



# 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](http://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](http://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](http://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



## **Agradecimientos**

A Jesús Contreras por su compromiso con este trabajo, por guiarme y acompañarme a lo largo de todo el doctorado y acercarme a la antropología.

A los miembros del Observatorio de la alimentación, un espacio abierto a la discusión, la colaboración y la amistad. En especial a Joan, Bárbara, Úrsula y Marco.

A Francesca Bayre, Fabiola Mancinelli y Elena Mamoulaki, compañeras imprescindibles que han leído partes de esta investigación, debatido conmigo sobre sus contenidos y formas, sugerido nuevas y mejores maneras de trabajar, y animado constantemente.

A Antonieta Vera y Lea Geler por cada una de las discusiones. Por contagiarme de curiosidad académica y compartir conmigo bibliografía que ha sido fundamental en esta investigación.

A Manuela Pérez, Florencia del Castillo y Andrea González que desde la arqueología me han ayudado a abordar imágenes y símbolos.

A Nora Reyes, Sandra Vera y Gabriela Urizar por leer, corregir y dar formato a este trabajo. Por acompañarme durante tanto tiempo y tantos momentos. Gracias por hacer de cada día en Barcelona un buen día.

A mi familia y amigos/as

Y en especial a todos quienes colaboraron en esta investigación. A las familias de Carilafquén que me abrieron las puertas de sus casas, sus cocinas y sus vidas. A Cristian Morales, Betty Quilaqueo y Margarita Ñampulef.



<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>9</b>
<b>1. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>9</b>
<b>2. MAPUCHES, ESTADO-NACIÓN Y ALIMENTACIÓN</b>	<b>16</b>
2.1. Observar la nación desde lo alimentario	16
2.2. Pueblo mapuche y Estado-nación: una perspectiva histórica	20
2.3. Estado- nación y formaciones de alteridad	28
<b>3. FUENTES Y TRABAJO DE CAMPO</b>	<b>34</b>
<b>4. SOBRE LA ESCRITURA Y LOS ANEXOS</b>	<b>44</b>
<b>PRIMERA PARTE:</b>	
<b>ENTRAR A LA NACIÓN POR LA COCINA: INGREDIENTES MAPUCHE EN LA COCINA CHILENA RENOVADA.</b>	<b>47</b>
<b>CAPITULO I UNA COCINA PARA UN NUEVO CHILE</b>	<b>47</b>
<b>I.1 Cocina Chilena Renovada</b>	<b>49</b>
I.1.1 El ayer	53
El gusto por lo extranjero	54
El problema nacional	57
<b>I.2 Desarrollando identidad</b>	<b>63</b>
I.2.1 Recuperación de los “platos típicos”	64
Charquicán Bicentenario	66
I.2.2 Nuestra gente, Nuestros productos	75
La cuestión del valor	80
I.2.3 La vanguardia desde la Araucanía	85
Cócteles de raro y conocido	88
Cóctel étnico	92
<b>CAPITULO II NUEVA PRESENCIA MAPUCHE</b>	<b>97</b>
<b>II.1 Mapuches en la cocina chilena</b>	<b>103</b>
II.1.1 De los frutos aborígenes a las clases populares. Una lectura de los Apuntes para la historia de la cocina chilena.	104
Frutos y Preparaciones	110
La alimentación de las clases populares	114
<b>II.2 El giro renovador: etnicizar la cocina chilena</b>	<b>120</b>
II.2.1 De popular a indígena: el mote y los porotos	122
II.2.2 De regional a Mapuche: el caso de las papas	126
II.2.3 Viejos ingredientes para renovar la cocina chilena	131
<b>II.3 Etnicizar la cocina, etnicizar la nación</b>	<b>136</b>

II.4	<b>Multiculturalidad y reconocimiento</b>	<b>147</b>
<b>SEGUNDA PARTE: LA CULTURA COMO RECURSO ECONÓMICO: VENDER ETNICIDAD.</b>		<b>165</b>
<b>CAPITULO III ESPACIOS DE COMERCIO MAPUCHE</b>		<b>179</b>
III.1	<b>Espacios locales: Pitrufquén y Carilafquén</b>	<b>179</b>
III.1.1	El ají y el merkén	184
III.2	<b>Espacios turísticos: Villarrica y el Centro Cultural Mapuche</b>	<b>190</b>
III.2.1	Centro Cultural Mapuche	192
<b>CAPITULO IV ÉTNICO GOURMET</b>		<b>203</b>
IV.1	<b>Frutos del Parador y Huerto Azul: territorio y localización.</b>	<b>205</b>
IV.2	<b>Etnia: Justicia económica y social</b>	<b>217</b>
IV.3	<b>Chilifromchile: mitología de la nación</b>	<b>227</b>
IV.4	<b>Origen ChileanGourmet: etnicidad saludable</b>	<b>236</b>
IV.4.1	Un merkén para la exportación	242
IV.4.2	Los productos Origen ChileanGourmet	248
<b>CAPITULO V UNA APROPIACIÓN LEGITIMADA</b>		<b>259</b>
V.1	<b>Apropiación</b>	<b>259</b>
V.2	<b>Identidad, Valores y Funciones</b>	<b>261</b>
V.2.1	El merkén en tránsito	265
V.3	<b>Mitologías Legitimadoras</b>	<b>269</b>
V.3.1	La cuestión de la tierra	269
V.3.2	Ancestralización y exotización	274
V.3.3	Todos juntos, una nación	278
V.4	<b>Los productos étnico-gourmet y la industria</b>	<b>282</b>
<b>TERCERA PARTE: LOS MAPUCHE EN LA VALORIZACIÓN</b>		<b>291</b>
<b>CAPITULO VI ETNOTURISMO</b>		<b>305</b>
VI.1	<b>“Naturaleza y Cultura Ancestral en el Lago Budi”</b>	<b>311</b>
VI.1.1	Como llegar	317
VI.1.2	“De la mano de una de las culturas vivientes más antiguas del mundo”	318
VI.1.3	Comer en Llaguepulli	336
VI.2	<b>Etnoturismo: producción de etnicidad en el proyecto multicultural</b>	<b>353</b>
VI.2.1	¿Capacitaciones para la auto-representación?	353
VI.2.2	Educar para valorar	360
VI.2.3	Mejorar la imagen sin blanquearla	362
VI.2.4	Turismo y política	366
VI.2.5	Gastronomía Mapuche: novedad en medio de la tradicionalización.	370

<b>CAPITULO VII RESTAURACIÓN MAPUCHE</b>	<b>375</b>
<b>VII.1 De Mapuche a Intercultural: Betty Quilaqueo y los orígenes de los cócteles</b>	<b>384</b>
VII.1.1 Cócteles de segunda generación	403
<b>VII.2 Comidas con identidad</b>	<b>412</b>
VII.2.1 Elementos principales	421
<b>VII.3 Tres claves para leer el “boom mapuche”</b>	<b>426</b>
VII.3.1 Pequeña etnoempresa alimentaria: un destino circular	427
VII.3.2 Cócteles v/s Restaurantes: identificaciones.	430
VII.3.3 Las élites	437
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>443</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>465</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>471</b>
<b>Glosarios</b>	<b>473</b>
<b>Menús</b>	<b>482</b>
<b>Productos Mapuche gourmet</b>	<b>488</b>
<b>Mapas</b>	<b>492</b>





# INTRODUCCIÓN

## 1. Preguntas de investigación

Mi primera aproximación a la alimentación como materia susceptible de ser estudiada desde las ciencias sociales fue al mismo tiempo la primera vez que me interesé por el pueblo mapuche en términos académicos. Antes, como muchos estudiantes de ciencias sociales en Chile, los mapuche y su situación representaban una preocupación política que podía o no plasmarse en el trabajo universitario. Me acerqué a las comunidades de Carilafquén, en la Araucanía, para intentar dar cuenta de la cocina mapuche de ese sector y aportar así a una línea de investigación que aunque incipiente ya contaba con referentes importantes en las etnografías de Campos (1994), Caro (1986), Valenzuela (1981) y Montecino (2005). Pero una vez que la pregunta sobre la cocina mapuche se instaló en mí y la percepción selectiva comenzó a operar en todo momento y lugar, observé un fenómeno que cambiaría el rumbo de mis intereses y de esta investigación. Además del discurso sobre la cocina que las mujeres de Carilafquén me comunicaban y de las prácticas que observaba diariamente en el campo, existía otro discurso, paralelo y público, sobre qué alimentos y preparaciones son mapuche. Se trataba de dos relatos diferentes que tenían como centro la misma materia que más tarde comencé a llamar *lo mapuche*. Un discurso era privado y femenino, informaba sobre una cierta continuidad de prácticas pero también sobre una serie de cambios, era referido la mayoría de las veces a la necesidad y se basaba en la distinción entre alimentación ritual y festiva, como más mapuche, y alimentación cotidiana. El otro discurso, público y no únicamente femenino, presentaba ciertos alimentos mapuche como un bien preservado pero, al mismo tiempo, necesitado de preservación; como un valor en sí mismo que sin embargo es poco valorado; y a la cocina mapuche, en general, como un universo de tradición donde se originan las raíces de la cocina chilena. Sin tratarse de discursos opuestos, cada uno enfatizaba aspectos diferentes y daba cuenta de una manera particular de entender lo mapuche.

En la medida que fui profundizando en el discurso público, prestando atención sobretudo a la forma elogiosa en que los cocineros profesionales hablaban de los productos mapuche y de los mapuche, comenzaron a surgir las preguntas que intento abordar en esta tesis: ¿en qué contexto o circunstancias una serie de elementos que han sido históricamente negados y despreciados como parte de la cultura nacional se convierten en la condición sine qua non de la existencia misma de esa cultura?

Pregunta que podría expresarse también así: ¿en qué contexto o circunstancia el pueblo mapuche deja de ser representado como un lastre y pasa a ocupar un lugar central en el imaginario nacional? Ésta última formulación expresa dos cuestiones importantes. Primero que solamente en determinadas circunstancias los mapuche son concebidos como valiosos para la nación; segundo que existe más de una representación sobre el pueblo mapuche. Evidentemente no son los mapuche en su totalidad y variabilidad objeto de discursos elogiosos. El largo conflicto por el control territorial y, en algunos casos, autonomía política que enfrenta a comunidades y organizaciones mapuche con el Estado es bien sabido y la imagen de los mapuche como terroristas, derivada de ese conflicto, debe ser una de las representaciones más potentes que circula en el país respecto de los pueblos indígenas<sup>1</sup>. Así, en el contexto de la lucha política y las demandas por derechos, los mapuche no han dejado de ser vistos como un obstáculo al progreso económico y social.

La imagen de los mapuche que emerge desde el ámbito alimentario es, por lo tanto, una posibilidad entre otras – ¿cómo se produce esta imagen?, ¿cómo se produce y marca la Otredad?, ¿quiénes participan de esa producción? – y no es exclusiva de ese ámbito. Al ampliar el radio de mis intereses y observaciones se hizo evidente que una figura tradicionalizada y valiosa de los mapuche, cercana a la idea del buen salvaje pero al mismo tiempo cubierta de sofisticación, transitaba por ámbitos diversos y que el espacio de la alimentación representaba un caso. Aquello que en un primer momento trabajé como un discurso público sobre lo alimentario mapuche, en particular sobre determinados productos marcados como tal, fue tomando la forma de un discurso público sobre lo mapuche y los mapuche en general que podía percibirse en muy distintos niveles: en la propaganda de los candidatos a ocupar cargos públicos, las políticas públicas, los souvenirs turísticos, las teleseries, en tiendas de vestuario y decoración, tiendas y muestras de artesanía, en la prensa escrita y las revistas. Todos estos escenarios, aunque muy diferentes entre sí, posicionan elementos mapuche o a los mapuche en tanto pueblo como parte de un todo, por ejemplo: las tiendas de souvenirs están dedicadas a Chile, la joyería y el trabajo textil mapuche que se

---

<sup>1</sup> La asociación que se establece entre el pueblo mapuche y el terrorismo se basa en que algunas organizaciones mapuche y determinados actos desarrollados en el marco de las luchas territoriales han sido definidos legalmente como terroristas. Quienes han tomado parte en acciones como cortes de carreteras, quema de camiones madereros y ocupaciones temporales de predios en disputa han sido juzgados a través de la Ley Antiterrorista (más adelante me detendré en ella), bajo el supuesto que dichos actos tienen como finalidad infundir terror. El uso de la violencia en la acción política no es la única estrategia mapuche, sin embargo es la que recibe mayor atención mediática. El uso del término terrorista es el corolario del discurso que asocia a los mapuche con la violencia y que propaga la imagen de un joven encapuchado lanzando una piedra o alzando un palo en medio del campo y frente a un contingente policial como si fuera representativa.

presenta en algunas tiendas de vestuario y decoración forman parte de propuestas inspiradas en “los pueblos indígenas”, los platillos mapuche que recogen revistas de gastronomía suelen estar bajo el título “cocina chilena” o “cocinas étnicas”. En definitiva ninguno de estos escenarios habla exclusivamente de los mapuche y la tendencia general es a incluirlo como un elemento nacional. Aunque en los discursos provenientes del ámbito de la política institucional es bastante obvio que la valoración de *lo mapuche* está sujeta a una particular idea sobre la nación deseada, en el ámbito alimentario se aprecia la misma orientación.

La multiplicidad de contextos donde es posible observar que lo mapuche se presenta al mismo tiempo como tradicional y sofisticado, sumado al hecho de que los discursos sobre los mapuche engarzan con aquellos sobre la nación dio origen a la hipótesis principal de este trabajo: que la presencia transversal de *lo mapuche* representado de una manera que acentúa un cierto carácter étnico y tradicional, y asociado a un gusto sofisticado, es la manifestación de un proceso general de valorización que se materializa en diferentes ámbitos, entre ellos, el alimentario, y que dicho proceso de valorización es productivo en relación a la nación y al pueblo mapuche.

En este sentido, el proceso que abordaré, si bien se basa en los mapuche, tiene una orientación nacional y va de la mano con otros procesos que ocurren a ese nivel, en particular, con la lógica multicultural que caracteriza al Chile post-dictadura<sup>2</sup>. Así, a la pregunta ¿cómo se produce *lo mapuche*? le sigue casi necesariamente ¿cómo se produce lo nacional y cómo se integra ahí lo mapuche? y de la nación hay solamente un paso hasta el Estado.

La fuerza del Estado en la construcción de la nación, definición de lo nacional y de los contingentes minorizados o marcados a través de la raza o la etnicidad al interior de la nación, no puede obviarse. De hecho la observación de Gellner (1983) respecto de que el nacionalismo “crea” al Estado y éste, a su vez, a la nación, parece expresarse de manera cabal en Chile. A mediados de los 80<sup>0</sup>, el historiador Mario Góngora propuso que “La nacionalidad chilena ha sido formada por un Estado que ha antecedido a ella” y que “Chile ha sido, pues, primero un Estado que sucede, por unos

---

<sup>2</sup> En el segundo capítulo presentaré el proceso a través del cuál se fue instalando la multiculturalidad como forma social deseable y el cariz específico que toma en el contexto nacional. En todo caso adelantemos que durante la dictadura, es decir hasta 1990, la multiculturalidad no tenía presencia pública ni como concepto ni como posibilidad política. Ello no quiere decir que no hubieran intentos por poner en valor lo indígena o discursos que situaran a los mapuche como un origen nacional deseable, pero las ideas de igualación de valor y diversidad que están en el corazón del proyecto multicultural, así como la consecuencia quizá inesperada de la mercantilización, no estaban presentes.

acontecimientos azarosos, a la unidad administrativa española, la Gobernación, y ha provocado, a lo largo del siglo XIX, el salto cualitativo del regionalismo a la conciencia nacional” (1986:38-39). Esta visión, compartida por otros historiadores y humanistas, respalda la posibilidad que “la nación surja *de hecho* desde el Estado, que sea el Estado el que “construya” *de hecho* a la nación” (Rojo, Salomone y Zapata 2003:39). Alfredo Jocelyn-Holt explica así la forma en que el Estado (oligárquico) construye la nación:

“El estado recurrió a todo el instrumental simbólico entonces disponible: retórica, historiografía, educación cívica, lenguaje simbólico (banderas, himnos, escudos, emblemas, fiestas cívicas, hagiografía militar, etc.). Podría añadir –a la luz de la vasta literatura analítica reciente sobre el fenómeno del nacionalismo– que este esfuerzo extraordinario *desde arriba* resulta en una “comunidad imaginada” que se funda y que es, de hecho, la versión hegemónica del nacionalismo en la historia de Chile desde el siglo XIX hasta hoy” (1997:42)

Hablar de la nación, en Chile, es hablar del Estado. A esta conjunción llamaremos Estado-nación, mientras que utilizaré la palabra Estado como sinónimo de aparato estatal, es decir, la institucionalidad estatal. Las referencias al Estado son recurrentes en este trabajo no solamente porque nación implica Estado, sino también porque tratar de comprender al pueblo mapuche en tanto contingente marcado étnicamente implica decir al mismo tiempo Estado-nación. Me detendré en esta relación algunas páginas más adelante, pero lo que intento sostener es que los mapuche son alterizados, es decir, signados como Otros étnicos, raciales o culturales en contraposición al conjunto de los nacionales que se suponen “blancos” o, al menos, desmarcados étnica y racialmente. En otras palabras, los mapuche en tanto colectivo alterizado no existen sino en el marco del Estado-nación.

Ahora bien, más allá de estas opciones teóricas el Estado devino un actor principal de esta investigación en el trabajo de campo y en los documentos que dan cuenta del discurso que valora a los mapuche. Las informantes explicaban sus experiencias en referencia a políticas estatales específicas que han incidido en su trayectoria laboral; los profesionales implicados, por ejemplo, en la producción para la exportación de alimentos mapuche habían recibido financiamiento estatal; los cocineros que promulgan las bondades gastronómicas de los productos mapuche no solamente trabajan para el Estado, sino que muchas veces operan como funcionarios para-estatales. Así, la importancia que ha cobrado el Estado a lo largo de la tesis no es simplemente producto de mis particulares intereses, sino que responde a la descripción del fenómeno que tenemos entre manos.

En el proceso de valorización y producción de lo mapuche, el Estado es un actor fundamental pero ello no implica que el proceso en cuestión sea impuesto *desde arriba*, ni que los demás actores involucrados sean marionetas de un poder estatal inmanejable. Las relaciones entre el Estado y la sociedad civil y, en particular, entre el Estado y los mapuche no son de simple imposición. Me parece más interesante ver en los puntos de acuerdo y desacuerdo, en las tensiones entre el Estado y la sociedad civil, formas concretas de hegemonía. Si hay algo que se encarna en los actores involucrados en la valorización, incluso los actores estatales, es un pensamiento o, si se quiere, una ideología que está operando a nivel nacional y que podría definir como la suma de neoliberalismo y multiculturalismo.

El proceso de valorización pone determinados valores en juego que en el ámbito alimentario son fundamentalmente dos: valor económico y ético. Las cosas, que en nuestro caso son siempre o casi siempre comestibles, encarnan ambos tipos de valores al mismo tiempo y sabemos, siguiendo a Kopytoff (1986) y Appadurai (1986), que ambos están completamente relacionados. Así, por ejemplo, el merkén –un aliño al que dedicaré varias páginas en el capítulo IV- tiene un valor económico en tanto mercancía pero goza también de una valoración en tanto signo de tradición y autoctonía (entendida como origen geográfico local y/o americano). En este caso el valor “ético” del merkén, y de lo mapuche como aquello que lo dota de sentido, se ha traducido en valor económico, de ahí que haya devenido mercancía. Pero otros casos son diferentes. Si bien las comidas y productos mapuche, como categorías sin definición exacta, gozan de una valoración ética y, quizá, política y estética, basada en su antigüedad, su carácter local y/o americano, y una cierta exclusividad, son solamente algunos elementos al interior de esas categorías lo que han adquirido valor económico y/o aumentado su valor de cambio.

En términos generales podríamos decir que, en principio, la valorización se propone como un proceso distinto a la agregación de valor, donde lo primero no estaría signado por el valor de cambio. Sin embargo, es indudable que en todos los casos que observaremos e independiente de cuales hayan sido las intenciones iniciales, el valor económico y la ganancia está en juego. De hecho la valorización se ha expresado en la mercantilización de una serie de productos, objetos y prácticas que antes de lo que una informante llama el “boom mapuche” no poseían ni el valor de cambio ni el aura seductora de las mercancías. Desde este punto de vista podríamos decir que el proceso de valorización es en sí mismo un proceso de agregación de valor y que en

este contexto la *diferencia cultural* aparece como una ventaja comparativa de los mapuche.

El título, *De la cocina al Estado nación*, intenta expresar el enfoque que hemos adoptado, es decir, una mirada que desde el ámbito alimentario busca observar la presencia mapuche, sus formas de producción y representación en distintos escenarios. Además, el título manifiesta el tránsito de esta investigación que comenzó centrándose en la cocina para luego ampliarse y dar un giro desde lo étnico a lo nacional. En este sentido, si bien la cuestión mapuche y la comida será nuestra guía principal, en muchos pasajes cobrará más importancia la cuestión nacional, entendiendo siempre que ambas están profundamente unidas y que los discursos sobre lo alimentario son un soporte por donde transita la nación y la etnicidad. Aunque presentaré platillos e ingredientes no es mi objetivo principal analizarlos en sí mismos, sino que en tanto signos, por eso aunque el consumo alimentario estará presente dará más espacio a los discursos sobre alimentos y preparaciones.

El recorrido de esta investigación fue abriendo posibilidades de indagación imprevistas y sugerentes. Algunas de ellas forman parte de esta tesis, y otras solo se enuncian quedando pendiente su desarrollo para el futuro. Las lecturas, el trabajo de campo y la aproximación a las diferentes fuentes que utilicé, me permitieron dar forma a las preguntas de investigación, definir una ruta de trabajo y profundizar en ella, pero paralelamente presionaban hacia la ramificación e insinuaban nuevas vías. Ha sido una decisión no tomar algunos de esos desvíos. Me refiero en particular a tres cuestiones. La primera tiene que ver con la delimitación del objeto de estudio, la segunda con las categorías que he privilegiado y la tercera con la perspectiva adoptada. Nuestro objeto o fenómeno es un proceso concreto de valorización que quise describir de manera relativamente amplia. Para ello hemos analizado los discursos de distintos actores involucrados (no todos) y hemos preferido no incluir las voces disidentes y contrarias al modo en que lo mapuche se incorpora en la idea de cocina chilena y, en general, al relato de lo nacional. Es importante advertir, sin embargo, que esas voces existen y que en Chile no se ha dado un proceso de positivización de la etnicidad total ni consensuado. Puesto que buscamos describir la valorización nos hemos concentrado en ella, pero existen discursos paralelos divergentes cuya incorporación nos permitiría dar cuenta de un fenómeno mayor que el abordado en esta tesis: el status general de lo mapuche en Chile. En cuanto a las categorías de análisis he privilegiado la marcación étnica, pero la valorización moviliza también cuestiones de clase. En otras palabras, el enfoque que propongo es una

posibilidad entre otras. Clase y etnicidad operan imbricadas y ello no es simplemente un aserto académico, es una relación o una tensión presente en el discurso y las identidades de los actores. En ese sentido, la valorización de lo mapuche involucra (no supera, ni modifica necesariamente) tanto a las jerarquías de clase como a las jerarquías étnicas. Este aspecto aparece en nuestra indagación en relación al ámbito de la restauración y en relación a las categorías de adscripción de los y las informantes mapuche, pero no constituye un eje en el análisis. La tensión clase/ etnicidad deja abierta, eso sí, una puerta importante que tiene que ver con la historia de la marcación de los contingentes aborígenes en América. Esta tesis no hubiera sido posible si la marcación étnica no hubiera comenzado a primar por sobre la definición de los indígenas como campesinos. La *campesinización de los indios* y la *eticización de los indígenas* son dos procesos históricos donde podemos ver como cambian las formas de marcación de grupos sociales y como clase y etnia operan de manera superpuesta. Con este trabajo solamente podremos aportar algunas hipótesis respecto del último proceso, la etnicización de los indígenas, pero veremos que la cuestión campesina mantiene una presencia importante. Por último, la perspectiva que he adoptado –centrarme en un caso para ver sus variantes y matices – no supone en modo alguno que el caso chileno sea excepcional. El peso de *lo cultural* en la determinación del orden social y en la política es un fenómeno que podemos apreciar a nivel mundial, así mismo la emergencia del ámbito de la alimentación como un campo donde se juega la nación y las identidades es una cuestión muy extendida. He privilegiado concentrarme en un caso concreto para ahondar en algunas de sus aristas y con la esperanza de que sea un aporte para futuras comparaciones.

Para observar el proceso de valorización y producción de *lo mapuche* en el ámbito alimentario y, su correlato, la forma en que es integrado al imaginario nacional, abordaré tres fenómenos diferentes e interconectados, cada uno de los cuáles completa una parte de esta tesis. En la primera parte, consideraré la emergencia y consolidación de la Cocina Chilena Renovada o de Vanguardia, un fenómeno propio del ámbito de la restauración<sup>3</sup>, donde se aprecia de manera privilegiada la vertiente

---

<sup>3</sup> A lo largo de este trabajo me limitaré a observar la forma en que los ingredientes mapuche son incorporados por la Cocina Chilena Renovada y el discurso que este estilo gastronómico articula respecto de esos ingredientes, de la cocina chilena, del pueblo mapuche y de la nación. Sin embargo, es necesario advertir que el ejercicio de rescate que define a la Cocina Chilena Renovada no se orienta exclusivamente a lo mapuche. La asociación de cocineros que ha liderado la renovación ha procurado acercarse a los pueblos Aymara y Rapa Nui, y algunos productos asociados a ellos se observan en los menús de los restaurantes de Cocina Chilena Renovada. Mi trabajo de campo y demás observaciones se limitan a los mapuche por dos razones. Primero porque de entre todos los ingredientes indígenas “rescatados” e incorporados en la “alta cocina”, los ingredientes mapuche son mayoritarios. Segundo, por la relevancia simbólica del pueblo mapuche desde el punto de vista de la mitología nacional. Como veremos a lo largo



política de la valorización. La segunda parte estará dedicada a la descripción y análisis de formas específicas de comercialización de productos definidos como mapuche. En particular consideraremos el comercio “gourmet” para observar la valorización en su forma económica. Finalmente, en la tercera parte, nos detendremos en el etnoturismo o turismo étnico y la incipiente restauración mapuche para apreciar cómo los mapuche se involucran en el proceso de valorización y la autorepresentación que de ahí se deriva.

## **2. Mapuches, Estado-nación y alimentación**

Esta investigación descansa sobre dos pilares: la relación entre alimentación y nación, y la relación entre el pueblo mapuche y el Estado-nación chileno. En este apartado me propongo explicitar cómo estoy entendiendo esas relaciones, desde qué perspectivas y cómo se pueden caracterizar desde ese posicionamiento. Para esclarecer la relación pueblo mapuche/Estado-nación trabajaré una perspectiva histórica y una perspectiva teórica, en tanto que para abordar la relación entre el ámbito alimentario y la nación me acercaré a la mirada de los estudios culturales.

### **2.1. Observar la nación desde lo alimentario**

Para abordar cada una de las tres partes de este trabajo me he servido de bibliografía específica y, por lo tanto, los referentes teóricos que he utilizado no conforman un cuerpo de conocimiento sobre una sola materia. En términos generales las lecturas me fueron sugeridas por el trabajo de campo y la escritura, por los nudos que se formaban y que era necesario analizar. Así, cuando la pregunta por las cosas como mercancías se presentó, me aproximé a determinadas lecturas. Luego, cuando fue necesario comprender cómo se encarna la multiculturalidad en Chile y América Latina, recurrí a otros autores y así sucesivamente. Por otro lado, el fenómeno a describir lejos de representar una arena particular se forma en el cruce de procesos globales y locales cada uno de los cuáles tiene su particular recorrido teórico: la valorización de los particularismos alimentarios (proceso más profundo en Europa, pero que se manifiesta con diferencias, por cierto, en América), la tendencia a la patrimonialización, las reformas constitucionales en América Latina que intentan encarnar el modelo multicultural, la re-construcción democrática en Chile, la nueva presencia indígena en América que Bengoa (2007) llama “emergencia indígena”, la gastronomía como una forma de arte y un discurso que trasciende lo alimentario, etc.

---

de este trabajo son los mapuche y no otro pueblo indígena el que se constituye en la parte india de la chilenidad y es, por lo tanto, en ellos que se encarnan las ideas de tradición y raíces.

La forma en que he recurrido a la teoría y las particularidades del objeto de estudio han incidido en un acercamiento teórico que antes de buscar una unidad responde al proceso de investigación, a las preguntas y necesidades que fueron surgiendo sobretodo a lo largo de la escritura. Por eso cada parte de las tres que presento se fue independizando y no todos los análisis propuestos llegarán a encontrarse.

La relativa falta de unidad teórica no quiere decir que las lecturas hayan sido simplemente fruto del azar ni que este trabajo sea estrictamente inductivo. Hay dos relaciones que a nivel conceptual sustentan y guían todo el proceso de investigación. Primero aquella que vincula el ámbito alimentario con la nación, y segundo la existente entre nación y etnicidad. Ambas relaciones, sin embargo, tienen un background teórico muy diferente.

El vínculo entre el ámbito alimentario y la nación, más concretamente la posibilidad de *ver la nación en lo alimentario*, ha suscitado algunas investigaciones específicas (Ivanovic 2004; Leizaola 2004, 2006; Laurioux 2003; Hubert 2000) y ciertamente forma parte del debate general respecto de la alimentación como fenómeno sociocultural. Sin embargo, me atrevería a decir que no representa un campo de estudio en sí mismo, sino que parece subsidiario de un tema más general y más tratado teórica y empíricamente: alimentación e identidades individuales y sociales. El trabajo de Calvo (1982) respecto del papel de las comidas en contextos de inmigración, de Fischler (1995) fundamental en el esclarecimiento del vínculo entre la identidad individual y el consumo alimentario, y en general la línea de investigación sobre cuerpo y alimentación, han avanzado en configurar la forma particular en que se vincula alimentación e identidad. Es decir, se ha logrado afirmar que la alimentación tiene cierta especificidad en relación a la identidad. En cambio no ocurre lo mismo con el binomio ámbito alimentario/nación, no es claro que dicha relación sea específica ni existe una aproximación que destaque cuál es la especificidad del ámbito alimentario en tanto soporte de discursos sobre la nación. En otras palabras la pregunta que continúa abierta es ¿qué aporta observar la nación en lo alimentario que no aporta el hacerlo en el arte, el deporte o en las manifestaciones del folclore? Mientras que los/as antropólogos ya han avanzado la respuesta frente a la pregunta ¿qué aporta la alimentación en la observación de las identidades?, todavía falta trabajo para concluir cuáles son las especificidades del ámbito alimentario respecto de la nación y la etnicidad en tanto marcación social y no identificación.

La aproximación que propondré probablemente conversa mejor con las investigaciones centradas en la patrimonialización de la alimentación, una línea de indagación fecunda tanto en Europa como en América Latina (Ver por ejemplo: Álvarez y Medina (eds.) 2008; Tresserras y Medina (eds.) 2007; Espeitx 2004; Bertran Xandri 1996). Las ideas de rescate, representatividad y puesta en valor que aparecen cuando la alimentación deviene patrimonio son fundamentales en este estudio y tienen un sentido similar, pero más allá de las coincidencias conceptuales esta tesis dialoga con los estudios sobre patrimonialización porque la identidad social que consideran es aquella ligada a un territorio y unas formas de vida específicas, y porque se centran en la dinámica de re-producción/producción de ese lugar y esas formas de vida que supone la patrimonialización. En este sentido el proceso de valorización que analizaremos y los casos de patrimonialización son parecidos y, quizá, la cercanía mayor se da con los casos que analizan la creación e institucionalización del patrimonio alimentario nacional, pienso, por ejemplo, en el nombramiento de la “cocina tradicional mexicana” como parte de la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial, o las candidaturas de la cocina peruana y catalana para formar parte de esa misma lista.

Dadas estas cercanías cabe preguntarse porqué no conceptualizar el caso chileno como de patrimonialización en vez de utilizar el concepto valorización. Primero porque discursivamente es el valor lo que se destaca y, hasta donde llegaron mis observaciones, el posicionamiento de alimentos asociados a los mapuche, en concreto el merkén y los piñones, como parte del patrimonio alimentario nacional es incipiente. De hecho el patrimonio alimentario nacional es un concepto nuevo en la administración pública y prácticamente inexistente en los discursos públicos sobre alimentación. La primera vez que se intentó definir dicho patrimonio fue en el año 2008 y se trató de un ejercicio tentativo. En definitiva, el patrimonio alimentario no está constituido formalmente y las acciones que se están realizando en ese sentido son mínimas. Diremos, por lo tanto, que estamos frente a un caso de valorización sin patrimonialización, pero dejaremos abierta la posibilidad a que en el futuro este proceso pueda ser leído como un paso hacia la definición del patrimonio alimentario nacional. En segundo lugar he preferido el término valorización para destacar la informalidad que rodea al fenómeno que estudiamos. Prefiero entender la patrimonialización como un proceso que cuenta con una cierta normatividad y cuya formalización implica recorrer unos caminos más o menos trazados y acceder a un reconocimiento ya sea de carácter local, nacional o internacional, y nada de esto ocurre en el caso de los productos mapuche en Chile. La valorización de lo mapuche se parece más a un buen deseo o una oportunidad (cuyas consecuencias son

imprevistas) que a una política pública. Por último sería difícil hablar de patrimonialización cuando no es claro qué se espera instaurar como patrimonio. En nuestro caso no es la cocina chilena, tampoco la cocina mapuche, no se trata de productos específicos, ni técnicas o materialidades específicas. Lo que intento decir es que la valorización se orienta a un conjunto inespecífico que he llamado *lo mapuche* puesto que su vinculación con ese pueblo es lo único claramente distinguible. Así, cuando tomamos una parte de ese proceso, la que tiene que ver con lo alimentario, nos encontramos nuevamente con el azar, no hay criterios claros que definan lo valioso de lo no valioso porque esos criterios (tradicción, localidad, antigüedad) no están formalizados y son concebidos de manera diferente y conveniente según el contexto.

Diremos, entonces, que nuestra investigación se sitúa cerca de los estudios sobre alimentación y patrimonio, pero que se basa en una relación – alimentación y nación – menos explorada y estabilizada que la anterior. Ahora bien, que hasta ahora no se haya determinado la existencia de una especificidad manifiesta en la relación cocina/nación – es decir que la observación de las prácticas y discursos propios del ámbito de lo alimentario pueden informar tanto y en el mismo sentido sobre la nación que la observación del arte plástico, la literatura o la forma de vivir el deporte - no impide que en determinados momentos el ámbito alimentario esté particularmente cargado de narrativas sobre la nación y que pueda ser un campo de observación privilegiado. El tiempo que abordaremos en este trabajo es ese momento. La creación de la Cocina Chilena Renovada, su posicionamiento como *cocina oficial* durante los gobiernos de la Concertación de Partidos por la Democracia<sup>4</sup>, el fomento a la exportación de productos alimentarios con valor agregado y la emergencia de los productos gourmet chilenos, el programa Chile Potencia Alimentaria lanzado durante el gobierno de Michelle Bachelet, la apertura de nuevas escuelas de cocina, la creación de revistas especializadas en vinos y alimentación, la revitalización del ámbito de la restauración, son procesos concatenados que informan sobre la particular

---

<sup>4</sup> Coalición de partidos políticos existente desde los comienzos de la transición política. Se origina en la oposición a la dictadura, específicamente para el plebiscito de 1988 que dio término al periodo dictatorial. En ese entonces se llamaba “Concertación de partidos por NO”. Actualmente la Concertación agrupa los siguientes partidos: Partido Socialista (PS), Partido por la Democracia (PPD), Partido Demócrata Cristiano (PDC) y Partido Radical Social Demócrata (PRSD). Desde el retorno a la democracia hasta el 2010, la Concertación gobernó durante 4 periodos consecutivos. Los presidentes fueron Patricio Aylwin, Eduardo Frei, Ricardo Lagos y Michelle Bachelet.

relación que desde 1990 se ha dado entre el ámbito de lo alimentario y el Estado, y que anuncian que en dicho ámbito transita un discurso sobre la nación deseada.

En resumen, propongo que, mientras no avancemos en definir si existe o no una especificidad en la relación entre ámbito alimentario, nación y etnicidad que nos permita justificar porqué observar esa relación allí aporta una mirada particular, podemos tratar al ámbito alimentario como un espacio donde se encarna y, al mismo tiempo, se produce un discurso general sobre la nación y donde se expone una determinada lectura sobre el momento nacional. Consideraremos, por lo tanto, siguiendo a Subercaseaux que

“Las escenificaciones del tiempo nacional no se explicitan formalmente como tales; más bien conforman una gran matriz de sentido cuyas huellas pueden rastrearse en obras literarias y artísticas, en documentos, textos, periódicos, imágenes y discursos de distinta índole. Son, de alguna manera, un subtexto dentro de otros textos” (2007: 21)

El ámbito alimentario será nuestro sub-texto, el discurso que abordaremos y donde pretendemos ver reflejada la matriz de sentido a la que refiere el autor.

Esta opción implica, ciertamente, decantarse por una concepción de la nación, el nacionalismo y la marcación étnica como

“artefactos culturales flexibles y modulares, que circularían, como ya señalamos, por diversos soportes desde el discurso político e histórico, hasta himnos, cartas personales, novela, poesía, gráfica, discurso deportivo, etc., en suma discursos diversos que serían emitidos por una amplia gama de actores (institucionales, estatales, paraestatales, personas, artistas, industria cultural, etc.)” (Subercaseaux 2007:127)

Así, pues, a la variedad de escenarios y actores que prestaremos atención subyace una cierta unidad a nivel analítico, pero también los unen experiencias en común que iremos destacando con el objeto de apreciar que si bien esta investigación no se circunscribe estrictamente a un lugar y unas personas, sí circunscribe un fenómeno.

## **2.2. Pueblo mapuche y Estado-nación: una perspectiva histórica**

Los sentidos asociados actualmente al pueblo mapuche y su cultura reflejan que, como tantas veces a lo largo de la historia, los mapuche operan como parámetro de lo nacional y su integración cobra una importancia simbólica (y económica) fundamental. Esta afirmación se sostiene en la particular relación histórica entre ambos sobre la cuál ofreceré algunos apuntes aunque no es necesario conocer al dedillo la historia de Chile ni de los mapuche para leer esta tesis. De hecho varias de las cuestiones que tocaremos como la tematización de la diferencia cultural, la apropiación del pasado

indígena (o de otro grupo alterizado) para fundar los mitos de la nación y su proyección en el tiempo, y la tendencia al proteccionismo y mercantilización de lo que se considera tradicional, son fenómenos globales y, por lo tanto, las formas que toman en Chile en relación a los mapuche pueden ser perfectamente legibles y comparables. De todos modos y, en la medida, que la figura y posición de los indígenas en el Estado-nación planea sobre todo este trabajo, vale la pena destacar algunos puntos que no pretenden dar cuenta de la historia del pueblo mapuche, ni de las representaciones diversas que han existido a lo largo de los años, sino simplemente dar bases a la relación Estado-nación, pueblo mapuche, representación.

Comencemos estableciendo que los mapuche ocupan un lugar fundamental en la construcción del Estado-nación, como indica Jorge Pinto “se podría afirmar que el mundo indígena, resistido y rechazado por los grupos dirigentes, fue fundamental para ellos cuando emprendieron la tarea de construir el Estado nacional, porque marcó metas y tareas que lo justificaban y orientaban” (1996:87) Los indígenas de ayer, y diremos que también los de hoy, operan como el baremo de lo nacional, ya sea porque se rechazan ciertos rasgos asociados a ellos o se glorifican otros que se intentan incorporar. Pero la formación del Estado nacional implica no solamente la referencia a los indígenas, sino ante todo la producción de grupos alterizados que resalten del conjunto definido como norma y de ese modo fortalezcan dicha norma. Veremos esto en profundidad más adelante, pero me interesa anticipar que es desde esta mirada que propongo entender las relaciones entre el pueblo mapuche, Estado nación y producción de representaciones que abordaré a continuación.

Mapuche es la conjunción de dos conceptos en mapundungún (idioma mapuche): Mapu significa tierra y che, gente. Comúnmente se interpreta que mapuche significa “gente de la tierra”, aunque podría significar *La gente de la tierra*, es decir, ser una denominación que distingue lo humano en el universo. Puede que la traducción como “gente de la tierra” haya incidido en que una forma simplificada y extendida para entender a los mapuche sea bajo la idea de que son gente particularmente apegada y conocedora de la tierra en sentido literal. Esta imagen es común tanto en los discursos sobre la supuesta conflictividad de los mapuche como en los que destacan las virtudes de sus productos. Una aproximación de sectores progresistas al problema del control territorial y a la violencia que engendra la situación de dominación, en términos generales, y dicho problema en particular, es asumir que los mapuche no pueden dar sus tierras por perdidas porque *son gente de la tierra*, porque *son lo que son*. Se trata de la expresión esencialista de un hecho que es cierto: que los mapuche han sido

despojados de sus recursos y, junto con ello de su autonomía política, y que difícilmente un pueblo podrá forjar su destino sin recursos ni autonomía. Volveré sobre esto luego, ahora veamos cómo se manifiesta la relación mapuches-tierra en los discursos sobre los alimentos. La idea de que los mapuche (porque son lo que son) tienen un vínculo espiritual y privilegiado con la naturaleza está a la base de la construcción de los productos mapuche como especiales. Esta asociación se presenta con fuerza en proyectos como el de las “curadoras de semillas”, mujeres indígenas en cuyas manos las semillas estarían mejor que en cualquier otras. Los productos asociados a los mapuche gozan, entonces, de una *naturalidad* privilegiada a lo cuál se agrega espesor y continuidad histórica, dos cuestiones fundamentales en el proceso de valorización.

Antes de la conquista española los mapuche, al interior de los cuáles pueden establecerse muchas distinciones, habitaban desde lo que hoy es Santiago, la capital de Chile, hasta el sur no austral, es decir, más o menos la zona en que Los Andes bajan y el continente comienza a desmembrarse. Habían tenido contacto con el imperio Inca y pareciera que los indígenas que habitaban en el centro estaban más *incaizados* que los del sur. Aprovecho para apuntar que parte de la mitología nacional, emanada desde el ejército, habla de la existencia de un “ejército autóctono” que habría resistido la “invasión” incaica, de manera que los mapuche (quienes formaban ese ejército) vienen a representar los primeros defensores del territorio nacional (Muzzopappa 2003). Probablemente la narración más importante sobre los mapuche durante la conquista la constituye *La Araucana* de Alonso de Ercilla y Zúñiga. En el poema se canta la Guerra de Arauco que enfrentó durante largos años a mapuches y españoles en un conflicto intermitente y sangriento que ha devenido un momento clave en la fundación nacional. De alguna manera el tiempo y espacio de esta guerra, que ciertamente no se luchaba en cada esquina del territorio y habían espacios de relativa paz, se ha erigido como el espacio y tiempo del mestizaje y del nacimiento de la nación, de ahí que los mapuche operen simbólicamente como la parte india del cuerpo nacional. Esto, que no deja de ser relativamente cierto, opaca que en el otrora Reino de Chile habitaban otros grupos indígenas y que el mestizaje es un proceso continuo que no está anclado a un tiempo determinado. La importancia simbólica de los mapuche se manifiesta con claridad en los discursos nacionalistas que cobraron fuerza a principios del siglo XX. Bernardo Subercaseaux en *Historia de las ideas y de la cultura en Chile*, analiza dos publicaciones representativas del pensamiento nacionalista del periodo: *Raza chilena* de Nicolás Palacios (1904) y *Nuestra Inferioridad Económica* de Francisco Antonio Encina (1912). Ambos intelectuales

posicionan el mestizaje como proceso social pero ante todo biológico como la clave para comprender el devenir nacional, y mientras que Palacios hará una suerte de apología del mestizo, Encina culpará a la *mala mezcla* de las desventuras nacionales. Palacios explica y alaba el “carácter” nacional estimando que está compuesto por una parte mapuche (que defiende profundamente) y una “goda” venida de España, y que cada una de ellas tiene particulares características que se encarnan en los chilenos, particularmente en la figura del “roto”: un mestizo excepcional. Encina, por su parte, dedica su obra a explicar el fracaso económico chileno que adjudica precisamente a la incompatibilidad entre las partes que conformaron al ser nacional y al conjunto extremadamente maleable que habría surgido del mestizaje, conjunto que, por lo demás, poseía un “bajo grado de evolución” (Subercaseaux 2007:53-55)

La centralidad de los mapuche en la conformación de la nación puede estar operando en la negativa tajante frente a la posibilidad de establecer un modelo de país que les otorgue mayor autonomía política: si los mapuche están indefectiblemente en el alma nacional ¿cómo podrían querer crear su propia nación?, ¿qué pasaría con Chile y dónde enterraría sus raíces? Así mismo la creencia en que las “raíces” de Chile están en los mapuche se expresa una y otra vez en los discursos de valoración. Cuando los cocineros que han adoptado ingredientes mapuche para crear la Cocina Chilena Renovada expresan los motivos de esta adopción, insisten en destacar que su propuesta gastronómica tiene “raíces claras” y que es “rescatando” una suerte de chilenidad olvidada (representada por los pueblos indígenas) que se consigue representar a la nación de manera cabal.

La imagen de los mapuche que nace de la Guerra de Arauco está signada por la valentía y la capacidad militar, y a ella también se recurre para intentar comprender que los mapuche hagan actualmente uso de la violencia en el marco general de conflicto, así como para destacar la valentía y espíritu libertario del pueblo chileno. Quizá el momento en que más se glorificó la supuesta naturaleza guerrera mapuche fue durante las guerras de independencia nacional, donde la sangre mapuche que corría por las venas criollas fue exaltada como aquello que conminaba a la lucha y a la libertad pero paralelamente se fue fraguando un discurso tendiente a la ocupación de la Araucanía (Gallardo 2001)

La Guerra de Arauco puede dividirse en dos periodos: el primero de luchas encarnizadas y el segundo de conflicto latente. Éste último periodo, de aproximadamente dos siglos, estuvo caracterizado por los “parlamentos”, instancias en



que líderes mapuche y autoridades coloniales se reunían para negociar las condiciones de paz y de comercio<sup>5</sup>. Este sistema de negociación permitió que durante buena parte de la colonia los mapuche vivieran a un lado de la frontera interna que designa el río Bío-Bío y los españoles al otro, conformando cada una sociedades en relación pero independientes. Bengoa considera que durante este periodo la sociedad mapuche se complejizó y enriqueció notablemente, fundando su economía en el comercio y la ganadería e introduciendo la agricultura (2000: 47-70). Aunque fue mucho más el tiempo en que los mapuche dieron cuenta de una importante capacidad diplomática, demostraron habilidades para el comercio y consiguieron acuerdos entre ellos, esta imagen no ha impregnado con la misma fuerza del guerrero los imaginarios, y ni siquiera la glorificación de la capacidad guerrera llegó a convertirse en un discurso único. Como sugiere Gallardo (2001) no es posible sino como ejercicio analítico establecer un orden cronológico de los discursos acerca del pueblo mapuche porque entre las élites envueltas en la construcción nacional se barajaban visiones diferentes y simultáneas. Así, al mismo tiempo que se luchaba contra los realistas aduciendo un valor heredado de los araucanos, se despreciaba su “barbarie”.

La frontera interna fue poco a poco cediendo a partir de la independencia nacional en 1810, primero a través de la paulatina entrada de colonos chilenos en territorio mapuche<sup>6</sup> y finalmente a través de la ocupación militar de la Araucanía que fue denominada “Pacificación de la Araucanía”. Los debates parlamentarios de mediados del siglo XIX que recoge y analiza Patricio Herrera en un trabajo titulado *La cuestión de Arauco. Un problema de dignidad nacional durante el siglo XIX*, dan cuenta de cómo la imagen de los mapuche cambiaba de manera radical. Ya no representaban aquella herencia que impelía a la libertad, sino un colectivo diferente al chileno que obstaculizaba el progreso de la nación. En el marco de la construcción nacional el Estado propendía al fortalecimiento de una nación homogénea y al crecimiento económico, dos cuestiones que los mapuche, en tanto “bárbaros” y poseedores de tierras, impedían<sup>7</sup>. Así, la necesidad de acceder a más terrenos cultivables y de

---

<sup>5</sup> El primer parlamento tuvo lugar en Quilín el 6 de enero de 1651, es decir, 91 años después del comienzo de la guerra. El último parlamento celebrado fue en Ipinco. (Bengoa 2000:37)

<sup>6</sup> José Bengoa (2000) ofrece un relato detallado de este periodo que denomina de “colonización espontánea” y cuyo comienzo sitúa a fines del siglo XVIII.

<sup>7</sup> La ocupación de la Araucanía podría leerse como parte de un proceso general de cambios en el ordenamiento territorial en todo el cono sur que tiene importantes implicancias en la forma en que se concibe la nación, tal como han sugerido Martínez, N; Martínez, L; y Gallardo V en el artículo *Presencia y representación de los indios en la construcción de nuevos imaginarios nacionales (Argentina, Bolivia, Chile y Peru 1880-1920)*. Mientras que por el sur se anexaban las otrora tierras mapuche, por el norte se luchaba la Guerra del Pacífico que significó anexar las llamadas provincias del Litoral, Tarapacá y Tacna, además Chile, en esos mismos años (1881-1904), “cedió” la Patagonia y la Puna de Atacama a Argentina. El nuevo mapa y las nuevas fronteras implicaron la incorporación de contingentes humanos

alcanzar los estándares de la civilización acabó por justificar la ocupación militar y los procesos de radicación y colonización posteriores

No explicaré detalladamente cómo se repartieron las tierras “pacificadas”, pero en términos gruesos se dan dos procesos paralelos. Por una parte la llegada de colonos chilenos y extranjeros que reciben tierras, y por otra, la radicación de los mapuche en reducciones y la otorgación de títulos de merced de tierras. Este último proceso ocurre entre 1884 y 1929. En Pitrufquén, comuna que será escenario de parte de este trabajo, el año que marca un antes y un después es 1898, cuando se comienza el trabajo para tender la línea férrea y asegurar así la presencia estatal en el territorio. He aquí el origen de buena parte de las disputas territoriales actuales y el origen también del empobrecimiento del pueblo mapuche.

Ocupar la Araucanía era al mismo tiempo un proyecto económico, geopolítico y cultural de carácter desarrollista y en ese contexto lo que cabía a los “indios” era civilizarse que, entre otras cosas, quería decir convertirse en pequeños agricultores (Bengoa 2000). Sin embargo, el plan de convertir la Araucanía en “el granero de Chile” siguiendo el modelo californiano de predios pequeños y producción intensiva fracasó. Entre las razones se cuenta la inoperancia con que se llevó a cabo el remate de las tierras que, entre la presión de los grupos de poder afincados en la zona central del país y las malas artes de los funcionarios estatales, condujo a la conformación de grandes latifundios (Bengoa 1999, 2000). Por otro lado la primera guerra mundial significó que se cerraran importantes mercados externos y por lo tanto la economía se volcara hacia adentro, fracasando así el modelo exportador que debía haber sido el que impulsara la agricultura (Pinto 2003). A juicio de ambos autores la situación general de la Araucanía se vio también enrarecida por la llegada de colonos extranjeros y chilenos que aunque viajaron hasta allá bajo la promesa del Estado de entregarles tierras y recursos para trabajarla se encontraron prácticamente abandonados a su suerte y enfrentados a la población mapuche. En definitiva, la guerra, el proceso de radicación y el fracaso del proyecto económico condujo a la sociedad mapuche, que durante la colonia se había complejizado notablemente, a convertirse en una sociedad de campesinos pobres. El proceso de *campesinización* implica también un cambio en las categorías para situar a los mapuche desde la raza a la clase. Hacer de los mapuche campesinos puede leerse como una estrategia para homogeneizar la nación, en la medida que las categorías de clase son transversales a

---

entre ellos las sociedades indígenas que antes se asociaban exclusivamente a Perú y Bolivia, y que hasta la actualidad gozan de un status diferente a los mapuche en los mitos que fundan la nación.

los grupos humanos. Esto no quiere decir, sin embargo, que la marcación de los mapuche como “Otro interno” a través de prácticas de racialización y etnicización dejara de existir, sino solamente que la clase parece cobrar durante buena parte del siglo XX una importancia superior. Raza y clase no son categorías independientes, sino que están imbricadas, de ahí que podamos hablar de clases racializadas o grupos alterizados por razones *culturales* que tienen posiciones económicas derivadas de esa alterización. De hecho las políticas de integración, ciudadanización pacífica o, dependiendo del caso, asimilación que se desarrollaron durante este periodo dan cuenta de que la Otredad de los mapuche en términos culturales era una materia relevante, en tanto lo que se basaban en educarlos para que cambiaran sus formas de vivir. Ahora bien, la cuestión de la pobreza entre los mapuche y su exclusión juega un papel en términos de poder calificarlos como un reducto de tradición y autoctonía. Tal como veremos en relación a las ideas sobre el mestizaje y la conformación del “pueblo”, las clases populares urbanas y el campesinado representan una suerte de tradición conservada frente a los flujos globales. De alguna manera la pobreza y la exclusión pareciera mantenerlos alejados de las influencias extranjeras, habilitándolos para representar la esencia nacional. Así, la conjunción pobreza y etnicidad en los mapuche los vuelve sujetos privilegiados en relación a la tradición.

La entrada del siglo XXI que quizá sea adecuado situar en la década de 1990 en Chile con el fin de la dictadura militar, inaugura una nueva etapa de relaciones y representaciones a cuya descripción y análisis esperamos aportar con esta investigación. Este periodo está signado por la multiculturalidad como modelo social deseable para la nación y por lo que Bengoa (2007) llama “emergencia indígena” o “re-etnificación” proceso que dataría desde aproximadamente 1980 y que se traduce en un cambio categorial que va de campesino a sujeto étnico. En *Historia de un conflicto* Bengoa describe cómo los mapuche hacen este giro:

“Melillán resumió esa mañana el ideario mapuche que iba a prevalecer en el movimiento indígena de los años ochenta y noventa. Fue señalando una a una las instituciones y modos de vida occidentales, esto es, chilenas, y a cada una le oponía la institución histórica del pueblo mapuche. Nos hablan de justicia, decía, pues bien, veamos qué es la justicia para el pueblo mapuche. E iniciaba un relato lleno de recuerdos acerca de cómo antiguamente los mapuche administraban la justicia guiándose por el Ad Mapu, el código de la tierra, podríamos traducir. Es el conjunto de normas éticas, morales y jurídicas que la sociedad mapuche poseía antes de ser subsumida por las instituciones de la sociedad chilena. Somos diferentes, dijo, con la fuerza y la convicción que le caracterizaba; debemos vivir en forma diferente, tenemos derechos diferentes. Miles de personas escuchaban. Se inauguraba un nuevo discurso. Podríamos decir que ese nuevo discurso ha durado ya veinte años” (1999:161)

Ambos fenómenos, el multiculturalismo impulsado desde el Estado y la “re-etnificación” mapuche que nace como una postura política, implican que la diferencia cultural cobre un valor específico y positivo (en principio no monetario) hasta ahora nunca visto. La relevancia de *lo cultural*, como fenómeno prácticamente sin definición, determinará en adelante las representaciones del pueblo mapuche y de la nación, de manera que las imágenes que primarán será aquella que retrata a los mapuche como un pueblo pobre en lo económico pero rico en lo cultural, un pueblo que se ve como un reducto incontaminado, tradicional, no globalizado que representa las raíces de una nación, la chilena, que a su vez es percibida como pobre culturalmente y rica económicamente.

La creencia en que Chile tiene una identidad cultural débil o extranjerizada y la confianza en el modelo económico instaurado durante la década de 1980 es extendida y siempre asociada a la idea de excepcionalidad en el contexto latinoamericano. Desde el punto de vista de Subercaseaux (2003) Chile se concibe así mismo como un país fundamentalmente “blanco” y desarrollado, menos mestizo y menos indio que sus vecinos del norte y, por eso mismo, superior, imagen que se resume en la idea de ser la Suiza o la Inglaterra de América Latina. Sin embargo este tipo de narrativa implica paralelamente posicionarse en la parte baja de la cultura occidental, como un pueblo lejos de Europa y sin el espesor cultural de sus vecinos. El multiculturalismo retórico que en Chile se plasma a partir de los años 90 permite que se inicie un proceso de “rescate” y valoración tendiente a fortalecer a la nación y al mismo tiempo situarse en los flujos globales.

Estado-nación chileno y pueblo mapuche pueden y, casi diría, deben analizarse juntos porque difícilmente podríamos apreciar con claridad los contenidos simbólicos de uno y otro de otra forma. Esto no significa que en la práctica sea necesario que los mapuche sigan siendo un pueblo dentro de un Estado-nacional: se trata de una postura teórica y no de un deseo político. El vínculo entre ambos que está a la base de esta investigación y que se concreta en la posibilidad de usar por ejemplo, a la Cocina Chilena Renovada, en tanto discurso nacional y nacionalista, para observar cómo se produce lo mapuche, descansa en una historicidad específica que he intentado presentar en este apartado. Mapuches y Estado-nación no son opuestos, aunque muchas veces se autodefinen por oposición, se trata más bien de dos constelaciones conceptuales profundamente imbricadas.

Si bien es cierto que la necesidad de trabajar al mismo tiempo la producción de lo mapuche y la producción de lo nacional se manifestó en el trabajo de campo y que una aproximación conjunta puede sustentarse históricamente, la perspectiva teórica que hemos adoptado se orienta en el mismo sentido.

### **2.3. Estado- nación y formaciones de alteridad**

La tercera relación clave en esta investigación –aquella existente entre la formación de las naciones y la alterización de contingentes en su interior o, si preferimos, nación/etnicidad – circunscribe un ámbito de estudio más institucionalizado que el que relaciona alimentación y nación, y es mucho más extenso en bibliografía. Mi principal referente a este respecto ha sido el trabajo de la antropóloga argentina Claudia Briones buena parte del cuál está referido al pueblo mapuche. A partir de su lectura he establecido las siguientes coordenadas de indagación que no presentaré en extenso, solamente quisiera explicitar los conceptos e ideas que más profundamente han incidido en el tipo de análisis que propongo y que, en definitiva, determinan mi visión sobre el fenómeno de estudio.

Desde la mirada construccionista de Briones (que ella considera un construccionismo no radical) la existencia de indígenas, la diferencia cultural, la otredad, la nación no son “datos de la realidad” sino el producto de un trabajo social. Que algo sea producido constantemente, que aquello que hace a los indígenas cambie a lo largo del tiempo, que la noción de diferencia cultural no se base en cuestiones objetivas o que, como expresó Anderson (1993), la comunidad nacional sea imaginada, no significa que los indígenas, la diferencia o la nación sean irreales. Todo esto es real y opera sobre los cuerpos cotidianamente. El acento en el trabajo que implica crear lo real tiene más bien por objeto evitar suponer que trabajamos con nociones metaculturales. Así, cuando me pregunto ¿cómo se produce lo mapuche y a los mapuche?, ¿cómo se produce lo nacional y se integra ahí lo mapuche? no estoy sugiriendo que el pueblo mapuche no existe, ni que sus particulares condiciones de existencia sean imaginarias, tampoco que su identificación como tal sea pura voluntad, y lo mismo respecto de la nación. Esta forma de plantear las preguntas de investigación pretende explicitar una postura y destacar que antes de intentar definir qué es *lo mapuche*, quiénes son y qué es la nación, buscamos comprender cómo, cuándo, a través de qué mecanismos, por acción de quiénes, se construye cada una de esas categorías en su materialidad y en tanto símbolo. Por esto cuando digo, por ejemplo: “discursos a través de los cuales se produce al pueblo mapuche” no estaré sugiriendo que se produzca

una imagen falsa o algo ajeno a lo real, al contrario me interesa sostener que las imágenes y representaciones que se crean discursivamente son lo real.

Desde esta perspectiva la construcción de los Estados-nación, cuestión que entenderé como un continuo y no como una acción que se hace de una vez y para siempre, implica procesos que darán origen a distintos grupos. Williams (1993) y Briones (1998) han sugerido que la formación de los Estados es impulsada por “proyectos totalizadores y homogeneizadores” pero paralelamente por “proyectos particularizantes que producen formas jerarquizadas de imaginar colectivos a los que se asignan diversos grados de estima social, así como privilegios y prerrogativas diferenciales dentro de la comunidad política” (1998:122) Así, podemos afirmar que los Estados-nación se construyen basándose de manera simultánea en la homogeneización y la heterogeneización, es decir, que mientras que por un lado se intenta generar una comunidad que tenga una especificidad que la hace diferente a otros Estados-nación, por otro lado se producen diferencias al interior. Sin embargo, esta dinámica no impide que los Estados se autodefinan como cultural y racialmente homogéneos, ni detiene los impulsos homogeneizadores en la práctica. Para el caso chileno Subercaseaux (2007) es claro al declarar que “el mito de la homogeneidad de la nación” es el mito clásico del siglo XIX y que ha sido ampliamente sostenido a través de discursos raciales. Del mismo modo es innegable que el Estado a través de la educación, los emblemas, la prensa, la literatura, etc. lleva a cabo un proceso de “nacionalización” y que históricamente ese proceso se ha realizado desatendiendo “los particularismos étnicos o culturales, percibiéndolos incluso como una amenaza que atenta contra la construcción (ilustrada) de una nación de ciudadanos” (2007:116). Antes que negar la tendencia a la homogeneización lo que interesa es destacar que la diferenciación interna es también producto de las construcciones nacionales y no simplemente algo dado, en este sentido diremos que lo relevante es observar la forma en que “parte de la diversidad se construye selectivamente como *diferencia cultural*” (Briones 1998:121). La definición de la comunidad nacional *hacia adentro*, realizada a través de “prácticas de alterización”, dará origen al nosotros y a los otros, ego y alter, que no pueden sino co-producirse.

Briones se ocupará, fundamentalmente, de dos formas concretas de alterización: la racialización y la etnicización, y estimará que lo que las diferencia son las posibilidades que cada una deja abierta al cambio y al tránsito de los sujetos entre categorías sociales diferentes:

“Personalmente, veo al concepto de *racialización* como metatérmino útil para circunscribir analíticamente aquellas formas sociales de marcación de alteridad que niegan conceptualmente la posibilidad de ósmosis a través de las fronteras sociales, y censuran en la práctica todo intento por borrar y traspasar tales fronteras. Esto es, marcaciones que descartan la opción de que la diferencia/marca se diluya completamente, ya por miscegenación, ya por homogeneización cultural, en una comunidad política envolvente que – de manera simultánea aunque a menudo implícita – se racializa por contraste. Veo en cambio al concepto de *eticización* como metatérmino útil para circunscribir analíticamente aquellas formas de marcación que, basándose en “divisiones de la cultura” en vez de “en la naturaleza” contemplan la desmarcación/invisibilización y prevén o promueven la posibilidad general de pase u ósmosis entre categorizaciones sociales con distinto grado de inclusividad” (Briones 2002:5)

Desde esta perspectiva raza y etnicidad pueden abordarse “más como formas de marcación que como cualidades tipológicas de grupos concretos” (2002:4). La etnicidad aparecerá, entonces, como un hacer que puede modificarse, de ahí que sea posible el *blanqueamiento*, es decir, devenir menos indio o simplemente no indio. Las políticas asimilacionistas grafican esta forma de entender la etnicidad puesto que suponían que a través de la educación, de cierto aprendizaje, los indígenas modificarían su hacer y serían *chilenos como todos*. En los albores del Estado-nación chileno Camilo Henríquez, fraile e intelectual de gran importancia en la independencia, abogaba, de este modo, por la creación de una república de iguales:

“El deseo de la libertad se acompaña siempre con el de la igualdad, conviene pues que se persuadan [los indios] que los reconoceremos por iguales a nosotros, que nada hay en nosotros que nos haga superiores a ellos, que la opinión estará en favor suyo, serán entre nosotros elevados a todas las dignidades, se estrecharán nuestras familias con las suyas por los vínculos de sangre, siempre que no haya disonancia en la educación, religión, modales y costumbres” (Escritos Políticos, p.76. En Gallardo 2001:125)

La igualdad política está sujeta a la superación de las diferencias culturales y, por lo tanto, se supone que los indios pueden, modificando el hacer que los hace indios, traspasar las fronteras sociales e integrarse de manera cabal en la nación. De alguna manera los indígenas en tanto sujetos étnicos pueden ser graduados, pueden ser más o menos étnicos y eso está sujeto a determinadas prácticas. Este apunte es fundamental para el caso que tenemos entre manos porque, como veremos, lo que está en juego en el proceso de valorización es la producción de *lo mapuche* en tanto aquello que encarna la diferencia cultural, es decir, en tanto étnico. Y como se puede ser más o menos étnico, más o menos mapuche, la exigencia actual parece orientada a exacerbar la etnicidad (quizá incluso el exotismo) con objetivos económicos y políticos. La exigencia, sobretudo en el etnoturismo, es *hacer de mapuche*. La raza, en cambio, que se concibe como inscrita en los cuerpos y solamente puede ser evidente, no tiene posibilidad ni de ser borrada ni de ser exacerbada a voluntad. Es, en este sentido, más estática que la etnicidad.

Aunque en nuestra aproximación privilegiaremos el análisis de la marcación étnica por sobre la racial, ello no significa que los mapuche sean *solamente étnicos* ni ahora, ni a lo largo de la historia. Ambos tipos de marcación suelen darse simultáneamente y, en el caso particular de los pueblos indígenas, es posible rastrear la forma en que históricamente se han imbricado, superpuesto o jerarquizado. En este sentido, podemos estimar que actualmente la tendencia es a la etnicización, mientras que a principios del siglo XX y durante la colonia la racialización es más evidente. Pero se trata de una cuestión de grados que no debe conducir a desestimar la racialización como marcación operante, ni a encapsularla como un fenómeno ya pasado. Briones ejemplifica la racialización de los indígenas argentinos de forma notable al indicar que “mientras los mapuche ‘pueden’ des-indianizarse/acriollarse, no es posible que un euro-argentino se convierta en ‘indio’” (1992:216). Así, aunque los mapuche sean considerados más etnia que raza *algo tienen* que impide que el blanqueamiento pueda darse en sentido inverso. El blanqueamiento es siempre unidireccional: de indio a mestizo o a blanco, y además no admite vuelta atrás. De ahí que lo que la autora define como re-etnicizaciones - que, quizá, podrían igualarse a procesos de etnogénesis - despierten sospechas de inautenticidad. Pareciera que no puede aprenderse a ser indio, solamente a dejar de serlo, de ahí que un no-mapuche que *hace como los mapuche* parezca imposible. Ocurrió hace algunos años un hecho que concitó el interés nacional y que refleja lo problemático de ciertos tránsitos. Se trata de la huelga de hambre de Patricia Troncoso, alias “la Chepa”, encarcelada por su supuesta participación en un incendio en el fundo Poluco Pidenco en la región de la Araucanía. El llamado caso “Poluco Pidenco”, tratado como un episodio del “conflicto mapuche”, fue tristemente célebre por la aplicación de la ley antiterrorista y el uso de testigos encubiertos durante el juicio contra Patricia Troncoso y varios dirigentes mapuche. En octubre del 2007 “la Chepa” inició una huelga de hambre que duró 112 días y la tuvo al borde de la muerte. En el debate general que originó este caso la pregunta ¿quién es Patricia Troncoso y porqué se involucró con comuneros mapuche voluntariamente? nunca dejó de estar presente y se destacó hasta el cansancio que es “chilena” y no “mapuche”, como si ello la volviera merecedora de sus penas por estar donde no debía y hacer lo que no le corresponde, en definitiva por *hacer como los mapuche* sin serlo realmente.

Mientras escribía ciertos pasajes de esta tesis pensé mucho sobre mis propias prácticas de racialización. En la parte II, cuando analizaba aquello que defino como la apropiación de productos mapuche por parte de pequeñas empresas nacionales, noté



que la distinción entre mapuches y no-mapuches no deja de naturalizar ciertas diferencias. ¿Cómo podemos afirmar, sin echar mano a la raza y la etnicidad como cuestiones dadas y estáticas, que los empresarios envueltos en la valorización no son mapuche? Me apoyé en la autoidentificación para seguir avanzando y creo que fue correcto hacerlo, pero de todas formas me inquieta esa distinción algo estricta que he ido estableciendo. Volvamos a los procesos de alterización para ir acabando este apartado.

Hemos dicho algo más arriba que la alterización necesariamente produce de manera simultánea al ego y al alter. Así, junto con las categorías racializadas y etnicizadas se producirá una categoría desmarcada, es decir, sin raza o racialmente neutral y *normal* en términos de su hacer. Se definen así categorías de otredad al interior de la nación – los Otros internos- y categorías que encarnan la *mismidad* nacional, y serán las primeras las que “operen bajo la forma de *eticidades* dentro de una comunidad política envolvente que, cuanto más efectivamente (de)marque otros internos, más exitosamente inscribirá la existencia de una identidad nacional como norma”(Briones 1998:123)

El acercamiento que propone Briones no debe ser tomado como un modelo estático. Ya hemos dicho que la marcación étnica es un proceso que toma intensidades diferentes y que permite la movilidad entre categorías sociales. Así mismo la “norma desmarcada” que representa al nosotros nacional puede perfectamente *colorearse*. De hecho, la Cocina Chilena Renovada es un ejercicio de etnicización de la cocina nacional tendiente a diferenciarla en el contexto internacional. Como veremos en la parte III tampoco sería correcto presuponer que la marcación étnica es potestad de los grupos dominantes y desmarcados. Si bien trabajaremos sobre la base de que el Estado exige a los mapuche exhibir su etnicidad, no es menos cierto que los propios mapuche se han “re-etnificado” como estima Bengoa y que actualmente no solamente se reconocen como sujetos étnicos sino que se producen y re-producen como tal.

Nos queda por despejar qué mecanismos o prácticas de marcación/producción de “otros internos” observaremos. Podría decir en principio que esta tesis pretende observar la producción discursiva de los mapuche y lo mapuche desde el ámbito alimentario. En este sentido discurso debe entenderse como lo que uno dice y también como lo que uno hace. En otras palabras vamos a sostener, siguiendo la lectura de

Hall sobre Foucault<sup>8</sup>, que en Chile existe hoy un discurso que produce a los mapuche y lo mapuche a partir de ciertas coordenadas particulares, y que transita por textos y formas de conducta. Esta forma de entender el concepto de discurso tiene una particularidad que me resulta interesante, aquella de inscribir el habla particular en un nivel sociocultural, es decir, en situar el habla particular dentro de los límites que definen las formas posibles y deseables de hablar sobre un tópico. Pienso que de este modo los dichos, por ejemplo, de un cocinero en una revista no son simplemente aquello que pensó ese día y en determinadas circunstancias, sino que responden a un marco discursivo general. Por otro lado este tipo de acercamiento al discurso puede ser el más acertado cuando lo que intentamos percibir es un discurso público, de modo que las políticas y prácticas Estatales, la Cocina Chilena Renovada como propuesta y como movimiento, la comercialización de productos mapuche en tanto “gourmets”, el etnoturismo y la restauración mapuche, se dan en y producen un discurso público sobre lo mapuche y los mapuche, discurso que a su vez es productivo.

Aunque esta aproximación es sugerente y prevalece en varios pasajes de este trabajo, al mismo tiempo he avanzado distinguiendo el discurso de las prácticas. En este sentido el discurso toma un carácter más ligado a los usos del lenguaje, pero de todas formas sigue conceptualizado como productivo y no simplemente descriptivo. Sobretudo, para acercarnos al etnoturismo, distinguir entre discurso y prácticas es clave, porque lo declarado resulta insuficiente para comprender cómo se autorepresentan los mapuche en ese contexto. La observación de las prácticas permite ver las grietas en la producción discursiva de lo mapuche que se realiza tanto en el turismo como en la restauración mapuche. La pregunta entonces es ¿acaso la distinción entre discurso y prácticas en la observación los otros contextos de observación personificados por cocineros y pequeños empresarios no debería ser también central? Creo que no. En esos contextos aquello que informa sobre la producción de lo mapuche y de su marcación como étnico son los discursos que se plasman en los platos, la selección de ingredientes, las cartas y menús y, por supuesto, en las declaraciones. Pero la observación de un cocinero frente a los fogones no aporta información que nos ayude a responder nuestras preguntas de investigación, así como tampoco lo hace la observación de la producción de determinados alimentos para el mercado gourmet. Los procedimientos culinarios e

---

<sup>8</sup> Ver: Hall, S (2010) *El trabajo de la representación*. En: Restrepo, Walsh y Vich (editores) “Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales. Stuart Hall”. Instituto de estudios sociales Pensar, Universidad Javeriana. Instituto de Estudios Peruanos. Universidad Andina Simón Bolívar, sede Ecuador. Envió Editores. pp. 447-482

industriales, según sea el caso, solamente cobran un sentido en términos de valorización en tanto se enmarcan en un discurso. En otras palabras no son las técnicas aplicadas sobre un alimento mapuche lo que lo dignifica, sino el significado asociado a esa técnica.

### 3. Fuentes y trabajo de campo

Esta investigación no es una etnografía y se sostiene en distintos métodos y técnicas que se hicieron pertinentes durante su desarrollo. Si bien comencé realizando un trabajo de carácter etnográfico en dos comunidades mapuche del sector rural llamado Carilafquén<sup>9</sup>, fue precisamente durante el trabajo de campo que los objetivos fueron variando y con ello la necesidad de acceder a otros lugares, otras personas y otros discursos. Por esto la información que presento y analizo proviene de fuentes diversas y tiene niveles de profundidad disímiles. Tal como indiqué al principio de esta introducción podríamos decir que el giro que dio esta tesis va de lo privado a lo público, es decir, desde un discurso privado sobre lo mapuche a uno público. Esto tiene implicancias metodológicas fundamentales porque los discursos públicos transitan por otras vías que los privados. Así, mientras que para comprender lo alimentario mapuche en Carilafquén no podía recurrir a ninguna otra fuente que los propios mapuche de Carilafquén, para saber qué es la Cocina Chilena Renovada, cómo se comercializan los productos étnicos y cómo se presentan los mapuche en el marco del etnoturismo y, en general, para apreciar el proceso de valorización existían numerosas fuentes escritas y visuales que constituyen el discurso público.

Mi entendimiento del proceso de valorización que implica la producción de lo mapuche deviene, entonces, tanto del análisis de textos (entre los que cuento mis cuadernos de campo) como de la observación directa, y cada uno primó sobre el otro dependiendo de los contextos específicos de investigación.

En Carilafquén primó la observación. Cuando fui hasta allí para hacer el trabajo de campo que se plasmó en el DEA<sup>10</sup> en realidad estaba regresando a un lugar y a unas personas que ya conocía desde mi etapa como estudiante en Santiago: las comunidades Francisco Marilef y Millapi Flores. Una comunidad mapuche no es un poblado ni un caserío, es un espacio que puede ser discreto y es una agrupación de personas. Las comunidades tienen un origen post-reduccional, es decir, no son el

---

<sup>9</sup> Ver mapas al final de los anexos.

<sup>10</sup> La investigación para la obtención del DEA se titula *Del jurel enlatado al muday: relatos de cocina mapuche en Pitruafquén*.

modo mapuche de organización social previo a la ocupación de la Araucanía. Esos modos eran dos: por linajes o por familia y se tendía a la unificación de cacicazgos como conformación de unidades mayores, pero ninguno de ellos fue adoptado cabalmente por el Estado a la hora de radicar a los mapuche en reducciones. La “comisión radicadora” actuó agrupando bajo un solo título de merced a personas que no respondían al mismo cacique, ni pertenecían a la misma familia o linaje. El título de merced se otorgó a jefes de hogar considerados como caciques locales del cuál toma el nombre la comunidad. Comunidad, entonces, fue sinónimo de reducción o reserva, es decir, designa “la tierra y la agrupación humana que vive en los límites entregados por los Títulos de Merced” (Bengoa 1999:169). Sin embargo en 1979, a través del Decreto Ley 2.568, se procedió a dividir las comunidades y otorgar títulos de propiedad por hijuelas, de manera que actualmente lo que nos encontramos son miles de pequeños propietarios. De ahí que ya no exista de manera legal un territorio de la comunidad y, sin embargo, la idea de comunidad se mantiene. Bengoa (2000) estima que las comunidades se transformaron con el tiempo en el espacio social y territorial de la cultura. No podría ofrecer una hipótesis bien fundada sobre la persistencia de la idea y del sentimiento de pertenencia a una comunidad, pero lo cierto es que este sentimiento opera y se actualiza de manera ritual.

Carilafquén es el nombre del sector rural donde viven las comunidades Millapi Flores y Francisco Marilef a las cuales pertenecen todos/as los informantes. El centro urbano más cercano se encuentra a 6 kilómetros y se llama Pitrufoquén. Hay un camino pavimentado que comienza en Pitrufoquén y acaba en Villarrica que cruza por Carilafquén y por ahí pasa un bus cada mañana y cada tarde, y colectivos (taxis de uso colectivo) con mayor regularidad. Durante el trabajo de campo solamente algunas noches dormí en Carilafquén, en general me trasladaba cada día hasta ahí desde Pitrufoquén o Temuco, la capital de la región de la Araucanía. Mis intenciones eran observar prácticas alimentarias entonces me acercaba por las mañanas con la esperanza de quedarme todo el tiempo posible, pero noté rápidamente que mis anfitrionas comenzaban a incomodarse cuando se acercaba la hora de comer. No había problema en acompañarlas en el trabajo en la huerta o estar en casa si llegaba una visita o estar con ellas mientras cuidaban a los nietos. Ni siquiera era problemático verlas cocinar y colaborar en algunas labores, pero el almuerzo marcaba una distancia. Y era solamente el almuerzo y no la comida de media tarde que puede ser un mate, una fruta o té con pan o tortilla. Cambié entonces de plan y, en vez, de llegar por la mañana comencé a ir cada tarde y como las tardes en el campo son mucho más tranquilas que las mañanas, con muchas menos actividades, al menos hasta que los

niños vuelven de la escuela y los hombres del trabajo, nos dedicamos fundamentalmente a hablar. Varias de esas sesiones fueron grabadas previo consentimiento.

En los dichos sobre la escasez y la evaluación negativa de los platillos que suelen comer creí ver la razón de que se me impidiera estar durante los almuerzos. Pero en estas conversaciones se hizo también evidente que a pesar de que nos conocíamos de antes yo seguía siendo percibida como una huinca<sup>11</sup> o una chilena y, por lo tanto, como una persona que en principio no aprecia lo mapuche. Después de un tiempo comencé a ser invitada a comer al mediodía.

Margarita Ñampulef me guió amable y comprometidamente en mis pasos por Carilafquén. Aunque no era la mujer con quien más contacto había tenido hasta entonces fue involucrándose más y más activamente en la investigación. Cuando nos vimos por primera vez y yo le conté que estaba interesada en aprender sobre cocina, ella pensó que yo quería aprender a cocinar y procuró darme recetas con muchísimo detalle e incluso preparó especialmente para mí algunos platillos. Más tarde, imagino que cuando vio que yo regresaba y poco a poco iba cambiando el rumbo de mis indagaciones, tomó un papel ya no de profesora de cocina sino de colaboradora más general.

La mayoría de las relaciones que establecí fue con mujeres no solamente porque ellas están a cargo de la cocina sino también porque son más accesibles que los hombres: están más tiempo en casa y aquí incluyo el estar trabajando en los alrededores de la casa o en el invernadero. En cambio, los hombres en Carilafquén son, sino todos la gran mayoría, obreros rurales y, por lo tanto, van a trabajar a predios grandes más o menos cercanos a sus casas. De todas maneras, a veces, cuando regresaban por la tarde me invitaban a acompañarlos en el recorrido que hacen en su propio predio. Las comidas, sobretodo la de la tarde, era el único momento en que estaba con las parejas o las familias. El resto del día cada cuál hace sus actividades. Las mujeres destinan unos días de la semana para “comerciar” según los dos modelos existentes: venta ambulante –que recibe el nombre de “entregar” y significa recorrer las casas de Carilafquén o de Pitruquén ofreciendo lo que producen para la venta o el excedente – o venta en la feria (mercado de alimentos) de Pitruquén. Las visitas a la feria se

---

<sup>11</sup> Huinca es una palabra mapuche que designa a los no-mapuche, a los extranjeros. El vocablo, sin embargo, dependiendo del contexto puede estar cargado de gran negatividad, puede ser sumamente peyorativo y significar ladrón, usurpador de tierras. Una informante que dice huinca a modo de ofensa me dijo una vez “tu nunca debes decir que eres huinca, di que eres chilena nomás”.

convirtieron en una parte importante del trabajo de campo. Allí pude observar qué productos se venden y cómo se conceptualizan esos productos, es decir, si las mapuche llaman, por ejemplo, al locro de trigo<sup>12</sup> “producto mapuche”, “campesino” o simplemente no hacen ese ejercicio de categorización. Allí también entré en contacto con otras concurrentes al mercado y con clientes que más tarde se convirtieron en informantes. Me interesaba conocer la forma en que las personas que no se identifican como mapuche conciben los productos que las mapuche venden.

Durante esta etapa del trabajo de campo comencé a interesarme por lo que he venido llamando discurso público sobre lo mapuche. En la televisión, sobretodo en los programas matinales que tienen una sección de cocina, algunos productos que se vendían en la feria de Pitrufrquén, que no reportaban grandes ganancias ni gozaban de ninguna denominación particularizante, aparecían como “productos étnicos” que aportaban sofisticación y eran, al mismo tiempo, de uso fácil. En las crónicas gastronómicas del diario *La Nación*, siempre disponible en mi lugar de alojamiento, se sucedían comentarios sobre el merkén, la quínoa y el mote asociados a la llamada alta cocina. Intenté, entonces, observar si parte de este discurso se reproducía en Temuco y para ello entré en contacto con una antigua compañera del colegio que trabajaba, en ese momento, administrando un restaurante y una cafetería en la ciudad. A través de ella fui accediendo al ámbito de la restauración, conociendo a cocineros y “gestores culturales” locales, cuyos comentarios me ayudaron a definir un nuevo campo de observación: la Cocina Chilena Renovada. Paralelamente yo había decidido observar también el comercio de productos mapuche fuera de la feria de Pitrufrquén y comencé a visitar supermercados y tiendas especializadas primero en Temuco y en las zonas turísticas cercanas, y más tarde en Santiago. Quedaban así configurados dos nuevos espacios de observación que, sin embargo, abordé de maneras diferentes.

En mi primer mapeo del ámbito gastronómico Temucano aparecía en el centro de las relaciones la Sra. Elizabeth Brand que se presenta como “gestora cultural”. Después de varios intentos ella accedió a participar en una entrevista grabada y al finalizar me invitó a observar un concurso de cocina que se realizaría dentro de algunos días. Esa invitación fue providencial porque así pude conocer a Cristian Morales, joven cocinero renovador que además de compartir conmigo sus experiencias y sus opiniones sobre el nuevo estilo de restauración, me ha enseñado el lenguaje de la gastronomía, sugerido cómo aproximarme a la Cocina Chilena Renovada, quiénes son los actores

---

<sup>12</sup> Trigo sancochado (medianamente cocido) y molido. Ver glosario de alimentos y preparaciones

más importantes en ese contexto, y me ha prestado material escrito y visual que ha sido de gran ayuda. A través de correos electrónicos Cristián ha colaborado durante la etapa de redacción, ayudándome cuando he tenido confusiones respecto de las relaciones entre asociaciones de cocineros, problemas con el lenguaje y he querido volver a discutir con él algunos aspectos de las entrevistas que grabamos. Entre el material que Cristian me facilitó hubo un libro fundamental: *Recetas con historia* de Guillermo Rodríguez, el cocinero que ha liderado la renovación de la cocina chilena. El libro no es realmente de recetas, sino que recoge los hitos más importantes de la carrera profesional de Rodríguez narrados en primera y tercera persona, y complementados con una serie de reflexiones. *Recetas con historia* bien podría definirse como un libro que cuenta la historia de la Cocina Chilena Renovada destacando el rol que le ha cabido a diferentes actores en el auge de este estilo, las expectativas al comenzar a crear los platos que hoy lo conforman, y la importancia que tienen los productos étnicos en el proyecto. El libro recoge diez momentos fundamentales de la Cocina Chilena Renovada asociados a un menú específico y a un relato sobre cómo llegó a realizarse cada menú, no en lo técnico sino describiendo dificultades, relaciones establecidas, situaciones anecdóticas, planificación general, etc. El comienzo está signado por la creación de la primera carta del restaurante Bristol, mayor exponente de la renovación, y acaba con la cena ofrecida a los líderes del Asia-Pacific Economic Cooperation (APEC), quizá la expresión más potente del vínculo entre Les Toques Blanches (asociación presidida por Rodríguez) y los gobiernos de la Concertación de Partidos por la Democracia.

A partir de la lectura de *Recetas con historia* como un texto donde se expresa un ideario particular sobre la nación, la etnicidad y la cocina, decidí que era posible adentrarme en el discurso renovador a partir del material que los cocineros han expresamente producido para ser público. Los libros, DVD de cocina, entrevistas en prensa, programas de televisión realizados por los propios cocineros donde recorren el país mostrando productos y recetas, y las páginas web de las asociaciones de chefs, se convirtieron en mis fuentes principales. Entre la prensa revisada y las páginas web de los propios cocineros hay un vínculo fundamental porque procuré trabajar con las entrevistas publicadas que ellos mismos han subido en sus páginas. Este tipo de acercamiento me permitía por una parte acceder al discurso público y, por otra, dar cuenta de que la Cocina Chilena Renovada no es simplemente un estilo de restauración sino que un movimiento cuyas preocupaciones y acciones trascienden la cocina.

Este tipo de enfoque tiene, ciertamente, limitaciones importantes y seguramente la mayor de ellas es que al no realizar yo misma las entrevistas no es posible contrapreguntar, centrarse en los aspectos que me parecerían más relevantes, ni aclarar si lo que estoy entendiendo es efectivamente lo que se quiere decir. Su principal ventaja, sin embargo, es que constituye un habla pública y con pretensiones de representatividad.

Además de realizar entrevistas y dedicarme a la lectura y análisis de textos, procuré visitar los dos restaurantes más connotados de este estilo (NH Santiago y Bristol), comer ahí y conseguir las cartas de diferentes años de cada uno de ellos. Las cartas han resultado importantes para comparar el discurso sobre los ingredientes étnicos o indígenas y su uso efectivo en la preparación, pero además porque ellas lejos de ser solamente un listado de platillos incorporan historias, explicitan el sentido general de la carta, las inspiraciones que dieron origen a determinados platillos, etc.

Durante mi exploración del ámbito de la restauración en Temuco me fue sugerido conocer el trabajo de algunas mujeres mapuche que de manera paralela la Cocina Chilena Renovada han realizado una re-lectura de su cocina. Yo había pensado abordar la forma en que los mapuche comercializan sus alimentos y platillos solamente en el marco del turismo, de modo que estas sugerencias abrieron una nueva ruta que resultó sumamente interesante. He agrupado a algunas de estas expresiones bajo el nombre *restauración mapuche* y para conocerla privilegié la observación pero sin dejar de prestar atención a la forma en que públicamente estas expresiones son presentadas. A diferencia de la información disponible sobre la Cocina Chilena Renovada plasmada en medios de presencia nacional, los discursos sobre la restauración mapuche transitan mayoritariamente a nivel regional. Para comprender los entresijos del “boom mapuche” fue fundamental Betty Quilaqueo<sup>13</sup>, pionera en la realización de “cócteles mapuche e interculturales”. Gracias a la interpretación que ella hace de su experiencia pude ver con más claridad y al mismo tiempo con más matices el papel que juega el Estado en la restauración mapuche y el turismo étnico. Los llamados a concursos públicos para fortalecer pequeñas empresas mapuche que yo había comenzado a recopilar con la intención de cubrir todo el espacio posible del discurso cobraron, entonces, el cariz de contraparte efectiva de la autorepresentación de los mapuche. Es decir que aquello que los mapuche realizan en la restauración y el etnoturismo emerge del cruce entre lo que se exige por parte del

---

<sup>13</sup> El nombre legal de Betty es Olga pero prácticamente no lo usa.



Estado y las propias ideas de los nuevos pequeños empresarios étnicos. Por otro lado el análisis de documentos emanados desde distintos niveles de la administración pública permitió apreciar un proceso más general que presiona hacia la microempresa y a la exhibición de la “identidad” como modelo de desarrollo para los pueblos indígenas.

Para acercarme al comercio de productos mapuche, en particular al que designa a determinados productos como “gourmet”, seguí la misma línea de trabajo es decir me concentré en el análisis del discurso plasmado en las páginas web de las principales empresas. Los envases y etiquetas fueron tomados también como textos donde leer cómo se presenta lo mapuche para su comercialización. Sólo modifiqué la aproximación cuando tuve la posibilidad de conocer a Gina Leonelli, profesora de la Universidad Católica de Temuco que encabezó el proyecto que dio origen al primer merkén<sup>14</sup> de exportación. Pude entrevistarme con ella gracias a las gestiones de una funcionaria de la Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura que había entrevistado semanas antes con el objetivo de saber más sobre el Comité Agrogastronómico Nacional.

El encuentro con ambas mujeres destacó ciertas debilidades de un abordaje centrado en el análisis de las páginas web y la necesidad de comparar narrativas. El discurso plasmado en las web tiene dos sentidos fundamentales. Por una parte se describen los productos, sus propiedades y su vinculación con los mapuche. Esta es la sección más importante en términos de observar cómo se produce lo mapuche desde ese ámbito y se observa con claridad en las estrategias de marketing. Pero junto con esto las empresas se presentan a sí mismas y establecen sus vínculos con los mapuche y con los productos que comercializan, es decir, explicitan sus prácticas. Por ejemplo, algunas empresas se posicionan como cercanas a determinadas comunidades mapuche a las cuáles pagan por sus productos y otras afirman que practican el comercio justo. Sin embargo, las narrativas de Gina Leonelli y de otros funcionarios contradecían ese tipo de vinculación. La pregunta ¿cómo las empresas se hacen con aquello que comercializan? quedará sin respuesta, porque no he observado sus prácticas de aprovisionamiento, pero la comparación de narrativas me permitió plantear las hipótesis que presento al final de la segunda parte: que esa línea del discurso empresarial puede ser tomada como una estrategia que legitima la apropiación de productos mapuche.

---

<sup>14</sup> Aliño que combina ají ahumado y molido con semillas de cilantro y sal. Ver glosario de alimentos y preparaciones.

Así, se hizo patente que la necesidad de comparar declaraciones cruzadas sobre un mismo fenómeno. Ello, evidentemente, no conducirá a acercarse a práctica alguna, pero otorga más densidad al análisis de discurso y permite observar tensiones y matices. Probablemente el caso de la percepción del restaurante Los Acacios o Zuny Tradiciones que abordaré casi al finalizar la tesis, es el mejor ejemplo de que comparar declaraciones agrega complejidad. De hecho, en ese caso lo que está en juego es la autorepresentación y percepción versus la percepción de los otros y, ciertamente, es en ese cruce donde podemos observar mejor cómo se crean determinadas imágenes de lo mapuche.

La forma en que he accedido a la comercialización de productos mapuche se centra exclusivamente en la observación de la oferta, es decir, en conocer qué se vende, cómo, dónde y por quiénes. Esto significa centrarse en cómo se describe/produce lo mapuche para el comercio y en ese sentido es favorable, pero por otro lado ha implicado dejar de conocer el punto de vista de la demanda y del consumo. El análisis de las estrategias de marketing es, entonces, parcial. No sabremos si la pretendida “autenticidad” que se adjudica a los productos o si su supuesta producción “artesanal” es percibida como tal por quienes los compran. Nuestro abordaje se centra en un aspecto que no es el consumo, sin embargo podemos deducir ciertas formas de consumo a partir de la presentación de los productos, por ejemplo resulta claro que varios de ellos operan como souvenir y regalos. Quiero insistir en que la aproximación elegida permite plantear hipótesis sobre la producción discursiva de lo mapuche y que la percepción de este discurso, su puesta en práctica en las cocinas caseras y su reproducción o no por parte de los consumidores circunscribe otro ámbito de investigación.

Dediqué una última etapa de trabajo de campo, en el 2009, al etnoturismo. Esa era mi preocupación principal pero seguí visitando Carilafquén y los restaurantes mapuche que ya conocía. Me encontré también con Betty que me acompañó en la visita de algunas iniciativas turísticas. El grueso de las observaciones corresponde a la iniciativa turística Leufu Budi (lago Budi<sup>15</sup>). No fue una decisión anticipada la que me condujo a privilegiar esa iniciativa sino que, como manifiesto en el capítulo dedicado a ella, hubo una serie de casualidades que acabaron por definir el lago Budi como el lugar principal de observación. Casi al final de mi estancia en la Araucanía pude ver

---

<sup>15</sup> Ver mapas al final de los anexos.

que concentrarme en esa iniciativa implicó un sesgo importante. En ella la radicalización de la diferencia cultural a través de la exhibición de una serie de prácticas y creencias es fundamental, y por eso el análisis y las hipótesis que propongo respecto del etnoturismo tienden a concebirlo como un fenómeno que se aviene casi perfectamente con el marco multiculturalista de la valorización. Sin embargo, una observación más acabada de otras iniciativas hubiera significado comprender mejor como interactúan un discurso general que exagera y valora la diferencia y su exhibición folklorizada con las formas en que los mapuche proponen mostrarse y, por lo tanto, producirse. En el lago Budi se da un caso particular y significativo, quizá se trate de la iniciativa etnoturística más exitosa y refleja de manera privilegiada la co-producción de lo mapuche que llevan a cabo el Estado y asociaciones de microempresarios.

Las fuentes en las que baso mis apreciaciones sobre el fenómeno investigado son, por lo tanto, diversas. Podría resumirlas así: cuadernos de campo (registro de la observación y de las conversaciones no grabadas, planteamiento de hipótesis y primeros análisis); entrevistas grabadas y transcritas; artículos y entrevistas publicadas en prensa escrita; crónicas gastronómicas publicadas en prensa; programas de televisión y videos; fichas de páginas web; textos emanados de la administración pública y de Organizaciones No Gubernamentales; y publicaciones sobre cocina chilena y renovada tratadas como fuentes. La localización de las observaciones son tres: Santiago, zonas turísticas de la región de la Araucanía, en particular Villarrica y el lago Budi, y Carilafquén, sector rural correspondiente a la comuna de Pitrufquén, región de la Araucanía.

Quisiera detenerme un momento en el peso que tienen en esta investigación los llamados “informantes clave”. Más allá de la información que Cristian, Margarita y Betty compartieron conmigo respecto de sus experiencias, su aporte ha sido fundamental en términos de sugerir interpretaciones y líneas de exploración, y de facilitar mi acceso a las instancias por ellos sugeridas. En este sentido, si bien me hago cargo de todo lo que propondré en este trabajo, debo reconocer que no lo hice sola. Esta investigación de alguna manera se fue convirtiendo en un trabajo conjunto, no igualitario por cierto, pero de gran compromiso. Recuerdo, por ejemplo, cuando llegaba a casa Adolfo, marido de Margarita, y ella le decía “espera que estamos trabajando” y como él fue asumiendo que Margarita estaba “trabajando” cuando nos encontraba frente a frente en la mesa de la casa. Más tarde él también “trabajaba” con nosotras en otros espacios y situaciones. La separación entre tiempo de ocio y tiempo

de trabajo que ejecutó Margarita, lejos de producirme la sensación de no estar consiguiendo establecer el tipo de relación más fructífera para los fines de la investigación, me significó una reflexión inversa: que en la medida que las relaciones en el campo se van profundizando y los actores envueltos en ellas comenzamos a conocernos ya no solamente como estudiante (yo) y mapuche (ella), sino que comienza el normal entrecruzamiento de planos de la existencia y comenzamos a sentirnos cómodos en las relaciones, llega un momento en que distinguir el tiempo de trabajo conjunto del tiempo de ocio conjunto, y del tiempo de trabajo, descanso y ocio de los/as informantes es necesario y favorable. Fue Margarita quien decidió hacer este corte y yo me di cuenta sobre la marcha, pero lejos de sentirme rechazada sentí que se fijaban los límites de lo que podía ser parte de esta investigación y lo que constituía otro espacio de comunicación. Quizá si yo me hubiera presentado como una estudiante interesada en los mapuche o en la vida mapuche, ese corte no podría haberse efectuado porque cada actividad y cada conversación podría haber arrojado información relevante. Y quizá, aun habiendo dicho que mi interés se centraba en cuestiones alimentarias, todo momento encerraba información relevante y cada momento era “trabajo” pero yo también me dejé ir y me permití disfrutar del trabajo de campo aun corriendo el riesgo de la desatención y, sobretodo, del apego y la posición que como investigadora ello implica. De alguna manera apagar la grabadora, cerrar el cuaderno, no hacer preguntas, opinar sin fundamento y de manera apasionada, proponer cómo podría mejorarse un negocio, son actitudes de reciprocidad frente al compromiso de las/os informantes pero ante todo respuestas humanas a la interacción prolongada y satisfactoria, y al cansancio que significa ponerse en la posición de investigadora, cuestión que no me resulta una impostura pero sí requiere de un esfuerzo.

Cuando digo que los informantes clave me sugirieron espacios de observación estoy siendo literal. Por ejemplo Betty, después de escuchar mis apreciaciones preliminares sobre el lago Budi me propuso hacer una visita a Melilef Mingako, donde tuve oportunidad de ver una forma completamente distinta de hacer etnoturismo. Ella gestionó la visita y me previno de las formas que yo debía seguir. En algunos momentos Betty (que ya conocía bastante bien cuáles eran mis intereses) actuaba como investigadora principal, hacía preguntas y cuando se le ocurría algo nuevo me indicaba “yo creo que esto te va a servir”.

En definitiva lo que intento expresar es que más allá de mis planes y mis intereses, el trabajo de campo y, fundamentalmente, determinados informantes fueron dando forma

y contenido a esta investigación, y algunas de esas intervenciones puedo justificarlas y otras ocurrieron y supongo que son parte del azar que todo estudio de este tipo implica.

#### **4. Sobre la escritura y los anexos**

Finalmente, es necesario explicar algunos aspectos de la redacción que facilitarán la lectura. Es probable que muchas de las palabras que refiero en este trabajo no sean de uso común en España y tampoco en América. Varios de los alimentos que aparecerán reciben un nombre casi específicamente chileno, por ejemplo, el maíz se dice choclo, y el cerdo, chancho. En un principio pensé usar las palabras que fueran más comunes y así simplificar la lectura, pero luego decidí hacer un glosario y ceñirme al lenguaje local. He intentado traducir cada alimento que pueda hacer surgir dudas y explicar la mayoría de las preparaciones en notas al pie, pero en la medida que nuestro propósito no es analizar esos productos y preparaciones no me parece necesario describirlas y definir las en toda su complejidad. Las notas al pie ofrecen información básica que, muchas veces, es complementada en el glosario. De todos modos, en el marco de este trabajo es más importante saber *cómo se marcan los productos y preparaciones* que saber si un determinado alimento es una fruta o verdura, o si una preparación es horneada o asada.

La escritura de las palabras en mapudungun tiene una particularidad sujeta a que se trata de un lenguaje en vías de formalización escrita. Por eso existen al menos dos formas de escribir cada palabra que contenga el sonido K, Z, D, W, Ñ, entre otras. Por ejemplo, ruka se escribe con K o C; y mapudungun puede escribirse también así: mapuzungun. En éste último caso la elección de la letra tiene que ver con hacer la palabra lo más parecida posible al sonido, en cambio ruka o ruca se pronuncia exactamente igual. En la medida que se escribe intentando dar cuenta del sonido y que las formas de hablar mapudungun son diversas, las escrituras posibles se multiplican. Por ejemplo, la palabra merquén, que aparecerá repetidamente en esta tesis, puede encontrarse escrita, al menos, de cuatro formas diferentes: merquén, merkén, mezkén, merkeñ.

Las formas escritas del mapudungun han hecho emerger lo que una informante llamó “mapudungun castellanizado” y que sería el que hablan quienes no tienen un contacto auditivo con la lengua, es decir, el que proviene de la lectura que se hace del mapudungun escrito sin conocer su fonética o de aprender el idioma leyendo. Para esta informante ese mapudungun era insultante y no podía entenderlo. La

formalización escrita del idioma mapuche ha significado polémicas y debates, incluso pareciera que ciertas formas de escribir denotan un mayor compromiso político con la causa mapuche, por ejemplo usar la W en vez de la H, o la K en vez de la Q o la C. De alguna manera el compromiso político parece ser proporcional al uso de letras poco comunes en el castellano escrito.

Para escribir he intentado seguir las formas encontradas en textos emanados de los mapuche para, por ejemplo, hacer publicidad turística, por eso escribiré ruka y merkén. Pero cuando describa las formas en que determinadas empresas presentan el merkén, escribiré la palabra del modo en que aparece en sus textos. Las palabras que no he visto escritas en los contextos de trabajo de campo las he formado con las letras que me resultan más familiares.

El pueblo mapuche es numeroso, heterogéneo y su distribución geográfica es muy extendida. Esa heterogeneidad se expresa en distintas denominaciones internas, es decir, históricamente han existido grupos que se nombran de una forma específica estableciendo, eso sí, una raíz común con los demás grupos mapuche. No es necesario profundizar en la forma en que estos grupos han cambiado en el tiempo y los distintos nombres que han existido, pero la variabilidad interna y la organización por sectores geográficos es un hecho fundamental en los estudios sobre el pueblo mapuche. Actualmente existen tres maneras principales de referirse a ellos. La primera es “mapuche” e implica no hacer cortes al interior de un colectivo, sino que unificarlo bajo ese vocablo. La segunda, es especificar a un grupo determinado al interior del pueblo mapuche utilizando un guión: mapuche-lafkenche (mapuches de la costa); mapuche-huilliche (mapuches más sureños); mapuche-pehuenche (mapuches cordilleranos), etc. La tercera forma es indicar solamente el grupo territorial: Huilliche, Lafkenche, etc. Cada una de estas formas tiene implicancias políticas y de identificación diferentes, y son utilizadas tanto por los mapuche como por no-mapuches. Aunque decir solamente “mapuche” implica disminuir complejidad, he optado por esa palabra porque es la que prevalece en el marco de la valorización y porque exceptuando a los/as informantes de la comunidad de Llaguepulli que utilizan como nombre Lafquenche o lafkenche, todos los demás se identifican como Mapuche a secas.

Los anexos, que incluyo al final de este trabajo, pretenden complementar y facilitar la lectura, y se componen de cuatro partes. En primer lugar un glosario, a su vez, dividido en tres. El primero está dedicado a las palabras del castellano que pudieran ser

localismos y a las siglas y abreviaciones que utilizaré. El segundo glosario comprende productos y preparaciones; finalmente, ofreceré un listado con palabras que tienen un sentido específico en relación a los mapuche y palabras del mapudungun. No traduciré, sino que intentaré explicar los significados y aportaré imágenes a modo de complemento. En el cuerpo de la tesis trabajé el significado de palabras en mapudungun solamente cuando el argumento lo requería, esto quiere decir que no profundizaré necesariamente en una palabra cuando aparezca por primera vez. De ahí la importancia del glosario. La segunda parte de los anexos, titulada *Menús*, incluye parte del material escrito recopilado durante el trabajo de campo, en particular aquel referido a cursos de cocina y presupuestos de cocteles étnicos y mapuche. En la tercera parte, titulada *Productos étnico gourmet*, ofrezco imágenes tomadas de las páginas web consultadas y fotografías propias, para ejemplificar el tipo de envases y discursos al que aludiremos en el capítulo IV. Finalmente, en la parte titulada *Mapas*, he localizado los puntos de la Araucanía donde realicé trabajo de campo y adjuntado un “mapa turístico” de toda la región.