



HERENCIA Y TRADICION

- Herencia y tradición -

Los habitantes de la zona cordillerana andina de la región Araucanía son poseedores de herencias y tradiciones provenientes de diversas historias y lugares, cercanos y lejanos, originarios y extranjeros. Situación que se ve representada en la mixtura cultural, donde conviven y se entrelazan saberes tradicionales del pueblo mapuche, de los colonos europeos: españoles, italianos, suizos y alemanes; los campesinos chilenos y los inmigrantes árabes. Donde cada uno de estos pueblos tiene su propia historia en el poblamiento de la zona, estableciéndose aquí en una época determinada, bajo condiciones particulares que configuran su forma de habitar y relacionarse con el territorio y con los demás habitantes del mismo.

Configuración del Territorio de la Cordillera de la Araucanía

El pueblo Mapuche Pewenche es el habitante originario de esta zona cordillerana andina, comprendida entre Chillan y el Llaima, con sus referentes similares en la parte argentina, actualmente sólo viven en el Alto Bio-bio y Lonquimay. (Morales, R., et al 1998).

Durante la ocupación española Gerónimo de Alderete funda la ciudad Villarrica en el año 1552. El cual se transformaría en el único enclave de la corona en tierras cordilleranas andinas, no pudiendo penetrar los espesos bosques y la férrea defensa mapuche a esta ocupación (Harcha, L. et al., 1999).

Recién, luego de la ocupación militar de la Araucanía por parte del Estado de Chile (1879-1883), el territorio mapuche Pewenche es invadido y sus tierras son redistribuidas. Se produce una expropiación de gran parte del territorio, la cual repartió y arrinconó a este pueblo originario, interviniendo su cultura y sus antiguas estrategias de supervivencia (Cabellos, F., et al 2011).

La promulgación de la Ley de Colonización (18 noviembre de 1845) dio paso a nuevas e intensas iniciativas de ocupación, que concluyeron con la incorporación al Estado de Chile del territorio Mapuche, desde el Río Bio- Bio al sur. Una vez iniciada la colonización de este territorio arriban a la zona un número considerable de extranjeros atraídos por la promesa de un nuevo futuro y la responsabilidad de introducir el proceso “civilizador” en el territorio al cual fueron reducidos los mapuche. Se perseguía la incorporación efectiva de extensos territorios deshabitados considerados estratégicos, la activación de la economía, mediante la explotación agrícola de los mismos, y la incorporación de nuevos atributos a la población chilena a través de la acción ejemplificadora de los inmigrantes. Los extranjeros europeos, en conjunto con algunas familias criollas, asumieron la misión de introducirse en el inhóspito territorio

y la Araucanía comienza a caracterizarse por la confluencia cultural de distintas etnias y nacionalidades (Bengoa, 2000).

En este proceso el Estado de Chile les otorgó a los colonos extranjeros pasajes, hospedería, además de 30 centavos por adulto y 15 por cada hijo mayor de 10 años hasta el día de entrega de la hijuela. El tamaño de la hijuela llegó a ser de 70 cuadradas por cada padre de familia y 30 más por cada hijo varón mayor de 10 años. Además recibía un suministro de tablas y clavos para la construcción de una casa, una yunta de bueyes, una vaca con su cría, un arado, una carreta, semillas y una pensión mensual durante el primer año de 20 pesos para el mantenimiento de la familia. La tierra también fue entregada a colonos chilenos repatriados de Argentina y de la zona central de Chile. Las hijuelas eran de hasta 80 hectáreas por padre de familia y de hasta 40 por cada hijo varón mayor de 16 años. También se otorgó hijuelas de 150 hectáreas a los sargentos mayores y 220 a los tenientes coroneles, más un capital para trabajar de 6 meses de sueldo. Se fundaron Chol-chol, Carahue, Puerto Saavedra, Almagro, Freire, Villa Rica, Pitrufoquén, Pucón, Loncoche, Quepe, Gorbea (Ferrando, K. 2012).

Hacia 1885, en la Araucanía ya se contaban casi un millar de colonos extranjeros, entre ellos suizos, alemanes, españoles, franceses, rusos, italianos, estadounidenses y belgas. Los territorios de mayor interés se localizaban en las planicies onduladas de las actuales comunas de Ercilla, Victoria y Traiguén. En el área andina propiamente tal (Lonquimay, Melipeuco, Curarrehue), la mayoría de los colonos fueron chilenos repatriados desde la Argentina. Las nacionalidades más representativas por comunas fueron: suizos, franceses, alemanes, belgas, ingleses, españoles y vascos en Victoria; chilenos y españoles en Curacautín; chilenos y españoles en Lonquimay; chilenos y españoles en Melipeuco; chilenos, alemanes y españoles en Cunco; chilenos e ingleses en Vilcún (Bengoa, 2000).

El proceso de colonización, marcado por su carácter utópico de modernización y de incorporar económicamente a la Araucanía, genera una profunda transformación tanto en términos de estructura territorial como sociopolítica (Cabellos, F., et al 2011). Pues se desarrolla entre la gran propiedad agrícola entregada a los colonos y las reducciones a las que son confinados los Mapuche.

A partir de 1907 el interés oficial por el proceso de colonización disminuye considerablemente, justo cuando la inmigración árabe alcanzó su mayor incremento. De manera que llegaron a establecerse en el momento en que las políticas de apoyo estatal a la inmigración habían cesado y no contaron con la protección gubernamental, ni con la asignación de terrenos, ni alcanzaron la condición de colonizadores. En suma, no tuvieron ningún tipo de garantía ni promesa por parte del Estado, pues además no poseían la calificación laboral que habrían pretendido las autoridades para los inmigrantes y pertenecían a aquellos grupos étnicos de procedencia no europea que causaban cierto recelo. A pesar de lo ante-

rior mantuvieron su intención de establecerse, siguiendo una tradición generalizada de los pueblos de donde provenían (Agar, L. y Saffie N.,2005).

Los inmigrantes árabes se dedicaron de manera preferente al comercio. En un principio ejercieron el comercio itinerante, recorriendo el país cargados con mercaderías que ofrecían en las calles luchando por darse a entender a media lengua (Agar, L y Rebolledo, A., 1997). A poco andar dominaron el idioma del comercio y comenzaron a ubicarse definitivamente en tiendas localizadas en las calles comerciales de los poblados y ciudades del país. El progreso económico les permitió a numerosos miembros de la colonia árabe aprovechar las oportunidades que ofrecía la industrialización, incursionando con éxito en la industria textil y posteriormente en la banca, la agricultura y la minería (Agar, L. y Saffie N.,2005).

Una vez finalizada la ocupación de la Araucanía, en el ámbito económico regional la explotación maderera se convirtió rápidamente en una actividad de gran importancia y por la cual se ve estimulada la construcción del ferrocarril en el territorio. De igual forma la instalación del tendido ferroviario, junto con favorecer el transporte hacia los mercados de consumo, trajo la demanda de durmientes de roble, a la que se suma la demanda de postes con la proliferación de los trenes eléctricos en la década del '20. Además el terremoto de Valparaíso (agosto de 1906) y los grandes incendios de Temuco (19 de enero de 1908) y Valdivia (13 de diciembre de 1909) también son factores que influyeron en el auge de esta actividad productiva (Cabellos, F., et al 2011).

La breve reseña histórica del poblamiento de este territorio, permite reconocer la presencia e influencia de diversas culturas que marcan la actual configuración de la región y de la zona cordillerana, en particular. El conjunto de tradiciones y saberes propios del pueblo mapuche, de los campesinos chilenos, de colonos europeos y árabes que perduran hasta la actualidad; y se mezclan siendo parte de la idiosincrasia de este territorio.

Herencia, tradición y transmisión culinaria

Las técnicas y formas de concebir la alimentación y la comida son diferentes de acuerdo a la época, el lugar y la familia en que crecimos. A lo largo de la historia de Chile, así como en la mayoría de las sociedades, no cabe duda que han sido las mujeres las depositarias de los conocimientos culinarios, saberes complejos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias, por un lado, y la transmisión de los estilos culinarios, por el otro (Montecinos, S., 2004).

En este capítulo nos interesamos en mostrar cuales han sido los elementos más significativos para cada una de nuestras entrevistadas en relación a la transmisión de las tradiciones y herencias culinarias de

las que son portadoras. Las que han sido traspasadas por sus abuelas, madres, padres, suegras y maridos.

A través de los relatos se advierte una fuerte valoración por el trabajo de la huerta y el cultivo de los alimentos de autoconsumo para el hogar, en este sentido este estilo de vida se contrapone con el de las ciudades, donde no existe el espacio ni el tiempo suficiente para trabajar la tierra y producir nuestro propio alimento. A su vez en el campo también se advierte un importante cambio que es el uso de fertilizantes y pesticidas para la producción de los alimentos. En este sentido, hombres y mujeres de la cordillera, reflexionan en torno a las formas antiguas de producción de los alimentos.

“Yo soy nacida y criada acá en la provincia de Melipeuco, soy de una comunidad “juan caniueta”. Mi abuelo por parte de mamá fue lonco y por parte de papá cacique. Con el tema de la comida siempre estuve involucrada, porque mi abuelita hacía mucha siembra diferente, distintos tipos de cereales ahí yo conocí lo que es la cebada, la quinua, igual distintos tipos de verduras porque ella tenía una huerta, me acuerdo que era tan linda le cruzaba todo el huerto. Y ahí tenía tabloncitos de diferentes verduras, betarragas, lechugas, acelgas, etc. (Yoli Ovando, Melipeuco)

En forma paralela a la pérdida de los cultivos, otro de los importantes cambios que ha sufrido la vida de nuestro país es la salida al mundo laboral remunerado de las mujeres en las últimas décadas. Esta situación ha modificado significativamente la manera de alimentarnos, pues el tiempo que actualmente existe para cocinar es más reducido, así como también para las labores que las mujeres realizaban comúnmente: la huerta, la comida, las conservas y mermeladas. Generacionalmente es posible apreciar una distinción en el quehacer de antes y en el actual: *“Porque hace más de cuarenta años atrás recuerdo a la mamá haciendo en casa ron-pon. Se daba el tiempo de incorporar las yemas y batir hasta que este exquisito coctel de tradición chilena se enfriaba. Hoy día nadie tiene ese tiempo. Tú quieres hacer algo en la cocina tiene que ser rápido (...) Esa fue mi experiencia. Haber vivido de una familia en que todo se hacía.” (María Erna Aguayo Rivas, Curacautín)*

En este sentido un valor importante que percibimos en el trabajo que realizan estas mujeres de la cordillera es volver a tomarse el tiempo para ser y estar en la cocina, disfrutando preparar los alimentos y la nutrición de las familias enraizándose en la herencia de sus familias. Se trata, de mujeres que valoran y reconocen la herencia de los saberes culinarios ancestrales, entendiendo que en esa recuperación hay una profunda convicción de salud y bienestar, que va mucho más allá de lo meramente alimenticio, pues nutre el espíritu y el alma del ser humano.

Se presenta así la idea de respetar los ciclos de la tierra y los frutos que en esta se dan, considerando la temporada que corresponde a cada uno. Entonces, la época de los tomates, por ejemplo, es *naturalmente* el verano y es exclusivamente ése su momento de consumo. Esta mirada tan respetuosa de la natura-

leza y sus ciclos, especialmente de los tiempos de siembra, cosecha y consumo, se ha transmitido por medio de una tradición culinaria marcada por el rigor de la vida en el campo y la necesidad de autosustento familiar. Lo anterior genera, sin duda, un cuestionamiento tanto al consumo como a la producción artificial de este y otros tantos alimentos. Es decir, una visión que se contrapone totalmente con la actual comercialización de productos alimenticios, en los que perfectamente se puede hallar, en el supermercado, una fruta exótica o tropical en pleno invierno, proveniente de Costa Rica o Ecuador. Esta especie de globalización alimenticia nos proporciona una amplitud de sabores y elecciones, que a pesar de lo llamativo que puedan parecer, nos aleja de los ciclos naturales de la tierra y transforma la relación del ser humano con su alimentación.

Si bien muchos de los antecedentes mencionados se presentan como una generalidad, se aprecia en las *huellas* de este recorrido investigativo cómo cada familia de la zona cordillerana logra impregnar en la actualidad sus más antiguas formas de autoabastecimiento, construyendo su identidad a partir de la tradición culinaria, fuertemente arraigada en la tierra y la abundancia que ella ofrezca.

Pueblo mapuche

Una importante tradición que existe en la cordillera para el pueblo mapuche pewenche es la recolección del piñones de la Araucaria, o como usualmente se llama “el piñoneo” al que se encuentra asociado su identidad cultural. Este se realiza entre fines del verano y comienzos de otoño (marzo-abril). Esta recolección se puede llevar a cabo de distintas formas, se puede esperar que los pájaros desmiembren el cono y que, como efecto, los frutos se precipiten al suelo; que el piñón madure y en forma natural se desprenda del árbol; subir al árbol y apalear los conos hasta que éstos caigan; desmembrar el cono con la ayuda de un lazo o, simplemente, cortando las ramas del árbol. Independiente de cómo esta se haga, es una labor que se realiza de manera ancestral:

“Mis abuelos, mis papas toda su vida han sido recolectores. Que es una las principales actividades del pueblo mapuche-pewenche a parte de la pequeña ganadería. La recolección del piñón forma parte importante de la forma de vida y de la economía familiar”. El pewen es un árbol sagrado para la cultura pewenche ya que se utiliza como rewe en las ceremonias sagrada. (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

El piñón cumple un rol importante dentro de la economía familiar, pues se usa como ingrediente principal de procesos alimenticios y económicos. Los piñones se consumen directamente como semillas (crudas, cocidas o secadas al sol), y se utilizan como insumo en la preparación de diversas recetas, en base a harina de piñón cruda o tostada (Caballero,J. 2003). La forma tradicional de conservación de este

fruto de la Araucaria es partir de la confección de collares de piñones crudos y pelados, los que se secan, ahúman y cuelgan para su ventilación.

“El menkeñ, que un collar de piñón que es la forma más tradicional de deshidratar el piñón de secarlo en una cocina a fogón o en una cocina donde haya bastante calor. Y después molerlo y ahí se hace la harina. Y generalmente la gente no acostumbraba a almacenar la harina sino que se almacenaba el piñón deshidratado y cuando se requería se molía”. (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

El sistema de invernadas y veranadas

Una importante característica del modo de vivir del pueblo mapuche pewenche es la existencia de dos espacios de distintas altitudes en donde se desarrollan diferentes actividades en distintas épocas del año: el sector más alto se denomina veranada y el sector bajo se denomina invernada.

Veranada: son espacios de topografía ondulada ubicada sobre los 1000m.s.n.m., a los cuales los pewenches llevan sus animales a pastorear en el período de primavera- verano, después del derretimiento de la nieve caída durante el invierno y del rebrote de la pradera, la flora en estos sectores está constituida principalmente por especies naturales donde predomina el coirón. Otra actividad que desarrolla el pewenche en su estadía en la veranada es la recolección de piñones, ya que en este espacio se encuentran los bosques de araucaria (Morales, R. et al 1998).

Invernada: constituye el espacio de terreno en donde la familia pewenche tiene su vivienda definitiva, realiza sus cultivos, y encuentra refugio y alimento para sus animales en el invierno. En la invernada en donde se dedica a la producción y cultivo extensivo de cereales, huertas, frutales, praderas y un lugar donde se encuentra la casa, los corrales de animales y los galpones (Morales, R. et al 1998).

En Lonquimay el espacio de la invernada se ubica en la zona del Mallín del Traile, es este espacio en donde se realizan las mayores extensiones de cultivos de cereales y trigo, tal como lo recuerda la señora Zenovia Ñanco Rosas:

“Sí, es que trillábamos antes. Antes cuando mi suegro estaba vivo trillábamos. Mi esposo sembraba trigo con su papá y sembraba avena y centeno. Y ahí trillábamos, trillábamos con cuatro cinco caballos. Comíamos mucho asado, tomábamos vino (risas) y todo eso. Lo pasábamos súper bien, en la noche en la carreta nos veníamos. Y mi niñita acá y otra acá (a su lado). Yo las traía a ellas porque eran chicas. ¿Y dónde se hacían esas trillas?

Allá abajo donde sembraba mi suegro, en el Mallín del Treile.

El sistema de internadas y veranadas es un sistema complementario utilizado por el pueblo pewenche, el que privilegia distintos espacios altitudinales en diferentes épocas del año, desarrollando actividades específicas en cada uno de los espacios. Esta movilidad espacial es una de las características identitarias más significativas del pueblo mapuche pewenche.

Hay diversas maneras de integrarse a una familia, y una de ellas es a partir de su comida. Algunas de las mujeres entrevistadas dan cuenta que al casarse conocieron, otras comidas. La integración implica aprender de la suegra y de toda la familia del marido, o sea la tradición culinaria de otra familia le entrega sin duda una riqueza a su forma de cocinar y comer.

Es común en la cultura mapuches que las mujeres que se casan con el hijo mayor de una familia, se integre y vivan la vida familiar de su esposo. El relato de Zenovia Ñanco Rosas da cuenta de este proceso de integración familiar y culinaria:

“Levantarme a las seis de la mañana, venirle a hacer sopa a mis suegros, todos los días comían sopa, todos los que trabajaban él, su papá, sus hermanos. Uno quería huevo revuelto, otro quería huevo frito, el otro quería un huevo duro, un pavo saldo, otro dulce, y todo eso, y yo tenía que preparar(...) Y los primeros mates tenía que dárselos a la mami vieja y al papi viejo. Los mates amargos, después que tomaban mate desayuno, un pavo de harina salado con ají con hartito ají, o sopa una carbonadita, sopa de harina, todo eso. Como ellos trabajan entonces tenían que comer hartito”.

El Wexipantü

El Wexipantü Wiñoy Xipantu es una ceremonia sociocultural que se realiza entre el 21 y el 24 de junio y conmemora el renacer de la tierra, el comienzo de un nuevo ciclo y el regreso del sol a este lado del planeta, también conocido como el Solsticio de invierno. Para esta celebración ritual las familias mapuches se reunían y preparaban y los festejaban como un día especial. Tal como la narra, Yoli Ovando de Melipueco:

“El wexipantü siempre se celebró en mi familia, pero ahí se preparaban engordaban los chanchos, se carneaba el caballo. La comida más importante de la festividad son los catutos y las sopaipillas, que se dejaba la masa hecha en la noche y a las seis de la mañana se preparaban las sopaipillas queda distinto, más fermentado. Sin levadura, porque antes no existía y bueno ahí estaban los quesos que se hacían.

Había que levantarse a las cinco de la mañana, para después ir a bañarse al río y después se tomaba el desayuno, el llallipun en familia. Era un desayuno distinto, el mapuche en si es como que le cambia el día

a uno, porque no es como todos los días por algo se llama el renuevo, donde todo es nuevo energías. Ese día se comía el queso, los catutos, no todos los días se hacen catutos, los mullais. Después del desayuno, bueno ellos seguían compartiendo en la mesa, las historias, los cuentos, las adivinanzas hasta la hora de almuerzo. Y allí era en una mesa redonda, donde todos se miraban y se comían estofados de carne (Yoli Ovando, Melipeuco)

En palabras de Rolf Foerster es muy reveladora la conjunción entre las manifestaciones rituales mapuches y las campesinas que se da para el solsticio de invierno entre el Wexipantü Wiñoy Xipantu y la noche de San Juan. El predominio originario del ritual mapuche es sumergido -por decirlo así- por la fiesta de San Juan campesino hispano-criollo. En términos culinarios la comida típica de esta celebración es el Estofado de San Juan. De acuerdo al relato Teresa Fuentes Romero de Lonquimay la preparación típica del estofado es la siguiente:

“Lleva carnes de vacuno, de chivo, ave, lleva todo tipo de carnes: longaniza, carne de cerdo, todo, todo lleva, un tuti fruti de carne. Cebolla, harto aliñito.

- ¿le pone vino blanco, usted?

Si, también.

-Y, ¿acompaña con papitas?

El que quiere papitas y si no solito. Porque en Temuco antes no se usaba el estofado con papas, lo vine a aprender aquí (Lonquimay). Allá, yo nunca ponía la papa. Cuando empezó a llegar gente que quería la papa, que quería la papa ahí ya dije, es con papa.

(...) Este estofado se hace para San Juan, yo también hago para las Carmenes . Porque hago unos tremendos fondos, y si a acaso me queda yo lo guardo para las Carmenes.

La comida en el rito funerario

Antes de comenzar debemos realizar algunas aclaraciones preliminares, carecemos de la información necesaria para realizar una descripción más profunda y significativa del rito funerario del pueblo mapuche, pero nos parece relevante poder compartir el relato de la señora Zenovia Ñanco Rosas en torno a la ceremonia de despedida de su suegra:

“De inmediato hice comida, porque llegó mucha gente enseguida, los vecinos. Y a la dos de la tarde

llegaron. Y ahí yo le dije a mis concuñadas: Chiquillas, el último favor que le vamos a hacer a la mami vieja, hagamos bien las cosas, organícense, va ha llegar mucha gente, sirvan café, preparen café en una tetera y vamos a hacer mucha comida, van a servir mate y todo. (...) Las nietas de la mami vieja vinieron a ayudarme a cocinar. (...)En la noche había, yo eche ciento veinte presas de cazuela.

Y estaba haciendo asado en un frentón. Saqué de dos viajes, había ciento dieciocho, por ahí. Y ahí note que había mucha gente. Y ahí le dije a mis sobrinas y a mis hijas también preparen café en una tetera y vallan a servir por todo el patio, pasen por todo el patio, había gente afuera y todo. Después, ya todo rápidamente se organizó y José mando a buscar, carnearon dos vaquillas.

Y yo le dije después a las chiquillas van a tener que hacer mucha carne cocida y las papas las vamos a cocer a parte dos fondos de papas y así como vamos sacando la cazuela vamos a ir echando las papas ahí para que no se hagan tira y así lo hicimos. Más mi cuñado, ¿qué necesita Y ahí yo le dije a mi cuñado necesito que me laven diez botellas ¿para qué?, me dijo. Necesito diez botellas para echar vino, diez botellas de vino. Para cada persona, los más mayores le vamos a colocar una sado y una olla de comida; y un litro de vino.

Entra José... José estamos conversando, quieres escuchar. Que no hierva tanto mi olla por fa.

Entonces le dije a mi cuñado que hiciera un círculo. Tiene que ser un círculo. Entonces, les dije a mis cuñadas, porque hay dos cuñadas que son chilenas. Las llamé y les dije en la mañanita, antes de las ocho. Vengan, vengas, les dije yo: vamos a servir la comida a las once del día y nada de mesa, toda la comida vamos a dejarla en el suelo. Todas, la ensalada, el pan, todo, el mote, todo. Les dije.

La comida hay que servirla así porque la mami vieja entra al Nguillatün. Ella es una señora anciana. Yo le voy a hacer una tortillita y el cacique le está haciendo el asadito. Y esta tortilla va a ser sin sal, es pura masita con harina no más. Yo le voy a hacer ahora la tortillita y es para mantener su alma, su espíritu.

Toda la familia, los hijos de la mami vieja van a pasar ahí. Y yo le voy a decir por donde se van a ir y como tienen que llevar el plato, le dije.

Este es el último almuerzo que ellos se van a servir con su mamá, el último. Se van a sentar todos los dolientes ahí y ustedes van a llevar la comida. Este es el último almuerzo que se sirvan con su mamita. Los dolientes, a la cabecera se quedaron todos sentados.

Y trajimos las ollas, todo. Había muha gente, mucha gente. Porque ella tenía mucha familia de selva oscura y muchas amistades que a ella la conocían y vinieron. Pero puro mapuche, sabe que no vi gente

del pueblo. Los carabineros vinieron a dejar una corona de caridad y del hospital, la única persona chilena que yo vi. El resto era puro mapuche, puro mapuche.

Mi mamita igual me dijo, tú tienes que tener bien claro lo que vas a ser si te vas a casar con José. Porque su suegra entra al Nguillatun y alguna vez ella va a descansar, y tú vas a tener que hacer un pancito sin sal. Eso es para mantener el espíritu y el cacique hará un asado, y yo lo tenía presente. Pero no pensé en el momento. Y dije ya, y le dije al cacique. Me acerqué y le dije yo, usted va a hacer el asadito. Sí, me dijo, yo le voy ayudar a sepultar, ahí mismo donde estábamos haciendo el asado.

Los árabes

La llegada de los palestinos y libaneses a la cordillera de los Andes de la región de la Araucanía también trajo consigo sus gustos, olores y sabores. Si bien no podemos señalar que culinariamente esta comida haya entrado de manera predominante al territorio sí podemos afirmar que existen muchas familias de origen árabe que se asentaron en estos lugares. La comida árabe se vive y cultiva dentro de las familias, pero no existe una expresión cultural visible que se pueda observar claramente en las zonas cordilleranas. Sí, la existencia de ellos a través de sus locales comerciales pero no desde su comida. Queremos decir con ello que su tradición culinaria se vive de una manera más íntima y no comercializada en lugares de venta.

En este recorrido encontramos a diversas mujeres que continúan y siguen reproduciendo recetas, formas de cocinar, sabores y olores aprendidos de sus familias.

“Yo tenía una abuela maravillosa, una abuela árabe, que también era autodidacta en la comida, era autodidacta. Entonces esta señora hacía miles de cosas, que se yo tortas, no medía nada. Porque ella se vino muy chica de Palestina, y para ella todo era su intuición y yo heredé gran parte de eso. Soy la que más me parezco a mi abuela. Y ella nunca midió nada, nunca probó una sopa, una comida, decía por el olor le falta, está bueno. Todo con los olores. Bueno, yo algo de eso tengo por la señora y además yo la recuerdo con un amor espantoso. Una amor, aunque yo nunca fui su regalona. Porque ellos son árabes y mi hermano que es el primer nieto hombre se llevó todas las glorias, las glorias del ejército”. (Millaray Brito Siade, Curacautín)

“Mi papá es árabe, yo soy descendiente de árabes, él llegó de palestina. Comida árabe hago igual, los típicos rellenitos los zapallitos, las col, las hojas de parra y algunas otras cosas” (Myriam Abad Soto, Melipeuco)