



# MEÑKUWE

un contenedor de muday



MEÑKUWE

un contenedor de muday

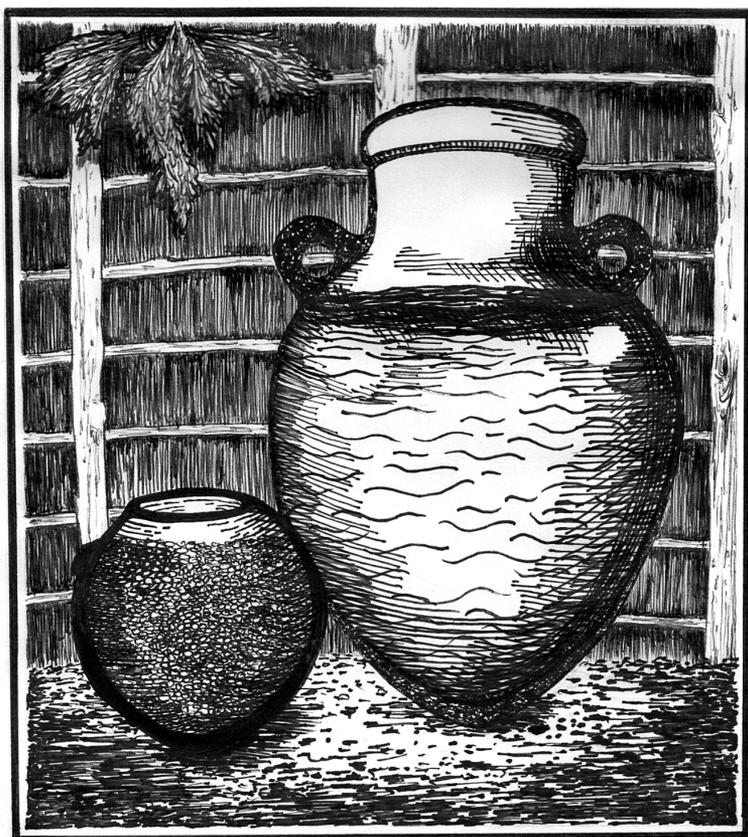


## MEÑKUWE: EL GRAN CONTENEDOR

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 textilería, 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.



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 dos de ellos, para cambiar su consistencia y sabor.

Quién elaborará el *muday* utiliza los granos de la estación y escoge las mejores semillas eliminando las impurezas. En este proceso es imprescindible el uso del *yepu* -una pieza de cestería de fibra vegetal en forma de bandeja redonda- con la cual se avienta el grano, logrando que las corrientes de aire se lleven el polvo y la paja.

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 Pukura y Traitraico los granos se introducen en



una batea de madera para luego ser pisados con ceniza proveniente de la quema de madera de hualle verde. Luego el grano es lavado múltiples veces.

Seguidamente, ya sea el trigo o el maíz, se cuecen y se cuele el grano en *chaiwe* o *kulko* -un canasto entretejido de fibra vegetal de boqui o

copihue- y es molido en *kuzi kura* (piedra grande de moler), obteniendo lo que se llama *müla*, es decir un grano triturado.



El molido resultante se mezcla con agua previamente hervida traída desde vertientes, las cuales aún abundan en la zona de Traitraico y Pukura. 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*.

Carmen Caripan Catricura, hija de Margarita Catricura Pichumilla y de Armando Caripan Antimilla, recalca que el *muday* jamás se prueba en el proceso de hacerlo, el primer *muday* debe ser dado la *ñuke mapu*.

*“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.

## USOS SOCIALES Y RITUALES DEL MUDAY

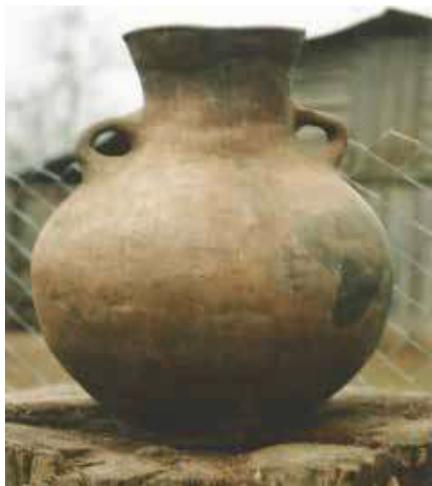


Imagen: Meñkuwe, Huillio, 1997  
Fotografía de José Ancan.

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.

El *muday* al ser una chicha de granos fermentada, posee un alto valor nutritivo, las personas mapuche coinciden en que es un alimento esencial.

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

“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.

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

Machi Sergio Canío, Truf Truf.

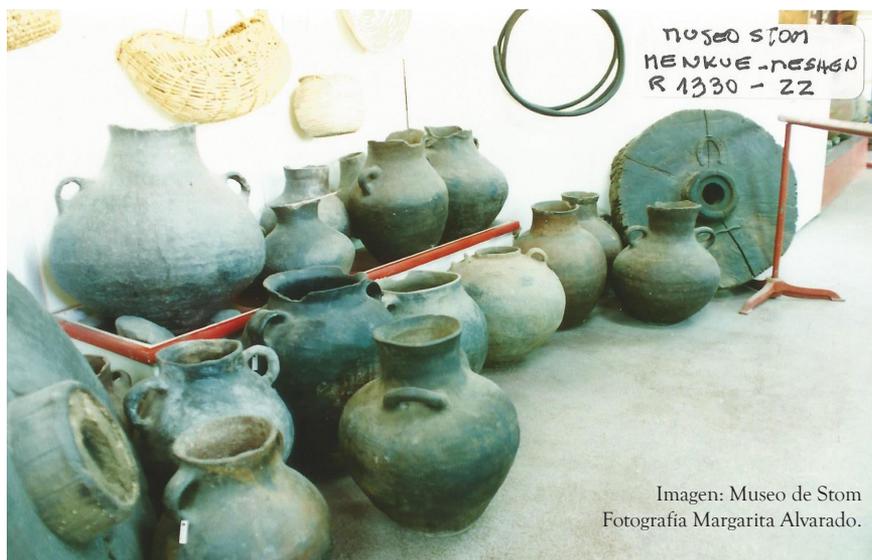


Imagen: Museo de Stom  
Fotografía Margarita Alvarado.

## Trigmatawe

*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.





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

## **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

Ilustración: Juan David Holguín

Edición de texto: Inés Cheuquelaf / Waiwen gráfica

Investigación alimenticia: Margarita Caripan

Registro Audiovisual:  
Emilia Simonetti ~ Diego Mendez  
Protovisión Audiovisual

Búscalo en Youtube:  
Wizün: Memoria Alfarera

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

Diagramación y encuadernación:  
Ediciones de la Tierra, Ñuble, Otoño 2023







**RAG MAPU**  
TALLER Y GALERÍA DE ARTE