FUNDAMENTOS

El pueblo mapuche es uno de los pueblos originarios más notorios del país, tanto por su peso social y demográfico como por su fuerte sentido de identidad cultural, que ha encontrado históricamente formas de resistencia y de adaptación a la dinámica del contacto fronterizo con españoles y chilenos.

Como una manera de cumplir con los preceptos de las creencias ancestrales, la comida mapuche se basa en los alimentos disponibles para cada estación, enalteciendo así la fuerte conexión existente con la naturaleza.

La referente mapuche María Eva Cayú, experta en gastronomía y los secretos de esta cocina, busca concentrar las tradiciones de su pueblo ancestral en una producción escrita denominada "Cocina mapuche, sabor sureño". Ella fue una de las primeras lonko (presidenta) de la comunidad mapuche Monguel Mamuell (Raíces que brotan) de Viedma, Río Negro.

A través de una de las clases de historia en la escuela primaria, María Eva, descubrió la existencia de un antepasado: el cacique Cayú. "Su apellido es Cayú, que significa número seis. Y desde allí comenzó a investigar y descubrió que tenía descendencia de tehuelches y mapuches. Al conocer, comenzó a estudiar, a concientizar y a dar talleres en las escuelas, universidades y también a nivel internacional porque, actualmente, vienen muchos turistas con quienes comparte un taller y prueban la cocina mapuche, basada en el medio ambiente, el bosque y las estaciones del año". (Fuente: Entrevista del Ministerio de la Nación Argentina).

Cayú fue funcionaria de la Mesa Coordinadora del Parlamento Mapuche, elegida por todas las comunidades de la provincia. También participó en el Consejo de la Mujer, intercultural y bilingüe de la provincia. Actualmente "vive en el mar", en el balneario El Cóndor, a 30 km de Viedma. Con un amplio curriculum gastronómico, por su participación en diferentes programas nacionales y provinciales en relación al rescate y valoración de la cultura originaria, se dedica a la gastronomía, a la cocina ancestral y a impartir talleres en diferentes establecimientos educativos.

La comida en los pueblos originarios es muy importante porque es la lamién, la hermana, la mujer, la que se encarga de alimentar a la familia. La cocina es importante porque la persona que hace la comida, tiene que

estar con buena energía, porque ese alimento va a ingresar a nuestro cuerpo.

Generalmente, la base de la comida es carne. Si nos trasladamos al sur, en los campos, es carne, papa, cebolla, y si se cultiva alguna "quintita": algunas verduras. Antiguamente, la alimentación era solamente carne que la cocinaban en el fuego al ras del suelo. Los ingredientes se ajustaban a lo que disponían porque además hacían trueque e ejercitaban la capacidad de inventiva. Pero, generalmente, comían carne. Cuando comenzaron con el intercambio surgieron las famosas tortillas rescoldo, realizadas en un hoyo, a las brasas y cubierto con cenizas.

En base a esos elementos nace uno de los platos más populares dentro de la cultura mapuche: "El Curanto". Es una comida ancestral en la que se hace un pozo, se coloca unas piedras, leña y se prende fuego para calentar los elementos. Cuando ya están calientes se corren a un costado y se pone ahí una tela de arpillera mojada donde se ubican los alimentos. Se cocina con lo que se tiene en el lugar, propio de cada región.

Esta forma de cocinar se originó como forma de proteger la cocción de alimentos de los fuertes vientos de la zona. Por ello, hacían un pozo pequeño, prendían el fuego y cocinaban. Si era carne, le ponían un tipo brochette, un palito en el medio y al espiedo: vuelta y vuelta. Después, se comenzó a realizar un pozo más grande y al comprobar que mantenía el calor, por el viento, por el reparo, entonces lo adoptaron.

"El curanto a la olla, la picana rellena de avestruz y la sopaipilla, son otras de las comidas tradicionales que se destacan en nuestra gastronomía" agrega María Cayú en la entrevista del Ministerio de Cultura Nacional.

El rescate de los orígenes de una tierra tan extensa como el territorio de la Patagonia, desentierra un bien cultural de gran valor para construir la identidad de quienes somos. Los usos y costumbres culinarios del pasado son un preciso reflejo de lo que hoy en día muchos compartimos en la mesa.

El trabajo en cuestión ya fue declarado de interés municipal por el Honorable Concejo de Viedma a propuesta de la edil Zulma Romero y acompañado por ediles de distintas bancadas.

Se considera pertinente realizar, a María Eva Cayu, un reconocimiento legislativo al trabajo de

revalorizar la cultura originaria a través del arte de la cocina.

Por ello:

Autor: Humberto Alejandro Marinao.

Legislatura de la Provincia
de Río Negro

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés social, cultural y educativo el trabajo "Cocina mapuche, sabor sureño" que realiza María Eva Cayú, con el objetivo de valorizar y recuperar la cultura gastronómica del pueblo originario Mapuche.

Artículo 2°.- De forma.