

Atek Na 11 - 2022 ISSN 1668-1479 (impreso) – ISSN 2422-6726 (en línea)

**ANTROPOLOGÍA**

*Graciela Hernández*<sup>1</sup>



**EXPERIENCIAS DE VIDA Y RELATOS DE VIDA  
DE MUJERES SOBRE LA ELABORACIÓN  
DEL TRIGO EN ÑACO (MÜRKE) Y MOTE (MUTHI)  
PARA COMIDAS Y BEBIDAS**

**LIFE EXPERIENCES AND LIFE STORIES  
OF WOMEN ABOUT THE ELABORATION  
OF WHEAT IN ÑACO (MÜRKE) AND MOTE (MUTHI)  
FOR FOOD AND DRINKS**

---

<sup>1</sup> Departamento de Humanidades, Universidad Nacional del Sur (UNS), Centro Interdisciplinario de Estudios sobre Género y Feminismos, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CIEGeF, CONICET). [grahernandez16@gmail.com](mailto:grahernandez16@gmail.com)

## RESUMEN

El objetivo principal del artículo es realizar un análisis de una selección de relatos de vida sobre los alimentos elaborados con trigo, enunciados por mujeres migrantes (llegadas desde las provincias de Río Negro y del Neuquén y el país vecino, Chile) radicadas en Bahía Blanca.

Siguiendo a Daniel Bertaux definimos al relato de vida como el documento que producimos cuando alguien cuenta a otra persona un episodio cualquiera de su experiencia vivida. Por otro lado, trabajamos a partir de la noción de experiencia de vida y focalizamos en las experiencias de las mujeres que brindaron sus relatos de vida. Articulamos la perspectiva objetivista propuesta por el sociólogo francés, con la subjetivista proporcionada por los feminismos no esencialistas que revalorizan las narrativas mestizas y fronterizas.

Como paso previo recuperamos los estudios que visibilizaron distintos aspectos de la resistencia mapuche a los ataques de los ejércitos del imperio español, uno de ellos fue la sustitución del maíz por el trigo, más fácil de resguardar y de preservar de la destrucción de los sembrados. Luego indagamos en los procesos micro sociales de relevo del maíz por el trigo en el ámbito cotidiano a través de los relatos de las comidas, en los cuales encontramos descripciones de los usos de semillas y su forma de procesarlas, tanto en los lugares de origen como en el ámbito urbano, en el que hicimos nuestro trabajo de campo. Nos propusimos indagar en los significados de los relatos de vida recopilados sobre las cuestiones identitarias que atraviesan las fronteras de los límites nacionales y étnicos.

**Palabras claves:** Alimentación. Relatos de Vida. Migración. Mapuches.

## ABSTRACT

The main objective of the article is to carry out an analysis of a life stories selection about foods made with wheat, enunciated by migrant women (arrived from the provinces of Río Negro and Neuquén and the neighbour country Chile) based in Bahía Blanca.

Following Bertaux, we define the life story as the document that we produce when someone tells another person, any episode of their lived experience. On the other hand, we work from the notion of life experience and focus on the experiences of the women who provided their life stories. We articulate the objectivist perspective proposed by the French sociologist, with the subjectivist perspective provided by non-essentialist feminisms that revalue mestizo and border narratives.

As a preliminary step, we recover the studies that made visible different aspects of the Mapuche resistance to the attacks of the armies of the Spanish empire, one of them was the substitution of corn for wheat, easier to protect and preserve from the destruction of the crops. Then we investigate the micro-social processes of changing from corn to wheat in the daily environment through the stories of the meals, in which we find descriptions of the uses of seeds and their way of processing them, both in the places of origin and in the urban area, where we did our fieldwork. We set out to investigate the meanings of the life stories collected on identity issues that cross the borders of national and ethnic limits.

**Keywords:** Food. Life Stories. Migration. Mapuches.

We are the rolling pin, el *maíz y agua*,  
*La masa harina. Somos el amasijo.*  
*Somos lo molido en el metate.*  
Gloria Anzaldúa

En mi infancia me preparaban ñaco mis padres. ¡Yo lo comía  
con agua y con azúcar y me encantaba!  
Liliana Ancalao

Nosotros trajimos [de Arauco] la piedra para moler, pero con el  
tiempo se va gastando...la mía había quedado tan finita que se  
partió. Acá no hay piedras que sirvan para eso...  
María

## INTRODUCCIÓN

En este trabajo nos proponemos identificar y analizar relatos de vida de mujeres migrantes (llegadas a Bahía Blanca desde las provincias de Río Negro y del Neuquén y de Chile), sobre alimentos realizados en base a semillas de trigo<sup>2</sup>. Se trata de un recorrido que busca analizar testimonios de prácticas cotidianas que entendemos dan cuenta de experiencias y de conocimientos que se enlazan con cuestiones identitarias que de alguna manera atraviesan las fronteras de los límites nacionales y étnicos.

Recopilamos estos relatos en distintas instituciones educativas en las que realizamos actividades relacionadas con la extensión universitaria. Delimitamos nuestro trabajo de campo en distintos barrios identificados como espacios de migración chilena, fundamentalmente con origen en las décadas del sesenta y del setenta; allí también nos encontramos con mujeres migrantes de las provincias patagónicas, muchas de ellas -de ambos lados de la Cordillera- se identificaron como mapuches.

## ANTECEDENTES

Antes de realizar nuestro trabajo con mujeres migrantes sabíamos que tanto en Chile como en la Patagonia argentina cercana a la Cordillera estaba documentada la producción y el consumo de trigo. El historiador chileno Horacio Zapater había señalado que en el siglo XVII los mapuches habían logrado contener los ataques del ejército español y habían desplegado diferentes estrategias de resistencia que le permitieron seguir siendo autónomos por dos siglos más, una de ellas fue sustituir los cereales. En este proceso el cereal más consumido en América, el maíz, fue suplantado por el trigo, un cereal foráneo, pero que se adecuaba al proyecto mapuche de cuidar sus fuentes de alimentación. Zapater señaló que los mapuches: “Consiguieron defender mejor sus cosechas de los españoles. Se reemplazó, en gran parte, el cultivo de maíz por el de trigo y cebada, que maduraban

---

<sup>2</sup> Trigo: el trigo es un cereal foráneo, según nuestros registros la variedad más usada es la llamada “candéal”.

más temprano” (Zapater, 1973, p. 100). El trigo se cosecha con los primeros calores de diciembre, mientras que el maíz se cosecha en pleno verano, estación de año en la que eran más frecuentes los ataques del ejército hispano y sus aliados -cuando se derretían las nieves cordilleranas- entre cuyas tácticas de ataque estaba la destrucción de los cultivos.

Entre quienes narraron y dejaron documentada la práctica de destrucción de los alimentos necesarios para el sustento mapuche de encuentra el jesuita Diego de Rosales (siglo XVII), quien describió las formas que instrumentaron para realizar el jaqueo alimentario, una de ella fue la tala y consumo de los sembradíos, descrita de esta manera: “Cortaronse las comidas en Mariguano, y sus comarcas, sustentándose el campo y su caballada con las sementeras del enemigo, que avía en todos aquellos valles, sin que pareciese un Indio.” (Rosales,1989, p. 572). El mismo misionero nos cuenta que una forma de hacer firmar tratados de paz a los caciques era prometerles “no hazerles daño en sus sembrados, que es lo que más estiman.” (Rosales,1989, p. 484). La tala de sementeras es una constante en la historia escrita por este religioso, vemos en estos fragmentos el significado de los cultivos para los mapuches y nos permiten ahondar en las tácticas bélicas españolas que llevaron a que los atacados modificaran su dieta, sustituyendo al maíz por el trigo.

La utilización de la harina de trigo tostada o *ñaco* fue documentada muy tempranamente por el jesuita Nicolás Mascardi en la Reducción de Nuestra Señora de los Poyas, a orillas del Lago Nahuel Huapi, en el siglo XVII (Furlong, 1963, p. 90) y en el siglo XIX el lonko (cacique) mapuche Pascual Coña (siglo XIX) testimonió: “En ninguna ruca mapuche faltaba (ni falta) el instrumento para hacer harina tostada” (Wilhem de Moesbach, 1930, p. 181), que era recogida en una bolsa llamada *yapag* o *llafañ*.

El antropólogo Miguel Ángel Palermo analizó la temprana incorporación del trigo como uno de los aspectos distintivos de la dinámica sociedad mapuche a la que calificó como “caliente”, siguiendo la clasificación de Lévi-Strauss de “sociedades frías” y sociedades calientes” (Palermo, 1988, pp, 43-44).

En nuestra tesis doctoral dedicamos un capítulo a las cuestiones relacionadas con la alimentación y la narrativa. En esa oportunidad

destacamos muy especialmente las características de la sustitución del maíz por el trigo desde la observación de las comidas del cotidiano y desde los relatos recopilados en nuestro trabajo de campo (Hernández, 2001). En este nuevo trabajo retomamos algunos fragmentos de los textos ya publicados, para analizarlos desde la perspectiva de las experiencias de vida junto con los nuevos relatos de vida que incorporamos.

### PERSPECTIVAS TEÓRICAS Y METODOLÓGICAS

Entre 1995 y 2013 trabajamos en talleres en Centros de Alfabetización Municipales y en una escuela de educación para adulto/as que tenía anexos en distintos barrios de la ciudad.<sup>3</sup> En estas instituciones educativas nos encontramos fundamentalmente con migrantes llegadas/os desde Chile y desde las provincias patagónicas. En los primeros ciclos escolares -donde trabajamos nosotros- las mujeres son mayoría absoluta; no así en los últimos ciclos.

Partimos de la idea de que hemos construido un campo para analizar múltiples voces de mujeres migrantes en un ámbito urbano en el que las tradiciones culinarias tienden a unificarse. Decimos que hemos construido el espacio a trabajar, porque, según Rosana Guber el campo de investigación es también una construcción que implica “definir la significación teórica del ámbito y los sujetos de la investigación” (Guber, 2004, p. 102), es decir, que la propia delimitación del campo tiene un gran componente teórico.

En este recorte temporal y espacial hemos realizado distintos registros a través de los cuales inscribimos nuestra práctica de investigación. Para este trabajo seleccionamos relatos de vida sobre alimentos y bebidas realizados con trigo.

La sustitución del maíz por el trigo ha sido identificada por historiadores y antropólogos de ambos lados de la Cordillera

---

<sup>3</sup> Venimos trabajando de manera sostenida en actividades barriales y educacionales en las cuales realizamos talleres, con el objetivo de propiciar la lecto escritura a partir de los relatos sobre las experiencias personales de la migración, la comida y la salud/enfermedad. Entre 1995 y 2011 realizamos Talleres de Historia, Memoria en los distintos anexos de Escuela Primaria de Adultos N° 705. Paralelamente, hasta 2013 realizamos los mismos talleres en Centros Municipales de Alfabetización de Adultos. 2015-2017. *Entre todas es más fácil*. Proyecto de Extensión UNS. 2019-2022, *Todes enseñamos, todes aprendemos. Generando redes desde la Universidad y los barrios*. Proyecto de Extensión Universitaria de la UNS.

como una forma de resistencia por parte del pueblo mapuche. Nuestra hipótesis, surgida en el terreno, es que en los relatos que las mujeres hacen de las comidas podíamos encontrar indicadores para comprender algunos aspectos prácticos, vinculados con la alimentación y la vida cotidiana, de este proceso.

El relato de vida es parte del método biográfico, puede ser parte de la historia de vida, pero tiene sus particularidades. Tanto la historia de vida como el relato de vida son fragmentos de la realidad histórico-social. Entre quienes diferenciaron a estas estrategias de investigación se encuentra el sociólogo francés Daniel Bertaux. Para él, los relatos de vida se relacionan con las *life stories*, diferentes de las historias de vida, *life histories*. Este autor delimita al relato de vida producido en la enunciación discursiva de la siguiente manera:

El concepto que nosotros proponemos consiste en considerar que hay relato de vida desde el momento en que un sujeto cuenta a otra persona, investigador o no, un episodio cualquiera de su experiencia vivida. El verbo «contar» (narrar) es aquí esencial: significa que la producción discursiva del sujeto ha adoptado una forma narrativa. Esta forma no excluye la inserción de otras formas de discurso. (Bertaux, 1997, p. 36).

Se trata de un recurso que se demuestra eficaz para recoger datos empíricos de las trayectorias de vida y captar mecanismos y procesos para manejar o acomodarse a ciertas situaciones. Para este sociólogo francés se trata de una perspectiva objetivista, que estudia fragmentos específicos de la realidad, en su caso fue el oficio de panadero en Francia.

Desde nuestras perspectivas teóricas, la objetividad en ciencias sociales y humanas como la Antropología y la Historia solo es posible si reconocemos los pactos intersubjetivos que la sostienen. En la búsqueda de los acuerdos subjetivos y de las reflexividades<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> El concepto de reflexividad interpela a las lógicas positivistas que atraviesan la investigación científica, con la supuesta objetividad que implica no involucrarse en aquello que se estudia. La reflexividad nos recuerda que de alguna manera somos parte de lo que investigamos y que nuestras actividades no tienen sentido, ni siquiera existirían, sin quienes nos convertimos en observadora/es. Harold Garfinkel, desde la tradición fenomenológica, incluyó este concepto en la sociología y trató el tema de la reflexividad en sus estudios de etnometodología. Si Garfinkel dio los primeros pasos para ponerle nombre a esta problemática, vemos que Pierre Bourdieu se preocupó y trató especialmente esta cuestión.

que atraviesan nuestra praxis, queremos relacionar esta estrategia de investigación con las perspectivas de género y sobre todo con la noción de experiencia de vida a la que nosotras accedemos a través de un trabajo sostenido en el tiempo. Este trabajo tiene propósitos de conocimiento e investigación, pero sobre todo de trabajo social en el contexto de una propuesta de extensión universitaria que tiene como objetivos generar inclusión e intercambio de saberes a través de la implementación de talleres.

El concepto de experiencia de vida, que tuvo mucha importancia en los estudios de las mujeres en los 70 y los 80 y luego en el contexto de los 90, fue considerado una propuesta de análisis esencialista y humanista por Joan Scott (Scott, 2001), entre otras. Sin embargo, los estudios poscoloniales, decoloniales y los feminismos indígenas han vuelto a ver positivamente a la idea de “la evidencia de la experiencia”, que nos parece fundamental para retomar los relatos de vida de las mujeres indígenas de las mestizas y las migrantes. Nos parecen relevantes las palabras de Avtar Brah, quien experimentó la experiencia migratoria -que ella llama diáspora- y teorizó sobre ella desde las articulaciones entre género, raza, clase y nacionalismos. La autora considera que las identidades en juego en el capitalismo tardío siguen estando estructuradas racialmente y señaló que:

Pensar la experiencia y la formación del sujeto como procesos es reformular la cuestión de la ‘agenda’. El ‘yo’ y el ‘nosotras’ que actúa no desaparece, lo que desaparece es la noción de que estas categorías son entidades unificadas, fijadas, preexistentes, más que modalidades de multilocalidad marcadas del continuo por las prácticas culturales y políticas cotidianas” (Brah, 2004, p.122).

La citada autora forma parte de una tradición de feministas que han debatido el tema de la identidad tratando de romper con los esencialismos nacionalistas e indígenas. En el epígrafe citamos a Gloria Anzaldúa, quien interpeló incluso a la literatura con sus poemas y ensayos, en los cuales sumaba distintos idiomas, desde el inglés a las lenguas indígenas, dando lugar al surgimiento de lo que

ella llamó “la nueva mestiza”. Junto a Brah y Anzaldúa podríamos citar a Bell Hooks, Chela Sandoval, Cherri Moraga, y otras, sin pretensiones de ser exhaustivas, pero a las que queremos referenciar para dar cuenta de una manera de mirar la identidad que fue decisiva para pensar este trabajo.

Sabemos que la idea de raza biológica ha sido desarticulada, sin embargo, su peso discursivo sigue teniendo una notable visibilidad y va adquiriendo distintos significados en distintos contextos. En este trabajo queremos focalizar en cuestiones en las cuales las identidades parecen siempre desubicadas, atravesadas por múltiples fronteras, pero a la vez con muchas contradicciones. Tratamos de trabajar -no sin dificultades- intentando articular las diferentes y variadas diferencias que se manifiestan en los relatos de vida, que pretendemos analizar.

Los relatos de vida conforman gran parte de nuestra base empírica, fueron grabados y transcritos, la mayoría de ellos fue leído en el marco de los talleres, muchos también formaron parte de cuadernillos que luego usamos como material de lectura. Como se trata de una investigación que a su vez tuvo un gran componente de extensión le dimos mucha importancia al proceso de producción de textos orales, a los que pasamos a la escritura a través de la transcripción y que luego los usábamos también para leer, escribir y hasta dibujar.

Después del trabajo en el aula y de la elaboración de nuestros registros volvimos sobre los testimonios para analizarlos y para buscar los significados de lo dicho. El análisis consistió en la identificación de ejes narrativos que surgieron después de una lectura transversal del material recopilado. Consideramos que estos ejes condensan las relaciones entre relatos de experiencias sobre la elaboración de las comidas, la memoria de la vida cotidiana y planteos identitarios, en el seno del entramado de las identidades en juego en estos espacios urbanos, en los cuales encontramos complejas articulaciones de las múltiples diferencias constitutivas de la “raza”, etnicidad, la nacionalidad, la clase y el género.

## EL REGISTRO DE LAS VOCES Y SU ANÁLISIS

En el campo se comía siempre harina tostada, es lo más sano que hay

En el trabajo en talleres con muchas mujeres adultas mayores, el tema de la comida se hacía recurrente, es así, que fue uno de los ejes con los que decidimos trabajar para recordar, dialogar, escribir y en algunos casos dibujar.

Cuando comenzamos a hablar de las comidas, la “harina tostada” de trigo o *ñaco* fue presentada como un “alimento chileno”. R.S.C., quien se considera de origen campesino y una de las mayores del grupo, de más de setenta años, emprendió la tarea de explicarnos y transmitirnos su experiencia y su valoración sobre la alimentación dijo:

Yo me crie con harina tostada, en el campo se comía siempre harina tostada, es lo más sano que hay. El trigo se tostaba en una callana. Cuando llegamos a Bahía mi marido me hizo una callana...ahora no tengo. Después se molía. (Nacida en Arauco, recopilado en 1995).

Todas describieron a la callana<sup>5</sup> como una planchuela de hierro sobre la que se colocaba el trigo y se colgada para poder moverla sobre el fuego; en todos los casos fue hecha por los varones de la familia. Recordaron que el tostado producía mucho humo y que “hacía mal a los ojos” y a todas les pasó que la callana se fue rompiendo y ya no la arreglaron ni volvieron a tostar trigo, es así, que comenzaron a comprar el producto elaborado en emprendimientos barriales que vendían a sus vecinos, migrantes de Chile o del ámbito rural de las provincias patagónicas.

Una de las participantes llevó este alimento para que lo conocieran las maestras y nosotras, que estábamos coordinando los talleres; solo algunas docentes sabían de qué se trataba, las demás habían oído hablar de él, pero no tenían más conocimientos. Nosotras preguntamos acerca de la diferencia que había entre “harina tostada” y “*ñaco*”<sup>6</sup>, al cual

---

<sup>5</sup> La callana también puede ser una vasija en la cual se tuesta el trigo o el maíz, pero no es lo que nos dijeron nuestras interlocutoras.

<sup>6</sup> Coincidentemente la harina tostada o *ñaco* se elabora de la misma manera que el gofio que se consume en la Islas Canarias.

habíamos oído nombrar muchas veces. Nos explicaron que se trataba del mismo producto, y para nuestra sorpresa nos dijeron que en Chile casi no se usaba la palabra “ñaco”, que lo llaman “harina tostada”; nosotras estábamos seguras de que “ñaco” era un vocablo introducido por la migración chilena, pero claramente no era así.

Los diálogos sobre las explicaciones del nombre de este alimento nos llevaron a indagar sobre su origen, es así, que buscamos su significado en los idiomas *mapuzungun* y en *quechua*; pudimos comprobar su origen *quechua*, que deriva del vocablo *hak'u*, traducido como harina, semilla o fruto molido reducido a polvo (Diccionario, 2005, p.128).

Muchos de los relatos de vida que poblaron el taller eran de mujeres que se habían criado en el medio rural de Chile, de la zona que ellas ubicaban “como justo delante nuestro” es decir, en la misma latitud de Bahía Blanca. En uno de los talleres, tres de ellas se conocían de su juventud en su país de origen y conformaban un grupo que tomaba la voz para memorizar su pasado, al que añoraban. Tratamos de hacer circular la palabra y preguntamos acerca del *ñaco* a A. Ñ., de Río Negro, de apellido mapuche y hablante de *mapuzungun* y nos dijo:

En el campo se comía mucho...nosotros comprábamos las bolsas de trigo. Se hace con trigo tostado y cocido. Después se muele. Para molerlo se usa la piedra, ahora usamos el molinillo. Se molía mucho en la piedra...”  
¿Cómo lo llama en mapuche? *Mürke*. (Nacida en Anecón Chico, provincia de Río Negro, recopilado en 1995).

Ella no dudó que *ñaco* y harina tostada eran lo mismo, en la Argentina se lo llama *ñaco*, aunque en *mapuzungun* es “*mürke*”, traducido es “molido”. A. Ñ. no puso el acento en el tostado del trigo, sino en la molienda, y nos dijo que para realizarla usaban primero “una piedra” y luego un molinillo, a partir de allí comenzamos a dialogar sobre el universo de los dispositivos para moler. Preguntamos cómo era la piedra y ella nos explicó gestualmente que era una piedra plana que se complementaba con otra, una “mano” alargada, con la que se presionaba el cereal para molerlo. Nos dijo: “En el campo teníamos piedra, pero yo no me traje nada de mi casa, después mi marido me consiguió una y la tuve hasta que se partió.”

Después de esta participación volvieron a tomar la palabra las integrantes del grupo que había venido de Chile, que no se identificaban como mapuches. Todas ellas habían molido trigo con “la piedra”, también habían traído este elemento a Bahía Blanca.

Nosotros trajimos la piedra para moler, pero con el tiempo se va gastando...la mía había quedado tan finita que se partió. Aquí no hay piedras que sirvan para eso, una vez me trajeron una de Sierra de la Ventana, pero no sirvió. Cuando fue un cuñado mío a Chile le pedí que me trajera una piedra de allá, pero no me gustó, no servía y no la usé. (M.R. V. nacida en Arauco, recopilado en 1995).

Las piedras de moler fueron sustituidas por molinillos, pero no les pareció relevante hablar demasiado del tema, todas coincidieron que le compraban *ñaco* o harina tostada a “un hombre chileno que andaba por el barrio [Noroeste] y por Villa Nocito”. Este “hombre” tiene una tostadora y un molino donde elabora este producto y sale a venderlo a la calle, con un carrito.

Desde que identificamos el consumo de harina tostada o *ñaco* pudimos ver que era una actividad que habían hecho las mujeres en el interior de las viviendas, pero ya no lo hacían cuando realizábamos nuestros trabajos de campo, aunque sí elaboraban comidas con el trigo tostado y molido. Pudimos ver que en todos los casos la forma de acceder a este alimento era a través de su compra en circuitos informales de producción y venta barriales. En todos los casos estos emprendimientos micro productivos han sido pequeñas empresas llevadas a cabo por varones de origen chileno que podían disponer de dispositivos para tostar y moler, que por otra parte ellos mismos comercializaban, tanto en carros como en pequeños vehículos. Con el tiempo, después del 2000, una cadena de supermercados comenzó a venderlo con el rótulo de “harina tostada”.

La harina tostada entró en los supermercados en los momentos de la gran crisis económica de fin de siglo y de la gran transformación de las pautas alimentarias por la pérdida de los empleos, la feminización de la pobreza, la inclusión de las mujeres en los planes sociales, muchas de ellas se ocuparon de comedores barriales, comunitarios, escolares y en instituciones religiosas, tanto de CARITAS como de

las iglesias evangélicas<sup>7</sup>, en todos estos lugares donde se comía no se incluyó el *ñaco* o harina tostada, mientras que, los fideos, la polenta<sup>8</sup>, el arroz y la soja pasaron a ser la base de la alimentación en estos espacios donde la comida familiar dejó de ser un hecho privado.

Con los comedores comunitarios mucha/os niñas/os crecieron alimentados de manera diferente que lo habían hecho las generaciones anteriores y prácticamente fue desapareciendo el consumo de *ñaco* o harina tostada en la alimentación cotidiana, a veces quedaba supeditado a la eventual compra del producto o al también eventual paso de un vendedor, o de algún encuentro extraordinario. Por otra parte, los encuentros con sus familiares de Chile también reflejaron un cambio en los hábitos de comida, aquellos que habían prosperado, que viajaban a ver a sus parientes, ya estaban incorporando muy rápidamente los alimentos industrializados que ofrecían las multinacionales de la industria alimentaria.

Es así, que el *ñaco* o harina tostada, que se comía siempre, que era considerado lo más sano, fue desapareciendo como el alimento que las migrantes chilenas y patagónicas habían mantenido como una práctica cotidiana.

Las nuevas caras del colonialismo siguen imponiendo sus lógicas alimentarias, que impactan en la vida cotidiana y en las experiencias de vida de las mujeres, ya no solo por las dificultades en el acceso a la tierra para cultivar, sino también para obtener el alimento diario. Desde sus inicios proceso colonial modificó las pautas de cocina y de acceso al alimento, siguiendo a Francesca Gargallo podemos decir que Occidente obtiene sus alimentos “mediante un proceso industrial de producción agrícola (monocultivo intensivo, mecanizado y controlado por un grupo de poder masculino) que no respeta las formas de producir campesinas ni la variedad de sus productos” (Gargallo, 2004).

---

<sup>7</sup> CARITAS y las iglesias evangélicas pentecostales formaron una ONG llamada Acción Bahiense Comunitaria (ABC) que articulaba con el municipio. Su principal objetivo fue armar una logística para el funcionamiento de los comedores sociales. Trabajamos el tema cuando realizamos un estudio sobre el pentecostalismo en Bahía Blanca. (Hernández, 2006: 161-171)

<sup>8</sup> Las mujeres que habían migrado de Chile cuestionaban la importancia de la polenta en los bolsones de alimentos que les proveían, decían que no sabían que cocinar con ella. En Chile consumían una variedad de maíz molido en forma de harina que denominaban “chuchoca”, pero consideraban que se parece poco a la polenta local.

## ¡PERO VOS SOS MÁS CHILENA QUE YO!

Junto con las explicaciones y los comentarios acerca de la forma de elaborar al *ñaco*, nos contaron qué comidas se preparaban con este producto, así supimos que la más frecuente era la llamada “pavo de *ñaco*”. Todas coincidieron que se hacía friendo cebollas en una sartén a la que se le agregaba agua y *ñaco* hasta que se secase. Nos dijeron que también había una versión dulce, con agua caliente y azúcar, a esta se la llama con frecuencia “*charcán*”. Algunas, en este caso las de Curacautín, lo llamaban “*charquicán*”<sup>9</sup> y otras “*chedcán*”, esta denominación la habíamos leído en las crónicas de viajes a la cordillera del fraile Francisco Menéndez (siglo XVIII) en las cuales se menciona a “un almuerzo con una comida del nombre *chedcán*” (Menéndez, 1900, p. 301); se trataba de una mazamorra de harina tostada y agua caliente.

Pero a pesar de tantos nombres, el más frecuente en la época de los 90 y al menos hasta las primeras décadas del 2000 era el de “pavo”, sobre el cual nos dijeron: “El pavo es la comida más común, se hace muy rápido.”, “el pavito de *ñaco* se hace en un momento”, “el pavo de *ñaco* es muy sano, lo puede comer cualquiera”. También supimos que a los lactantes se les puede dar *ñaco*.

En un encuentro de alumnas y alumnos de dos anexos de escuela – con mates, panes y tortas fritas o sopaipillas mediante–, salió el tema de las comidas que hacían en sus casas, el eje de la conversación giraba alrededor de las comidas de Chile que añoraban en la Argentina. Extrañaban también la disponibilidad de acceso a los alimentos sueltos que compraban en la feria de Temuco o en otras más o menos similares y en la facilidad para cosechar hongos para incorporar a las comidas, mientras que en el país de llegada había que comprar todo envasado, era más caro y la naturaleza no daba los alimentos de la misma manera que en su lugar de origen. En este contexto una alumna mapuche de Río Negro (C.M., nacida en Añecón Grande, Río Negro. Registramos su testimonio en 1995), explicó que ella seguía haciendo al “pavo de *ñaco*”, como en el campo,

---

<sup>9</sup> Aparentemente esta denominación es solo coincidente con otro “charquicán” que se prepara con charqui o carne seca.

puntualizando en los condimentos que usaba y ofreciendo detalles de la preparación. A las compañeras les llamó la atención que realizara este tipo de comidas y una de ella le dijo: “Pero vos sos más chilena que yo”. Todas se mostraron sorprendidas, dado que no consideraban que el *ñaco* se consumiera en el universo culinario mapuche “argentino”. Nosotras comentamos que estábamos aprendiendo estas cuestiones y que habíamos escuchado muchos testimonios sobre el consumo de *ñaco* en el interior de las viviendas mapuches de Río Negro y del Neuquén, sin embargo, siempre aparece descripto como un alimento “de los chilenos”.

En los talleres aprendimos que el *ñaco* tiene la ventaja que se puede comer “crudo” porque el trigo ya fue tostado y está “cocido”. Destacaron la ventaja de poder comerlo en forma de “muño”, una preparación con agua fría, si los comensales se encuentran en una vivienda lo van comiendo con un aderezo que denominan “*pebre*”<sup>10</sup>, mientras que, se lo recuerda como el alimento fundamental para usar en los traslados, en los caminos cordilleranos.

Quando se anda por ahí, usted está trabajando en el campo, anda por la Cordillera, lleva el *ñaco* en una bolsita y cuando pasa por algún lugar donde sale agüita limpia la junta en un jarrito y le pone un poco de *ñaco*, lo revuelve bien y lo come...esa era la comida antes. En Chile hay agua dulce por todos lados...no hay agua salada como acá, en la montaña siempre sale agüita por algún lado...con un poquito alcanza. (F.G. nacida en Pucón. Recopilado en 1995).

El *ñaco* se come frecuentemente mezclado con todo tipo de bebidas e incluso con leche. Un verdadero manjar de las/os niñas/os es el *ñaco* con bebidas gaseosas. También es un recurso que han usado las mujeres como sustituto de la leche o como un agregado, para la/os lactantes. Los textos que transcribiremos son relatos de dos mujeres. M. A. contó como alimentaba a su hija:

---

<sup>10</sup> El *pebre* es una mezcla de especias y cilantro, la hierba aromática por excelencia en estos barrios.

Compraba *ñaco*, hervía 2 o 3 cucharadas en un jarro y después lo ponía a hervir, lo dejaba hervir bastante, hasta que agarraba el gusto, después se lo daba a la nena en la mamadera.

Al agua de *ñaco* se le agrega leche, hay que colarla para que no pase el *ñaco*. En la mamadera va el agua sola, también se le pone azúcar. (M.A. 17 años, nacida en Bahía Blanca. Recopilado en 1996).

Por su parte, N.V. contó con orgullo cómo había logrado alimentar a su hijo en el ámbito rural, a pesar de su intolerancia a la leche:

A uno de mis hijos no le pude dar nunca leche; todas las leches le hacían mal, entonces le hacía agua de *ñaco* y se la daba en la mamadera. También se prepara una leche con harina común; se dora la harina y después se le pone agua en la mamadera. También preparaba harina como si fuera una pelota, la envolvía en un trapo limpio lo ataba y lo ponía a hervir, quedaba como una piedra. Después lo desenvolvía y lo rallaba; con eso le preparaba como una leche.” (Nacida en Curacautín. Registrado en 1990).

Además, el *ñaco* tiene un lugar muy importante en las reuniones y las fiestas, asociado con el vino, la cerveza y la chicha. También existen denominaciones especiales para estos preparados, entre ellos se destaca la *chupilca*, mezcla de *ñaco* o harina tostada con vino o cerveza, a la que todas y todos recuerdan como la bebida de los encuentros familiares y por sobre todo de las enramadas que se realizaban para conmemorar festivamente la independencia chilena todos los 18 de septiembre. Las grandes enramadas chilenas ya se estaban dejando de hacer para cuando hicimos nuestro trabajo de campo, en su lugar solo se realizaban pequeños encuentros que tendieron a diluirse, actualmente ya no se hacen estas fiestas populares y solo se realizan conmemoraciones oficiales o casi oficiales, dependiendo de los gobiernos municipales de turno y de la inserción social de los funcionarios del consulado chileno en el entramado social bahiense.

Las enramadas eran mal vistas por la cultura hegemónica local, ya que se consideraba que eran un lugar para el consumo excesivo de alcohol y el despliegue de la violencia masculina<sup>11</sup>. Este era un espacio público en el que se sabía se consumía *ñaco*, y el mismo sector que despreciaba a las festividades chilenas, despreciaba al que consideraban un “alimento de chilenos”.

El trigo no solo se consume tostado y molido en forma de harina tostada, *ñaco* o *mürke*, en su denominación en *mapuzungun*, también se realizan otras moliendas, una de ellas es para cocinar locro, una comida que identificamos con el universo culinario del NOA, que se realiza con maíz, más precisamente con maíz blanco. En nuestro recorte espacial el trigo es el cereal usado para el locro.

También pudimos saber que una de las infusiones que consumían las participantes de los talleres era el “café de trigo”, bebida caliente hecha con trigo tostado y molido.

En la medida que compartíamos los relatos sobre el alimento se iba consolidando un intercambio de experiencias que iba mostrando las similitudes sobre la forma de alimentarse de las llegadas de Chile (que en su mayoría no se sentían mapuches), las mapuches del país limítrofe y las mapuches de este lado de la Cordillera, en especial de las provincias de Río Negro y del Neuquén. Elegimos el enunciado: “sos más chilena que yo” porque lo consideramos significativo para dar cuenta de la complejidad de los entramados identitarios con los que nos encontramos.

Por otra parte, y ya fuera de este espacio, queremos agregar que otra información que va en el mismo sentido de los testimonios analizados. En los últimos años, desde 2019, hemos realizado una serie de intercambio de ideas y opiniones con la escritora e intelectual mapuche Liliana Ancalao<sup>12</sup>, quién ha trabajado cuestiones

---

<sup>11</sup> Supimos que en Chile los días de las celebraciones de la independencia eran considerados el momento para manifestar diferencias y problemas entre los varones, es así que con frecuencia esta práctica llevaba a la pelea -que eventualmente se potenciaba con el consumo de alcohol- pero esto no generaba problemas legales, dado que a los detenidos por pelear en los festejos del 18 eran liberados cuando se calmaran y la situación no tenía otras consecuencias.

<sup>12</sup> Liliana Ancalao fue invitada a participar de una jornada de arte y feminismos que realizó la Secretaría de Extensión del Departamento de Humanidades de la UNS, en esa oportunidad la acompañamos en la búsqueda de material y de reconocimiento del espacio que fue habitado

relacionadas con el alimento, por su materialidad, pero también sus metáforas (Ancalao, 2020). En uno de nuestros diálogos le pregunté si en su casa se consumía *ñaco*, si lo elaboraban ellos, ya que su madre y su padre habían llegado del campo a la ciudad. A ella le llamó la atención que le preguntara por el tema, pero se interesó y respondió lo siguiente:

Bueno, te voy a decir con respecto al *ñaco*, ahora no comemos *ñaco*...no sé porque...pero en mi infancia me prepararon *ñaco* mis padres. ¡Yo lo comía con agua y con azúcar y me encantaba! Después que vos me preguntaste lo llamé por teléfono a mi papá para preguntarle donde lo compraba y me dijo que lo compraba por kilo en el mercado del barrio nomás. Él se acordó que en campo hacían una comida que se llamaba “mañanca” y era como una tortilla de *ñaco* finita que se freía y se preparaba para comer con la carne asada. (Liliana Ancalao, Registrado en 2020)

Hasta ese momento nuestra interlocutora no había pensado que esa comida que “le encantaba” tenía que ver con sus orígenes, con la memoria de las comidas y los sabores que está propiciando desde sus espacios de militancia cultural.

#### **EL MOTE EN CHILE ES RIQUEZIMO, ACÁ LO COMEN CON AGUA, NO TIENE GUSTO A NADA...**

El *mote* es una preparación que siempre asociamos con el maíz, con el universo culinario andino, de echo su nombre deriva del *quechua*, *mut'i*, que significa cocido en agua. El *mote* de maíz se visibiliza porque se lo encuentra en muchos platos que se ofrecen en los circuitos turísticos en el Noroeste Argentino (NOA), en las peñas folklóricas y en festividades tradicionales, pero en el espacio que trabajamos el *mote* se hace con trigo exclusivamente.

---

por sus ancestros paternos, quienes estuvieron radicados en Bahía Blanca y Punta Alta. Los Ancalao, a pesar de ser “indios amigos” fueron expulsados de las tierras al límite entre la provincia de Río Negro y Chubut. Ella nació y creció en Comodoro Rivadavia. Uno de sus libros se titula: *Rokiñ: Provisiones para el viaje*, en el que compara al alimento con los mecanismos que sostienen a la memoria, la historia y el arte.

El primer relato sobre la elaboración del *mote* lo escuchamos de la ya citada A.Ñ, a quien en este anexo de la escuela considerábamos la referente local de la cultura mapuche. Ella nos dijo: “Se pone el trigo con ceniza, después, cuando está verdecito se saca. Se lava. Se vuelve a hervir para sacarle la cáscara. Para pelar el trigo se usa ceniza de zampa o algarrobo. Se zarandean los granos con un colador.”

Después de este testimonio, se generó un diálogo por el que supimos que el mejor trigo para hacer *mote* es el “candeal” y que hay un comercio de forrajes que lo vende lo especialmente porque a los vecinos les gusta mucho hacer *mote* con esta variedad de trigo. Las alumnas chilenas tomaron la palabra para hablar del *mote*, recordaron que lo habían hecho cuando recién llegaron a Bahía Blanca y todas coincidieron que ahora lo compran ya procesado, en el mismo circuito que compran al *ñaco* o harina tostada.

Los relatos fueron poniendo el foco en los recuerdos de cuando llegaron a esta ciudad e improvisaron adminículos para sustituir a los que tenían en su lugar de origen, pero una vez que estos dispositivos para elaborar alimentos se estropearon dejaron de hacerlo. Una de las participantes reflexionó sobre la cuestión de la disponibilidad de utensilios para cocinar y de los propios cambios que simultáneamente se estaban dando en sus familias en Chile.

Nosotros para cocinar usábamos todos ollas de greda que comprábamos a las indias. Ellas tienen cantidad de esas ollas. Se cocina distinto, es más rico. La leche en jarrito de greda es de lo más rico...

Cuando fui a Chile a lo de mis parientes les dije: ¿cómo que no tienen olla de greda?, fui a lo de los indios y compré una.

Yo me crié usando esas cosas, las indias siempre tienen muchas ollas de greda para vender...

En el campo tampoco conocíamos colador, usábamos el *llepu*, unos canastos grandes, para escurrir las habas, las papas, las arvejas y para pelar el trigo para el *mote*. (A.U. nacida en Coronel, Chile, recopilado en 1995)

Para que pudiéramos conocer y probar el *mote* las alumnas de la escuela prepararon un día *mote* con agua con azúcar a la hora de la merienda; el trigo queda con un aspecto y una consistencia similar

al arroz hervido. Ante nuestro comentario acerca de ambas similitudes nos comentaron que ellas sustituyen el arroz por *mote* en guisos y sopas.

En todos los anexos de la escuela en los que trabajamos recabamos la misma información, ya no hacían *mote*, en verano solían comprarlo preparado, pero ha dejado de ser un alimento que se elabora en el ámbito doméstico. Una de las razones por las que no se hace *mote* es porque hay que hacer fuego y eso genera problemas en el barrio. Según T. M.: “Acá no hago mote porque tengo que hacer fuego afuera. En Chile hacía mote con ceniza de peumo, de álamo o de tamarisco. Acá no sé qué ceniza se usará”, pero el fuego se puede evitar si se consigue ceniza; C.F.C., con 17 hijos, había encontrado la forma de hacerlo en su casa sin tener que quemar leña, nos dijo:

El mote se hacía con ceniza picante. Yo acá lo hago con ceniza de la panadería, me parece que es de piquillín. Pido la ceniza, la hiervo con el trigo, se pasa la ceniza por una zaranda, después se pone a cocinar con el trigo, y se saca. Cuando el trigo está medio blanco se puede pelar; cuando está limpio se vuelve a hervir para que se ablande más, se lava bien con agua fría y se come. Se puede comer con huesillos, se hierven los pelones y se pone azúcar quemada para que quede más sabroso. En Chile las mujeres se metían en el río para lavar y pelar mote, salía verdecito, lindo. Arriba le ponían esos manteles blanquitos. (Nacida en Curacautín. Recopilado en 1996)

El tema del mote fue motivo de más de una charla; en una de las sedes de un Centro de Alfabetización participaron dos jóvenes de menos de treinta años y con hijos pequeños, recién llegadas de Chile, más precisamente de Lota, donde se había cerrado la mina de carbón y era un centro tardío de expulsión de población que se dirigía a Bahía Blanca. Nuestras interlocutoras manifestaron que les costaba adaptarse a vivir en esta ciudad y comenzaron por cuestionar al mote local, según V.M. y X.M.: “El mote en Chile es riquísimo, acá lo comen con agua, no tiene gusto a nada. El mote se come con huesillo, tiene que estar bien hecho”. Aclararon que en Chile las frutas desecadas, como orejones de durazno y ciruelas secas eran baratas, mientras que en la ciudad receptora todo era caro y envasado, recordaron que el Lota iban a la feria y compraban hasta el arroz suelto; ahora no podían ir a hacer las

compras con sus hijos porque se entusiasman con todos los productos, en especial los que han visto en las publicidades televisivas.

El mote como tema de conversación y de producción escrita fue el punto de partida para que las participantes de los talleres desplegaran sus conocimientos sobre la flora, dado que no todas las maderas se convierten en las cenizas aptas para pelar al trigo y porque además hasta encuentran un uso medicinal al agua con ceniza. Según M. V. el *mote* se hace de esta manera:

Se agarra ceniza, tiene que ser una ceniza especial, no una ceniza cualquiera; allá se usaba el eucalipto. Se pasa por un cedazo para que no quede nada de leña, después se pone en una olla grande de fierro y con una pala larga se revuelve, cuando el agua está hirviendo se saca todo lo que está entero y se pone una medida de trigo. Se revuelve y se calienta -que no falte el fuego- Después lo tantea, lo pone en la mano y cuando sale la pelusa ya está listo; lo lleva al agua y lo empieza a revolver. Después hay que refregarlo, sacarle la pelusa al trigo. Después se pone en agua limpia pero ya no hay que lavarlo tanto.

El agua que sale de lavar el mote se toma para la vejiga y para los ovarios.

El mote se puede preparar con azúcar quemada, se le puede poner orejones, es 'mote con huesillos'. (Nacida en Cañete. Recopilado en 1998).

Seguimos escuchando luego a una mujer originaria de Temuco, vecina de uno de los anexos de la escuela y conocida del grupo escolar, quien nos contó cómo había hecho mote cuando recién había llegado a la Argentina y trabajaba en tareas de desmonte en la zona de Sur y Suroeste, en el límite entre la provincia de Buenos Aires y de Río Negro. Su participación en estas tareas le permitió conocer a la flora nativa bonaerense y evaluar sus posibilidades de utilización.

Acá no hago el mote, pero cuando nosotros estábamos en el campo hice unas cuantas veces. Se pone ceniza en una olla con agua hirviendo, y después se pone el trigo. Más fácil con ceniza de piquillín, la leña de piquillín es mejor. Después se pone a hervir, que hierva eso, después lo va probando cada tanto con una cuchara de madera, va sacando y lo va probando, si sale la cascarita es porque está cocido.

Después se lava, queda blanquito. Después se prepara con huesillo o con lo que quiera. La otra vez compré, hay un señor que vende. El mote con piquillín lo hacía en Stroeder, cuando trabajábamos en el monte. El chañar y el algarrobo no sirve porque la leña es muy liviana. En Chile usábamos carbón o leña, leña de roble. Tiene que ser leña fuerte para que la ceniza saque la cascarita, por ejemplo, el algarrobillo no sirve porque la ceniza es muy livianita, no se pela.

Lo lavábamos en un fuentón y después con una bolsa rejilla de cebolla se iba lavando. Mi mamá tenía un colador de bolsa. Se come el mote con porotos, acá también lo he comido. Cuando hacía mote en el campo comprábamos porotos y lo hacía. (Recopilado en 1999).

Todo este universo narrativo nos muestra como las recién llegadas desplegaban estrategias de subsistencia, que iban desde buscar reemplazos en las materias primas para seguir haciendo los alimentos que consumían en su lugar de origen, hasta la búsqueda de sustitutos para sus antiguos utensilios de cocina, casi siempre en situaciones adversas, como los campamentos de desmonte y las precarias casas de las migrantes, la falta de espacio para realizar fogatas o poder dejar correr el agua para el lavado del trigo, así como las dificultades para trasladarse para obtener las maderas necesarias para la tarea propuesta.

Al igual que el *ñaco*, el mote se consume con todo tipo de bebidas, además hay un consenso general acerca de que es refrescante, y por esa razón se ingiere más en verano que en invierno. El mote es recordado también como un alimento que se compartía en las fiestas, se servía en grandes fuentes a las que todos asocian con la abundancia del campo, pero en nuestros días, en el ámbito urbano, el mote es un alimento que se come eventualmente en el ámbito del hogar y fue decayendo su consumo hasta casi desaparecer.

Con las crisis que eclosionó en el 2000 las mujeres dirigieron sus estrategias para alimentarse ellas y las personas que a las que cuidaban en otras direcciones, en gestionar alimentos, en participar de los proyectos sociales. Muchas se hicieron expertas en el manejo

de la soja, que fue el cereal impuesto por las políticas alimentarias del momento.

Los cuestionamientos al mote “argentino” porque no es rico como el de Chile, podemos relacionarlo con que: “La cuestión de lo que ‘sabe mal’ está ligada a los temas de familiaridad y extrañeza” (Ahmed, 2015, p.133), planteado por Sara Ahmed en su análisis de las emociones. Para las recién llegadas, en plena crisis económica y financiera, con dificultades para acceder al empleo y al alimento, los alimentos locales eran vistos como “con gusto a nada”.

### ¡ES TAN RICO EL CATUTO!

El manejo del trigo hervido y pelado puede dar lugar al “*catuto*”<sup>13</sup> o *mültrün*, en *mapuzungun*, es uno de los alimentos considerados “muy ricos”, este junto con el *milcao* (sobre el que no hablaremos en este trabajo) condensan los recuerdos de los manjares que se comían en el interior de las viviendas, pero que siempre se asocian al pasado, tanto en Chile, como en las provincias patagónicas. A. C. es una mujer mapuche que vivió su primera infancia en la zona cordillerana de Neuquén, recordó con añoranza al *catuto* que hacía su madre<sup>14</sup>.

¡Es tan rico el catuto! Pan de piedra se dice también. Yo hacía mucho, tenía la piedra, pero se me rompió. En el campo comíamos catuto con grasa de yegua derretida y calentita, mojábamos los pancitos en la ollita. Mi mamá siempre hacía catuto. (Recopilado en 2000)

De los variados relatos recopilados transcribiremos dos de ellos, ambos dan cuenta de la importancia de esta comida para el campesinado del país vecino, M.R.V., de quien ya vimos otros testimonios nos dijo:

---

<sup>13</sup> Los Catutos es también una localidad del departamento de Zapala, en Neuquén.

<sup>14</sup> Con AC y la arqueóloga Alejandra Pupio hicimos un trabajo con material lítico del Museo Histórico Municipal. Acompañamos a AÑ a solicitar permiso para ver si dentro de este patrimonio no había “piedras para hacer catutos”, con la idea de hacer esta comida, compartirla con una organización urbana mapuche y dejar un registro del proceso, pero no pudo ser; no encontramos la piedra requerida y solo hicimos un registro de las explicaciones sobre el material del museo que nos ofreció nuestra interlocutora mapuche. (Pupio y Hernández, 2004).

Se hierva el trigo y después se muele. Se deja la cáscara. Con el trigo hervido se hacen lulitos,<sup>15</sup> pancitos, amasándolo en la piedra. Tiene que ser una piedra plana, ahora no tengo piedra. Se come con pebre, cebollitas nuevas, cilantro, vinagre o limón. También se puede comer con manteca y miel. Mientras que otra narradora agregó un nuevo dato sobre este universo culinario manejado por las mujeres que concurren a la escuela, que forma parte de su pasado y al que ya no pueden recurrir de la misma manera que antes. T.M contó que: También se puede hacer catuto de piñones; se hace como el de trigo; se cocina bien el piñón, se muele y se amasa igual sobre la piedra. Nosotros les comprábamos piñones a los indios, ellos juntaban piñones y los vendían. (Nacida en Pangue. Recopilado en 1996).

Este relato fue el punto de partida para hablar de las ventajas de comer piñones<sup>16</sup>, en especial durante la lactancia, la forma de obtenerlos y de consumirlos. A pesar de la alta valoración de los piñones, por ser considerados muy nutritivos, hemos recopilado muchos testimonios que señalan que eran un buen recurso para hacer panificados cuando “no había harina” y en ese caso se piensa en la harina de trigo. En una oportunidad le trajimos a A.C harina de piñón comprada en Villa Pehuenia -donde se comercializa- y ella dijo que era “ñaco de piñón”.

En suma, el mote, los *catutos* -y podríamos incluir los piñones, aunque hablamos muy poco de ellos-, forman parte de la memoria de las comidas que se consideran “ricas”, pero que a la vez requieren de una infraestructura adecuada para realizarlas, por ese motivo se las siguió haciendo durante cierto tiempo posterior a la radicación en esta ciudad y después prácticamente se abandonaron. Recordar y hablar sobre estas comidas remite a emociones y experiencias de vida.

---

<sup>15</sup> Llama “lulitos” a los panes de catuto porque son alargados, el pan tipo “flauta” es un “lulo”, esta denominación debe derivar de “piulo”, hilo en mapuche.

<sup>16</sup> Piñones son las semillas que da la araucaria o pehuén, una planta conífera de la familia Araucariaceae.

## BALANCE FINAL

Nos encontramos con un universo narrativo sostenido por mujeres, a través del cual podemos seguir varios hilos que conforman un entramado en el que encontramos experiencias de vida, conocimientos del entorno espacial, respuestas alimentarias a las imposiciones coloniales y planteos identitarios.

En el camino que nos fijamos comenzamos considerando la sustitución de maíz por el trigo en el universo mapuche y seguimos tratando de comprender, desde los relatos de nuestras interlocutoras, como se había producido esta sustitución en los micro procesos que implica la elaboración de la comida de todos los días, para el alimento diario. Así supimos que el *ñaco* o harina tostada es considerado como una “buena comida”, apta para ser el alimento diario. Este alimento se asocia con el campesinado chileno y pudimos ver que las mujeres chilenas observaron con asombro como las mapuches de las provincias patagónicas cocinaban igual que ellas.

El recorrido por los relatos sobre el mote nos llevó a acercarnos a una parte del universo de los conocimientos sobre la flora que manejan las mujeres, también sobre las lógicas de las sustituciones tanto de cenizas como de utensilios, así como de las estrategias desplegadas para cocinar en distintos lugares. También pudimos observar que hay comidas, en especial el mote, ya no se hacen de la misma manera en la Argentina que en Chile, el popular “mote con huesillos” va perdiendo las frutas disecadas, y que cuando se lamenta su pérdida se está dando cuenta de otras pérdidas que las obligaron a migrar.

Nos encontramos también con alimentos que se recuerdan como “muy ricos”, como el catuto de trigo, el cual se realiza también a ambos lados de la Cordillera, aunque en la ciudad ya nadie lo hace, y aunque en un momento quisimos instrumentar los medios para hacerlo, no lo logramos.

Consideramos que este recorrido por la narrativa de los alimentos nos muestra la potencialidad de los conocimientos de las mujeres, que aún no han sido reconocidos por las políticas públicas, pero sin dudas conforman un bagaje que esperamos sean tenidos en cuenta y potenciados en el entorno de las organizaciones nucleadas sobre todo en el feminismo popular, los feminismos indígenas y del Buen Vivir.

## BIBLIOGRAFÍA

- Ahmed, Sara. (2015). *La política cultural de las emociones*. México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ancalao, Liliana. (2020). *Rokiñ: Provisiones para el viaje*, Rada Tilly. Espacio Hudson.
- Anzadúa, Gloria. (2007). *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza*, San Francisco, Aunt lotte book,
- Brah, Avtar. (2004) Diferencia, diversidad, diferenciación. En bell hooks, Avtar Brah, Chela Sandoval y otras, *Otras inapropiables: feminismo desde las fronteras*, pp 107-136, Madrid, Traficantes de Sueños
- Bertaux, Daniel. (1997). *Los relatos de vida. Perspectivas etnosociológica*, Barcelona, Ediciones Bellaterra, Barcelona
- De Rosales, Diego. (1989). *Historia General del Reino de Chile, Flandes Indiano*, tomo I, Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello
- Diccionario Quechua - Español - Quechua Quechua Qeswa- Español- Qeswa- Simi Taje*, Cusco, Gobierno regional Cusco. En: <https://indigenasdelperu.files.wordpress.com/2015/09/diccionario-qeswa-academia-mayor-cuzco.pdf>. Consultado el 20 de septiembre de 2022
- Fonk, Francisco. (1900). *Viajes de Fray Francisco Menéndez a la Cordillera*, Valparaíso, Comisión Carlos Niemeyer
- Furlong, Guillermo. (1963). *Nicolás Mascardi y su carta relación (1670)*, Buenos Aires, Ediciones Theoría

- Guber, Rosana. (2004). *El salvaje metropolitano: Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires, Paidós.
- Hernández, Graciela. (2001). *Relato oral y cultural*, Bahía Blanca, EdiUNS
- Piovani, Juan Ignacio, Muñiz Terra, Leticia. (2018). *¿Condenados a la reflexividad? Apuntes para repensar el proceso de investigación social*, Buenos Aires, Editorial Biblos
- Palermo, Miguel Ángel (1988) La innovación agropecuaria entre los indígenas pampeano -patagónicos. Génesis y Procesos, En: *Anuario del IEHS*. III (43-90)
- Pupio, Alejandra y Graciela Hernández. (2004). El patrimonio cultural en el testimonio de una mujer mapuche, *Actas del II Congreso Internacional Patrimonio Cultural*, Córdoba.
- Scott, Joan W. (2001). Experiencia. *Revista de estudios de género: La ventana*, 2 (13): 42-74.
- Zapater, Horacio. (1973). *Los aborígenes a través de cronistas y viajes*, Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello
- Wilhem de Moesbach, Ernesto. (1930). *Vida y costumbre de los indígenas araucanos a mediados de siglo XIX*, Santiago de Chile, Imprenta Cervantes

Recibido: 6 de octubre

Aceptado: 12 de noviembre