

“Cocineros del Ñireco”

Taller de Rescate de Recetas e Ingredientes Originarios Mapuche-Tehuelche. Su puesta en marcha en el Centro Cultural Comunitario Camino Abierto, Bariloche.

Valentina Farías

Susana Lara

Los participantes del taller durante fueron usuarios del dispositivo público del Centro Cultural Comunitario Camino Abierto, Salud Mental Comunitaria durante el año 2014.

Partimos de la idea de “*Curación por la cultura*” y “*Cultura para la curación*”, conceptos de origen canadiense provenientes de sus “**Primeras Naciones**” (o pueblos originarios).

La puesta en práctica requirió reformular la propuesta original y una reactualización de los objetivos planteados a priori.

Vida cotidiana en lof Sayhueque en Río Negro. Mortero tradicional de granito, gallinero al fondo.



Modo en que se plasmaron esos objetivos en la experiencia del taller:

Vivimos un proceso de fortalecimiento de la Identidad personal y grupal referenciados en las propias familias, en el que confluyeron dos aspectos:

- uno, en relación con las condiciones en las que hoy desarrollamos la vida familiar/comunitaria la gente de origen Mapuche-Tehuelche en la ciudad de Bariloche.
- otro, en relación con las rupturas-continuidades de los *saberes* en el universo cultural propio (de campo o urbano pequeño), que incluyó la nutrición, la cocina y las técnicas de recolección y/o producción agropecuarias, así como el vocabulario propio para nombrar y reconocer esos saberes.

Desatamos varios procesos simultáneos:

- El reconocimiento de campo se inició desde la flora y fauna comestible hacia todo lo nativo, pasando por lo medicinal;
- Hicimos un redescubrimiento de lo nativo en la ciudad (caso del Alfilerillo en la vereda de Camino Abierto);
- Encontramos en el vocabulario gastronómico diferencias y semejanzas que revelan procesos migratorios y usos locales (por ejemplo, el pino o el relleno de empanadas);
- La posibilidad concreta de sembrar, trasplantar y criar animales de corral tanto a nivel grupal como individual de los participantes abrió un espectro de interés y conocimiento todavía por profundizar y concretar (acarreo de tierra negra del barrio para papines andinos en CA, gallinitas araucanas);
- Se identificaron espacios en la ciudad de ocupación y uso del espacio rural tradicional en el presente (territorio de la comunidad Tambo Báez) o hasta pocos años atrás.

Territorio de comunidad Tambo Báez (faldeo del Cerro Centinela, Bariloche). Comunidad Loncón, Comallo. Vistas actuales.



El taller exigió averiguar lugares, emprendimiento y posibles proveedores de los ingredientes tradicionales: choike, guanaco, avutarda, gallinas araucanas. Advertimos que hay más información sistematizada sobre vegetales comestibles y medicinales que sobre fauna.



Choike, una experiencia especial



La cocina con huevos de este animal silvestre nativo, de valor espiritual para los pueblos Mapuche y Tehuelche, permitió el reencuentro grupal con un alimento de escasísimo consumo actual en los centros urbanos. Las nuevas generaciones mayoritariamente no conocen ni el animal ni sus huevos. Generó todo un espectro de preguntas sobre las propiedades del huevo y la vida del animal en libertad.

Lo compartimos con el centro cultural en pleno y con una cooperativa de trabajadores.

Uso de la carne de cordero

Las medidas de sanidad y las características del mercado actual de la carne en la región no permiten el ingreso de los pequeños productores de la zona, por lo que debemos usar la carne envasada de grandes empresas.



De los sabores, gustos e ingredientes de la cocina contemporánea rescatamos los ingredientes originarios. Los vinculamos con las historias familiares y comunitarias; incluso con algunas prácticas espirituales que persisten.

Platos realizados (para los talleristas y la venta que funcionan como difusión cultural)

- Guiso de campo con trigo
- Empanadas de carne de cordero patagónico cortada a cuchillo y masa casera
- Goulasch con carne de cordero y spatzle de harina de maíz
- Bizcochuelo con huevo de choike / canapés con huevo de choike

Salidas de campo

- Reconocimiento de flora nativa de montaña en el territorio de la comunidad Tambo Báez
- Reconocimiento y recolección de hongos comestibles en las afueras de Bariloche
- Criadero de choike de la delegación Bariloche del INTA

Desafíos para una próxima etapa

- Proyectar el taller como un microemprendimiento productivo
- Realizar una producción propia de huevos de gallinas nativas y papas originarias
- Edición de un recetario

Agradecimientos

A Daniel Sarrasqueta, quien facilitó los huevos de choike del INTA y la visita al criadero.

A los profesionales de la IV Zona Sanitaria de Salud Guillermo Mujica y José María Galván, por el curso de capacitación “Buenas prácticas de manufactura”.

A la comunidad Tambo Báez por recibirnos y hacer el asado.