

REFLEXIONES CONTEMPORÁNEAS SOBRE LA OLLA TRADICIONAL MAPUNCHE

*KIMELTU WIRILTUN: TI CHALLA
ÑI WE MAPUNCHE NGENEZÜAM*



REFLEXIONES CONTEMPORÁNEAS SOBRE LA OLLA TRADICIONAL MAPUNCHE

KIMELTU WIRILTUN: TI CHALLA ÑI WE MAPUNCHE NGENEZÜAM

Creación e Investigación artística:

Yimara Prahuan G. / @yimaraprahuan

Investigación histórica:

Estefania Maldonado / stefamv@gmail.com

Investigación antropológica:

Javier Rapiman del Río / @manke_kvtra

Ilustraciones:

Juan Holguín Gallego / @juandavidholguin_artista

'Challa', Portada; 'Nampülkafé', pág. 7; 'Mapa', pág. 16; 'Papay', pág. 22; 'Iyael', pág. 31

Diseño editorial:

Inés Cheuquela Bradasic / www.nutramlawen.cl

Registro audiovisual y fotográfico:

Sergio Puebla / @folilestudio

Fotografías págs. 5, 13, 20, 27, 37 y 40

Periodismo:

Marilú Ortiz de Rosas

Difusión:

Javiera Naranjo / www.oficiosvarios.cl

Entrevistados:

Jorge y Cristian Rosales, Alfareros de tradición Pomairina / @tallerdelosol_pomairine

Antonia Puelman M., Cocinera Mapuche, Contacto: +56 973 907 013

Cantautora invitada:

Vasti Michel / www.youtube.com/@vastimichel

Gastronomía Mapuche:

Marcelino Prahuan. Contacto: +56 966 948 283

Fotografía:

Taller de la familia Rosales Jorquera en Pomairine, pág. 2

Agradecimientos: Museo Leandro Penchulef, encargada Mariela Cariman, Villarrica / Museo Maurice Van de Maele, encargado Roberto Rojas, Valdivia / Museo Chileno de Arte Precolombino, encargada Varinia Varela, Santiago.

Taller Rag Mapu, Pukura, diciembre 2023

www.ragmapu.com

El presente proyecto de investigación nace bajo el deseo de buscar la revitalización cultural de la *challa*, olla de barro y de fierro, muy usada en la cocina tradicional *Mapunche* (1), fomentando su reconocimiento y uso, principalmente en *pu lof* ancestrales, antigua organización social de los distintos territorios mapuche del *Wallmapu*.

En la actual región de Los Ríos se han encontrado vestigios de la cerámica *mapunche* del período alfarero temprano, que datan del 300 a.C al 1.800 d.C (Adán y otros, 2007) cuya producción se interrumpió con los procesos colonizadores y de modernización en los vividos en los distintos territorios *mapunche* de *Wallmapu*. Esto también alteró el uso tradicional-ceremonial de la olla de barro al interior de las comunidades, por lo que se sustituyó la olla de greda artesanal, por la de fierro industrial.

La cerámica *mapunche* ha estado muy ligada a lo que es la vida espiritual, siendo la *challa*, además del *metawe*, el *mesheñ*, *menkuwe*, la *kütra*, entre otros, las piezas maestras que nos dejaron nuestros ancestros para la realización de ceremonias, es una tecnología heredada.

El *mogetun*, o fortalecer la vida, se convierte en un momento protagonista en las ceremonias, para alimentar a las personas y a las fuerzas que sostienen la vida en el *mapu*, territorio. Ahora, bajo el contexto de la colonización, las prácticas religiosas y espirituales *mapunche*, son las que primero desaparecen, al haber sido duramente discriminadas y juzgadas como prácticas demonizadas por el cristianismo, disminuyendo notablemente, en esta imposición cultural hegemónica, el uso de la cerámica tradicional *mapunche* en contexto ceremonial.

(1) El presente estudio fue elaborado dentro de los territorios colindantes a la cuenca hidrográfica del lago *Calafken /Trari lafken*, el volcán Villarrica/ *Futa Pillan* y la cordillera de los Andes/ *Mawizantu meu*, correspondientes al territorio ancestral Mapuche del *Kona Rupu*. En estos espacios la gente se hace llamar *Mapunche* con la partícula *n*, refiriendo a la idea que el ser humano nació y está cohabitando en un espacio de la naturaleza con diversidad de vida, en diferencia al concepto Mapuche sin la *n*, que en este espacio hace alusión a una persona que viene a vivir en un lugar con presencia de vida. En este estudio se usará la autodefinición de *Mapunche*, reconociendo la diversidad cultural entre los amplios territorios de *waj mapu*/territorio ancestral mapuche y las particularidades de cada territorio.

Tras esta fragmentación de la memoria ancestral, en algunos casos se optó por usar ollas de Pomaire, hasta el día de hoy, reviviendo de esta forma, el proceso de intercambio ancestral que siempre existió al interior de los *Füta mapu*/ grandes extensiones territoriales, conjunto de *Lof*/ familias- comunidades. También, a gran escala, entre los *Meli Witran Mapu*/ las cuatro orientaciones que sostienen el *Wallmapu*/ territorio ancestral. Este intercambio se habría dado entre lo que la arqueología tradicional denomina como complejos culturales ‘Llolleo’ y ‘Pitrén’ (Correa, 2010), sin embargo, desde una perspectiva descolonizadora del estudio de nuestra propia historia, para nosotros representa el intercambio ancestral entre la territorialidad del *Pikun Mapu*/ Tierra del Norte y el *Willi Mapu*/ Tierra del Sur, respectivamente.

Dicha memoria de reciprocidad territorial ancestral, denominada *trawümen*/ encuentro (Melin y otros, 2019), nos lleva entonces a un ciclo continuo de territorios de intercambio cultural sucedidos de forma espontánea o forzada, a través de la historia, que concluyen en una cultura marcada por el encuentro de identidades territoriales diversas. Estas se nutren mutuamente y refuerzan la figura del *nam-pülkafé*/ la persona viajera, como un actor social clave en la conformación socio-cultural mapunche (Manquilef, 1910).

Por lo tanto, a través de esta iniciativa, se busca aportar desde la creación del mapuche *küzaw*/ nuestro trabajo a una revalorización de las ollas de barro ancestrales, entendiéndose éstas como un bien patrimonial a proteger y a promover, para sanar desde su uso gastronómico tradicional y/u otros usos, la memoria identitaria fragmentada por dichos procesos de mestizaje forzados. Valorando, de igual forma, la frontera *mapunche* en tiempo presente, como un lugar de encuentro e intercambio cultural para sanar la memoria, desde los diversos barros que hoy somos y levantando la alfarería/ *mapunche wizün*, desde la memoria de nuestros territorios.



Ti mapunche nampülkafe ñi trawümen mew

El viajero *mapunche* en un espacio de intercambio de bienes y saberes

El concepto *trawümen*, que nace del *trawün*, reunirse y compartir en *mapunzungün*, ha representado una frontera de intercambio cultural en la medida en que nuestros ancestros establecieron distintos vínculos entre territorios y rutas de movilidad, siendo el *trafkin* o intercambio de semillas, artefactos cerámicos y textiles, un elemento protagonista para la memoria e identidad de los territorios. En ese sentido, si hacemos un paralelo respecto al entendimiento de la significancia de una frontera, para el mundo occidental, la frontera representa un límite divisorio que marca la soberanía territorial gubernamental de un territorio respecto a otro, sin embargo, desde el *mapunche kimün*, o conocimiento mapunche, dicha frontera, que entendemos por *trawümen*, significa un espacio de encuentro territorial, que más que dividir, tiende a unir territorios y usos culturales diversos, por medio del intercambio de *kimün*, saberes y *mapunche küzaw* (Melin y otros, 2019). Este último representa el trabajo manual, pero que trasciende el concepto de artesanía decorativa y/o utilitaria, ya que su razón de ser es hacer perdurar el *küme mongen*, o buen vivir de los pueblos, en el territorio co-habitado, y con ello, fortalecer la identidad y arraigo territorial de los mismos, respetando la espiritualidad cosmovisional de cada quien.

La identidad está claramente marcada por nuestro idioma. Si bien tiene considerables variaciones según el *mapun*, o territorio, podemos hablar del *che* o del ser humano mapuche como pueblo unido, aún desde su aparente distanciamiento geográfico.

Nuestra memoria territorial ha manifestado una herencia cultural que nos permite situar y conjeturar respecto a una amplia diversidad de saberes propios de los pueblos y sociedades ancestrales y del mismo Pueblo Mapuche en la amplitud de su *Meli Witrän Mapu*. Este antiguo espacio habitado, también conocido como *Wallmapu* en la actualidad, involucra identidades territoriales diversas, marcadas por su tradición cultural geográfica, pero que sin embargo, se unifican en torno a una lengua y tradiciones culturales que las reúnen: *Puel Mapu* (Tierra del Este), *Pikun Mapu* (Tierra del Norte), *Lafken Mapu* (Territorio adya-



cente al Mar) y *Willi Mapu* (Tierra del Sur). Y es en el seno de estas macro unidades territoriales que son constituídas, a su vez, por micro unidades territoriales -que hasta hoy representan al mapuche en su entendimiento territorial ancestral- donde se originan las dinámicas de intercambio y fortalecimiento cultural identitario del *trawümen*: *Meli Witran Mapu*, cuatro orientaciones geográficas que sostienen al *Wallmapu* ancestral; *fütal mapu*, identidades territoriales que agrupan varios *lof* (*pewenche/nagche/wenteche*, etc.); *Aylla Rewe*, Unidad territorial conformada por nueve *lof* con su respectivos *rewe* (lugar donde se realiza la ceremonia del *ngillatun*), y el *Lof*, o comunidad (Melin y otros, 2019).

En este contexto territorial, la figura del *nampülkafe*, persona viajera, nos representa al sujeto portador de experiencias de intercambio (Manquilef, 1910). Estas experiencias le dan vida al espacio del *trawümen*, y pensado a gran escala territorial, trascendiendo los límites actuales de las fronteras nacionales divisorias, reflejan claramente lo unido y nutrido que estaba el *lof*, en relación a los distintos *fütal mapu* adyacentes, a los más lejanos dentro del *Meli Witran Mapu* y a su vez a otros pueblos y sociedades precolombinas del Abya Yala.

Sucede que el *nampülkafe* cumplía con un rol social muy relevante (Bello, 2012), era un sujeto portador de experiencias, con las que viajaba e intercambiaba en los distintos territorios que visitaba. Existían distintas celebraciones tanto para despedir a un viajero como también para recibirlo de regreso, ya que además de traer consigo bienes extranjeros, a veces muy difíciles de conseguir, también traía consigo el *kimün* o conocimiento sobre el *mapu*, territorio de procedencia, y el de sus viajes, guardando siempre su comportamiento y la forma mapuche de relacionarse con su *mapu*. Esto es, el *az mapuche ngen*.

Un ejemplo importante de los bienes que traía el *nampülkafe* (sobre todo en los viajes de *Ngulu mapu*, actual territorio chileno, a *Puel mapu*, actual territorio argentino) era la sal. Sólo en algunos territorios se producía y era difícil de obtener, por lo que el *nampülkafe* traía la sal para el charqui y las comidas en general. Además, la sal o *Chazi* en *mapunzungun*, no sólo sirve para sazonar una comida, sino también para proteger ambientes y hacer ‘contra’, limpieza espiritual de la persona, lo que nos hace pensar además en el *nampülkafe* como un sujeto protector de su propio territorio, al traer bienes y conocimiento que contribuyen siempre a su territorio de origen, su *tuwün*.

Por último, dicho asunto se manifiesta en el imaginario cosmovisional y cosmovivencial de cada territorio, ya que podemos hablar de *kuiſi iyael*, o alimentación ancestral, *kuiſi ngrekan*, o textilera, *kuiſi wiziün*, o alfarería, *kuiſi retran*, u orfebrería, *kuiſi zungun*, o idioma ancestral, etc., como elementos propios de nuestra cultura, pero que siempre se vieron influenciados por esta frontera de intercambio -el *trawümen*- en la que el *nampülkafe* representaba un actor clave, en un lugar preponderante. Esto, especialmente cuando el *traſkin*- intercambio se daba entre distintos *ſüſtal mapu* al interior del *Meli Witrän Mapu*, o bien, se daba en otras fronteras de encuentro territorial, con otros pueblos más al norte o hacia el sur.

Es en esta lógica, entonces, que nosotros entenderemos y explicaremos el intercambio cultural que la arqueología identifica entre los complejos culturales Llolleo y Pitren (Correa, 2010). Que para nosotros no es más que la manifestación arqueológica, desde la ciencia moderna, para corroborar el intercambio cultural que siempre existió entre las diversas identidades territoriales del *Wallmapu* ancestral: El *Meli Witrän Mapu*.

Tayñ kuifi mapun tukulpanzungu

El territorio y nuestro pasado histórico

¿Cómo eran las antiguas rutas de intercambio mapuche?
¿Qué importancia tiene la alfarería en la identidad
cultural de Wallmapu?

Desde las ciencias historiográficas y la arqueología en particular, ha existido un intenso debate sobre cómo nombrar y describir las antiguas sociedades y rutas del Aby Yala, el antiguo continente americano.

En nuestro *füta mapun* (*Ina Lafken Mapu* / *Inaltu Ruka Pillan*), contexto particular donde nos encontramos los actuales descendientes del pueblo *mapunche* que narramos esta historia (*Lago Kalafken* / Volcán *Rukapillan*), podemos ver que la ciencia no ha considerado el *kuifi rakizüam*, o pensamiento de los ancestros. Esto, porque hay divisiones territoriales de las que hablan nuestros mayores y que marcan la amplitud territorial a la que llegaba el *che*, persona del territorio, tales como las mencionadas anteriormente.

Es común escuchar las subdivisiones de ‘Pitrén’, ‘Bato’, ‘Llolleo’, ‘Molle’, ‘Sociedad *Pikunche*’ e incluso ‘Vergel’. Dichas categorías son ajenas al conocimiento *mapunche*, ya que devienen de nombres creados desde la academia para conceptualizar y delimitar la extensa diversidad de identidades territoriales existentes en el antiguo Wallmapu, antes de los procesos colonizadores, identificando a cada una de estas unidades territoriales como pueblos o culturas, ajenas la una de la otra, y previas a la existencia del Mapuche.

Sin embargo, desde el mapunche *kimün*, o conocimiento *mapunche* ancestral, sabemos que la organización social según el *lof che*, mantenía rutas de intercambio de saberes que unían desde la Patagonia, hasta el norte, con el desierto de Atacama, y con la zona sur de los caminos que conducen al complejo *Inca-Quechua* del *Taihuantinsuyu* -el *Kollasuyu*, específicamente, el territorio sur de dicha identidad andina-, y, de este a oeste, con las costas del Océano Pacífico y del Atlántico. Esto es para nosotros el *Meli Witran Mapu*, que representa la memoria viva del Wallmapu ancestral.

Es en este extenso territorio donde podemos ver cómo la lengua, la vestimenta y su simbología, así como las principales creencias espirituales y la cosmovisión que hasta el día de hoy se mantienen en los pueblos, sobre todo andinos, nos hablan de una sociedad mapuche unida y organizada espacialmente. La lengua, la toponimia territorial, desde el Valle del Choapa hasta la Isla de Chiloé, aún conserva la unidad del territorio nombrado desde el *mapunzungun* y sus variantes.

De la misma forma, las tradiciones culturales, creencias y ceremonias de carácter espiritual, la iconografía (La *Chakana* o *Choyke Namün*) y los instrumentos musicales (*Pifülka*), entre otros muchos elementos, reafirman dicha unidad territorial, a través de la ceremonia del *nguillatun* o rogativa, del *Wiñol tripantü*, la renovación del ciclo mapuche que ocurre durante el solsticio invierno, el *Palikantun*, o juego del palin, el *mafün* o ceremonia de matrimonio y también el *trafkintu*, intercambio de saberes y bienes. Siendo esta última importante por la herencia física que podemos tener hasta el día de hoy. Memoria que deviene del relato oral de nuestros antiguos; memoria que heredamos y que manifiesta el *kimün*, conocimiento y sabiduría de nuestros abuelos y abuelas en este *wirintukun*, líneas o escritura.

Comprendemos que este hallazgo desde la ciencia reafirma la memoria oral heredada, en la cual se sabe que Llolleo representa territorialmente lo que nosotros conocemos como el *Pikun Mapu*, y Pitrén, parte del *Wiñlli Mapu* (precisamente la cuenca del *Kalafken*). Este último es el territorio que hoy habitamos y desde el que investigamos, para revitalizar la memoria ancestral del intercambio territorial propio del *Wallmapu* al interior de sus *Meli Witran Mapu*. Relaciones de vinculación, social y cultural que se manifiestan hasta el tiempo presente en nuestras vidas.

Es en este marco territorial, que el *wizün* o alfarería *mapunche* tiene un papel relevante en estos vínculos de intercambio, y su importancia radica en su valor espiritual para hacer perdurar el *mapunche mon-gen*, la vida mapuche, desde lo sagrado y ceremonial, hasta la vivencia cotidiana. En este contexto es donde el uso utilitario de la alfarería mantiene viva la vida del *lof* o comunidad a nivel micro-territorial, hasta su expansión cultural en el *trafkintun* de *kimün*, o intercambio de conocimiento, entre los macro espacios territoriales que constituían y aún constituyen la memoria del *Wallmapu* ancestral y sus rutas de intercambio en cada *Füta mapu* y/o *Meli Witran Mapu*.

Desde este entendimiento, entonces, nuestra investigación y práctica de revitalización del mapunche *küzaw*, busca reafirmar la idea de un paradigma de entendimiento de la memoria de los territorios y sus pueblos, desde la descolonización de la mirada de análisis y estudio. La intención es abordar las memorias perdidas y olvidadas, materializadas en las exhibiciones en museos, tras el despojo colonial de nuestro pueblo (Correa, 2021), desde la historia que nos constituye, esto es, desde el relato oral de nuestros mayores, generación tras generación.

Memoria que hoy buscamos revitalizar y restituir desde la palabra y la práctica de volver a narrar y crear nuestra propia historia. No narramos ni creamos desde Pitrén, sino desde la memoria de nuestros *Lof*, nuestro *Füta mapu*, nuestra identidad territorial propia en el marco del *Willimapu*: *Ina Lafken mapun, Inaltu Pillan che*.

“La cuenca del Kalafquén ha sido parte de un gran entramado político-social mapuche. Estos valles, por lo visto, tuvieron como uno de sus centros los territorios de Panguipulli por el sur; los del país de las manzanas por el oriente; los del Llaima por el norte; y, por último, los de Mallo Lafken (Villarrica) por el nor-poniente. Aparentemente los Mapu de Kalafquén, particularmente los de Coñaripe, Traitraiko y Pokura, estuvieron vinculados a casi todos ellos. La conquista militar del Wallmapu por Chile y la Argentina, tuvo como uno de los últimos escenarios bélicos estos territorios precordilleranos. Ambos países coordinaron su labor para efectos de reprimir o neutralizar a los grupos que resistían la asonada estatal en sus territorios. Ambos países, además, aprovechaban de establecer en estos parajes cuáles serían sus fronteras definitivas. La correspondencia militar de la época (del Coronel Conrado Villegas a su homólogo Cornelio Saavedra) así lo demuestra.”



Fillke kuifi mapun rüpi

Principales líneas de tiempo, subdivisión territorial y enclaves (rutas) de intercambio entregadas por la historia

Molle - 300 a.C. - 700 d.C.	Copiapó - Río Choapa
Bato - 300 a.C - 800 d.C	Río Cachapoal - Petorca
Llolleo - 200 - 1100 d.C	Salar de Atacama
Pitrén - 400 - 1100 d.C	Río Bio Bio - Llanquihue - Neuquén
Diaguita - 900 - 1536 d.C	Río Copiapó - Choapa
Aconcagua - 900 - 1470 d.C	Río Aconcagua
Inca - 1200 - 1500 d.C	Desde Ecuador a Chile Zona Central
Tehuelche -nn -la fecha	Estrecho de Magallanes - Zona Sur

Fuente: ' Técnica improntas de hojas. algunas reflexiones acerca de su novedoso registro en la vertiente oriental de la Cordillera de los Andes'.
Pérez, A (2009). MAGALLANIA, (Chile). Vol. 37(1) : 113-132

Relación comparativa del periodo arq. o cultural Bato con Pitrén (300 al 1300 d.C), Historia cultural de la cuenca del río Valdivia. Adán, Mera, Bahamondes y Donoso. 2007.

Wizün rüpu ñi trafkintun ti Meli Witran Mapu mew

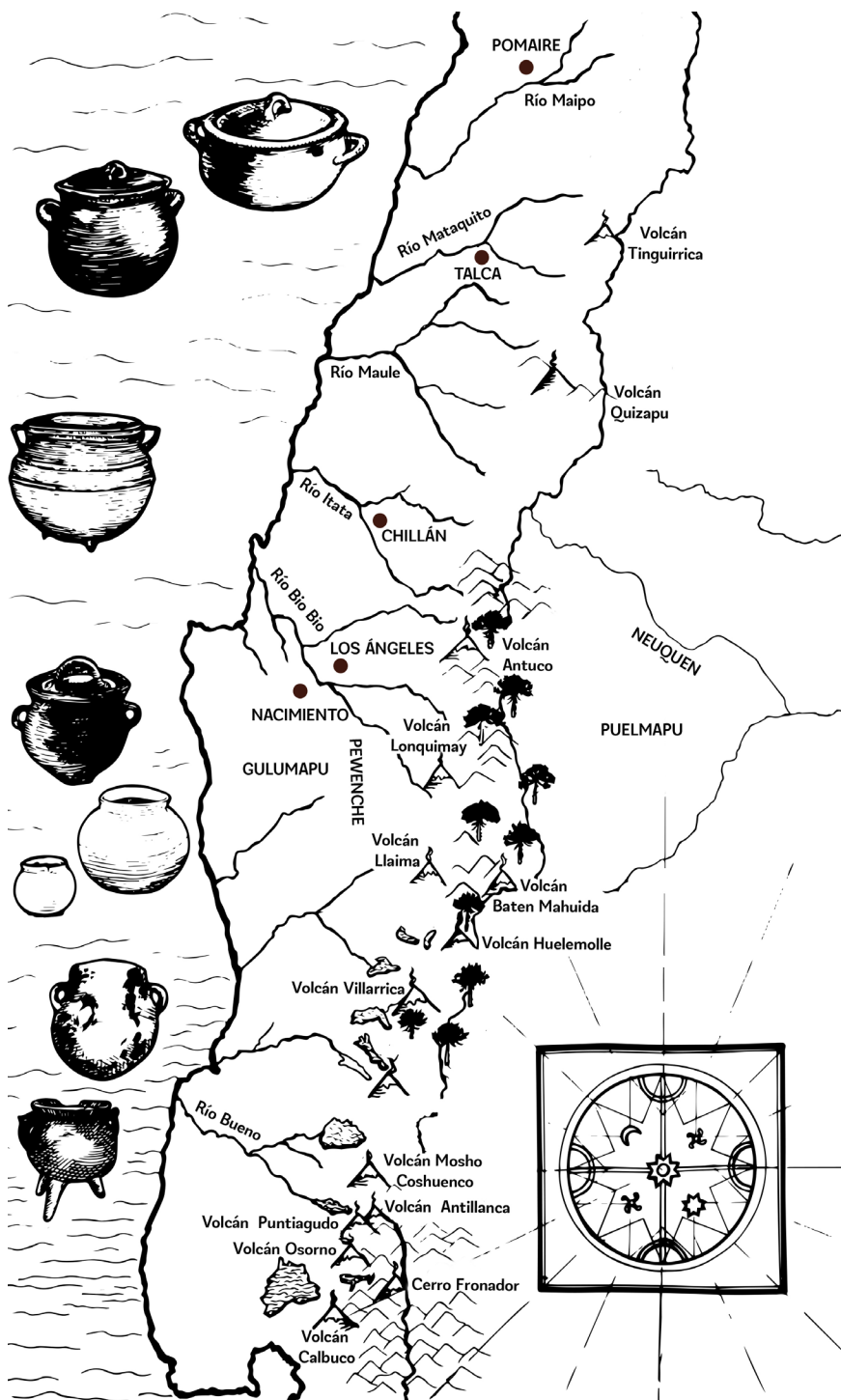
El intercambio y la ruta de la alfarería en el *Meli Witran Mapu*

Sabemos, entonces, que el intercambio a través del viaje marcó los principales espacios del *trawümen*, siendo la presencia del *nampülkafe* un guía en el recorrido histórico de la ruta que unió por mucho tiempo a nuestro pueblo, y que dejó legados imborrables, por ejemplo, el *trafkintun*, trueque o comercio entre diversas identidades territoriales.

Una de estas rutas la podemos situar si tomamos un utensilio cotidiano en la vida mapuche y lo llevamos a un estudio en particular: la *challa*, u olla mapuche, que ha estado presente en la cocina ancestral de nuestro pueblo. Podemos observar técnicas en su confección, diseños y distintas utilidades que son tan propias del territorio específico de donde provienen, como también del extenso territorio ancestral mapuche.

La *challa*, tanto en su confección como en su diseño, era principalmente de arcilla cocida, con una base redonda y dos asas a los costados, usándose principalmente para la cocción de distintos *mapun iyael*, alimentos *mapunche* tradicionales (cereales, *muday*, o bebida fermentada, *pishku*, sopa de mote y arveja, *fillke korü*, distintas sopas). Su uso se daba en contexto cotidiano y ceremonial, como también en el ámbito textil (tintura de lanas para el tejido en el *witral*, o telar), musical; además de usarse en algunos casos para enterrar el *küziñ*, la placenta, tras el alumbramiento de un nuevo integrante del *lof*.

Los vestigios del intercambio cultural entre *Pikun Mapu* (sector norte - Llolleo) y *Willi Mapu* (zona sur - Pitrén), desde el 300 a.C al 1300 d.C, dan cuenta de que los distintos pueblos e identidades territoriales coexisten dentro de una misma frontera. Esta nos habla de una identidad en común, identidad que converge desde el encuentro que propicia el *trawümen* y no desde la división fronteriza. Estos intercambios, a través del *trafkintun*, representan una unión territorial innegable.



Por otro lado, entendemos que se fragmenta la memoria cuando se deja de utilizar la alfarería ancestral para el uso ceremonial *mapunche*, como la *challa* u olla de barro, que se reemplaza por la olla de hierro traída desde Europa en el siglo XVIII, o en el tiempo presente, por la de Pomaire.

Comprendemos que la memoria antigua del *trawümen* ancestral trasciende, adaptándose forzosa o voluntariamente a los distintos momentos y formas de colonización que atravesaron nuestros territorios. Por ejemplo, cuando vemos que en la actualidad, la *challa* de Pomaire, y otros elementos de greda, se utilizan en estos territorios del *Willi Mapu* donde hoy habitamos, evidenciamos en primera persona, que esta memoria de ruta de intercambio entre el *Pikiün Mapu* y el *Willi Mapu*, persiste hasta el día de hoy.

Sabemos que los procesos de encuentro, intercambio, irrupción e imposición cultural anteceden a la colonización española. Al respecto, el enclave geográfico de Pomaire nos manifiesta esa memoria antigua, en que el *Pikun Mapu* fue un espacio de intercambio, mediante el encuentro con el *Taihuantinsuyu* (*Koyasuyu*) *Inca-Quechua* (2), a través de la *mita* / trabajo, e impuesto voluntario al Imperio *Inca-Quechua*. Esto ocurrió antes del proceso colonizador, en el siglo XV, y logró vincular el *Pikun Mapu*, a la parte Sur del *Taihuantinsuyu*, el *Koyasuyu*.

Específicamente, en el pueblo de Pomaire, las memorias vivas del *wizufe* / alfarero Jorge Rosales, oriundo de aquel territorio, nos narran que dicho pueblo '*nunca fue fundado*'.

(2) Al respecto, Cristián Waman, plantea que estos procesos de encuentro cultural datan desde el año 1000 a.C., hasta el 1400 d.C. Dicho encuentro, entre la identidad cultural andina (Diaguita-Chinchas-Quechuas) y *Pikunche*, se darían mediante distintos procesos de intercambio territorial, manifestados principalmente en los préstamos lingüísticos, evidentes en la toponimia local de origen quechua, el intercambio alfarero, explícito en la similitud entre el 'Jarro Pato' diaguita y el '*Ketru Metawe*', que es el cántaro con forma animal de pato, propio de la identidad mapuche, en los cuáles hay tecnología similar, en técnica y uso ceremonial. Así mismo, el sistema de riego, la *minga* (la ayuda personal) y en las distintas formas de reciprocidad que unificaron territorialmente a la diversidad de identidades que coexistieron en el Valle Central, entre el Río Maipo y Aconcagua, previo a la llegada del *Taihuantinsuyu* *Inca-Quechua* y el sistema de *mita*, que no logró traspasar la frontera del Bío-Bío.

Dedicado al oficio desde hace más de cuarenta años, don Jorge es un tornero que viaja, itinerando por diversos talleres, prestando servicios de producción cerámica. Él nos relata que Pomaire nunca fue fundado, fue un asentamiento indígena en el que la cerámica llega a través de la cultura inca-diaguita y *mapuche pikunche*.

Es decir, Pomaire representa un territorio que se manifestó como *trawümen* de intercambio ancestral entre lo que la arqueología denomina como 'Llolleo' y 'Pitrén' -que para nosotros fue el intercambio entre el *Pikun Mapu* y el *Willi Mapu* entre el 300 a.C al 1300 d.C.

Este territorio se transformó en espacio de encuentro cultural y cosmovisional tras la influencia del *Koyasuyu* Inca-Quechua. Así mismo, recibió las influencias culturales de la colonización española -manifestada en el uso del 'torno' cerámico- y sigue manteniendo vivo, hasta hoy, el intercambio o *trafkin* entre su localidad y la nuestra, sin haber sido nunca un espacio creado o 'fundado' por una identidad territorial ajena o única, sino que su creación y re-creación devienen del intercambio constante de influencias culturales que ha recibido en su raíz territorial.

Fotografía: Olla de 2 litros de María Patricia Jorquera Sánchez, Pomaire.



Challa ñi piam

La historia de la *challa*

Challa es el término en *mapuzungun* para identificar lo que actualmente conocemos como olla. En la cultura tradicional *mapunche*, la olla es esencial para el desarrollo de la vida misma en su equilibrio: *küme felen* - *küme mongen*. Sirve para el cocimiento, preparación y contención de los alimentos en el contexto cotidiano y ceremonial: *küme iyael* / *yafutun* / *mogetun*, además de ser utilizada para teñir lanas para el laboreo textil del *witral* / telar y, en otros momentos, para sembrar el *küziñ* / placenta, tras los nacimientos. Sabemos desde el *kimün* / sabiduría ancestral, que los utensilios utilizados en la vida cotidiana eran principalmente de *rag* / arcilla. De ahí surge el *wizufe* / alfarero, quien forjaba los distintos elementos esenciales para el *küme mongen mapunche* / buen vivir *mapunche*: el *metawe*, *menkuwe*, *mesheñ*, *iwe*, *kütra* y la *challa*, entre otros. Esta última es relevante en su uso en torno al *kütralwe* / fogón, en espacios de significación ceremonial: en ella se prepara *lawen* / medicina, se tiñen lanas, se prepara el *iyael* / alimento y se prepara el *muchay* / bebida fermentada. La *challa* mapuche es un símbolo de alimentación familiar que trasciende de lo físico a lo espiritual.

En el tiempo presente, se entiende a la *challa* de hierro como un elemento tradicional, pero se sabe que fue introducida, y esta quiebra el uso tradicional propio de la antigua *challa* de barro. Sin embargo, se comprende, a su vez, que este quiebre, cuya raíz es un proceso forzado, adopta formas de aceptación e intercambio cultural tras el proceso colonizador. La olla de hierro surge en el siglo XVII, en Europa, un siglo después del primer ciclo de colonización en Abya Yala (América). Y consolida su uso en estos territorios, tras su producción a escala industrial en el siglo XVIII, periodo previo a la consolidación de los proyectos de república en América, en el siglo XIX (González, 1998). La aparición de la *challa* de hierro, producto de la colonización territorial de occidente, representa un quiebre de la memoria ancestral del uso de la *challa* de barro; quiebre de la memoria histórica del *wizün*, una negación de la relevancia espiritual del *wizün* como método de sometimiento forzoso a la creación industrial de la olla de hierro.



Fotografía: Challa de Fierro en fogón de María Lapelen Cheuquepan yem.

A su vez, una re-apropiación cultural de las influencias occidentales, a través de la adopción de la olla de hierro, como un elemento que con el tiempo, se vuelve ‘propio’, e incluso es visto de forma ‘tradicional’ por la memoria antigua más reciente. Este quiebre representa una aparente dicotomía irreconciliable entre la manufactura artesanal ancestral, en oposición a la manufactura industrial que impuso la forma de vida occidental.

Sin embargo, esta dicotomía se difumina en la asimilación cultural e identitaria de un proceso de mestizaje, que si bien en un inicio es forzado, luego tomará formas de aceptación e intercambio cultural en un proceso de re-apropiación cultural y transformación de los usos tradicionales. En estos, la olla fierro se manifiesta en la memoria reciente como un elemento identitario propio del mapuche, a tal punto, que en su denominación lingüística se mezcla el pasado ancestral de la *challa* de barro, conjugada con la olla de fierro: se la llama ‘*challa* de fierro’. El proceso colonizador fragmenta el uso tradicional de la *challa* de barro, y lo reemplaza por la ‘*challa* de fierro’, quedando esta última, en la memoria reciente, como la ‘*challa* tradicional mapuche’ de las abuelas, que muchas mujeres *mapunche* han heredado, generación tras generación:

“... Mi mamá, la Manuela Epuñanco Catrilaf, tenía una olla que le regaló mi papá y que ella siempre utilizaba; ella sabía reconocer por medio del sonido si la olla era buena o no... Aquí, en Pukura, se usa la challa de fierro desde hace más de 200 años...”.

Ñaña Filomena Huilipan Epuñanco, Pukura Lof, 2023.

A su vez, los vestigios del intercambio cultural entre *Pikun Mapu* (Llolleo) y *Willi Mapu* (Pitrén), desde el 300 a.C al 1300 d.C, dan cuenta de que el uso de la *challa* de Pomaire, en la actualidad, es la continuidad histórica de este *trawümen*. Este termina encontrando y unificando a los distintos pueblos e identidades territoriales que coexisten dentro de una misma frontera identitaria, que nace del intercambio voluntario, de la colonización y del proceso de mestizaje identitario surgido de estos procesos históricos en nuestros territorios. Dicho proceso se manifiesta hasta la actualidad en el enclave de intercambio pomairino. Respecto a la olla de barro de Pomaire, más adelante Don Jorge Rosales, se referirá en detalle sobre la misma, a partir de su experiencia como ‘alfarero *nampülkafé*’.

Por último, en el contexto anteriormente señalado, sobre el reemplazo del barro por objetos industriales en metal, fue muy importante poder visitar y acceder a fichas de registro de distintas *challa* que actualmente se encuentran en sitios académicos o museos. Esto, para poder observar y reinterpretar un pasado que nos habla de modos de vida, pero también de diseño y confección de piezas. Los espacios donde se llevó a cabo la investigación fueron los museos ‘Leandro Penchulef’ en Villarrica, ‘Histórico y Antropológico Mauricio Van de Maele’ de la Universidad Austral de Valdivia y ‘Museo Chileno de Arte Precolombino’ en Santiago.

Antes de abordar un museo o una colección de objetos *mapunche* antiguos, es importante tener en consideración la forma o razón por la cual determinadas piezas llegan a estos lugares. Hay que señalar, que la academia y en particular la arqueología (como ciencia práctica), para llevar a cabo sus estudios acostumbró a profanar los *eltuwe* / cementerio *mapunche*. Se abrían tumbas o se ingresaba a sitios de importante connotación cultural sin permiso de las comunidades o grupos de familias asentados en un territorio en particular.

Muchas familias vieron cómo la ciencia trataba de arcaica la vida mapuche en el campo, pero al mismo tiempo encontraba altamente elevada y civilizada su herencia cultural, tangible en cántaros con decoraciones y diseños varios. Para estos efectos, procede a despojar a los *eltuwe* de la platería y de todo objeto de significación cultural, lo que para nosotros representa una transgresión al *az mongen* / equilibrio de la vida.

Hoy sabemos que es rica y vasta nuestra herencia cultural, y al momento de reflexionar sobre esa invisibilización de conocimientos, tenemos muy claro lo importante que es para nosotros reapropiarse de un pasado que se quiso borrar mediante el colonialismo. Para esto, es necesario obtener el respeto y el permiso de los verdaderos dueños de estas piezas ancestrales, ya que es importante hasta el día de hoy sepultarse con los objetos de más valor para la vida trascendental del *mapunche ngen* / ser mapunche.

Muchos objetos que llegan a estos espacios también provienen de donaciones, principalmente de familias que en algún momento heredaron ciertos objetos o que fueron encontrando en sus campos, como es tan común en las huertas y caminos rurales.



Challa Ñimintun

Variaciones y formas de la *challa mapunche*

A través de la observación y manipulación física del *kuifike rag challa* / ollas antiguas de barro, pudimos dar cuenta de distintas formas y tamaños de las obras, ya que la información recaudada fue muy diversa. Algunas *challa* pequeñas pueden contener unos 400 cc., como también las más grandes pueden contener unos 5 a 6 litros.

La diferencia entre los tamaños y el peso que se lograba en la fabricación de la *challa* tienen que ver con el uso que se daba al artefacto (tipo de comida a preparar), pero también con el modo de vida de las personas. *Wallmapu*, al ser extensamente recorrido por los antiguos, nos hereda, al día de hoy, una sociedad que comprende muy bien su entorno y cómo habitarlo. Suponemos que la confección de *challas* más livianas tenía que ver con cosas prácticas, como el poder emprender los viajes más fácilmente, llevando menos bulto y menos peso, dejando espacio para trasladar consigo también otros objetos. Ahora, la *challa* más grande, es más probable que forme parte de una *ruka* / casa o fogón asentado en un espacio en particular.

Algo que todas las *challa* tienen en común son sus asas, por lo general poseen dos, una a cada costado de la boca, pero en algunos casos sólo poseen una. Las asas son tanto para transportar la olla con sus alimentos, como también para poder colgarla sobre los fogones. Algunas son redondeadas y otras de forma lisa.

Dimos cuenta de varias piezas con decoraciones y dibujos sobre la superficie, logrados mediante relieves y texturas en cerámica. La decoración mediante el rayado nos habla del *ñimin* / dibujo simbólico, o intencionalidad que el *wizufe* (3) quiso plasmar en el diseño.

(3) La palabra *wizufe* hace relación al oficio de a una persona que trabaja la greda, en donde al igual que un cántaro de barro, la persona contiene una serie de conocimientos que parten en primer lugar de nuestro *mapu*- naturaleza y de nuestros *kuifikeche yem*, ancestros mayores, que nos heredan sabiduría sobre cómo vivir e interpretarnos la *mapu*. En *mapuzungun*, *Wizu* viene del concepto greda y la partícula *fe*, al final de esta, hace relación a una persona que se especializa en este trabajo.

Muchas veces el *ñimin* comunica la toponimia del territorio, los linajes familiares y las creencias cosmogónicas de la vida *mapunche*, puesto que las piezas que hasta hoy se mandan a hacer tienen que comunicar la esencia del dueño y su rol en cuanto a su trascendencia física y espiritual.

Finalmente, en relación a la funcionalidad, nos encontramos con algunas *challa* que contaban con su tapa, esto para poder conservar mejor el calor. Al mismo tiempo, encontramos *challa* con patas, lo que permite ponerla sobre las cenizas, y direccionar de mejor forma el fuego en la base.

Fotografía: *Challa*. Colección Museo Leandro Penchulef, Villarrica.



Pomaire ñi trawümen zungu

Pomaire, un enclave territorial de intercambio

Para poder seguir la ruta de la alfarería en *Wallmapu*, los territorios y su historia son las voces que nos permiten unir un diálogo que habla de saberes y técnicas particulares. Como ejercicio, recurrimos a la historia de un territorio específico, que es muy representativo de los procesos de intercambio anteriormente descritos, con el fin de poder volver a tramar este pasado. Esto se vuelve tan confuso cuando vemos nuestro territorio ancestral como algo fragmentado o desconectado desde el estudio científico occidental.

En Pomaire, en la comuna de Melipilla, actual Región Metropolitana, existe una tradición alfarera que se remonta a tiempos precolumbinos. Los actuales artesanos alfareros han desarrollado diversas técnicas, las que tomaron su tiempo particular de formación.

Recurrimos a Don Jorge Rosales, con sesenta y ocho años de edad y más de cuarenta de trayectoria, para abordar la memoria histórica de lo que hemos planteado hasta aquí, ya que se nos hace imposible no asociar su vida a la del *nampülkafe*, el viajero buscador de conocimientos. Don Jorge aprendió lo básico en tornería en Pomaire, pero se fue perfeccionando y complementando en distintas especialidades en cerámica a medida que fue viajando y haciendo talleres en varios centros, tanto dentro como fuera de Chile.

Sobre su tradición alfarera pomairina, nos dice:

“Pomaire es una localidad que fue un asentamiento indígena, no tengo clara la rama. Unos dicen que es inca, otros diaguitas, y seguramente se combinaron con las técnicas mapuches de acá en el sur. Pomaire nunca fue fundado, siempre existió, los incas y los diaguitas tenían esta cultura de la cerámica, los mapuches también, así que, históricamente, se creó a partir de la mezcla de conocimientos.”



Se encuentran ejemplos recientes de esta unión entre pueblos, en actividades o tradiciones muy antiguas respecto a la vida y costumbre *mapunche*. La herencia del *trafkintun*, que representa la economía *mapunche* de intercambio de semillas y bienes, se manifiesta en Pomaire a través del *chaveleo*. Don Jorge nos dice que era una actividad anual que se daba en el tiempo de la cosecha. Era el momento en que se producían ollas y se intercambiaban por grano:

“... el objetivo era el chaveleo, es decir, intercambiar una olla por la misma cantidad en grano. Entonces salían al campo con sus productos y los intercambiaban por maíz, o trigo; así se empezó a hacer conocido Pomaire. Luego de eso empezaron a instalarse locales.”

Ahora, sobre los valores comunitarios de trabajo y vida familiar, nos dice que se juntaban la mayor cantidad de trabajos en greda para poder quemarlos una vez al año en una actividad grupal:

“Las quemas eran comunitarias, se escogía un lugar, se iba a los cerros a recolectar bosta y leña, se ponían en pilas, bien apiladas, se agregaba bosta y se quemaba. Era como una ceremonia, la gente a veces llevaba trabajos de todo un año. Eso después se fue transformando y es lo que actualmente se conoce como la fiesta de Pomaire, la fiesta Pomairina. Es una fiesta costumbrista como cualquier pueblo, y se lleva a cabo en mayo, fecha donde antiguamente se hacían las quemas comunitarias.”



Asimismo, nos es relevante mencionar que se ha ido desarrollando un conocimiento práctico sobre la confección de la *challa* u olla de barro. Actualmente es muy popular ver el uso del torno como sustitución a técnicas como el lulo o el pellizco:

“Antiguamente, anterior al torno, la olla se hacía de cuenco. Esto consistía en hacer una bolita, luego se aplastaba, se iba ahuecando y se formaba un cuenco. Eso después se iba aumentando con la técnica del lulo y con mate de calabaza; con unos pedacitos se hacía una lama y se iba alisando por dentro para ir dándole la forma. Ahora, la forma ideal para que la olla funcione con el fuego tiene que ser como la de un cuenco: redondita abajo, cosa que el fuego se diluya por las paredes, y lo abraza. Actualmente, por el tiempo que toman, mucha gente no hace ese trabajo en Pomaire. Tengo que decirlo, muchos compran esas ollas que son planas en la base, y cuando las tiran al fuego se quiebran. Se revientan porque el calor se concentra solo en un punto. Siempre hay que buscar la olla que es redondita abajo.”

Además de indagar sobre la confección de la *challa*, es importante hacer una distinción entre las formas y la función que se le quiera dar al trabajo. Por ejemplo, está la *olla colorera*: es una pequeña ollita que tiene una oreja arriba en el borde. Se ocupa tradicionalmente para hacer el color, el ají cacho de cabra molido. Esta no lleva tapa. También está la *olla porotera*, conocida igual como la *olla cazuelera*. Esta sí lleva tapa y tiene la forma característica de una olla de base redondeada. Y también, una olla más moderna, que de igual forma es popular en Pomaire y es la llamada *olla arrocerá*. Es similar a una *olla porotera* pero más bajita y un poco más extendida, con tapa plana.

Por último, sabemos que la tradición del *trafkin* / *chaveleo* en Pomaire trasciende los límites fronterizos de su espacio micro-territorial. La producción alfarera tradicional de Pomaire es característica de muchos hogares en Chile, hasta el día de hoy. E incluso, trasciende la frontera sur del Bío-Bío, llegando hasta este *fñta mapu* en el *Willi Mapu*, que hoy nosotros habitamos. Al respecto, una vecina de nuestra localidad, en *Epu kura-Kona rūpū* / Pucura-Coñaripe, nos cuenta que existe una tradición de verano, en la que se traen diversos trabajos de alfarería pomairina, para ser comercializados e intercambiados en este territorio. Esto explicaría por qué se usan muchos de estos elementos en nuestras casas, e incluso en ceremonias (cántaros y platos), manifestando

una memoria de continuidad histórica en lo que fue el intercambio que existió en tiempos de la alfarería temprana, entre Llolleo y Pitrén. Para nosotros sigue siendo el *trafkin* / intercambio ancestral entre el *Meli Witran Mapu Mapunche*, el intercambio entre el *Pikun Mapu* y el *Willi Mapu*, hasta la actualidad.

De esta forma, podemos entender, con todos los antecedentes anteriores, cómo Pomaire, ubicado en el antiguo *Pikun Mapu*, y que para la arqueología comprende parte del Complejo Cultural Llolleo, sigue representando una *trawümen* en términos territoriales *mapunche*. De este lugar el *nampülkafe* siempre logra entrar y salir, enriquecido de conocimientos, semillas, textiles, platerías, alimentos y piezas de alfarería para sus territorios.

Fotografía: Olla de María Patricia Jorquera Sánchez, Pomaire.



Re mapunche iyaël

La comida *mapunche*

Revitalización cultural a través de la cocina tradicional *mapunche*

La comida tradicional *mapunche*, actividad muy ligada a la cerámica, representa aspectos esenciales para definir lo que hoy se entiende por cocina *mapunche* y soberanía alimentaria. Esto, porque nuestro territorio ancestral y la naturaleza se encuentran gravemente amenazados por la presencia humana y los cambios medioambientales (Montalva, 2004).

Conservar recetas o ingredientes antiguos ha significado abrir un espacio de lucha, puesto que existe por un lado las ganas de querer preservar semillas, platos y comidas de nuestros abuelos (Peralta, 2013), y por otro lado, una situación que atenta contra el bosque, las aguas y principalmente la huerta de alimentos, que no necesariamente necesitan fertilizantes artificiales o estimulantes de crecimiento.

Así, por ejemplo, si hablamos de la vida anterior al deterioramiento del bosque y actual crisis climática que atenta la semilla, nos cuenta la *lamngen* / hermana Antonia Puelman, cocinera mapunche del territorio de *Epu küra* / Pucura, actual Región de los Ríos, que su infancia estuvo marcada por diversidad en semillas, la huerta y la preparación particular de ciertos alimentos. El trigo mote o *kako ketram*, puede ser uno de los elementos más comunes en la comida familiar y las ceremonias territoriales, ya sea para hacerlo *muchay* / bebida, *pishku* / sopa de mote y otras legumbres o *mültrung* / *catuto*. Antonia nos cuenta que era muy importante pelarlo con una buena ceniza, momento en que se prepara la semilla para echarla a cocer.

Sobre la *challa* de barro, es difícil encontrar a alguien que tenga o haya heredado una, como mencionamos previamente. La olla u olleta de fierro es la que se encuentra más latente en la memoria de nuestros mayores. Al respecto la ñaña Antonia nos dice:

“Se ocupaba tanto para cocinar y freír, sobre todo para chicharrones; la usaban mucho para hacer las comidas de legumbres, como mote, para hacer las cazuelas. Se utilizaban mucho, sobre todo las ollas grandes de fierro. Siempre encuentras una olla de fierro en los fogones antiguos porque antes era muy característico. Era muy común verla, todo el día, colgada de una cadena con un gancho... En el centro del fogón una olla de fierro se mantenía ahí, con agua o con lo que fuera, pero siempre estaba.”

En la *challa* de fierro se cocinaba todo lo que estaba accesible alrededor de la casa, la huerta y el campo:

“Se comía harta legumbre, además de mote, arveja, trigo mote con arveja. Arvejitas nuevas en tiempos de arveja nueva, para sopas de legumbre. En tiempos de lluvia, con harto yuyo, y en tiempo de hortalizas, como no existían los invernaderos todavía en esos años, yo me recuerdo con harta acelga, repollo. Con la verdura que hubiese se acompañaba.”



La alfarería tradicional o cerámica *mapunche* nos ha entregado las herramientas para lograr sabores, olores y texturas propias del *mapu* / tierra. Además de la *challa*, todos los artefactos que ayudan en la cocina han sido de suma importancia para la vida y trascendencia del *mapunche ngen* / ser humano mapuche. En la crianza de los niños, los abuelos o gente mayor, han cumplido un rol como transmisor de sabiduría y aprendizaje hasta nuestros días.

La importancia del *wizün* / alfarería *mapunche*, tiene que ver con su utilidad y además con su significado para la vida y su cuidado. La greda y su diversidad utilitaria permite ser una fuente confiable para alimentar a la *reñma* / familia y transmitir el *mongetun*, el fortalecimiento del cuerpo y la espiritualidad *mapunche*. Por lo mismo, para nosotros es muy relevante volver a narrar la historia alfarera de nuestros territorios, volver a investigar los vestigios que quedaron de la *challa* de barro y volver a levantarlos a través de un trabajo de revitalización. La idea es que no quede sólo en esta memoria oral transcrita, sino que vuelvan a ser creados y usados por las manos de los *wizufe* / alfareros *mapunche* que están trabajando para poder volver a cocinar el *mapunche iyael* en las *challa* de barro, al interior de los fogones de nuestros *lof* / comunidades.

Para nuestros ancestros era de suma importancia hacerse con sus utensilios de barro, considerados básicos para el funcionamiento de la *reñma*. Armarse de vasijas, platos, etc, era traer tecnología al hogar, por lo que era y es muy valorado como un logro en la vida del *che* / ser humano. Su simbolismo se ve reflejado en los ritos funerarios que conservamos como pueblo, por ejemplo es común que una persona independiente de su cargo o rol en la sociedad mapuche, es sepultado con su cántaro de barro, significando la vida que inicia en el *wenu mapu* / cosmos, luego de terminar un ciclo en la terrenal.

Antonia Puelman nos señaló al respecto:

“Mi abuelo contaba que, independientemente de la persona, muchas veces, del estatus que tuviera dentro de la comunidad y pueblo mapuche, cuando se le sepultaba muchas veces se sepultaba con sus pertenencias de más valor y justamente era el sepultarlos con un cántaro de greda en este caso un metawe y obviamente sus pertenencias, ya sea montura o joyas, se sepultaba con eso, ahí podemos ver que el metawe o la greda en esos tiempos era un accesorio de valor dentro de la gastronomía pero también de la cultura”.



Revitalización cultural a través del *Wiziin* Contemporáneo

Finalmente, por medio de este **proyecto de investigación y creación se busca mantener viva la práctica artesanal ancestral del *wiziin***, revitalizando el sentido ancestral del uso de los elementos de greda que sustentan la raíz espiritual y cotidiana del *mapunche mon-gen* / vida *mapunche*, pero que a su vez es un *küzaw* / labor, que transforma sus expresiones estéticas y técnicas, al ubicarse en el tiempo presente. Expresiones que son el resultado de los diversos procesos de intercambio cultural anteriormente descritos.

Sabemos que los territorios que hoy habitamos, desde donde escribimos y creamos, representan un enclave arqueológico importante, por cuanto manifiestan una data histórica de producción alfarera. Esta no sólo se desarrolla al interior de este sector del *Willi Mapu: Ina lafken mapun* (Cuenca del Calafquén), sino que, a su vez, se vincula con intercambios alfareros con otros territorios lejanos, en términos geográficos, como lo son el *Pikun Mapu* -lo que la arqueología denomina la influencia entre el complejo Cultural Pitrén - Llolleo, desde el 300 a.C al 1300 d.C. Lo que manifiesta entonces la existencia de estas fronteras difuminadas dentro del *Wallmapu* ancestral, entre sus *Meli Witran Mapu* y sus distintas unidades de organización social y políticas territoriales: el *trawümen*.

Es este último espacio territorial geográfico el que da sentido histórico, desde la memoria de nuestros antiguos, a los hallazgos arqueológicos en nuestro territorio ancestral. El *trawümen* representa una unidad geográfica, que significa justamente eso, la unidad, y no la separación entre ‘complejos culturales’, sino que la unicidad entre identidades territoriales diversas, al interior del mismo pueblo *mapunche*, y que incluso se abre al intercambio cultural con otros territorios del Abya Yala, tras la territorialización del *Koyasuyu Inca* y posteriormente, tras los procesos de colonización en sus distintas fases históricas.

Dicho proceso no podría haberse llevado a cabo sin la existencia y la relevancia social y espiritual del *nampülkafe* en el desarrollo de la memoria histórica territorial del *mapunche*. Es gracias a los viajes y andanzas de estos viajeros que se dieron los grandes intercambios a micro y macro escala territorial al interior del *Meli Witran Mapu*, mediante la práctica ancestral del *trafkintun*. El poder recibir, de forma recíproca, el intercambio de nuevos conocimientos, semillas y bienes, fortaleció siempre el desarrollo cultural de nuestro pueblo, y dicho proceso no se dio sólo entre gente mapuche, sino que incluso, tras los procesos de guerra y ocupación territorial, se dio y se sigue dando con otros pueblos.

Es así como vemos materializado, hasta el día de hoy, dicho intercambio alfarero ancestral entre el *Willi Mapu* y el *Pikun Mapu*, manifestado en el enclave territorial de Pomaire, que para nosotros sigue siendo la expresión contemporánea de esta memoria ancestral del *trawümen*.

El flujo de intercambio alfarero entre Pomaire y los territorios mapuche, que se encuentran hacia el sur del Bío Bío, representa una memoria ancestral que se niega a desaparecer y que sigue reforzando esta identidad de mestizaje que surge a raíz de los diversos procesos de ocupación que libraron y libran hasta el día los territorios del *Wallmapu*. La existencia de alfarería pomairina, en instancias tan importantes como lo son las diversas ceremonias de nuestros territorios, dan cuenta de este fenómeno.

La memoria del *trawümen*, como frontera de encuentro e intercambio, persiste y resiste inclusive, a la fuerza de ocupación de la frontera occidental que impone la soberanía de un territorio sobre otro. Creemos que es en esencia, en esta forma de entender nuestras diferencias culturales, donde radica la riqueza de la misma. Y al mismo tiempo, el entendimiento histórico para sanar las memorias que arrastramos tras los violentos procesos de colonización. Así, por ejemplo, al nombrar a la olla de fierro como ‘*challa* de fierro’, creemos que se rompe la frontera identitaria entre dos culturas, ya que la memoria reciente de nuestras abuelas reivindica esta olla de fierro –cuyo origen es europeo–, como un elemento cultural muy propio ypreciado al interior de los fogones de cada *ruka* / casa *mapunche*, en cada *lof mapu* / comunidad territorial. Y, a la vez, se le menciona con la identidad ancestral de la *challa*, que fue de barro, y que ahora es de fierro, pero sigue siendo nuestra *challa*.

Lo mismo pasa con las ollas de greda pomairinas, los cántaros, platos y diversos utensilios de tal origen, que hoy están presente en nuestras casas e incluso en nuestras ceremonias.

Por ello, nuestro trabajo creativo busca aportar, desde la creación del mapunche *küzaw*, a una revalorización de las ollas de barro ancestrales. Volver a crearlas representa un valor patrimonial que buscamos proteger y promover, para sanar desde su uso gastronómico tradicional y/u otros usos, la memoria identitaria fragmentada por dichos procesos de mestizaje forzados. Valorando, de igual forma, la frontera *mapunche* en tiempo presente, como un lugar de encuentro e intercambio cultural para sanar la memoria desde los diversos barroos que hoy somos. Así, llevamos la alfarería y el mapunche *wizün* a la raíz de la memoria de nuestros territorios.

El tiempo presente nos lleva en la práctica a la utilización de técnicas tradicionales, tales como el *piwlo* / lulo, pulido y bruñido, guardando el sentido ancestral de la *challa* en su uso cultural simbólico, espiritual y utilitario. Buscamos seguir realizando quemas comunitarias para su cocción, además de seguir promoviendo el *trafkin* o *chaveleo* entre quienes las usen. Buscamos volver a este contenedor ancestral, pero al mismo tiempo, innovando en una estética propia a partir de la huella de texturas en la naturaleza.

La irrupción del tiempo moderno, el hierro industrial, quebró una memoria antigua en el quehacer del *wizün* en nuestros territorios. El sabor de la *challa* de barro, el color de sus tintes, parece una memoria escarbada entre los vestigios del barro mismo, que la hace renacer para reconstruir esa memoria creativa. Esta siempre fue una creación efectuada a partir del intercambio de conocimiento, saberes y sabores en esa frontera de reciprocidad el *trawümen*. Tanto que agradecer a las manos que forjaron las ollas de barro y de hierro que nos legaron lo que somos, hoy las estamos recuperando y resignificando en este tiempo presente.

Por último, dedicamos este mapunche *küzaw*, a la memoria cautiva de nuestros antiguos, que yace en los museos tras el despojo de nuestros territorios. Memoria que hoy, mediante esta práctica investigativa y creativa, buscamos restituir a sus *lof* de origen mediante la revitalización de la *challa* de barro.



Bibliografía

Pérez, Alberto y Reyes, Verónica. 2009. 'Técnica improntas de hojas. Algunas reflexiones acerca de su novedoso registro en la vertiente oriental de la Cordillera de los Andes'. Revista MAGALLANIA, Chile. Vol. 37.

Adán A, L., Mera M, R., Bahamondes M, F., & Donoso Y, S. 2017. Historia cultural de la cuenca del río Valdivia: proposiciones a partir del estudio de sitios alfareros prehispánicos e históricos. Revista Austral De Ciencias Sociales, (12), 5–30. <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2007.n12-01>

Adler, Mónica; Ahumada, Clara; Bustos, Camila. 2004. 'Ermelinda Ule, Última Ceramista de Chiloé', Fondart Nacional, CNCA.

Bello, Álvaro. 2012. 'Nampülkafe. El viaje de los mapuches de la Araucanía a las pampas argentinas. Territorio, política y cultura en los siglos XIX y XX, Temuco'. Ediciones Universidad Católica de Temuco, Colección Cátedra Fray Bartolomé de las Casas.

Correa, Itací. 2010. 'La tradición alfarera Pitren y su relación con la tradición Llolleo'. Repositorio Universidad de Chile.

Correa, Martín. 2021. 'La historia del Despojo. El origen de la propiedad privada particular en el territorio mapuche', Pehuén Editores y Ceibo Ediciones.

González-Hontoria, Guadalupe. 1998. 'Las Artesanías de España I. Zona septentrional'. Ediciones El Serbal.

Manquilef, Manuel. 1910. 'Comentarios del Pueblo Araucano, la faz social'. AU, Tomo CXXVIII.

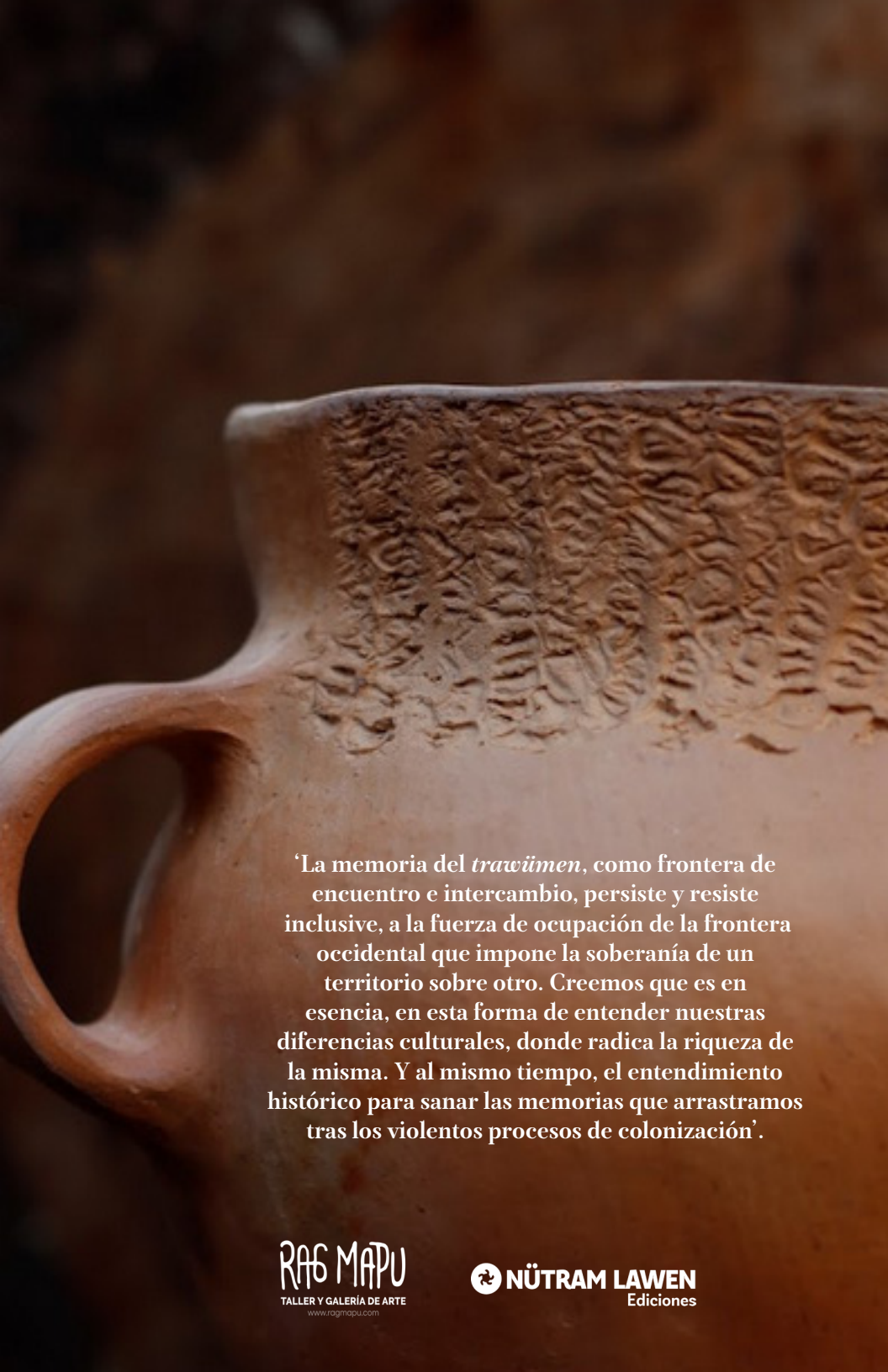
Mansilla, Pablo; Melín, Miguel y Royo, Manuela. 2019. 'Cartografía Cultural del Wallmapu. Elementos para descolonizar el mapa en territorio mapuche', Editorial LOM.

Mariman, Pablo. 'Breve contexto histórico de los territorios de Traitraiko- Coñaripe-Pokura', artículo:
<https://es.scribd.com/document/652584551/pablo-mariman-contexto-pukura-traitraico-conaripe>

Montalba-Navarro, René. 2004. 'Transformaciones de los agroecosistemas y degradación de los recursos naturales en el territorio mapuche: una aproximación históricoecológica'. CESS, Revista CUHSO.

Peralta, Cristian. 2011. 'Curadoras de semillas: el arte de conservar la semilla de los pueblos'. Fondart, CNCA.

Taypi Aru, Compañía de Investigación y Danzas Andinas. 2011. 'Santiago Jacha Marka: danzas, cosmovisión, festividades y acción política en el espacio urbano', Editorial Quimantú.



‘La memoria del *trawümen*, como frontera de encuentro e intercambio, persiste y resiste inclusive, a la fuerza de ocupación de la frontera occidental que impone la soberanía de un territorio sobre otro. Creemos que es en esencia, en esta forma de entender nuestras diferencias culturales, donde radica la riqueza de la misma. Y al mismo tiempo, el entendimiento histórico para sanar las memorias que arrastramos tras los violentos procesos de colonización’.