



# MEÑKUWE

un contenedor de muday



MEÑKUWE

un contenedor de muday



## PRÓLOGO

La herencia que nos dejaron las *Kuifi Wizufe*, Antiguas alfareras, marca la huella del camino que pretendemos revitalizar a través de la investigación y creación de piezas de alfarería mapuche que no sólo tienen valor utilitario, sino que son un legado que se hereda entre mujeres hacia sus comunidades.

Actualmente en el sector de Pukura-TraiTraico es posible encontrar mujeres y hombres que mantienen los sabores y saberes ancestrales vivos. Por medio de esta publicación se busca nutrir el relato que estaremos reconstruyendo de manera colectiva, así nace esta publicación como memoria del proyecto Meñkuwe un Contenedor de Muday.

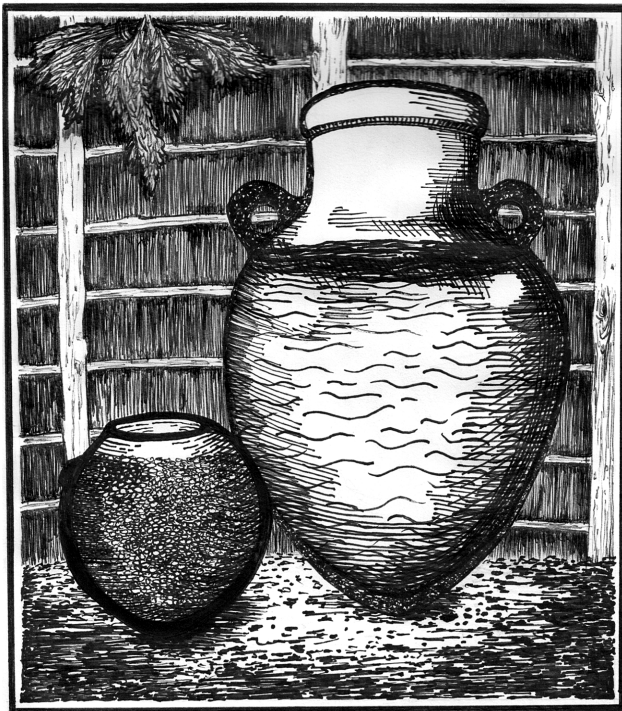


## MEÑKUWE: EL GRAN CONTENEDOR

El *meñkuwe* es un *füta metawe* (gran contenedor) de greda de la cultura mapuche utilizado principalmente para guardar *muday*, una bebida fermentada de grano.

Se distingue de otros *füta metawe* por sus dos asas.

El *wizün*, alfarería mapuche data del 300 al 1.200 dc. en la cuenca del Lago Calafquen, según estudios de carácter académico.



“La alfarería, como la textilera, es arte de mujeres, siempre de mujeres. En estas cosas son ellas las que tienen el poder y la palabra. Ellas confeccionaban los objetos dándoles toda su impronta. Toda su identidad recreada e innovada a cada tanto, se plasmaba en cada sutil curva instituida en la plasticidad infinita de la arcilla. Luego los cacharros eran comercializados por sus hombres. Caravanas de carteras, preparadas con tiempo y dedicación, recorrían los campos del contorno, ofreciendo la fina mercancía. Largos meses duraban estas giras comerciales, de las que los negociantes de cántaros regresaban a sus tierras con su carga de trasteos de greda convertida en dinero o en productos diversos, transados al valor de un buen trueque. En ambos casos lo más probable era que la operación se haya traducido en relaciones sociales que sellaban así cualquier tratativa, por muy complicada que esta fuera. La economía mapuche tradicional se expresa así en un ejercicio concreto de mistura entre lo económico con lo social y político”.

‘Los cántaros de la memoria’  
José Ancan (2008)





Fotografía de B. Herrmann.  
Archivo Museo Mapuche de Cañete.  
'Mapuche: fotografías Siglos XIX y XX. Construcción y Montaje de un Imaginario'  
Margarita Alvarado, Pedro Mege y Christian Báez (Editores)  
Editorial Pehuen, 2021.



Creación de Meñkuwe en taller Rag Mapu

El trabajo del *wizün* es un arte, un oficio sagrado en el que confluyen los *meli* (cuatro) elementos de la naturaleza o energías fundantes: *mapu* (tierra), *ko* (agua), *kutral* (fuego) y *waiwen* (aire).

La o el *wizüfe* (alfarera/ alfarero) es el rol mapuche que conoce todo el proceso desde la recolección de la materia prima, la elaboración y quema de las piezas, además de los rituales asociados a las distintas etapas del *kusao* (trabajo).

## EL MUDAY Y SU PREPARACIÓN

El muday es una bebida fermentada que puede ser elaborada de distintos granos, como *kachilla* (trigo), *uwa* (maíz), *ngillio* (piñon), *zawe* (quínoa), *alfiz* (arveja), entre otros. En algunas ocasiones suelen mezclarse entre sí 2 de ellos, para cambiar la consistencia y sabor de este brebaje.

Para su elaboración, es necesario que estos alimentos se sometan previamente a un proceso manual que involucra tener conocimiento sobre qué tipo de bebida se espera lograr. De este modo, quien elaborará el *muday* escoge las mejores semillas eliminando las impurezas, usando para ello granos de la estación. En este proceso resultaba imprescindible el uso del *yepu* -una pieza de cestería de fibra vegetal en forma de bandeja redonda- con la cual se avienta el grano al cielo, logrando que las corrientes de aire se lleven elementos más livianos como polvo y paja.

Adicionalmente, dentro de los saberes previos, quien prepara el *muday* puede decidir elaborar la bebida a partir de un solo grano o por medio de la mezcla de varios de ellos. Por ejemplo, en el caso de querer una textura más espesa, la variedad de *kachilla* blanca se

solía mezclar en algunos territorios con grano de *zawe*. Otra mezcla posible, es juntar en la preparación *uwa* y *kachilla*, caso en el cual termina predominando el sabor del maíz.

Dependiendo la zona, a los granos de maíz y trigo se les retira la cascarilla utilizando distintas tecnologías: en el caso de los territorios de Pucura y Traitraico -desde donde se sitúa esta investigación- los granos se introducen en una batea de madera para luego ser pisados (en cada caso) con ceniza proveniente de la quema de madera de hualle verde. Se destaca el uso de esta ceniza porque tiene un mayor poder de sacar la cascarilla del grano y a la vez no le cambia el olor o sabor al mismo.





Una vez echada cierta cantidad de ceniza cernida a la batea junto a alguno de los granos, se procede a introducir el cuerpo en disposición hacia los granos, refregándolo en la batea ya sea con las manos o los pies. Luego de esto el grano es lavado múltiples veces hasta que ya no se adviertan restos de cáscara flotando en el agua. Seguidamente, ya sea el trigo o el maíz, se cuecen hasta el punto previo a que el grano se abra; ya cocido, se cuela el grano en *chaiwe* o *kulko* -un canasto entretejido de fibra vegetal de boqui o copihue- y, estando aún caliente,

este es molido en *kuzi kura* (piedra grande de moler), obteniendo lo que se llama *müla*, es decir grano triturado a través de un proceso mecánico de fricción. Como señala en sus memorias Pascual Coña:

*“El modo tradicional es este: muelen los granos secos y tamizan después lo molido, luego lo humedecen con agua en una batea. Esto se llama chëfem (masa hinchada). Esta masa la vuelven a moler en la piedra y ahora la llaman mélan (remolido); la empapan y amasan en una artesa. Antiguamente las mujeres mascaban el mélan, mezclándolo con saliva.*

*Esta masa se cuece enseguida en la olla denominada këliwe. Después de hervir se la saca y deja enfriarse en una artesa. Cuando se ha entibiado algo se la vierte en el envase grande (mesheñ). Allí fermenta y es listo para beberla. Esta chicha de maíz se llama mushka o muday”.*

(Coña, 2006:161)

Si bien, Coña nos habla del proceso del *muday* de maíz en su territorio natal (zona del lago Budi), se puede ver el indisoluble lazo que tenían los diferentes artefactos, desde la piedra de moler, hasta llegar al recipiente donde se dejaba fermentar la bebida.

Remitiéndonos al territorio de esta investigación, en cuanto a las tecnologías de molienda durante los últimos cuarenta años, en varias familias se ha dejado de usar la kuzi kura, esta se lleva a cabo a través del uso de otros utensilios preferentemente un molino metálico con manivela y desmontable<sup>1</sup> que se fija a la mesa del hogar.

El molido resultante del proceso anterior se mezcla con agua previamente hervida traída desde vertientes, las cuales aún abundan en la zona de Traitraico y Pucura. Según relatos de Carmen Caripan Catricura -cocinera portadora de la tradición culinaria mapuche proveniente de Traitraico- antiguamente en su familia el *muday* se dejaba fermentando en un recipiente de madera llamado *Chunka* que era en cargado a un artesano en madera que también se encargaba de hacer los barriles para la chicha de manzana.

*“o sea yo sigo haciendo como se hacía antes el muday. El muday primero se pisaba el trigo con ceniza, bien pisado, después se lavaba el trigo, bien lavado, después se le sacaba todo el ollejito, y después se echa a cocer. Se echa a cocer y una vez que está cocido se deja que se enfríe un poco el trigo, y de ahí se muele con la piedra. Y de ese molido se puede hacer tanto el catuto, el mültrün, o como el muday.*

---

<sup>1</sup> Las dos marcas de molino más frecuentes son Corona y luego el Victoria

*Y el muday lo hace uno con una olla con harta agua, se echa agua primero ... en una olla se hace primero, porque eso se entibia. Sí, se echa a un agua tibia. Y eso se deshace con la mano. tiene que ser apretar, apretar hasta que se convierta como en leche. Y ahí se hace con azúcar o con miel. Generalmente se hace con miel.*

*Y de ahí se vaciaba en un tiesto de madera, la chunka, y se dejaba ahí, se dejaba que enfuertara un poquito el muday, y se dejaba tapado con un paño blanquito que podía estar bordado o no, que se ataba con pita de ñocha. Se amarraba el paño para que no entrara mosquitas, nada, y el muday se veía recién como a los tres días recién se podía probar si estaba listo, y se dejaba en la cocina a fogón. Al calorcito.”*

Carmen Caripan Catricura, hija de Margarita Catricura Pichumilla y de Armando Caripan Antimilla, recuerda que tanto sus familiares de Pucura y de Traitraico realizaban el muday del mismo modo. Inclusive agrega, que en Pucura su familia le agregaba desde el comienzo la miel, aunque reconoce que en otras casas del sector la miel para darle dulzor se le ponía una vez fermentado el muday o incluso prescindían de echarle alguna cosa dulce, pero ella señala que toda su familia siempre lo hacía kochi (dulce). Carmen recalca que el muday jamás se prueba en el proceso de hacerlo, que eso no se debe hacer, pues el primer muday debe ser dado la ñuke mapu y eso sucede cuando ya está listo.



“Bueno si no tengo malwe (taza de madera) a mano con el cucharón de madera lo pruebo. Nunca con algo de acero, nada. Pero el muday uno tiene que darle a la ñuke mapu primero, no uno, uno nunca primero. Se hace un llellipun, una pequeña ceremonia, chiquitita. Uno tiene que dar a la ñuke mapu y se recuerda de todos sus antepasados, los fütakecheyem, y se acuerda de los tíos, del papá, de toda su familia, y le da muday, les dice que les está dando muday. Y que tomen muday, que les está convidando muday, para que a uno le vaya bien... que ellos están allá... que uno le vaya bien. Y de ahí uno recién toma muday.”



Imagen: Meñkuwe  
Museo Stom, 1998  
Fotografía Margarita Alvarado.



Imagen: Meñkuwe, Huillio, 1997  
Fotografía de José Ancan.

## USOS SOCIALES Y RITUALES DEL MUDAY

Como ya se explicó, la realización del *muday* conlleva una serie de procesos que denotan el conocimiento traspasado de generación en generación a través de las distintas familias mapuche. Si bien, el *muday* al ser una chicha de granos fermentada, posee un alto valor nutritivo. Son pocos los estudios que avalen la cantidad de probióticos que puede tener el *muday*, además de no existir comparativas de los diferentes tipos de *muday* que existen o sus variaciones según se use miel, azúcar o no se endulce. Sin embargo, las personas mapuche coinciden en que es un alimento esencial y sobre todo que antiguamente se solía tener *muday* para toda ocasión, no sólo para las ceremonias.

Como plantea el machi Sergio Canío, de la zona de Truf Truf, Región de la Araucanía:

*“pero nosotros no esperamos fechas especiales para hacer muday, constantemente estamos haciendo muday porque el muday es una bebida sana, tiene mucha vitamina, alimento, entonces es parte de la dieta acá en la casa. Entonces siempre estamos haciendo muday, muday de*

todo tipo; de trigo, muday de choclo, siempre estamos haciendo muday para hacer rogativas y para compartir con la familia. Entonces uno hace muday y se deja en el menkuwe. Cuando el menkuwe está en buen estado el muday en dos días o tres está ya bien bueno, tiende un poco a fermentar, pero no es tanto, porque como uno le pone miel se endulza, entonces queda super bueno para tomar.”

Sergio, al tener el rol de machi en su lof (comunidad) debe llevar una estricta alimentación, sana y basada en alimentos propios mapuche, como granos, caldos de verdura y locro, pollos de campo, huevos de campo, harina tostada, entre otros que son propios de la cultura mapuche.

Sin embargo, circunscribámonos a nuestra zona de investigación. Tanto en Pucura como Traitraico, el muday sigue realizándose por distintas familias que participan activamente en los *nguillatun* o celebran el *Wiñol Tripantu*. Así también, es usado en algunas ceremonias fúnebres o en matrimonios. Sin embargo, en la actualidad pocas personas realizan el *muday* en *chunka* o en barriles. Más bien se ha introducido el bidón de plástico que es más liviano y fácil de transportar. No obstante, la forma tradicional de hacerlo, en cuanto a la selección de

los mejores granos, ojalá usar trigo blanco, pelarlo con ceniza, no ha desaparecido del todo. Aunque nuevas generaciones reconocen no saber hacer *muday* o que dejaron de hacerlo debido a que ya no participan en ceremonias mapuche por pertenecer a alguna religión pentecostal, o bien porque se han alejado de diferentes tradiciones mapuche.

Actualmente el *muday* se usa principalmente en los *nguillatun* que suelen ser en el mes de enero de cada año en esta zona. Suele suceder que cada comunidad invita a la otra y al siguiente año invitan a la otra o invitan a las comunidades de Coñaripe. El *nguillatun* es una de las principales ceremonias de rogativa para el pueblo mapuche donde se agradece por lo recibido de la tierra y se pide también para que sea un buen ciclo el que viene.

Carmen Caripan Catricura, señala que tanto para *nguillatun*, *machitún* y las siembras se usa *muday* y que también para el *we tripantu*. También que se suele llevar para día de muertos al cementerio, dándoles de beber en su tumba desde un jarrito que deja caer su contenido sobre la tierra.

Señala que es importante llevar *muday* a los funerales si la persona es muy querida en la comunidad, así nos cuenta que sucedió en el mes de julio cuando falleció una tía:

“Se les lleva muday, por ejemplo, si es una viejita, un abuelito, se le hace muday y se le va a regar muday, en el cajón, en la tierra. A los deudos se les reparte muday también. Ahora último cuando fui donde la tía Raquel, que fue eso como hace dos meses atrás. Que ella era una viejita que tenía como 95 años. Muy bonito, muy bonito el funeral. Y en el funeral también la despidieron así, le hicieron la ceremonia. Tanto en la casa antes de salir, y después le hicieron otra ceremonia en el cementerio. Y con muday siempre en metawe. Se repartía desde el metawe usando el malwe. Y de ahí uno lo reparte ese muday, y siempre queda asegurado muday para después cuando se entierra. Ahí, se le riega todo el muday encima con el malwe o con un jarrito de greda, pero acá se usa más el malwe. Para el finado siempre se destina todo el muday que quedó de la ceremonia, él o ella se lleva todo, junto con sus cosas que se enterró.”

## RELACIÓN BEBIDA Y CERÁMICA

Existe una intrincada relación entre los utensilios y las comidas. No es al azar que se usa tal o cual artefacto para producir un alimento. En ocasiones se cambia el utensilio, mas no la técnica para realizar la preparación o bien, se trata de reproducir lo mejor posible el sabor de aquel alimento para así poder llevar a cabo su uso social o ritual.

Según relatos obtenidos por el equipo de investigación de este proyecto Fondart, hay registros del uso de *mesheñ* y *menkuwe*. Así mismo, en conversaciones con la especialista en artefactos e imaginarios indígenas, la Dra. Margarita Alvarado, en sus distintos trabajos de campo realizados durante su juventud en la zona de Pucura, ella observó que la gente llevaba a sus ramadas los *meñkuwe* para los *nguillatun*. Sin embargo, en la actualidad es difícil ver *meñkuwe*, solo se observan algunos barriles y como se señaló anteriormente, envases de plástico como bidones. Se conserva sin embargo el uso de los *metawe*, que deben llevarse al centro del *nguillatuwe* (zona de la ceremonia) donde una vez dispuestos ahí, se realiza *purun* (danza) a su alrededor. Así mismo, se reparte en *malwe* desde un *metawe* a los invitados a esta ceremonia.

Elisa Loncon, quien proviene de la zona de Traiguén, recuerda que en su niñez habían *füta metawe*, o grandes cántaros, que eran muy cuidados y que ella apreciaba mucho:

“*Mi familia tenía mezeñ, y yo creo que el menkuwe es más liviano que el mezeñ, porque dice menkuwe que se puede llevar en la espalda, el hombro o la cabeza, pero el mezeñ da para muchos litros, 10, 15 litros. Entonces nosotros teníamos un mezeñ donde hacíamos el muday, era delgado, era grande, y era muy fino en textura, no era una greda gruesa sino muy delgada, pero muy bien hechita.*

*Y mi abuelita lo cuidaba mucho, entonces ella hacía el muday y me gustaba mucho ver el mezeñ porque lo calentaban a la orillita del fuego un poquito, le colocaban el muday y luego le colocaban brasitas a los lados y lo tapaban con un paño blanco su cabecita. Y así lo dejaban una noche, yo creo que de un día para otro lo dejaban y ya después podíamos empezar a tomar el muday. Pero ese tratamiento que le hacían era cuando estaba listo el líquido que ya es del muday, lo colocaban todo ahí, lo dejaban bien tapadito con ese pañito blanco así amarrado, como una viejita amarrada en su cabeza, y luego el*



*fueguito a los lados, toda la noche, y al otro día ya empezábamos a tomar el muday. Esa es la historia con el mezeñ de mi casa. Era muy linda, porque era agüita rica que preparaba mi abuelita, el muday que preparaba mi abuelita. Ahora yo no sé donde estará ese mezeñ, porque parte de las cosas de mi abuelita se quedó mi tía Juana, seguramente está en la casa de la tía Juana, no sé...”*

En su narración, vemos que coinciden algunos elementos con cómo describía Carmen Caripan la forma de hacer muday. El recipiente, el calor y la espera a que pueda ser bebido.

Por su parte, el machi Sergio Canío, recuerda que desde la infancia siempre ha tenido *meñkuwe* y que cada cierto tiempo los cambian porque se estropean. Como deben realizar continuamente *muday* debido a su rol como machi y que este es un alimento sustancial en su dieta, es que señala que los deben cambiar. Por lo demás, nos cuenta que el *meñkuwe* le agrega otro sabor al *muday*, que el barro aporta un sabor más rico y más fresco a la bebida. Además coincide con otros testimonios en que el *meñkuwe* puede recibir otros usos como contenedor:

“Recuerdo una vez que fui a un ngillatun de Metrenco, yo vi muchos menkuwe en el guillatún, en la ceremonia llevaban los menkuwe. Pero más antes dicen que el menkuwe también servía para guardar cosas, era como un pequeño refrigerador, porque el menkuwe también mantiene fresco el muday. Ahora que hacemos siempre muday en verano, de repente hay mucho calor y el muday está frío, frío, no sabría decirte a cuantos grados de frío, pero esta frío así, como que estuviera en un refrigerador, fresco. Entonces, mantiene también eso. Mi mamá me contaba que antes también se guardaba carne en el menkuwe de repente, o cualquier producto que se pueda echar a perder luego se dejaba dentro del menkuwe también, porque habían familias que no tenían un solo menkuwe, tenían uno, dos, tres menkuwe.”



Imagen: Museo de Stom  
Fotografía Margarita Alvarado.



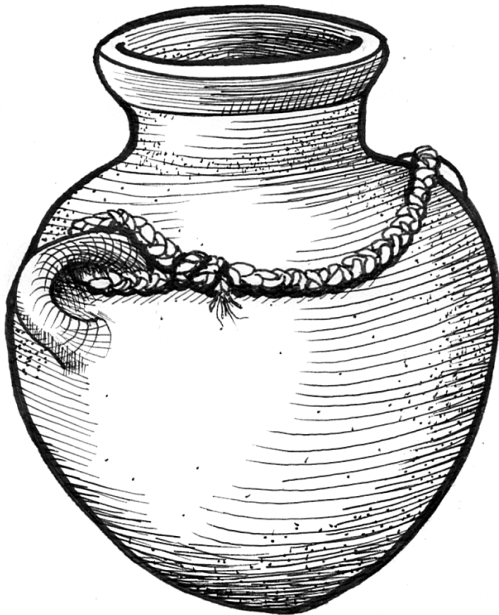
## Trigmetawe

*Dewma afmekey  
Tüfachi kelü metawe  
trigy dewma  
Mapumew umgtuay,  
kiñe antü  
ka wüdüfe  
dewmatuaeyew*

*Leonel Lienlaf*

## Cántaro trizado

Ya se está acabando  
este cántaro  
rojo.  
Ya se ha trizado  
y dormirá  
entre las cosas de la  
tierra  
hasta que un día  
otro alfarero  
lo reconstruya.



## **MEÑKUWE un contenedor de muday**

Este proyecto busca revitalizar el uso de una alfarería propia de la cultura Mapuche, fortaleciendo el mapuche kimün desde el oficio del wizün, la Alfarería Mapuche.

Creación artística: Yimara Prahuan

Investigación alimenticia: Margarita Caripan

Ilustración: Juan David Holguín  
@juandavid\_artistaplastico

Edición de texto: Inés Cheuquelaf  
@Waiwen gráfica

Diagramación y encuadernación:  
Ediciones de la Tierra, Otoño 2023  
@edicionesdelatierra

Registro Audiovisual:  
Emilia Simonetti ~ Diego Mendez  
Protovisión Audiovisual

Búscalo en Youtube:  
Wizün: Memoria Alfarera

Periodista y fotógrafa:  
Marilu Ortiz de Rozas

Ver reportaje en:  
<https://ragmapu.com/wp-content/uploads/2022/10/Panera-Reportaje-Menkuwe.pdf>

Realizado en Pukura, 2022  
[www.ragmapu.com](http://www.ragmapu.com)



TALLER Y GALERÍA DE ARTE  
[www.ragmapu.com](http://www.ragmapu.com)

MUJERES MAPUCHES PARTICIPANTES:

- Beatriz Chocori- Trafkintuwe Panguipulli
- Elsa Pichumilla – Feria Pucura
- Carmen Caripan- Traitraico Saberes y Sabores
- Cecilia Caniuman -Rayen Mawiza
- Angelica Chincolef -Fortin Mapuche
- Pamela Hueicha- Sendero Azkintuwe

Proyecto financiado por el Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes 2022 (FONDART Regional Los Ríos, Pueblos Originarios 2022) del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

Diagramación y encuadernación:  
Ediciones de la Tierra, Otoño 2023



