identidad” es clave para comprender que los “beneficiarios” se conceptualizan al mismo tiempo como pobres y como indígenas. De

³⁷⁸ Sobre la relación pueblos indígenas biodiversidad ver Capítulo II, apartados De popular a indígena y De regional a mapuche.

alguna manera las políticas públicas parecen estar reconociendo que los mapuche sufren tanto la injusticia cultural como la económica y, por lo tanto, han incentivado un modelo (la etno-empresa) para intentar subsanar ambos problemas con un mismo gesto. Ahora bien, que el Estado reconozca la pobreza y la etnicidad no quiere decir que las políticas sean menos culturalistas o que no se fundamenten en una imagen esencialista de los mapuche, al contrario el plan se basa en superar la pobreza invirtiendo en cultura. Una cultura que se presume estable.

Los últimos dos ejes –aquel que enfatiza la etnicidad y el que destaca el “glamour” de la gastronomía mapuche – están, desde mi punto de vista, asociados fuertemente al fenómeno multicultural. El primero porque la tendencia general es a visibilizar una frontera que demarca/crea diferencias culturales. Esa demarcación ya no se entiende como una falta al criterio de igualdad como valor democrático sino, al contrario, como un ejercicio necesario para la igualdad y la democracia. Esta idea es materia de debate y ciertamente pone sobre la mesa problemas sin resolver, pero desde mi perspectiva es aun más problemático que la demarcación de las diferencias (por supuesto estabilizadas y construidas y no por ello menos reales) se manifieste como mercantilización de la diferencia. He ahí nuestro último eje: la asociación entre sofisticación y pueblos indígenas, aunque más bien deberíamos decir entre sofisticación y determinadas materialidades asociadas a los indígenas. El glamour y la sofisticación se asocian a la gastronomía mapuche más o menos del mismo modo que se asocia a los productos étnicos o indígenas en la Cocina Chilena Renovada, es decir, como una cualidad que viene a revestir a las comidas mapuche de una dignidad que las iguala a otras comidas. De algún modo la sofisticación o refinamiento de las comidas mapuche opera como una especie de blanqueamiento que las vuelve deseables, al mismo tiempo que estabiliza la distancia entre la cocina mapuche y la gastronomía mapuche. Ambos conceptos –glamour y sofisticación – se asocian también a los indígenas en la medida que hoy consumir etnicidad aparece como la consecuencia de un gusto sofisticado, de ahí que los productos llamados étnicos se encuentren de lleno en el mercado gourmet y en la alta cocina.

Las formas de dotar de sentido a la gastronomía mapuche no surgen en el vacío ni son, ciertamente, la reproducción perfecta en boca de los sujetos del discurso hegemónico. Por los discursos sobre el estilo transitan ideas que podemos rastrear en distintos escenarios, tal como he intentado hacer, pero ello no quiere decir necesariamente que las cocineras y pequeños empresarios que han creado esta gastronomía están alineados ideológicamente con el tipo de argumentos que he

propuesto, es decir, aquellos que relevan el vínculo de los pueblos indígenas con el medioambiente, la ruralidad, la diferencia cultural y un cierto glamour. Pienso que es más acertado considerar estos discursos como el contexto donde surge la gastronomía mapuche y, por lo tanto, ese estilo no puede sino narrarse empapado de ellos aun cuando siempre quedan espacios de tensión que en nuestro caso están dados por la cuestión de clase. La posibilidad de que las creadoras y difusoras de la gastronomía mapuche la piensen no solamente como el producto de la diferencia cultural sino como el producto de la diferencia de clase social, o más bien como un producto que encarna distintas diferencias y desigualdades, es una grieta en el muro del culturalismo. La cuestión de cómo se imbrican clase y etnicidad en el mundo mapuche y cómo es posible observar esa imbricación desde el ámbito alimentario requiere mucho más trabajo que el que puedo ofrecer aquí, por ahora sólo puedo insinuar que ambas categorías están presentes en los intentos por definir la gastronomía mapuche.

La multiplicidad de sentidos asociados a la gastronomía mapuche y la ausencia de una definición común y simple, dos cuestiones que nos hablan de cómo los mapuche están pensando lo mapuche, no da cuenta de la incapacidad de los sujetos por autorepresentarse, al contrario, esa multiplicidad y esa ausencia sugieren que las coordenadas de la autorepresentación son múltiples y no reductibles a un solo criterio. La definición de la gastronomía mapuche y, por extensión, de *lo mapuche* es un proceso abierto. Es cierto que aquello signado como mapuche se ha ido estabilizando paralelamente al proceso de valorización, pero el significado, al menos en ciertos espacios, continúa en disputa.

VII.3.3 *Las élites*

Para comprender el fenómeno de la gastronomía mapuche no podemos dejar pasar el papel que han jugado determinadas élites en su creación y su fortalecimiento³⁷⁹. Desde el punto de vista de los grupos que han propiciado su aparición debemos considerar en primer lugar a Les Toques Blanches. Los llamados “encuentros con las etnias” que han sido centrales en la conformación de la Cocina Chilena Renovada - en

³⁷⁹ Utilizaré el concepto de elite para connotar la existencia de minorías que conforman lo superior en una jerarquía determinada. Entiendo que tomar un concepto que describe la cima de la sociedad en general, por ejemplo al modo de Wrigth Mills, para aplicarlo a personas, grupos y espacios que no están precisamente signados por el poder es una apuesta que requiere una mayor profundización y debate que el que puedo ofrecer acá. Es evidente que no estamos tratando con *La élite del poder*, pero no es menos cierto que el poder transita de manera diferencial por todos los espacios que abordamos en esta tesis. El poder derivado del saber, de los contactos, del prestigio, de los niveles de educación formal y del carisma, no es exclusivo de una minoría nacional sino que podemos observarlo en distintos niveles y grados, en este sentido lo que nos interesa es la superioridad en términos relativos.

tanto a través de ellos los cocineros han conocido nuevos ingredientes y aprendido formas de prepararlos - son instancias que incidieron fuertemente en la creación de la gastronomía mapuche. A pesar de los reclamos de Betty frente a los cocineros renovadores el sistema de “intercambios” que propuso Les Toques Blanches ha dado lugar a un modelo de relación entre cocineros profesionales y cocineras mapuche. Este modelo opera de la siguiente manera: un grupo de cocineros o estudiantes de cocina visitan a cocineras mapuche, ellas preparan algún platillo y posteriormente los visitantes reinterpretan ese plato o hacen una nueva versión utilizando para ello las técnicas y estéticas que han aprendido en su práctica profesional o en las universidades. Los encuentros suelen acabar allí, pero el espíritu que los anima implica la existencia de un tercer momento: aquel donde las cocineras mapuche cocinarán aplicando las técnicas y estéticas aprendidas de los profesionales. En Zuny Tradiciones este tercer momento se lleva a cabo. Los platos son montados procurando la belleza, la combinación de colores y texturas; las porciones tienden a la moderación; el sabor de los productos naturales es el valor más buscado; la creación antes que la repetición es la base de la propuesta gastronómica, de ahí que existan los piñones caramelizados, las salsas de avellanas o las sopaipillas con linaza.

Más allá de los encuentros con las etnias, Les Toques Blanches y en general el proceso de renovación de la cocina chilena puede entenderse como uno de los factores que hacen posible la gastronomía mapuche. La Cocina Chilena Renovada, como movimiento, puso en valor a la mayoría de los ingredientes “étnicos” que son la base de la gastronomía mapuche: la quínoa, el mote, los piñones, etc. Pero ante todo la renovación volvió deseables lo “étnico” y lo “indígena” desde el punto de vista gastronómico. Este paso, que es capital en el proceso de valorización, se da en el marco de un proceso general tendiente a la exhibición y mercantilización de la diferencia cultural, pero es fundamental dada su especificidad: la Cocina Chilena Renovada es el principal discurso que desde lo alimentario apela a la valorización de lo étnico y, en particular, de lo mapuche.

Les Toques Blanches y buena parte de los cocineros renovadores que pertenecen a otras asociaciones conforman la élite de la restauración en Chile. Ello no quiere decir que sean los mejores cocineros, ni los que ganan más dinero, ni que trabajen en los restaurantes más visitados, sino que han conseguido legitimarse como la voz más idónea para hablar de la cocina chilena y de la alta cocina. Además los cocineros renovadores mantienen una relación estrecha con los poderes económicos y políticos a nivel nacional. La posición privilegiada o de élite se manifiesta en, al menos, tres

aspectos. Primero en que Guillermo Rodríguez fuera durante largos años el cocinero de gobierno; segundo en que LTB sea el grupo que acompaña a ProChile en las giras internacionales que buscan promover la exportación; y, por último, en la importancia que LTB han cobrado en el ámbito académico, principalmente en INACAP la principal escuela de cocina del país. La Cocina Chilena Renovada o de vanguardia, como movimiento, ha influido de manera determinante en la restauración nacional. No solamente porque algunos de los ingredientes que conforman el núcleo de este estilo, fundamentalmente el merkén y la quínoa, comenzaran a ser adoptados por la restauración en general, sino sobretodo porque ha posicionado a la cocina chilena y sus variantes regionales como una materia necesaria en los curriculums universitarios y en los discursos sobre la nación.

El segundo grupo de élite asociado la gastronomía mapuche es Liwen. Recordemos que los orígenes de este estilo se relacionan la ONG mapuche a la que estaba vinculada Betty Quilaqueo. Es en el marco de las actividades que realiza Liwen que emerge por primera vez la necesidad de contar con una alimentación acorde con el trabajo de la ONG, una alimentación que como Betty expresa tuviera “identidad”, lo cuál quiere decir identidad mapuche. A partir de allí Betty comenzará a desarrollar cócteles mapuche y será también allí y por mediación de su marido que los cócteles se transformarán en interculturales. Liwen representa, sin duda alguna, una parte de la élite intelectual mapuche. Quienes formaron o forman parte de la ONG son intelectuales reconocidos a nivel nacional y, por supuesto, a nivel de la Araucanía, y si seguimos a Betty en su lectura de las cosas tendríamos que decir que fueron ellos los ideólogos de los cócteles. A lo largo de nuestros encuentros Betty se esforzó en afirmar que ella no inventó nada sino que hacía lo que se le pedía, que ella es la “ejecutora de la cosa nomás”. Como no tuve oportunidad de observar el proceso que la condujo a la creación de los cócteles, no puedo distinguir entre su relato y sus prácticas concretas, es decir, no podemos saber en qué medida o grado los intelectuales de Liwen y en particular su marido influyeron en la creación de los cócteles y cuanto de ello correspondió a la iniciativa y creatividad de Betty. Contamos solamente con su declaración y me ceñiré a ella para decir que los cócteles mapuche e interculturales han sido creados en la práctica por las cocineras, pero que en el proceso de imaginarlos y nombrarlos parte de la elite intelectual mapuche ha estado implicada. Juntos, cocineras e intelectuales, han trazado un estilo que como veremos en el apartado siguiente implica repensar qué es mapuche y tiende a estabilizar ciertos contenidos culturales.

En el desarrollo de la gastronomía mapuche las elites intelectuales regionales, mapuche y no-mapuche, han jugado un doble papel. Por un lado han aportado de manera decisiva en la creación y definición de un estilo, y por otro se han convertido en sus principales clientes. Pensemos, por ejemplo, en el rol que ha cumplido CETSUR a través de las capacitaciones y el acompañamiento de los emprendedores, actividades que se enmarcan en las líneas de acción de la ONG: formación, fomento e investigación. Y recordemos que las universidades se han interesado particularmente por este estilo, por acompañar los actos oficiales con cócteles mapuche o interculturales. Como cuenta Betty el interés por la gastronomía mapuche trasciende a las facultades y carreras que por una cuestión disciplinar se han vinculado con el pueblo mapuche, de manera que tanto las universidades como algunas reparticiones públicas han adoptado este estilo como representativo de La Araucanía, del mismo modo que en el palacio de La Moneda se adoptó tiempo atrás la Cocina Chilena Renovada como representativo de la nación. Ciertamente la posibilidad de que la gastronomía mapuche pueda representar a la Araucanía nada implica respecto de las condiciones de vida del pueblo mapuche, ni anuncia necesariamente un cambio en las jerarquías étnicas y de clase de la región. Del mismo modo la incorporación de productos indígenas o étnicos en la Cocina Chilena Renovada no implica más que una integración, una valorización y un reconocimiento retórico de los pueblos indígenas. Quizá la demanda por gastronomía mapuche por parte de los organismos públicos de la región puede ser un ejemplo para investigaciones posteriores que busquen comprender cómo se está pensando la Araucanía y, puede ser, que entre las capas intelectuales y profesionales exista un discurso general que busca identificarla con los mapuche de una manera positiva, es decir, no como una zona de conflicto sino como un espacio de convivencia, o quizá como un espacio inter o multicultural. Nuestro enfoque desde lo alimentario tiene limitaciones y haría falta otro tipo de trabajo de campo para establecer si un discurso de ese tipo existe en la región, quiénes lo articulan y cómo se relaciona con el “boom mapuche”, de todos modos dejemos establecido que la gastronomía mapuche parece posicionarse como representativa de la Araucanía en los medios académicos.

Consideremos, por último, a los profesores y estudiantes universitarios que constituyen buena parte de la clientela de Los Acacios y que junto a otras personas conforman lo que su dueña define como una “clientela graneada”: “Aquí la gente es bien...¿cómo se podría decir? Como bien graneada, pura gente de oficina, puros profesionales”. El modo en que Zuny describe a su clientela es parecido a la “mezcla rara” que definió Betty como los principales consumidores de gastronomía mapuche:

hippie, orgánico, fifí, profesores universitarios y mapuches urbanos y con niveles educacionales superiores a la media. Zuny acentúa mucho más la cuestión educacional, mientras que Betty comienza su definición diciendo “estas cosas son, para mi gusto, de clase”, pero ambas aluden a las élites que hemos considerado. Desde el punto de vista de Betty las élites no-mapuche no son solamente élites intelectuales sino ante todo élites económicas. Ella lo pone de ese modo y lo ratifica cuando incluye entre los consumidores a las “señoras fifí” porque ese modo de delimitar a un grupo se basa exclusivamente en distinciones de clase.

Si volvemos atrás veremos que Betty dice provenir de una familia de “aburguesados”, su abuelo poseía maquinaria agrícola y sus tíos estudiaron en colegios particulares de Temuco. Después del matrimonio se incorporó a una familia de intelectuales en cuya casa era necesario caminar de puntillas entre los periódicos y los libros de su suegro. De esta manera Betty se posiciona dentro de una élite en el contexto mapuche y lo explicita diciendo que “dentro de nuestra cultura hay distintos niveles también”. Estos “niveles” los utiliza para diferenciar a su clientela mapuche: si va al campo propone un cóctel diferente en términos de preparaciones que si va a las oficinas de la CONADI y se encuentra con la “gente que se ha ido de la comunidad”.

La gastronomía mapuche - como proceso social y como estilo de restauración - se presenta como una puerta interesante para observar a las élites intelectuales de la región en su relación con lo mapuche y los mapuche, y sobretodo para apreciar la existencia de “niveles” entre los mapuche. Esta última cuestión es particularmente importante en un contexto ideológico que tiende a homogeneizar al pueblo mapuche según las coordenadas que hemos venido considerando: apego a la tradición, vínculo específico con el territorio, ancestralidad, ruralidad, etc. La única diferencia interna que el multiculturalismo concede a los mapuche tiene que ver con la ubicación geográfica y las diferencias definidas como culturales que de allí se derivan: lingüísticas, alimentarias, técnicas (en relación a la producción manual) y, en algunos casos, de actividad económica. En otras palabras, el espacio que habitan distintos subgrupos, aparentemente desde hace mucho tiempo, define diferencias internas que pueden ser asociadas a las mismas ideas antes mencionadas. Desde esta perspectiva que, por ejemplo, los pechuenche (habitantes de la cordillera) practiquen la recolección de piñones se considera propio de la tradición y la continuidad con los ancestros y anuncia una relación específica con el territorio. Frente a este tipo de acercamiento la cuestión de los “niveles” que Betty introduce ilumina un aspecto que aunque evidente suele ser obviado: las diferencias internas del pueblo mapuche que

no se explican simplemente *porque son mapuche* sino por una serie de variables sociales y económicas que inciden en las trayectorias familiares e individuales. En otros términos, las diferencias entre los mapuche no son necesariamente ni únicamente diferencias culturales. No se trata aquí de negar esas diferencias internas sino de comprender que el pueblo mapuche es complejo y que esa complejidad trasciende la cuestión geográfica/cultural. Las diferencias económicas, de clase y de nivel educacional que Betty pone sobre la mesa no pueden ser obviadas si nuestra intención es dar cuenta de un colectivo.

Betty es la única informante que se percibe a sí misma como parte de grupos específicos al interior del pueblo mapuche y que explicita la existencia de niveles, pero no es la única persona que podríamos, desde una mirada externa, situar en las élites mapuche. Tanto Mauricio Painefil como Héctor Marin tienen un acceso privilegiado al poder huinca regional. Conocen y son conocidos, pueden dialogar con funcionarios estatales y con organizaciones privadas porque manejan un saber y un poder otorgado por quienes ellos lideran. Yendo todavía más lejos podríamos estimar que los micro-empresarios étnicos, como categoría, conformen un grupo de élite, un grupo que por mediación de la CONADI y las capacitaciones ha establecido una amplia red de contactos, accedido a dineros públicos y desarrollado un negocio con mayores o menores posibilidades de éxito y ganancias, pero que en todo caso implica ampliar las posibilidades de trabajo. Si comparamos, por ejemplo, a la comunidad Llaguepulli con la comunidad Francisco Marilef de Carilafquén, es claro que en esta última la agricultura a muy pequeña escala es la única fuente de ingresos mientras que en el Lago Budi las familias pueden, al menos potencialmente, complementar sus ingresos del trabajo agrícola con el turismo.