

Revista Edición N° 4, año 2018.

Comunidad Trepeñ

Edición Especial

Küme Mongen

- We Tripantü “El despertar de la tierra”
- Segundo Llamín: una vida de enseñanza y saber
- Küme Mongen “Buen Vivir”
- Ziley Mora “Las llaves que abren la conciencia”

Comunidad Trepelín



Kimuwfaluwün: Presentación

Marri Marri kom pu che, Pu Wenüy / Estimados Lectores:

Queremos saludarles y compartir esta cuarta edición de la Revista Comunidad Trepelín, la cual aborda diferentes temáticas: educación, arte, cultura, salud y medioambiente. Esperamos que este espacio permita generar un acercamiento al universo simbólico e histórico del Pueblo Mapuche. En este número anhelamos comunicar y compartir reflexiones desde el mundo indígena, lo que nos permitirá contribuir al entendimiento intercultural y la comprensión de las tradiciones como, el We tripantü o Wiñol tripantü (retorno del sol) la energía que nos mueve en la vida desde la perspectiva de la familia mapuche; la situación histórica y actual que enfrentan las mujeres indígenas; "Küme Mongen", es decir, la salud desde la visión cultural a través de relatos e historias de lawentuchefe y piñeñelchefe; reconocer la función de los Chemamül, que nos permite plasmar

la memoria de nuestros antepasados en la ciudad, entre otros. La Comunidad Trepelín y su revista plantean el desafío de generar reflexión respecto de temas actuales que afectan la integridad del medio ambiente y sus efectos en la calidad humana. Finalmente, como dice una reconocida frase, "no se puede amar lo que no se conoce", sobre esa premisa se construye este medio de comunicación que esperamos sea un aporte al diálogo intercultural con la sociedad mapuche y chilena.

Peukatuayu!! nos volveremos a encontrar en una próxima edición.

Ximena Llamín Huechán
Directora Revista Comunidad Trepelín



Comunidad Trepelín

La Asociación Indígena Trepelín Pu Lamngen o Comunidad Trepelín, ubicada en Av. El Valle 6069, comuna de Peñalolén se encuentra legalmente constituida desde el año 1999. Es una institución sin fines de lucro que surge como una expresión más de la vocación social que la motiva desde sus orígenes, reflexionando sobre su quehacer en el ámbito de valorar y reconstruir la identidad de los pueblos originarios y del Pueblo Mapuche, principalmente por estar conformado mayoritariamente por mujeres mapuches provenientes de comunidades de la IX, XIV y X región.

Localización y Espacio Físico

El espacio de funcionamiento de la Comunidad Trepelín "Ruka Trepelín" se encuentra ubicado en la histórica población de Lo Hermida de la comuna de Peñalolén. Dicho recinto fue gestionado en 1996 a través de un comodato con la Unidad Vecinal N°19, mucho antes de que la organización se constituyera formalmente ante la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI). La "Ruka Trepelín" es visible a la comunidad con trabajos destinados a la creación, producción, promoción y/o difusión de las artes y cultura de los Pueblos Originarios, principalmente Mapuche, mediante el Programa de Salud

Ancestral para la Comunidad de Peñalolén y del funcionamiento del Centro Educativo Infantil Antuküyen. Es la Ruka Trepelín un espacio simbólico, donde no sólo se producen y desarrollan exposiciones, obras de teatro, atención de salud ancestral con Machi, también se realizan ceremonias tradicionales que hace un par de décadas estaban relegadas solamente a comunidades rurales, por ello el Consejo de Monumentos Nacionales la ha considerado como parte del catastro de "Sitios Ceremoniales del Patrimonio Indígena".



Hito Inalterable de la Cultura Mapuche.

El Estado chileno declaró como "Día de pueblos originarios", la fecha en que los pueblos originarios celebran el nuevo ciclo del sol, el renovar de la energía: Una tradición que ha estado presente en nuestros pueblos por siglos.

We Tripanütü/ Wiñol Tripanütü

El Despertar de la Tierra

Por Comunidad Trepeñ.

En su traducción literal se refiere a la "nueva salida del sol" (We: Nuevo; Tripay: salida y Antü: Sol o día) y en un sentido simbólico representa la tradición de dar comienzo a un ciclo de renovación de las energías y conexión con la naturaleza, que ocurre entre el 21 y 24 de junio de cada año. Se marca así una guía que rige, desde tiempos milenarios, la vida de la gente de la tierra, como también de otros pueblos originarios de América.

Es en el fogón de una Ruka (casa mapuche) que mira hacia la salida del sol, donde se reproduce el punto de referencia que marcará el nuevo ciclo. Se aprecia el inicio del recorrido que realiza el sol a partir del

Literally speaking, this is about the new "sunrise"(We: New; Tripay: uprising y Antü: sun or day) in a symbolic sense it represents the tradition of starting a cycle of renovation of energies and connection with nature, that takes place among June 21 and 24 every year. It stands like a landmark that rules, from a thousand years ago, the life of people of the ground, as well as other original native settlements across America.

It is into the fireplace of a Ruka (mapuche house) that looks towards the dawn of the sun, where the new referential point as a mark of the new cycle, will show up. The path drawn by the sun can be noticed

día del We tripantü. En ése recorrido se dice que el sol debe conectarse con el fogón, momento que marcará el inicio del ciclo anual o solsticio de invierno.

A la luna que marca el inicio del nuevo año se le conoce como Trufken küyen, luna gris o luna de las cenizas, correspondiente al Pukem o tiempo de lluvias.

from the day of we tripantu. Through this way, it is said that sun must get in contact with the fireplace, such moment means the starting point of the yearly cycle or winter solstice.

The moon phase that starts the new year is known as Trufken küyen, grey moon or ashes moon and it belongs to pukem(winter)

Fillke Tripantü Estaciones del año:

PÜKEM:

TIEMPO DE LLUVIAS/
INVIERNO

RAIN TIME /
WINTER

RIMÜ:

TIEMPO DE DESCANSO /
OTOÑO.

TIME OF REST /
FALL

PIKUN MAPU / NORTE
Equinoccio de Primavera

WILLI MAPU / SUR
Solsticio de otoño

PEWÜ:

TIEMPO O ÉPOCA
DE BROTES/
PRIMAVERA:

TIME OF THE
OFFSPRING /SPRING

WALÜNG:

TIEMPO DE ABUNDANCIA
/ VERANO.

TIME OF PLENTY /
SUMMER

PUELMAPU / ESTE
Solsticio de Invierno

LAFKEN MAPU / OESTE
Solsticio de Verano

Tripantü - Salida del sol

Konün Antü - Entrada del sol

12 MESES

En este periodo comienzan los preparativos para la ceremonia de inicio de renovación de la vida.

Asimismo, es de conocimiento tradicional que el día del We tripantü, se produce la noche más larga y el día más corto, los antepasados repetían que la tierra avanza a pasos de gallo.

Así decían: “Kiñe trekan alka winüi antü ka kiñe trekan alka wuñoi pun”, es decir “el día avanza un paso de gallo y la noche retrocede, también un paso de gallo”.

En el proceso natural que se vive en We Tripantü las aguas de los ríos, vertientes, lagos, esteros y mares, cambian sus temperaturas. Por ello la familia mapuche se dirigía de madrugada a bañarse en el río, laguna o mar más cercano, porque son las primeras aguas que les permitirán purificar su cuerpo y espíritu.

Such is the period when everything is settled for the ceremony of the beginning of renovation of life .

In the same way it is traditionally known that We tripantu is the moment of the longest night and the shortest day, the elders used to say: "ka kiñe trekan alka wuñoi pun", which means the day moves a

cock's step ahead, and night goes one cock's step backwards".

The lakes, streams and oceans change their temperature. That is the reason why mapuche families go out before the dawn to take a bath in the nearest river, lake or beach, because the earliest waters will allow purification to take place into their minds and spirits.

Así decían: “Kiñe trekan alka winüi antü ka kiñe trekan alka wuñoi pun”, es decir “el día avanza un paso de gallo y la noche retrocede, también un paso de gallo”.



Decían nuestras abuelas y abuelos, que los animales cambiaban su pelaje, incluso que los huesos de las personas estaban más blandos. En definitiva: la tierra, el hombre y el universo vuelven a renacer.

Our elderly used to say that animals change their skin and even the bones of people got lighter. In summary: earth, men and universe are born again.

Tradiciones de We Tripantü

We Tripantü traditions

El Misawün

Las tradiciones tenían relación con la convivencia espiritual y social, por ello se compartían los yewün, diversos tipos de regalos y alimentos para el Misawün (convivencia), que se realiza con invitados, familias y miembros de la comunidad.

Traditions held relationship with spiritual y social sharing, that is the reason families would share the yewün, assorted types of gifts and food for the Misawün (get together with food and greetings) that takes place with guests, families and members of the community .



El konchotun

El konchotun era una tradición para el fortalecimiento de la amistad que permite sellar los lazos de una amistad verdadera, porque la vida se vive compartiendo no sólo con la familia, sino con quienes son nuestros amig@s.

konchotun was a tradition to strengthen the friendship and seal the ties of a real friendly relationship, because life is not to be lived sharing with the relatives but also with those we consider friends.



El Lakutun

Otra tradición significativa es el Lakutun, llevada a cabo por los abuelos, en el que le colocarán su nombre a un nieto o un niño pequeño y eso es motivo de festejo. En la celebración occidental, el equivalente de Lakutun sería el bautizo.

Another significant tradition is Lakutun, performed by grandparents, in order to name a grandson or granddaughter after them, and that is a reason to feast. According to the western tradition, this may be related with with the baptism.





La Ceremonia de Wiñol Tripantü hace más de tres décadas se realizaba en forma más reservada y con profundo respeto. Se invitaba a las familias más cercanas y aquellas pertenecientes principalmente en la línea materna y amistades del sector o territorio, donde se compartían diversas tradiciones. Estas mismas han ido siendo rescatadas por las nuevas generaciones que manifiestan entusiasmo ante el desafío de conservar la cultura propia.

En el regreso a la identidad indígena hay un profundo proceso reflexivo, que lleva implícito el entendimiento de los saberes de cada lof o territorio ancestral, como de la necesidad de revertir el empobrecimiento espiritual, que lleva las marcas de una sociedad consumista. Aún quedan muchos desafíos, como el trabajo diario de enseñar y educar en torno a la diversidad cultural y sin duda, restablecer la relación armónica que debe coexistir con el entorno natural para la sustentabilidad de la vida.

The ceremony of Wiñol Tripantü, three decades ago, was organized in a more discrete way and keeping a deep sense of respect. Closer families and those belonging to the mothers lineage, friends and acquaintances from around were called to share several traditions. They have been rescued by the younger generations that show a great deal of enthusiasm to live the challenge of keeping up their own culture.

On the way back to preserve the indigenous identity, there is a deep process of reflexion that carries with itself the whole understanding of the knowledge and wisdom of every lof or the land of our ancestry, and there is also the need to overcome the spiritual impoverishment which is doomed by an all consumer society. There is still much to do surpass the intolerance there is to face cultural diversity, and we live the challenge to re establish the harmony that must rule when dealing with our natural ground to ensure the sustainability of our living here.

Küme Mongen: Buen Vivir

Good Live

La calidad de vida al estilo mapuche

La buena Vida, o el Küme Mongen, que hasta un pontífice mundial alabó en sus palabras, tiene mucho que enseñarle al planeta partiendo desde frutos que brotan de nuestra misma tierra

Por Ximena Llamín.

La salud en la cultura mapuche trasciende todos los aspectos de la vida, por ello, la buena salud está asociada a una convivencia en equilibrio con la madre naturaleza y el entorno. Para ser más específicos hay situaciones de la vida cotidiana que afectan el estado de salud, como: el exceso de trabajo, las preocupaciones, tensiones, resentimientos, enojos, stress y por supuesto las pocas horas de sueño, factores presentes en la vida de miles de personas, que se ven enfrentadas al acelerado ritmo de la vida moderna en las grandes ciudades, sumado a ello los efectos de la contaminación, la mala alimentación y el escaso “tiempo” para compartir en la sociedad de la cibercomunicación, que ha modificado la forma de relacionarnos unos con otros, lo que sin duda, ha provocado distanciamiento afectivo y pérdida en la capacidad de escuchar.

Health in the mapuche culture goes beyond every aspect of life. That is the reason good health is linked to a sense of balanced coexistence with mother nature and its surroundings. To be more specific, there are situations in daily life that are affected by the state of our body system, such as the work excess, the worrying, tensions, resentful thinking, anger, stress and of course, few sleeping hours. All these factors are real and present in the lives of many people who face the fast rhythm of modern life into the big cities, that gets worse by the effects of pollution, the bad feeding and the little time to share in a society where the cyber communication creates the need of smartphones, modifying the way to relate to each other, deepening the affections chasm that sets distance among us and leads us to lose the ability to listen.

Cambios desde la Alimentación

Para la comunidad mapuche, regresar a los prácticas culturales de alimentación es fundamental para reestablecer los equilibrios. Por ello, no es menor reconocer que los alimentos naturales

(sin procesos industrializados) han sido la base de la alimentación de la comunidad mapuche por siglos. Un concepto que recién ha ido tomando mayor protagonismo en los tratamientos de salud de los especialistas en nutrición, y su consumo hoy es difundido en los medios de comunicación.

La Alimentación con tradición mapuche nos invita a hacer una reflexión profunda sobre la forma en que comían nuestras abuelas y abuelos. Algo que hoy es materia de estudio en las investigaciones científicas que buscan identificar los factores que contribuyeron a la longevidad en las mujeres que se mantenían en óptimas condiciones físicas y mentales, llegando incluso a la edad de cien años.

También se habla de una época en que los ancianos de pueblos originarios alcanzaban los 130 años de vida. En definitiva, el tipo de alimentación ha sido determinante en los procesos biológicos, en el desarrollo y supervivencia de los pueblos originarios.

Algo que hoy es materia de estudio en las investigaciones científicas que buscan identificar los factores que contribuyeron a la longevidad en las mujeres que se mantenían en óptimas condiciones físicas y mentales, llegando incluso a la edad de cien años.

Changes in the feeding

For the mapuche community, it is important to go back to the cultural-traditional practices of feeding, in order to restore the balance. For this, is not less to recognize the importance of natural food

(without industrial processes) that have been the basis of the mapuche style of feeding for over many centuries. Such concept has been getting more

attention and has become a big feature into the health treatments provided by specialists in nutrition and its eating is widely spread by mass media

Feeding based upon mapuche tradition invites us to make a deep reflexion about the way our grandparents used to eat. Something that is a matter to study from scientific research that aim to identify the factors that help to keep longevity among women who kept themselves fit physically and mentally, reaching the age of one hundred years . There was also a time when the elderly from native ancestry reached up to 130 years old. In short, the kind of feeding has been an determining aspect in the biological processes , in the development and survival of native people. .



YAFÜTUN

Súper Alimentos

El abanico de alimentos que puede generar importantes cambios en la salud, no se traduce sólo a la ingesta de granos y cereales o el uso del reconocido merkén como producto estrella de la cocina fusión. Entran a escena una variedad de alimentos que por su composición y aporte nutricional contribuyen al equilibrio vital del ser humano. En esta denominación, se encuentran: **el maki, el yuyo, la nalka, el cochayuyo, los digueños, el piñón, el luce**, entre otros, a los cuales se les ha dado el carácter de “Súper Alimentos” a través de diversas investigaciones.

Al interior del lof o de la comunidad mapuche comer no sólo es nutrirse, además existe el concepto “Yafütun”, en mapudungun, que significa plenamente “**llenarse de energía**” porque la comida nos entrega vida. Desde esta perspectiva, no podemos olvidar los elementos sociales presentes en toda cultura, que nos demuestran que comer es un acto que se realiza en comunión con otros, creando un vínculo que nos define también como hermanos.



Super food

The range of food that can generate important changes into health is not only about eating grains or cereals, or even the usage of the very known merken which has become a star of the fusion style of food. Here we can come up with a whole variety of food that due to its composition and nutritional input, may help and add to the natural balance of human being. In such denomination, you may find: **maki, yuyo, nalka, seaweeds, digueños, piñón, luce**, among others that have been given the type of "super food" through several investigations.

Into the lof or the mapuche community, eating is not only nourishment, there is also the concept of “Yafütun”, in mapudungun language which means “**filled up with energy**” because food provides us with life. From this point of view, we cannot forget the social elements that belong to every culture which gives the evidence that eating is a performance to be done in communion with others, creating a link that defines us as brethren.



A continuación invitamos a reconocer las propiedades de algunos frutos y alimentos que responden a tradiciones milenarias en la dieta familiar mapuche:

We invite you to recognize the properties of some fruit and food that belong to a tradition held over a thousand years and can be found in the mapuche family catering.

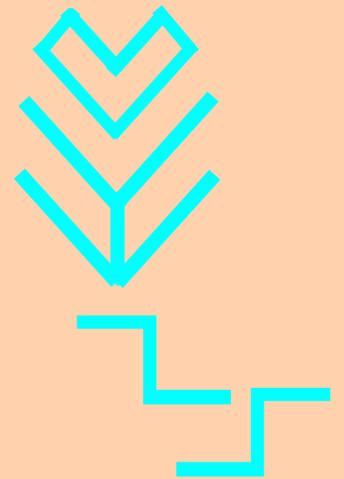
YUYO

Es una planta silvestre, común y abundante en terrenos húmedos. Las hojas tiernas se consumen como verdura en comidas. Son sanas, refrescantes, con propiedades desinfectantes y vitamina C. Se recomienda masticar y comer crudo continuamente. En la investigación de Eliana Urrutia, una nutricionista mapuche de la Universidad de La Frontera, se analizó el aporte nutricional de un plato típicamente mapuche “lentejas con yuyo”.

Primero, las lentejas presentan una alta concentración de hierro y el yuyo, contiene una dosis elevada de vitamina C, componente necesario para que el organismo sintetice el hierro. Aquí podría estar la causa de la baja prevalencia de anemia detectada en los lactantes mapuche de la Novena Región", señaló la investigadora. En efecto, la anemia es casi inexistente entre los mapuche. Mientras que fuera de la comunidad, es uno de los males más combatidos por los planes y campañas de la salud pública.

It is a wild plant that is very common and assorted in humid grounds,. tender leaves are eaten as a vegetable into meals, they are healthy, refreshing topped with disinfectant properties plus vitamin c. It is recommended to eat, chew and eat in a raw continuous way. In the investigation carried out by Eliana Urrutia, a mapuche nutritionist from University La Frontera, the nutritional contribution was analyzed in a typical mapuche meal: lentils with yuyo.

As a start, lentils show a high concentration of iron and yuyo, has an important dosage of vitamin c, which is necessary for the body to synthesize the iron. Here you can find the low presence of anomy found into the mapuche breast fed in the ninth region, as it is told by the researcher. For instance, anomy is almost inexistente among the mapuche people. While outside the community is one of the most fought maladies by plans and public health campaign.



LUCHE

Alga marina, de color oscuro. Es frecuente encontrarla adherida a las rocas de casi todo el litoral de Chile. Contiene yodo asimilable y es un alimento sano, digestivo y depurativo. Se recomienda comerlo en abundancia a las personas raquíticas y a las que padecen de inflamaciones, afecciones estomacales o intestinales.

A type of dark seaweed. It is often found stuck into the rocks of all the coast regions of Chile. It contains iodine which can be assimilated and is considered healthy food, digestive and purifying. It is recommended to eat in a common way to people with extreme thinness and affected by bruises, stomach and intestine pains.



NALCA

Planta silvestre, crece en terrenos húmedos y lluviosos en quebradas y zonas cordilleranas del sur de nuestro país. El tronco es grueso, blando y jugoso, las hojas son grandes, a veces de uno y dos metros de largo. El tallo de las hojas se come crudo, es refrescante y astringente, de sabor ácido y algo amargo. Se recomienda en la dieta de personas afectadas por el pulmón, contusiones o heridas internas y diarreas.

La Nalca se puede encontrar en mercados del sur. En el caso de Santiago, en las ferias libres es comercializada por personas que viajan constantemente a tierras sureñas. En las comunidades mapuche huilliche se consume abundantemente en ensaladas, mermeladas y las hojas son materia primordial del curanto al estilo huilliche. Finalmente, toda la planta posee propiedades astringentes, especialmente el tronco y la raíz, que se usan en cocimiento (40 gramos por litro de agua), para detener las hemorragias uterinas, a través de lavados intestinales, siendo capaces de curar problemas crónicos. Las propiedades de las hojas (en cocimiento), están asociada a la cura de enfermedades de la garganta, boca, irritaciones de las encías y sangramiento.



A type of wild plant that grows into wet and humid grounds in ravines and areas nearby mountains of all over the country. The trunk is thick, soft and juicy. leaves are big, sometimes 1 or 2 meters long, the stem of leaves is eaten in a raw way , it is refreshing and astringent, its taste is a bit sour and bitter. it is recommended into the diet of people with lung affections, internal bruising and diarrhea.

Nalca can be found in southern markets, in the case of Santiago into the open street market and is dealt by people who constantly travel to the south of Chile. in the huilliche communities is eaten in an often way in salads, marmalades and its leafs are an important part of the huilliche style curanto. Finally all the plant has astringent properties, specially the stem and its roots that are used in stews (40 grams per water liter) to stop the uterus bleeding through stomach washing, and it is able to solve chronic problems. Properties of leaves in stew, are associated with the healing of illness of throat, mouth, sore gums and bleeding.

MAKI

Árbor sagrado para el pueblo mapuche. Crece espontáneo a orilla de los ríos, quebradas y terrenos húmedos. Su fruto es oscuro, entre morado y negro, contiene un alto poder antioxidante, lo que ayuda a prevenir y retardar el envejecimiento prematuro de las células, también es considerado antiinflamatorio y termogénico. Esto significa que aumenta la temperatura corporal, permitiendo regular el metabolismo del azúcar en la sangre. Limpia los riñones y ha sido considerado para tratar problemas neurogenerativos, como el alzheimer.

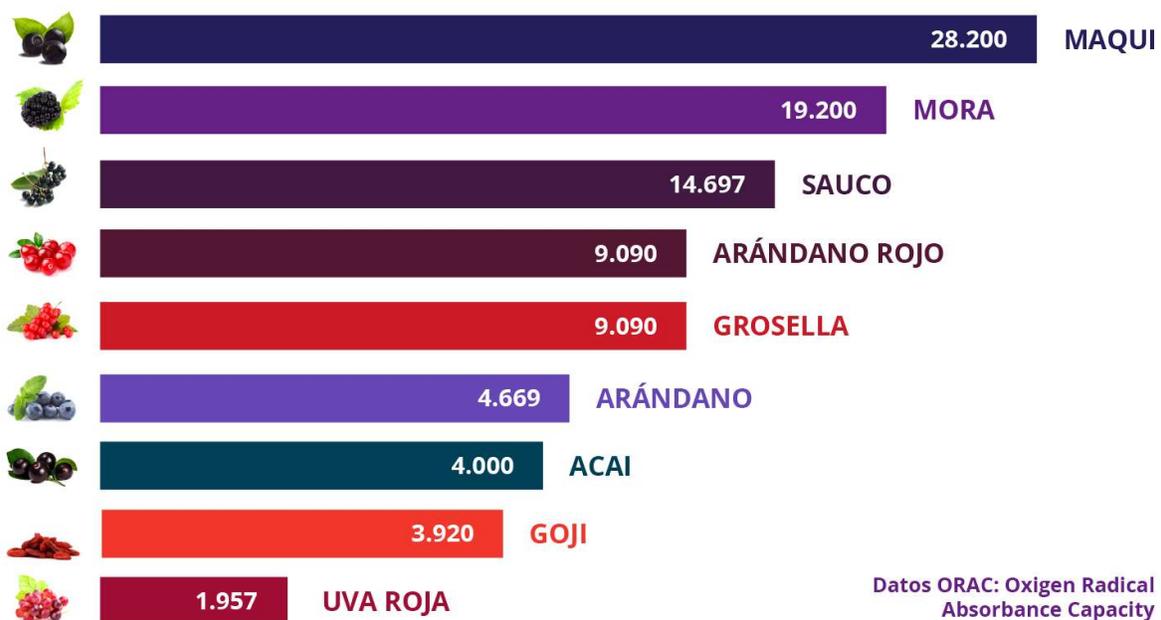
Las preparaciones más frecuentes son como: Jugo concentrado, chicha, mudai (bebida tradicional), mermelada y café de maki. Por su color intenso tiñe la boca de color vino tinto. Las hojas frescas del make son usadas para inflamaciones en general. Las hojas naturales machacadas se aplican a través de cataplasmas, para bajar la fiebre y para golpes o contusiones en diferentes lugares del cuerpo, lo que genera una disminución considerable en casos de hematoma.



Holly tree to the mapuche people. It grows spontaneously in the edge of rivers, ravines and humid grounds. Its fruit is dark, a mix of black and purple, it has a high antioxidant power, which helps us to prevent and post pone the premature aging of cells, it is considered anti-inflammatory and termogenic. This means that it raises body temperaturtue, allowing to regulate the sugar metabolism into the blood. it cleans vessels and kidneys and it is considered to treat problems into brain like the case of alzheimer.

The typical applications are like concentrated juice, chicha, mudai, (traditional beverage) mermelade, and coffee made out of maki. Due to its intense color may dye the mouth skin with a red wine-like tone. The fresh leaves of maki are used for bruises in general. The grounded natural leaves can be applied as poultice to lower the fever and for injuries in different areas of body which leads to diminishing considerable problems due to hematomas.

LAS FRUTAS CON MAYOR NIVEL DE ANTIOXIDANTES



Los mapuches usaban el ma por sus propiedades nutricionales -tiene el más alto nivel de antioxidantes (ORAC) de todas las frutas medidas por el Brunswick Laboratories de EE.UU.-

Kawellu: un caso de "apropiación" mapuche

No era propio de la fauna de estas tierras el Kawellu o Caballo, que el mapuche llegó a dominar con destreza y que es parte importante de la vida en comunidad y hasta de su gastronomía.



Cuando los indígenas vieron por primera vez a los españoles, quedaron muy aterrados con esos seres extraños, pues creían que hombre y caballo era un solo animal. Los observaron a distancia con mucha prudencia. Luego se dieron cuenta de que eran hombres que montaban sobre un animal ágil y bueno para correr.

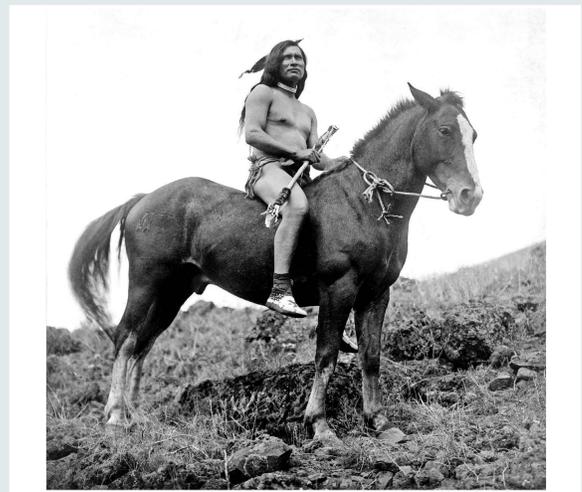
Vieron a estos hombres que tenían unas armas que a gran distancia disparaban fuego mortal, en tanto que sus flechas no les hacían daño si pegaban en las brillantes armaduras. Pasadas las primeras sorpresas, vino entonces su reacción: se organizaron, se ocultaron y les quitaron los caballos para combatir de igual a igual. Y entonces comenzaron los sufrimientos de los españoles. Los indígenas destruían las ciudades, cayendo de sorpresa con gran griterío. Fueron dominando el caballo, con mayor destreza. Cada trozo de hierro y espada rota que encontraban lo convertían en lanzas y puntas de flecha. Los mapuche no se rindieron. Eran numerosos y vivían en una región llena de bosques y abundante vegetación que conocían perfectamente. Los frutos y las raíces les permitían mantenerse. Los pantanos, selvas y montañas les ofrecían refugio para esconderse y atacar por sorpresa a los españoles.

Para mediados del siglo 16, los Mapuches ya eran jinetes diestros con un número creciente

de caballos, que entrenaban de una forma innovadora y con estrategias de guerra que son estudiadas a nivel internacional. Estas condiciones les permitieron resistir por más de trescientos años.

Así los mapuches marcan un hito al ser el primer pueblo indígena que domina el caballo y lo incorporan a su cotidianeidad con el nombre de kawellu (derivación del idioma español).

Fuente: Villalobos, S. et al (1998): Historia de mi país, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, pp. 38, 39 y 40. Adaptación www.curriculumenlineamineduc.cl



“La sabiduría de los pueblos originarios es una llave que abre puertas a la conciencia”

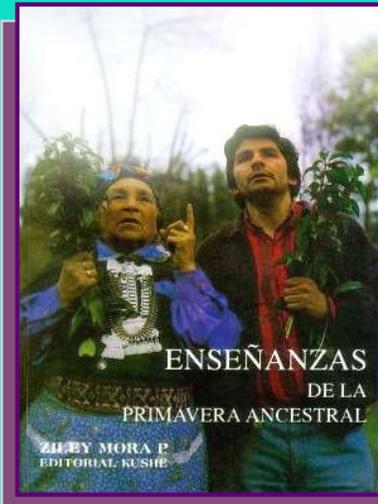
- Ziley Mora.

En una entrevista exclusiva, Ziley Mora hace frente a las críticas y sigue desparramando lo hallazgos que lo mantienen escribiendo sobre la sabiduría originaria por casi tres décadas.

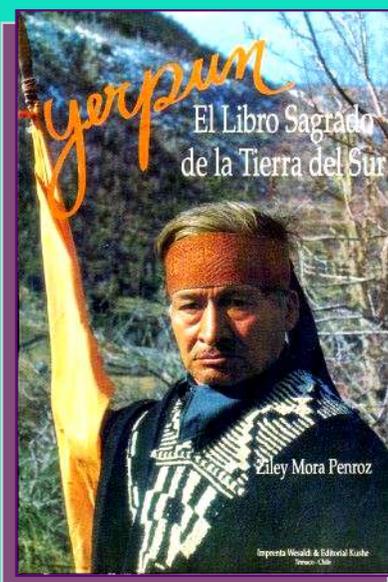
Por Emilio Antilef.

Recientemente, Ziley Mora Penroz ha lanzado “Zungun” -su libro número 25-, escrito como el fruto de una carrera literaria de casi la misma cantidad de años dedicados y “consagrados” al estudio de diversas manifestaciones de cultura mapuche, entre las cuales sobresalen textos como “Yerpun”, “Verdades de alta magia para reencantar la tierra” y otros que dan cuenta de un estudio metódico y una especie de devoción que, admite, tiene que ver con aquella que ocurre luego de una revelación mística que transformó su vida y le abrió paso a un nuevo camino. Un camino que ha estado bendecido con muchas orientaciones que cambiaron una vida que él sentía “endeble y vacía” pero que ha tenido ingratitudes, como ser cuestionado por los propios peñi y lamngen que lo acusan de charlatanería o de mistificar en demasía ciertos contenidos básicos del saber ancestral. Las voces más dañinas lo acusan de enriquecerse personalmente a costa de sus hallazgos en el mundo indígena, siendo que su origen no lo es. Sin embargo, Ziley sigue

escribiendo, vive en su acogedor hogar precordillerano, que no es precisamente la habitación de un millonario. Se mantiene publicando y divulgando su investigación que lo ha llevado por variados rincones del planeta, en especial aquel México, país donde residió por años y que influyó mucho su sentir de profesor y de cultor de un mundo, cuyas ingratitudes no lo amilanan. Sabe que cuenta con detractores pero se fortalece ante las miradas y respetos de académicos y sabios mapuches que lo consideran una “puerta importante” a un mundo que toda una cultura dominante parece menospreciar, pero que se abrió a él de la misma manera que puede hacerlo una epifanía religiosa. Esa apertura, cuenta que ocurrió en su juventud al entrar en contacto con Ceferina, una mujer mapuche que le confió su conocimiento durante muchas noches de mate y Nütram en que descubrió que las charlas del alma, que Ziley ya realizaba en esa época, se hallaban realmente empequeñecidas ante el caudal que se le abrió sobre cosmovisión mapuche.



Ziley Mora Penroz es mestizo: pewenche, español e irlandés. Etnógrafo, filósofo, escritor y académico. Durante 18 años desarrolló en Temuco y en la Araucanía una exhaustiva investigación antropológica y etnográfica en el tema de la sociedad, la religión y el lenguaje mapuche. Desde 2001, con el auspicio de la Universidad Católica, ha escrito más de una decena de libros sobre la cosmovisión e historia ancestral.



¿Qué impacto le causó esa cosmovisión?

Tenía 26 años cuando en medio de mi búsqueda espiritual persiguiendo el sacerdocio católico, comprendí las dimensiones del **Az Mapu**⁽¹⁾, entendí que la cosmovisión es una versión del proceder de la naturaleza, es un repertorio del orden oculto del universo, que me facilitó el entendimiento de lo gnóstico o la sabiduría del mundo hermético⁽²⁾ que incluso me pareció más fácil de comprender. En aquellas conversaciones con Ceferina fui aprendiendo detalles como 18 verbos del mapuzungun que hablan de **diversos niveles del despertar** y es eso lo que me lleva a transmitir, literalmente, como si se tratara de una conversión religiosa.

¿Fue una enseñanza sanadora quizás?

Reveladora, sanadora y una orientación de vida tal que me dejaba la sensación de cómo es posible que nosotros los chilenos seamos tan ignorantes de esa sabiduría mapuche. Descubrí realidades que me hacían sentir la nada en que rodeaba mis convicciones, quizás con mucho cerebro y poco corazón. Pensaba y aún sostengo que es una desgracia que esa verdad no la conozca el mundo y los chilenos seamos tan arrogantes o soberbios ante esa raíz que hasta los años 80, permanecía tan aplastada que me sentí realmente llamado a consagrarme a difundir todo esto.

¿Casi como lo que algunos dicen un llamado de Dios?

Para quien es religioso, lo puede llamar o sentir así. Eso lo respeto, pero yo veo que el az mapu, da cuenta del **orden oculto de la naturaleza**. La cultura mapuche no es para el intercambio social, o para la gala de tradiciones superfluas, es una medida que regula conductas y comunica una especie de noticias del otro mundo, un catálogo de buenas nuevas, de un nivel maestro. Lo que viene del **wenumapu** (cielo) y que repercute en otros términos mapuches como la palabra wenuy, que es amigo, pero con resonancias de lo celestial.

(1) Diseño del Kultrun que refleja puntos cardinales y elementos de la naturaleza

(2) Filosofía iniciática egipcia de Hermes Trimegisto.



Ese cielo que los agnósticos niegan...

Quizás por cierta soberbia clásica del hombre occidental que no se da cuenta que en lo mapuche y lo indígena que comparte la misma matriz, hay un contenido de cultura y de prácticas que podrían salvarnos de la hecatombe. **Az mapu** es un código de respeto al **gnen** (dueño o espíritu que rige determinados elementos) si se considera que **todo lo rige un gnen**, bastaría eso para movernos de otro modo y que da cuenta que la cultura de pueblos originarios como el mapuche que he podido explorar es un **reservorio de principios éticos y sabiduría del ecosistema, praxis de vida y trabajo espiritual**. Incluso en la palabra pillán, con que se llama al volcán. Ese pillán es una mezcla del **Pülle** (espíritu) con el **Am** (alma), entonces eso también es un llamado a que todo ser humano, y en especial el mapuche lleva un designio a convertirse en un astro *igneo parient*.

¿No es eso lo que muchas personas critican de darle tintes sobrenaturales a una cultura originaria?

Creo que esa crítica desde el mundo mapuche me resulta comprensible porque el mapuche original no cree. Porque es absurdo creer cuando la naturaleza te habla, el mundo mapuche es el conocimiento, no la fe. **Para el mundo mapuche no existe lo sobrenatural si no que lo natural que para el occidental es desconocido**. No es fe ciega si no que es conocimiento profundo.

¿Nos hemos contaminado los mapuches que no admitimos ese conocimiento?

Hay mucho de contaminado y perdido pero la buena noticia que observo es que, mientras más viejo se va poniendo un peñi, más se va acercando, por naturaleza a una fuente original, que lo lleva a identificar lo espiritual, y eso se aprecia en la misma fuente de la lengua donde van apareciendo palabras y conceptos que son una llave a lo espiritual. Creo que el pueblo mapuche, se encuentra en los balbuceos de un lenguaje que a medida que se va dominando se va abriendo a un nivel de conciencia mucho mayor.



Libro:

“Magia Y Secretos de la Mujer Mapuche. Sexualidad y Sabiduria Ascentral”

"La Mujer, en la cultura mapuche, es la que conecta y enlaza mundos. Une el cielo con la tierra. Ella es el canal, el puente, el pasadizo creador donde transitan calidades diversas de energía, el lugar donde se amalgaman y cuajan destinos; fenómenos nuevos". Alrededor de la figura femenina, cubierta de plata -materia lunar- centro de los acontecimientos y ritos de la iniciación sexual y la fertilidad, transcurre este libro de Ziley Mora Penroz.





*No olviden
que esas
construcciones
fueron fruto de
regímenes
imperiales y
esclavistas que el
mapuche tuvo la
sabiduría de no
construir,
entonces esa
mirada menos
vertical y más
respetuosa de las
libertades es la
misma que hoy
hace perdurar lo
mapuche mientras
los imperios
desaparecieron.*



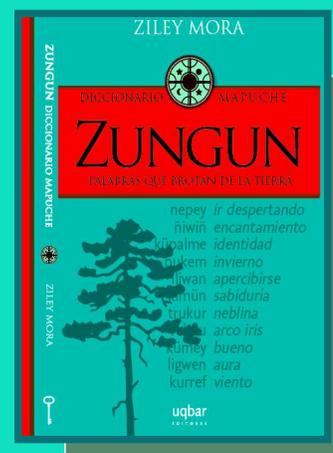
¿Su actual proceso es parte de una madurez como escritor?

Eso es completamente incierto. No por modestia, sino que por realidad, me siento en el umbral de una puerta que recién se está abriendo y lo vivo, a pesar de las voces opuestas, pero la escala que mido mis contenidos la voy viviendo en cada conversación con pu peñi (hermanos) y pu kimche (sabios) que me llevan a reparar algo en que no me había fijado y que no entra en contradicción con nada de lo que he escrito. No falta el que me dice, pero que tan grande es la cultura mapuche si no hay vestigios a lo Machu Picchu o como las pirámides, pero yo les digo que **no olviden que esas construcciones fueron fruto de regímenes imperiales y esclavistas que el mapuche tuvo la sabiduría de no construir**, entonces esa mirada menos vertical y más **respetuosa de las libertades** es la misma que hoy hace perdurar lo mapuche mientras los imperios desaparecieron.

Su conocimiento se ha hecho mayor con el tiempo en todo caso

Sinceramente, siento que me sigo quedando corto en explicaciones y por eso sigo escribiendo y me acuerdo de Ceferina, cuando decía: **“nunca van a terminar de comprender la grandeza que hay detrás de cosas tan simples como cuando uno entona o canta las palabras”**. Hoy recién estoy comprendiendo aquello que me dijo un hermano que no se impresionaba ante tanta conectividad del wi fi, cuando para el mapuche los árboles eran el wi fi y la manera en que conectan emociones y noticias que al mapuche lo mantienen estoico y de pie ante lo que venga. Eso es algo que sigue siendo nuevo para mí y es parte de observar que el tesoro de cada hijo mapuche y de los pueblos andinos es que si asumo la grandeza de mi cosmovisión, no puedo perder el tiempo conformándome con la mediocridad como opción de vida.

Mora toma con humor, más que con rabia, todo aquella negatividad en torno a su figura y asume que es de alguna manera el precio de "revelar más de la cuenta", sabe que vive en un país donde el chaqueteo es un mal que afecta a huincas y mapuche, pero aún así se siente fortalecido al observar que sus textos y hallazgos tienen asidero en la historia que se ha ido abriendo a las raíces del conocimiento que engrandece lo mapuche, dentro de un abanico andino que hoy muestra sus verdades con mayor apertura. Se siente parte ínfima pero real de esas **"llaves que abren conciencia"** y sigue escribiendo. Lo que haya ganado o perdido, para el escritor y profesor es solo una parte de una necesaria **"vuelta a lo original"**.
T.



En la senda de nuestros sabios

Segundo Llamín Canulaf

Escritor Mapuche y Profesor de Mapudungun

El camino de una vida en la enseñanza y el saber

Soy Segundo Llamín Canulaf, escritor y profesor mapuche, nací el 14 de mayo de 1926 en la comunidad Ramón Llamín, el segundo hijo de cuatro hermanos por ello, mi nombre. Mi infancia y crecimiento fue junto a mi abuelita Pascuala, quien me crió y cuidó con gran afecto. Mi crianza fue en el campo, en una Ruka con paredes de madera y techo de pajas, heredada de mis bisabuelos.

Historia de Vida

Mi padre sabía leer y escribir. Realmente no sé cómo pudo aprender ya que en esos tiempos no había colegios. A nosotros nos enseñó a leer con el Silabario a la luz de una fogata de colihue seco. Mi padre no hablaba correctamente el castellano, por falta de práctica y comunicación, pero el mapudungun lo empleaba muy bien,



Yo siempre tuve mucho interés de tener un buen lenguaje para expresarme de la mejor manera y como decía mi padre, entregar un buen mensaje.



porque había nacido escuchándolo como lengua materna. Yo siempre tuve mucho interés de tener un buen lenguaje para expresarme de la mejor manera y como decía mi padre, entregar un buen mensaje.

Era yo a quien mandaban a hacer invitaciones para algunos eventos y reuniones familiares. Fallar no era opción y debía cumplir muy bien lo que me pedían, para dar un buen discurso o Weupin en mapudungun.

Educación

Pese a ser hijo de un mapuche de campo y de muy poca educación formal, viviendo en un ambiente típico de vida campesina, me dedicaba a estudiar y me gustaba leer libros que mi padre traía de Santiago.

Leía tratando de pronunciar las palabras correctamente, aunque no entendiera totalmente el contenido, pero mi interés en comprenderlas era cada vez mayor. Centrado en la lectura hacía copias en la medida que lo

iba comprendiendo. Como mapuche hablante de mapudungun, prácticamente no sabía hablar el castellano ni entendía cuando escuchaba las conversaciones de los wingkas (no mapuche), pero podía observarlos en la manera que expresaban sus ideas y pensamientos. Cuando reflexionaba sobre mi ignorancia, sentía que me encontraba en medio de la obscuridad. Pero trataba de tener fuerzas para superarme y estudiar. Con esfuerzo y sacrificio pude avanzar lentamente. Hasta que llegó el día que fui a la escuela por primera vez, ya tenía 16 años de edad, sentía temor y vergüenza de que me hablaran en castellano y de no poder responder correctamente. Eso era reflejo de mi temor a las burlas, pero entendí que tendría que soportarlo. Fue una experiencia muy difícil en mi vida, e imagino que se parece mucho a lo que siente un inmigrante cuando llega a un nuevo destino, con otros códigos culturales.

Dentro de una semana de mi asistencia a clases, mi profesor, el Señor Juan Llamache Seguel, me empezó a dictar letras, sílabas, palabras y frases. Rápidamente lo hacía todo bien y él se dio cuenta que yo sabía leer y escribir. Me pasó de primero a segundo año dentro de dos meses. El Señor Llamache Seguel fue trasladado a Gorbea y en el mismo año llegaron otros profesores. Uno de ellos fue el Señor José Ortiz, un gran maestro que me ayudó en mis estudios y me expresaba mucho afecto. Uno de los profesores me dio un gran consejo. Me decía “Segundo, cuando digan que eres ignorante, no te ofendas, sino que esfuérzate mucho más por estudiar”.

Por los siguientes años en la Escuela N°28 de Huimpil, quedé motivado a seguir avanzando en mis aprendizajes, sin detenerme. Si en Huimpil no había cursos para mí, tendría que ir más allá. Entonces partí a pie a Temuco y, llegué a la Escuela N°11 de la ciudad donde quedé inscrito y sentí una tremenda alegría y orgullo. Comenzaba una nueva vida en la ciudad, con las esperanzas de progresar más y más.

Profesor de Aula

Un día de verano, llega a la casa don Segundo Painemal, Profesor de la Escuela “Curaco-Ranquil”. Me sentí contento de verlo como el buen amigo que es. Después de conversar varios asuntos del pasado, en un momento, me dijo:



■ En la Foto: Segundo Llamín, Marta Llamín (esposa) y nietos: Ximena, Viviana, Claudia, David y Eunice.
Año: Junio 1991. Lugar: Quinahue, Galvarino.

“Mira tocayo, vengo a hablar contigo, porque tengo la certeza de que ha logrado un buen nivel académico en sus pasos por el sistema escolar de Temuco”, así fue como me propuso que me desempeñara como profesor en Quinahue, ya que no había otra persona idónea para ejercer en esa escuela. Me dio las orientaciones para desarrollarme en los procesos educativos, puesto que él sería el Director Responsable.

Dentro del año 1945, recibí el Decreto Ley como reconocimiento de la Escuela Quinahue. También fui llamado para efectuar cursos de perfeccionamiento en la Escuela Normal de Victoria y de otros cursos más específicos. Continué preparándome en la educación e hice clases durante 11 años, hasta el año 1955. Más tarde fui funcionario de Indap, donde me mantuve trabajando hasta el año 1974.

En la actualidad, mi mayor tesoro es una mini biblioteca en mi casa en el campo, que podrá servir para mis nietos a futuro, solamente se necesita el aprecio y cuidado para conservarla.

T.



En la Foto: Ximena Llamín, Nelly Hueichan, Claudia Llamín, Viviana Llamín y Francisco (bis nieto de Segundo Llamín). Año: 2018.

PUBLICACIONES:

Entre los principales libros publicados por Segundo Llamín, se encuentran:

- * Federico Ñi Nüttram I : Kimafiiñ Federico Ñi Mongen (Los relatos de Federico)
- * Federico Ñi Nüttram II: Federico Feypi Kiñeke Wintum
- * Federico Ñi Nüttram III: Federico Feypi Kiñeke Küdaw *
- Feley Taiñ Mapudunguel * Kawñiku tañi Dungun *
- Peaymün Taiñ Nüttram
- * Pu Mapuche Tañi Kimün
- * Pu Pewenche Tañi Nüsol Dungu

Publicados por Imprenta y Editorial Kúme Dungu, Temuco. Llamín Canulaf, S. 539

Segundo Llamín C.: Tres textos bilingües: mapudungun-castellano

Lelfvntripa Pichike Che Tanhi Chumgen
<http://www.ict.uchile.cl/hpuschma/mapuche/mcLlami>

LLAMIN, Segundo 1984 "Tres textos bilingües: mapudungun-castellano", en Actas jornadas de Lengua y Literatura Mapuche, pp. 201-205.

Esta breve historia fue transcrita por encargo de Segundo Llamín a su nieta mayor, a quién le expresó en vida su inquietud de seguir publicando las más de cientos de historias que escribió y recopiló durante su vida. El profesor y escritor partió de esta tierra el 28 de febrero de 2017.

Hierbas medicinales Mapuche:

Taller Gratuito
para la
Comunidad:
**Compartiendo un
kimun para todos**

La implementación del programa especial de salud para pueblos indígenas, en su sigla PESPI, con foco en Peñalolén, se ha validado a través del tiempo dando acceso a la visibilización y valoración de los conocimientos interculturales, que permiten instalar la cosmovisión de los pueblos indígenas, sus formas de vidas, costumbres y tradiciones al servicio de la salud pública.

En este regreso a los orígenes, está el trabajo de sensibilización del Curso-Taller “Botiquín Mapuche” con la enseñanza – aprendizaje de las formas de medicación de los pueblos indígenas. En la búsqueda de los principios activos que componen los medicamentos, se encuentran diferentes hierbas medicinales. Nuestro trabajo es proponer acciones concretas para que usuarios y sus familias implementen alternativas de salud con pertinencia cultural, que contenga las hierbas elementales para las dolencias cotidianas y de uso más frecuente en una familia mapuche. Finalmente, en el curso-taller se hace énfasis a la situación ambiental que enfrenta el país y los efectos en las comunidades indígenas que conviven con plantaciones de empresas forestales que afectan el ecosistema, debido a la absorción desproporcionada de agua de las napas subterráneas. Estas empresas tratan con especies que provienen de hábitat natural asociado a lugares muy húmedos, como

pantanos en Australia y no pertenecen al bosque nativo como es el caso del pino y el eucalipto que resultan ser especies con un impacto negativo en el trabajo de recolección de hierbas medicinales de las Machi y Lawentuchefe.

Concepto de la Cosmovisión Mapuche

Kutran:

Enfermedad, vinculada a la armonía natural y a las acciones de las personas que contribuyen a conservarla o intervenirla con resultados positivos o negativos. De las acciones negativas se desprenden consecuencias, como la pérdida del equilibrio en las distintas esferas de la vida: física, espiritual o social. Cuando eso ocurre significa que estamos expuestos a “desequilibrios”, que tendrán efectos en nuestra vida y se reflejan en la salud.

Propiedades de algunas hierbas medicinales con tradición mapuche:

Kolümamüll / Arrayán: Antiasmático y antidiarreico. Con el agua de las hojas hervidas y posteriormente maceradas, se lavan heridas y ulceraciones. Es utilizado para teñir de negro el cabello, a través del lavado y enjuague con agua de arrayán. Se recomienda preparar en infusión de hojas, 15 gramos por litro, contra las afecciones estomacales y digestivas.

Failawen / Bailahuén: Ayuda a la digestión de las grasas y proteínas. También posee un efecto antiflatulento y propiedades purificadoras. Su uso común es para cualquier malestar relacionado con el estómago. Disminuye malestares del periodo menstrual. Se recomienda en infusión de 20 gramos por litro. En modos externos se usa para curar heridas producidas por golpes.

Folo / Boldo: Favorece la disminución de las grasas y el colesterol. La forma habitual de uso es la infusión de las hojas, que se aconseja beber después de las comidas. Debe utilizarse una pequeña cantidad, a lo máximo una hoja, para prepararla. Se sugiere emplear sus hojas cocidas, en forma de cataplasma, en casos de neuralgias y dolores reumáticos. También, para esto último, es óptimo un baño caliente preparado con las hojas agregando sal de mar gruesa.

Llanten: Planta expectorante y purificadora de la sangre, cicatrizante y antihemorrágica. Indicada en catarrros crónicos de los bronquios contra el asma bronquial, para lo cual se prepara en forma de jugos frescos. Es también es un excelente purificador de la piel. Se utiliza para diarreas e inflamación crónica de los riñones. En forma de enjuague se utiliza en

contra de las anomalías de la boca y las encías sangrantes.

Akenko / Ajenjo: Estimula la producción de jugos digestivos. Indicado para digestión lenta y difícil, enfermedades del hígado, vías biliares, cólicos, gota y reumatismo, estreñimiento y desórdenes del ciclo menstrual. Está contraindicado para embarazadas, porque actúa estimulando el útero y puede producir anomalías fetales. Se recomienda preparar en infusión de una cucharadita por taza, 2 ó 3 veces al día. Uso externo: en cataplasma tibia para calmar dolores articulares.

Kinchamali / Quinchamalí: Es una planta purificadora de la sangre, riñones e hígado. La infusión, se prepara en cocimientos de 30 gr. por litro de agua. Se bebe en ayuna. También se emplea en la cicatrización de heridas externas, usando un algodón empapado con el agua de quinchamalí.

Fira Fira / Viravira: Con propiedades descongestionantes de las vías respiratorias. Es un excelente expectorante, efectivo contra la tos crónica, gripe, catarro, bronquitis y fiebre. Se recomienda preparar en cocimiento con 25 gr. por litro de agua. Beber caliente 2 a 3 veces al día.

Natrü / Natre: Es depurativo de la sangre y se utiliza para bajar la fiebre. La infusión es amarguísima y se prepara a través de la cocción de sus palos u hojas, en cantidades de 10 a 20 gramos por litros de agua. Se recomienda no endulzar.

La mayoría de estas hierbas se pueden adquirir en Hierberías naturales o en Comunidad Trepeñ (Av. El Valle 6069, Peñalolén).

Cursos y Talleres Gratuitos 2018

Hierbas Medicinales y cosmetología natural desde la Cosmovisión Mapuche.

Plan General:

- Orientación en uso de hierbas, según problema de salud.
- Entrega de recetario y modo de uso
- Educación e información sobre un huerto medicinal caser.
- Distribución de recetarios de uso de hierbas medicinales.
- Elaboración de Tisana, pomadas, maceración, jabones, gotas y preparaciones de hierbas secas.

Lugar:

Cesfam Lo Hermida
Cesfam Gerardo Whelan
Cesfam San Luis

Contacto:

2- 272 7575 / comunidatrepein@gmail.com



PROGRAMA DE SALUD ANCESTRAL PARA LA COMUNIDAD DE PEÑALOLEN 2018

ATENCIÓN DE MACHI:
MARIA ANGELICA LLANQUINAO

Lugares:

● CESFAM GERARDO WHELAN,
Calle Litoral N°5960 – Peñalolén.

● Asociación Indígena Trepeñ Pu Lamngen
Av. El Valle 6069, Peñalolén.
Atención Gratuita

● Talleres de Hierbas Medicinales y Telar
Inscripción y clases gratuitas

Financia: Programa Especial de Salud para los
Pueblos Indígenas (PESPI) del Servicio de Salud
Metropolitano Oriente (SSMO)

Organiza: Asociación Indígena Trepeñ Pu Lamngen

Informaciones:
+569 6304 5041 – 22 272 7575
comunidatrepein@gmail.com



SALUD TRADICIONAL MAPUCHE CON ATENCIÓN DE MACHI

CONSULTA GRATUITA



FECHAS:

11 y 12 de mayo
8 y 9 de junio
20 y 21 de julio

HORARIO:

Desde las 10 AM.
La atención es por orden de llegada.
(20 cupos por cada día)

CONTACTO:

Nelly Hueichán. Fono: 963 045 041 – 222 727 575
Email: comunidatrepein@gmail.com

LUGAR:

Av. El Valle 6069, Lo Hermida

LIEVAR:

- Cédula de identidad
- Primera orina de la mañana en frasco pequeño transparente
- Botellas plásticas (para compra de lawen-remedios)

Curso gratuito de Energías Renovables

Comunidad Trepelín invita a participar de la **"Escuela Ambiental Antu Newen"**, iniciativa enfocada en la capacitación e implementación de un taller gratuito que promueve la utilización de energías renovables, dirigida a toda la comunidad, que contribuya a la participación y responsabilidad social ambiental. Se realizarán jornadas teórico-prácticas por un periodo de 4 meses, desarrolladas por un equipo especialista en el tema medioambiental, lo que favorecerá instancias de desarrollo de capital humano (monitores) consciente y sensibilizado, creando estrategias y experiencias innovadoras que permitan el ahorro energético de las familias y comunidad.

La Escuela Ambiental Antu Newen es financiada por el Ministerio del Medio Ambiente, institución que promueve el desarrollo sustentable de los pueblos originarios, velando por su adecuado desarrollo social, poniendo énfasis particular en el resguardo de su cultura y cosmovisión, considerando que el componente ambiental es entendido desde la cosmovisión propia de los pueblos originarios, como un sagrado vínculo con la tierra, la naturaleza, el medio ambiente y su cosmovisión.

Inscripciones:

Lugar: Sede Ruka Asoc. Indígena Trepelín pu Lamngen, Av. El Valle N°6069, Peñalolén.

Duración: 4 meses

Inicio: Sábado 5 de mayo de 2018 (Sólo Sábados)

Horario: 10:00 a 13:30 Hrs.

Coordinadora: Sra. Nelly Hueichán A.

Contacto: +569 6304 5041 – 22 272 7575

Correo electrónico: comunidadtrepein@gmail.com

CUPOS LIMITADOS



Escuela Ambiental y Taller de Platería mapuche 2018



Küme Iyael: Buena Alimentación

La buena vida parte por la buena mesa y la buena alimentación

Receta:

Por Nelly Hueichán

Zapallitos rellenos con quínoa

Iyael: Ingredientes

- 6 Zapallos italianos medianos
¾ taza de quínoa cocida
- 250 gramos de queso fresco: divida en cuadraditos y láminas
- 2 cebollas blancas en cuadraditos
- 2 cebollines
- ½ pimentón verde en cuadraditos
- 1 zanahoria rallada
- ¼ de taza de aceite
- Perejil
- Pizca de merkén
- Trozo de mantequilla (para budinera apta para horno)
- Sal y pimienta

Preparación

1. Corte los zapallitos por la mitad, colóquelos en una olla con suficiente agua y sal a gusto por 10 minutos. Luego, saque los zapallitos y retire pepas y venas, para luego dejar en una fuente.
2. Coloque los zapallitos en una budinera enmantequillada para proceder a rellenar.
3. Dore en aceite caliente la cebolla, el cebollín, el pimentón y la zanahoria. Añada la quínoa cocida y un trozo de queso fresco y junte con el relleno sacado del zapallo. Remueva bien.
4. Rellene los zapallitos y esparza el queso fresco en láminas para gratinar.
5. Lleve al horno por 20 minutos. Sirva caliente con acompañamiento de ensaladas surtidas.

Tiempo: 30 minutos

Sabías que....?

100 gramos de zapallo italiano asado contiene 27 calorías y el zapallo crudo sólo 14.



Además, su cáscara es rica en fibra, por lo que contribuye a una buena digestión.

Fuente: Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile.

Porciones: 6 personas

Mapudungün

La importancia de la preservación de las lenguas maternas

Para los pueblos originarios la preservación de las lenguas maternas es fundamental para su coexistencia, por ello se debe impulsar un proceso de construcción del pluralismo lingüístico cultural como política de Estado que se materialice en el status de “Oficialidad”. El mapudungün es una de las 7 mil lenguas existentes en el mundo, pero se encuentra entre las 3 mil en peligro o con dificultades de uso, por ello rescatamos algunas reflexiones de destacados actores de la academia, las artes y de la educación.



El mapudungün debe continuar imperando y ocupar un lugar en la comunicación de la vida cotidiana, en los espacios de la tecnología, en la información y trascender hacia los espacios de la ciencia y hacia la construcción de conocimientos. Los significados de esta lengua van haciendo explícito la comprensión de su mundo y de su ideología, que si dejara de existir, perderíamos una fuente de riqueza no solo para el pueblo mapuche, sino para la humanidad, **pues las lenguas articulan pensamientos y visiones de mundo, formando seres creativos, reflexivos, críticos y constructivos de saberes para un mundo más armónico.**



María Isabel Lara Millapan,

Doctora en Didáctica de la Lengua y Literatura PUC



Hoy más que nunca es necesario enriquecernos con el valor de la diversidad lingüística intercultural de nuestros pueblos, las lenguas son las depositarias de la sabiduría de la humanidad, en ellas hay valores, enseñanzas, principios de convivencia, respeto y comprensión, por ello las lenguas constituyen un aporte para la paz entre los pueblos y las comunidades.



Elisa Loncon Antileo

Profesora Mapuche y Doctora en Lingüística Universidad de Leiden, Holanda





* Chuchi iyael kümentukeymi? ¿Cuál alimento te gusta?



ngülliw
piñón



kollof
cochalullos



kako
mote



trapi
ají



poñü
papa



uwa
choclo



diweñ
digüñes



tükün
locro



yiwñ kofke
sopaipilla mapuche



ngüllokin
milloquin



mültrün
catuto



rüngal kofke
tortilla al rosoldo



kangkan ilo
carne asada



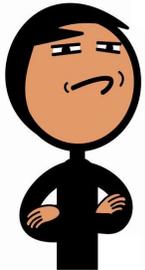
pangkutra
pantrucas



chaykan
ulpo



merkeñ
merquén



Hoy dije estas expresiones:

Mari mari, en lugar de «Hola».

Feley, en lugar de «Ok / bien».

Chaltu may, en lugar de «Gracias».

Tutelu, en lugar de «Bacán».

Amuyu!, en lugar de «¡Vamos!».

Rupachi, en lugar de «Permiso (para pasar)».

May, en lugar de «Sí».

Pilan, en lugar de «No / No quiero».

◆◆ Chumechi amulen ta mongen ◆◆



We püchiche
Guagua



Malen
Niñita



Ülcha Domo
Joven



Trem Domo
Mujer adulta



Kushe (papay)
Anciana

◆◆ Chumechi amulen ta mongen ◆◆



We püchiche
Guagua



Püchi wentru
Niño



Weche
Joven



Trem Wentru
Hombre adulto



Fücha (Chachay)
Anciano



Si hablara mapudungun, podría entender la tormenta como una respuesta y la salida del sol, como el origen de la vida.



Kinturayen



Una lengua lleva consigo una cultura, una historia y un pensamiento a través del cual se pueden representar las reales necesidades de la cultura a la que esta lengua pertenece. Por lo tanto, si una lengua se pierde, con ella desaparece también esta forma única de entendimiento y la riqueza de su universo, no sólo para la cultura que pierde su lengua, sino para la humanidad.



(UNESCO, 2003b)

Kimeltuwe

kiñe kurewen achawall (el gallo y la gallina)

Historia escrita por
Segundo LLamín Canulaf.



Duamtuan

kuyfike epew tañi allküpael.

Fey kiñe wirin chillka mew kimgeay.

Feypingkefuy tañi mülekefek kiñe kurewen achawall, mari – epu pichike achawall nierkefuy engu. Kiñe antü akurkey ti ngürü, fey wülpurkey kiñe ayün dungu, tüfeychi pichikeñima tañi fawtisangeael ka feypi kisu tañi yom – chawngaeel, fey kom kisu ñi yall reke. Fey mew ti alka ramturkey: ¿ñichiw am mürngen ngen yallngeayu?, fey mew ti ngürü llowdunguy, may feleay, pi.

Fey mew ti ngürü kom semana amurkey tañi pemeael ñi yom yall ka pichiken yewün piru yekey piam. Fey pefilu tañi dewma alükewen ti pichike achawall, - “rakiduami” – tañi iyafiel.

Fey küparkey nütramkayafilu tañi kompaire ka tañi komapire, - fey feypi – “Rume kutranduamken eyu mew, tamu nien fentren kuñifalltun, alün pichike püñen duami fentren mongewe ka kimeltungen, - “lñche kelluwain”, welu eyu kay pilmu, yean epu tañi yom – yall, ngillalelafiñ wesakelu ka konpuay kolekio mew.

Fey mew ti kude achawall ka ti alka kümey pi engu, fey ti ngürü yetuy epu pichike achawall, welu furitu wingkul müten ilotupufi. Ka akuchi semana mew ka pewfaluwi ngürü, puwi ruka new, fey feypi: “Rume kümelkakeyepuy tami pichike punen komaire, welu fill antü duamtungey engün, tüfa werküngen tami kimaiel ka tami pemeafiel engün”.

Fey mew kude achawall ayüwün llow dunguy tañi amuael ka tañi küpa pekefel ñi pichicke püñen. Fey amulelu engu, ngürü keñe ringkün mew ngüpanagümi tañi Komaire fey ka ilotufi. Ti ngürü ka doy rulpakünuy antü ka wiñotuy tañi kompaire, - feypifi – “Tami kure pemeafimi witrangeyaimi”. Ti alka ka pürüm feyentuy feypifi tañi kiñewün amuael engu.

Femngechi amulelu engu ti ngürü kiñe müchay mew ringkütuy tañi kompaire, fey unayenielu peeyew kiñe wentru a weda ngürü pingerkey.

Few mew allkünümafilu ñi feypin ti wentru ñi ünayeneien kiñe alka, ka ti alka allkülu feypifi ti ngürü, eyu chumkonpaim am pifinge pingey, fey feypilu ngürü fütra ilay wün, fey ti alka müpütripatuy püray kiñe walle mew.

Fey ti ngürü ñamümfí ti alka, fey llituy tañi kintun, welu re llawfeñ müten pey pu wadko mew, kimwelay chum ngüpanagümafel, fey ütrüfkoni pu ko, ti alka wechuñ walle mew kakray. Fentepuy müten.

Les voy a

recordar un cuento antiguo que escuché alguna vez. Hoy lo he escrito para que lo conozcan.

Dicen que había una pareja de gallo y gallina que tenían doce pollitos.

Un día llegó un zorro, dándoles un consejo, que se trataba de bautizar a sus hijos y luego les dijo que él sería el padrino, entonces todos ellos serían sus ahijados. Entonces el gallo preguntó: “¿Y nosotros vamos a ser compadres?, el zorro contestó afirmativamente.

Así, el zorro llegaba todas las semanas diciendo que venía a ver a sus ahijados y les traía pequeños regalitos de gusanitos. Cuando vio que los pollitos habían crecido bastante pensó.....en comerse a sus ahijados.

Entonces vino a conversar con su compadre y comadre y les comentó: “Me compadezco tanto de ustedes, veo que tienen muchas necesidades, tantos niños que alimentar y educar.....Yo, quiero ayudarles”.....”Si ustedes quieren, me podría llevar dos de mis ahijados, les podría comprar ropa y matricular en el colegio”.

Entonces vino a conversar con su compadre y comadre y les comentó: “Me compadezco tanto de ustedes, veo que tienen muchas necesidades, tantos niños que alimentar y educar.....Yo, quiero ayudarles”.....”Si ustedes quieren, me podría llevar dos de mis ahijados, les podría comprar ropa y matricular en el colegio”.

La gallina y gallo dijeron que estaba bien, entonces el zorro se llevó a sus dos ahijados, pero cuando avanzaron al otro lado del cerro se comió a sus dos ahijados.

A la semana siguiente reapareció el zorro en casa de sus compadres y les dijo: “Compadre, sus dos niños están muy contentos, entonces voy a llevarme a dos más”.

Y se llevó a dos más, y cuando avanzó nuevamente al otro lado del cerro, volvió a comerse a sus otros dos ahijados, de manera que se los fue comiendo a todos sin despertar sospecha.

Dejó pasar un tiempo más y regresó en busca de su comadre y le dijo: “Están tan bien sus niños, comadre, pero se acuerdan todos los días de usted, así que me pidieron que le diga que vaya a verlos”.

Entonces la gallina respondió afirmativamente porque ella deseaba verlos también, entonces el zorro de un saltó agarró a su comadre y se la comió.

Dejó pasar unos días y en seguida volvió por su compadre, diciéndole: “Dijo su esposa que le vaya a visitar”, luego el gallo creyó y le contestó que iría con él.

Mientras iban conversando, el zorro, de un salto agarró a su compadre y mientras lo llevaba en el hocico un hombre lo vio.

Fue cuando entonces escuchó al hombre decir que él llevaba un gallo en el hocico, al escuchar esto el gallo le dijo al zorro que le dijera al hombre que le importaba aquello, entonces el zorro al abrir el hocico para responder el gallo salió volando y subió arriba de un hualle.

El zorro al ver que se le perdía el gallo, comenzó a buscarlo, pero sólo encontró la sombra de éste sobre una laguna que estaba alrededor y se confundió para atraparlo, cayendo al agua y viendo al gallo cantar desde la cumbre del árbol.



PEWEN: ARAUCARIA

“Manos acieladas de múltiples dedos,
táctiles gigantes de vientos sensibles,
escamas coníferas,
de articulada armadura,
brazos alzados de blanca piel,
ofrenda constante al padre sol,
recolectoras eternas de estrellas,
aíces invertidas de sustratos astrológicos,
antenas de telescopios botánicos,
trampolines herbarios,
cunas verdes de palmas abiertas.
Párvulos dentales, piñones pascuales,
del pehuén el sur se viste,
guantes de los brazos de la pacha,
que se ha vestido de seda”.

Extracto del Libro:
Cuentos y poemas para el Alma
Autor: Ernesto Campos

Ernesto Campos

Contacto:
ernesto.campos@cnum.cl

El equipo de trabajo de Revista Trepieñ lo integran:

El comité editorial:

Ximena Llamín
Clorinda Cuminao
David Godoy Pichilén
Nelly Hueichán
Claudia Llamín
María Millanao
Margarita Millanao
Viviana Llamín
Kevin Soissa



Diseñadora gráfica
Marcela Lincoqueo

Periodista
Emilio Antilef

Fotógrafa :
Paulina González

Agradecimientos a:
Kimeltuwe: materiales en mapudungun



GOBIERNO REGIONAL
METROPOLITANO DE
SANTIAGO

La presente edición fue financiada por el 6%
del Fondo Regional de Cultura FNDR.