



Atenea

ISSN: 0716-1840

lgaravil@udec.cl

Universidad de Concepción

Chile

Montecino Aguirre, Sonia

Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena: la calapurca y el curanto

Atenea, núm. 487, primer semestre, 2003, pp. 33-49

Universidad de Concepción

Concepción, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32848704>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

PIEDRAS, MITOS Y COMIDAS, ANTIGUOS SONIDOS DE LA COCINA CHILENA

LA CALAPURCA Y EL CURANTO*

SONIA MONTECINO AGUIRRE**

RESUMEN

Las piedras han sido desde antiguo elementos que han jugado un papel importante en la cocina, sin embargo no todas las culturas las han adoptado dentro de su sistema culinario. Conjeturamos que ello está vinculado al "imaginario de la incorporación", es decir a la operación simbólica que hacen todas las sociedades al entender que "somos lo que comemos". En Chile hay dos preparaciones en donde las piedras poseen un alto contenido valórico: la calapurca y el curanto, en las cuales las piedras son centrales como fondos de cocción. Esta apropiación positiva estaría relacionada con el universo mítico presente en el mundo aymara (calapurca) y Chiloé (curanto) que conecta antepasados, fertilidad y piedras.

Palabras claves: Cocina, mitos y piedras.

ABSTRACT

Since ancient times, stones are elements that have played an important role in the kitchen. Nevertheless, not all cultures have adopted them within their culinary system. We speculate that this is linked to "the imaginary of incorporation", that is to say, to the symbolic operation that all societies perform on understanding that "we are what we eat". In Chile there are two preparations in which stones possess a great valoric content: the "calapurca" and the "curanto" in which stones are central means of cooking. This positive appropriation could be related to the universal myth present in the aymara world ("calapurca") and Chiloé ("curanto") that connect ancestors, fertility and stones.

Keywords: Kitchen, myths and stones.

Recibido: 30.06.2003. Aprobado: 07.09.2003.

*Este artículo forma parte del Proyecto Fondecyt N°1.030.567: "Cocina y cuisine entre regiones de Chile: Género, símbolos e identidades".

**Antropóloga y escritora, profesora del Departamento de Antropología y directora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile. E-mail: smonteci@uchile.cl

Las piedras arrojadas, las piedras incorporadas,
las piedras que cabalgan; una que descansaba de
espaldas, como un guerrero llagado, y me mostró
una llaga cargada de silencio, tapada como de una
cera de su puro silencio

GABRIELA MISTRAL, "Elogio de las piedras".

LAS PIEDRAS Y EL IMAGINARIO DE LA INCORPORACION

EN LA COSMOVISION de muchas culturas la piedra simboliza lo imperecedero y también el poder de las divinidades. En la primera fase de las sociedades humanas la lasca fue la materia prima para fabricar armas y utensilios, por lo cual hubo un vasto conocimiento sobre sus cualidades, como por ejemplo el que algunas al frotarse desprendían chispas y otras que caían del cielo como los meteoritos. También en varios relatos cosmogónicos dioses y humanos se originan de rocas y peñas. En la comovisión cristiana, por su parte, la piedra se ha relacionado con la pena de muerte y la punición (Biedermann, 1993).

En las tradiciones culturales del norte, centro y sur de Chile encontramos también múltiples sentidos asociados a las piedras, las que constituyeron asimismo una materia milenariamente utilizada, de acuerdo a los registros arqueológicos, en el espacio de la alimentación. Cuando se conoció la manipulación del fuego, las piedras fueron combustible y continente de la cocción de muchos productos. Por otro lado los primeros morteros, moledores, recipientes que sirvieron –y en muchos lugares todavía lo hacen– para la preparación de harinas y un sinnúmero de alimentos, pertenecieron asimismo al universo de lo pétreo.

Pero no sólo en el plano de lo sensible las piedras son de gran importancia, también lo son en el orden simbólico. A lo largo de nuestros territorios en los mitos de origen y en relatos de magias y encantos, las peñas y las rocas poseen un gran campo de significaciones y en muchos casos por su carácter numinoso ostentan la doble virtud de oscilar entre el bien y el mal. Podríamos decir, utilizando el concepto de Teresa del Valle (1999), que las piedras constituyen un "cronotopo", o sea un lugar, un espacio que actualiza un tiempo mítico y se constituyen en memoria¹.

El recorrido que proponemos en este texto tiene como supuesto la existencia de una conexión entre la mitología y ciertas comidas como el curanto (en Chiloé) y la calapurca (en el mundo aymara), en los que las piedras son

¹La memoria así entendida "... va más allá de lo que sería la mera reconstrucción del pasado a través de los datos que aportan las personas... me refiero más bien a una memoria en la que participamos todos los seres humanos, ya que tenemos capacidad para simbolizar y experimentar la densidad de las distintas emociones... Se trata de una memoria no discursiva que está vinculada al concepto de embodiment" (Del Valle, 1999:212).

centrales para su preparación². En estos casos pensamos que los relatos mitológicos propician que la “incorporación” de las piedras en la alimentación sea legítima y no problemática. No ocurriría lo mismo en otras tradiciones culturales como la mapuche y en algunas como la campesino-mestiza de la zona central, donde el imaginario ligado a lo pétreo funcionaría más bien como un interdicto que impide su despliegue en las técnicas de cocción.

Tras estas hipótesis subyace la noción que comer es un proceso de incorporación que se traduce en la frase “yo llego a ser lo que como” (Poulain, 2002). Este proceso comporta elementos y decisiones que se vinculan con lo biológico, lo económico y lo simbólico. Pero, sobre todo con el peso de este último. De esta manera no sólo comemos productos alimenticios, sino los valores que representan y ello nos coloca frente a un “imaginario de la incorporación” que puede desplazarse entre la contaminación y la apropiación. Ambos movimientos poseen un rasgo positivo o negativo. Es así como una contaminación positiva implica que el que come se deja penetrar por las cualidades benévolas del alimento, como sucede en el imaginario del endocanibalismo (por ejemplo, la comunión eucarística). La contaminación negativa, por el contrario, conlleva que ingerir ciertos productos comporte un riesgo, un peligro, pues sus cualidades pueden destruir la integridad del sujeto que come.

Por otro lado, está el movimiento de apropiación positiva que se expresa en el exocanibalismo, es decir en el consumo de una víctima respetada para apropiarse de su fuerza, sin que ello suponga una amenaza para la persona. La apropiación negativa, por su parte, nos conduce al consumo de alimentos valorizados negativamente para sublimarlos. Por ejemplo, los canibalismos judiciales que suponen el consumo de un miembro “desviado” del grupo, como modo de restaurar el orden social (Poulain, 2002, *op. cit.*).

Como se observa, en el imaginario de la incorporación lo que está operando de modo fundamental es la organización simbólica de la sociedad humana. Nosotras, sin embargo, hemos efectuado una leve “torsión” a esta perspectiva, en el sentido que nos ocupamos del papel de las piedras en los procesos de cocina (las técnicas de preparación del alimento) y su vínculo con la cuisine (las formas del consumo), utilizando la distinción que hace Levy-Strauss al respecto³. Es decir entendemos que el imaginario de la incorporación no sólo podemos aprehenderlo desde el alimento que se procesa en el cuerpo, sino como un proceso que entraña también los modos de preparación, es decir en contacto con qué el alimento ha devenido consumible,

²Sin duda no sólo estas preparaciones están míticamente relacionadas con las piedras, hay otras como la guatía y la pachamanca, en el mundo andino y el avestruz o ñandú cocinado con lajas calientes (challa o chashkin), en el mundo magallánico y asimismo está el curanto o “umu” de Isla de Pascua.

³En *Antropología estructural*, Barcelona, Paidós, 1995.



mediante qué materias lo que llega a la mesa se ha transformado en “comida”. En este sentido sabemos también que las interdicciones operan en las técnicas de convertir productos en alimentos⁴.

Estas conjeturas son, por cierto, una primera aproximación a lo que podría conformar una “antropología culinaria chilena”, es decir una reflexión sobre las formas en que la cultura y los símbolos se graban en la alimentación. Recorramos entonces algunos mundos míticos de nuestro país y su vínculo con lo que hemos llamado las “comidas de piedra”.

LA CALAPURCA

Este plato que se consume en el norte grande, en las zonas aymaras del altiplano y del valle posee larga data. Es así como en el *Diccionario de la lengua aymara* de Bertonio encontramos la siguiente definición:

Calapurca de cuy, calaphurca huanko, de pescado: calaphurca chualla y así puede decirse de otras cosas: y porque algunos no entendieran lo que es esto: es de saber que es un vocablo tomado de los indios y que quiere decir: carne, o pescado cocido con piedras calientes que están abrasando echadas en agua con que se cuece la comida....

Calaphurca: piedra calentada al fuego, con que cuecen carne y otras cosas.

Calaphurcca: cosa cocida así.

Calaphurcata: cocer así echando en la olla las piedras calientes donde está la carne” (Bertonio, 1984: 33 y 210).

Por su lado Rodolfo Lenz (1910) dice de la calapurca: Guiso que se cuece con piedras calientes, etimología: del quechua callapurca (p. 161) y en Argentina se la define como una “sopa preparada con carne, mote y pan calentado con piedras puestas al rojo. Se sirve en las fiestas de Santiago y Santa Victoria” (Neves, 1973:94).

La calapurca actual es descrita por Lydia Flores⁵, migrante aymara en Arica, de esta forma:

...a la gente le gusta comer la calapurca en diferentes ocasiones, pero sobre todo a los curaditos en la mañana, cuando han trasnochado después de las fiestas. Es un plato contundente y llenador. La calapurca que yo conozco es la que viene con el mote pelado, viene con carne, que es lomo de alpaca.

⁴Hay una serie de prohibiciones como que los alimentos no entren en contacto con ciertos metales, o que algunos deban ser cocinados en determinado tipo de recipientes, incluso que no pueden ser vistos por temor a que se descompongan. Cada cultura posee su propia transmisión de prohibiciones a la hora de hacer “cocina”.

⁵Agradezco a Ana María Carrasco el contacto realizado para esta entrevista, así como a Verónica Vergara su participación en la misma.

Tiene que ser alpaca, porque le da un sabor rico, nosotros consumimos pura alpaca. A veces le echan pollo, si es para 20 personas se echa el pollo entero. Pero no puede faltar la carne de alpaca porque eso le da el sabor, la parte del lomo. Después se les tira papa, como cuando se prepara el picante, tiene que ser la papa molida, y ahí a eso se le echa ajo, cebolla, sal y cilantro. Después la gente le echa el ají a su gusto, un ají seco, locoto, que venden en el terminal, la gente aymara consume el puro locoto. A la calapurca le ponemos también un condimento que se llama sibarita⁶, es una cosa rojita, que tiene un poco de ají.

En otras partes la calapurca sólo se prepara con mote y carne. Pero, lo más importante es que se tiene que cocer con piedras, y tiene que ser piedra del río. Y lo hace cocer, por eso digo, la comida arriba (en el altiplano) queda rica por el sabor y también porque la gente usa la leña, la leña le da otro sabor a las comidas. La piedra le da otro sabor también. Uno tiene que calentar la piedra en el fuego, después que está caliente, que se pone blanca, eso se pesca y se echa dentro de la olla y eso le bota el sabor rico. La calapurca tiene que llevar piedrecitas, se prefiere las del río, pero yo creo que otras también sirven, pueden ser esas planitas. Hay que lavarlas bien no más. Cuando están bien calientes se echan a la olla. La piedra es la que le da sabor a la calapurca. Nosotros servimos el plato sin la piedra.

En Camiña, la calapurca lleva sólo maíz pelado, carne y la piedra. El ade-rezo que le hacen es con cebollita y ajo, luego de servir le echan cilantro para el sabor, papa también.

Observaciones realizadas⁷ en el poblado de Tarapacá, en la fiesta de San Lorenzo, nos muestran la preparación de la calapurca para ser consumida de madrugada por los danzantes y devotos. Grandes ollas de agua hirviendo reciben diversos tipos de carne desmenuzada, papas, mote, cebolla. Simultáneamente en el fogón se calientan las piedras, las cuales serán introducidas al plato hondo donde se ha vertido el guiso. La piedra en contacto con el estuoso caldo provoca un nuevo hervor y el plato es servido humeando a la mesa.

Ahora bien, ¿qué relación podemos tejer entre este guiso y la mitología andina? Acerquémonos a los relatos de origen⁸.

La tradición aymara cuenta que antes no había vida, ni tierra, ni agua, ni cielo, ni luna, ni sol, sólo existía un espacio donde se encontraba Apu Kollana Awqui (Señor, Padre divino). Cierta vez, este ser que ocupaba el espacio decidió crear las cosas. Tomó el infinito y juntándolo con un soplo originó

⁶Este condimento es peruano y hay dos clases, sibarita tuco y sibarita. El primero es usado para condimentar los tallarines.

⁷Esta información la he obtenido a través de un video filmado por Osvaldo Cádiz y de sus comunicaciones personales.

⁸Todos los relatos a los que hacemos referencia en este artículo se encuentran en Montecino, 2003.





el cielo azul. Después esputó al aire botando saliva en múltiples partículas que adquirieron la forma de estrellas y cometas. Más adelante reunió los gases y los amasó formando la tierra. Escupió sobre la tierra y se formaron los mares, los lagos y los ríos, y del suelo brotaron muchas plantas y árboles. En su paciente trabajo de creación Apu Kollana Awqui concibió a los animales: llamas, vicuñas, zorrinos pájaros, peces, y a todos les dio un dominio. Más tarde engendró a otro ser que estaría a cargo de lo que había creado: modeló en piedra una imagen como él y sopló poniendo agua dentro de la piedra, lo llamó jaque (hombre). Pasó el tiempo y para que jaque no estuviera solo extrajo la savia de las plantas más maravillosas y con ella amasó y modeló una imagen; sacó la costilla más pequeña al hombre y la metió dentro de la imagen: con un soplo creó a warmi (mujer). Les dijo al hombre y a la mujer que poblaran el altiplano, teniéndolo como el sitio más sagrado. Después Apu Kollana Awqui se dirigió a una montaña muy alta a continuar ordenando las costumbres y las maneras de vivir de los seres que había creado.

Otros sostienen que el ser creador del mundo fue *Achachila* (abuelo, antepasado) y que hubo un tiempo en el que el universo y sus habitantes moraban en la oscuridad, no había ni sol ni luna. Mucha de esta gente antigua se puso mala y Achachila se encolerizó con ellos. Los que eran buenos fueron sus mensajeros y advirtieron a los malos que el señor Achachila crearía el *sol* y la *luna* para quemar el mundo. Entonces pensaron que los astros saldrían por el oeste y comenzaron a construir casas de piedra de manera que jamás penetrara la luz del sol y para no ser quemados situaron las puertas hacia el este. Pero, cuando Achachila creó el sol y la luna, los hizo salir en esa dirección y por eso, la gente mala que tenía sus puertas en ese sentido cardinal, quedaron petrificadas dentro de sus habitaciones; los que fueron sorprendidos en la superficie de la tierra apenas pudieron llegar a sus Moradas.

Otros afirman que *Wiracocha* es el creador de la naturaleza. Nacido del lago Titicaca, origina el cielo y la tierra y a los humanos, dejándoles también un jefe para que los gobierne. Luego se sumergió de nuevo en las aguas; pero la gente le desobedeció y emergió otra vez del lago. Se dirigió a Tiwanaku, donde convirtió a esa humanidad en piedra. Después modeló a unos nuevos humanos con arcilla pintándoles trajes diferentes, les dio vida y lenguajes diversos. Unos salieron de cuevas, otros de montañas, multiplicándose; mas el primogénito de cada uno de estos distintos grupos continuó existiendo en forma de montaña, de peña o de distintos animales.

En otros relatos Wiracocha habría engendrado primero un mundo oscuro, el cielo y la tierra, y luego una raza de gigantes. Estos desobedecieron su mandato de vivir en paz y adorarlo, por lo que los transformó en piedra y les mandó un diluvio. Después creó a otros humanos, pero decidió engendrar un mundo más perfecto prodigando la claridad.

Por último es interesante señalar que los aymaras llaman apacheta a un conjunto de piedras que constituye un espacio sagrado al cual hay que retri-

buir en rezos u ofrendas. También hay piedras sagradas (wak'a qala) que están imbuidas del poder de las *huacas* –espíritus protectores cuya fuerza está en determinadas rocas– y otras con la cintura angostada formada por el rayo que son consideradas igualmente sacras.

Una lectura de estos relatos desde la óptica de la cocina pone en evidencia los contenidos “culinarios” de la creación y tiende un puente para una analogía entre la alquimia de los platos y la alquimia de los orígenes. Así Apu kollanta utiliza el aire, los escupos (el líquido, el agua) y el amasado para crear el cielo, los cometas y los primeros humanos. La piedra le servirá de materia para gestar al hombre y lo acuoso (la savia) para las mujeres. En la versión de Achachila (el antepasado) la humanidad vive en las tinieblas y para protegerse del sol y la luna construye casas de piedra. El sol y la luna queman (cocinan) a los antiguos humanos, los cuales se convierten en peñas y rocas. En las vertientes que colocan a Wiracocha como creador se le asocia al agua y a la transformación de los primeros seres humanos en piedra.

De este modo, el mundo de lo pétreo conserva en su semántica la transmutación creadora, la evocación de los primeros gestos para un devenir de lo humano en cultura: luego de lo quemado aparece una humanidad creada de barro (el agua y la tierra); pero de manera muy clara son los antepasados, los ancestros, los que se han “fijado” en el duro universo de la piedra, los que permanecen en ese reino imperecedero. De allí que guijarros, pedernales y lascas, así como las montañas son las abuelas y abuelos que perviven recordando insistentemente los orígenes.

La calapurca, entonces, podría ser leída al interior de un “imaginario de la incorporación” como una comida en la que subyace una contaminación positiva. Son las cualidades positivas de los(as) antepasados(as) las que acompañan la preparación del plato, las piedras (los(as) abuelos(as)) terminan con la cocción y dan “sabor”. Es decir, simbólicamente aquellos que el fuego (el sol y la luna) quemó (en otras palabras: dejó incomibles) y convirtió en piedras, son la combustión (la energía) necesaria para hacer el guiso comestible. Así las víctimas antiguas comparecen para trazar de nuevo una memoria; en las piedras calientes de la calapurca están ellas incorporadas, rozadas por un endocanibalismo, acariciadas por el recuerdo, convertidas en comburente y aderezo. No es extraño entonces que se piense que este guiso es especial para animar el cuerpo luego de un día y una noche bailando, cantando y bebiendo. El contexto ritual de su ingestión sugiere que desde muy antiguo el mundo andino rememora sus orígenes, la fallida cocción de los primeros humanos, pero también su importancia, su papel en la preparación culinaria perfecta, cultural, de los que ahora moran la tierra.

Así podríamos pensar que usar estas piedras calientes dentro del caldo hirviente de la calapurca es un modo de actualizar el nexo sagrado con los(as) antepasados(as). La permanencia de esta costumbre culinaria nos habla de una relación positiva con lo pétreo en tanto se lo entiende dotado de conno-



taciones benévolas. Esto podría ser un elemento –por cierto entre muchos otros– que explica el uso de guijarros incandescentes para concluir la cocción de este plato.

Por último, la estética de la calapurca conjuga también trozos claves del universo andino y del mestizaje: el maíz (mote); la carne de auquénido (preferentemente alpaca), papa y aji (locoto); a veces mezclado con productos hispanos como el pollo, cebolla, ajo, cilantro y el aderezo peruano sibarita. Ese conjunto desmenuzado de carnes, verduras y cereales es una suerte de síntesis de la historia aymara, de su pasado precolombino, colonial y actual que nada en un caldo –tal vez símbolo del agua necesaria para la reproducción de la vida en valles y altiplano– coronado por una piedra al rojo vivo, por un elemento de la naturaleza (es lo único que no se “cultiva” ni domestica del plato), que sin embargo es “cultural” en la medida que representa los espíritus nunca desaparecidos de los primeros y fallidos seres humanos.

EL CURANTO

El curanto es una antigua forma de cocinar alimentos utilizada por muchos pueblos, entre ellos los polinésicos. Se le conoce bajo el nombre de “horno de piedra”. En Chile es frecuente en el sur, dentro de la tradición chilota y en Isla de Pascua entre los rapanui.

Veamos el universo chilote. Curantear significa:

Participar en la comilona del curanto. Cocinar alimentos mediante piedras calientes (mariscos u algas).

Curanto: cocimiento de mariscos, otras carnes, panes de papa y legumbres a base de vapor. Se prepara un hoyo, de uno o más metros de diámetro, el cual es relleno con bolones, sobre los cuales se hace fuego hasta que las piedras queden al rojo. Se despeja de tizones y sobre esa base de calor se vierten los alimentos, los que son cubiertos con hojas, especialmente de pangue y lonas o tepes como cubierta, evitando que se escape el vapor. La cocción dura aproximadamente una hora y los alimentos se consumen en el mismo sitio. Su etimología: cura, piedra; antú, sol, calor.

Pulmay es el curanto en olla (Cárdenas, 1996).

Lenz por su lado nos informa:

Curanto, preparación primitiva de mariscos i algas marinas, conservada en Chiloé, Llanquihue, Valdivia i Arauco, cociéndolos en hoyos con piedras caldeadas, tapados con hojas de pangue i champas. Su etimología es mapuche, de curantu, pedregal y curatun, apedrear. La idea antigua es “lo que se prepara con muchas piedras” (Lenz, 1910:229).

A diferencia de la calapurca, las piedras son usadas como una fuente de cocción que no roza los alimentos, sino que está en la base del “horno” de tierra. Los productos son dispuestos por capas, las cuales a su vez están separadas por grandes hojas de plantas o lonas. En el curanto chilote se reúne gran parte de las sustancias utilizadas en la zona, las de tierra y mar: carnes de vacuno, de ave, mariscos, milkaos y chapaleles confeccionados con papa.

¿Qué imaginario mítico ligado a lo pétreo puebla la tradición chilota? Sin duda ella comparte muchos rasgos con la mapuche –la cual veremos más adelante–, pero posee dos relatos propios: las piedras capucas y las piedras piriman.

Las primeras son llamadas también copucas, cupucas o quepucas. Se trata de piedras calizas, extraídas del cerro Chepu, en Chiloé. Poseen la forma de macho y hembra y se frotan en ritos mágicos para lograr la fertilidad de los campos, especialmente sobre las semillas de papas. Se piensa que tienen la *virtud* de hacer fructíferas las simientes si antes de sembrarlas se les espolvorea con el polvo del frotamiento de las capucas. Son utilizadas por chamanes o por personas con poderes menores como los “curiosos”, con el fin de abonar los terrenos. Después de frotarlas sobre las semillas, las capucas son guardadas con mucho cuidado y respeto. Cuando la sementera empieza a dar sus frutos, se sacan las piedras y se le ofrendan las flores de las plantas germinadas, las que deben ser quemadas antes de la salida del sol.

Otros sostienen que las piedras son “sepultadas” en la tierra luego de frotadas, y que si son usadas por alguien que no tiene conocimientos puede afectar negativamente la calidad de la tierra.

Por su lado, un antiguo romance dice:

Ya cocida está la carne
El pan ya cocido está
Las cupucas están ávidas
de comer si se les da
La chicha está aún tapada
¿qué hace esa buena mujer?
Las cupucas quieren chicha
tienen ganas de beber
¡Es avara esta mujer!
Es como esos mezquinos ricos
Qué a nadie dan de comer
¡Tiene corazón de risco!
(Cañas, 1911:243, 263).

Se cree que las capucas poseen la cualidad de fertilización desde que el cacique Huimanoa desafió a la divinidad *Sol* (Antü). Huimanoa era el jefe (lonko) de los principales pueblos del archipiélago que estaban sufriendo





Preparación de un curanto en Chiloé.

de hambre porque el sol se negaba a iluminar la tierra. Los ancianos decidieron expulsar al cacique porque no lograba cambiar este destino. Huimano se alejó por cerros y playas hasta que se durmió. Soñó con el Sol que le decía: “Por más que caminos no encontrarás alimento para tu pueblo, me has ofendido porque no me has dado tributo. Regresa y busca con los tuyos las piedras capucas, macho y hembra, cuando las encuentres yo apareceré en el horizonte al amanecer, toma una en cada mano, frótalas con fuerza por los sembrados, así tendrán abundante cosecha”. El cacique Huimano obedeció los mandatos del Sol, pero éste no apareció como lo había prometido. Enojado subió al cerro más alto para desafiarlo. En la cima lo vio aparecer y tomando las capucas en cada mano le gritó: “Dios Sol, ¿por qué te has burlado de nosotros? ¡Te reto a luchar si te transformas en un ser humano y como duelo te arrojo tus capucas!”. Las capucas chocaron entre sí y se hicieron polvo, elevando nubes, cayendo sobre los bosques, las islas, cubriendo todo el archipiélago. Luego hubo un ruido ensordecedor que hizo temblar la tierra y de inmediato los rayos del sol iluminaron todas las ínsulas. El cerro más alto quedó con el nombre de Huimano.

Se dice también que la elaboración de las piedras capucas se realiza en el *Cerro Huimano*, en el cual hay un orificio que culmina en un molino. Por el orificio se deja caer una calavera, la cual es triturada por la piedra del molino que gira con una rapidez asombrosa. De inmediato, por otro agujero del cerro comienza a salir el polvo de los huesos de la calavera. A ese polvo se le agrega un líquido y se forma una masa que, cocida en el rescoldo, formará la capuca; dependiendo del sexo de la calavera será macho o hembra (Cárdenas, 1996).

Por otro lado, están las piedras piriman o millahuillin, se trata de dos piedras imanes de color negruzco, que representan a un macho y a una hembra, siendo la primera más alargada. Estas piedras son colocadas en los campos de los vecinos a los que se les quiere hacer un *mal* tornando improductivos sus terrenos y llamando la abundancia de los propios. Las piedras se mantienen en el estiércol de los animales de los vecinos para que causen el daño, y en flores de papa en los personales para atraer la prosperidad. Hay piedras pirimanes para las siembras, la casa y las personas. En este último caso atraen el éxito en los negocios y en el amor; deben ser llevadas en un bolsillo y no pueden ser vistas por ojos extraños. Otros sostienen que las tres clases de piedras piriman son de ganado, de comida y de dinero, guardándose la primera en las casas, la segunda en los sembrados y la tercera en el bolsillo.

En estos relatos apreciamos que las piedras poseen una clara connotación de fecundidad, por un lado porque representan lo femenino y lo masculino y por el otro porque de su “frotación” emerge la fertilidad de los campos, sobre todo de papas. Recordemos que en Chiloé existe una increíble variedad de estos túberculos, los que han sido desde tiempos remotos parte inseparable de la dieta de esta zona. De este modo, lo pétreo se liga

muy estrechamente a la comida⁹. Pensemos que en la narración sobre el cacique Huimano la isla está en tinieblas y arrecia el hambre porque el sol se niega a alumbrar. Sólo mediante la fricción de las capucas se logra fertilizar la tierra y que el astro retorne.

A su vez, la versión que indica que las piedras capucas son “fabricadas”, realiza una analogía entre la producción de “harina”, el amasado y el cocido del pan al rescoldo. Sólo que, en este caso, la materia prima no es un cereal sino los huesos de una calavera de cuya molienda, amasado y cocido emergen las piedras. Así, las capucas no tendrían un “origen” simplemente natural, sino que son “molidas” y “cocidas” al interior de un cerro, es decir son “amasadas” culturalmente por alguien, que podríamos pensar es el propio “Dios-Sol”.

La narración sobre las piedras pirimanes, o millahuillin (milla: oro y posiblemente willin: arca de coligües para almacenar papas, Augusta, 1991), por su parte, nos acerca a un pensamiento donde lo pétreo oscila entre el bien y el mal, es decir puede estar asociado a lo negativo y a lo positivo. Su manipulación posibilita la abundancia de siembras y comidas para unos y la escasez para otros. Si las capucas irrefutablemente constituyen un elemento de feracidad para todos (recordemos que es el pueblo de la isla el que se favorece con su frotación), las pirimanes hacen intervenir la noción de una propiedad maligna a los gujarros, y a un uso que exalta el beneficio individual por sobre el colectivo.

Conjeturamos que tanto capucas como pirimanes se podrían relacionar con el modo de utilizar las piedras en el curanto. En primer lugar se trata de un hoyo –es decir de la inversión de un cerro– donde las piedras son transformadas en combustible por medio del fuego. En el “horno” así fabricado comparece una imagen de la abundancia y de la superposición del mar y de la tierra, sin embargo los productos no se tocan ni entre ellos ni con las piedras. El final de estos diversos estratos alimenticios es coronado por milcaos y chapaleles¹⁰, suertes de panes amasados de papas. Los túberculos, que el polvo de la frotación de las capucas hacen germinar, son colocados así muy lejos de las piedras calientes y muy cerca de la tierra. Recordemos que las capucas son enterradas luego del ritual, es decir están bajo la tierra como las piedras del curanto y que son desenterradas cuando las flores de las papas se asoman. También que estas flores son ofrendadas a las piedras y quemadas antes de la salida del sol.

⁹Es interesante señalar que en el mundo andino, sobre todo entre los aymaras de la zona boliviana, las papas están asociadas simbólicamente a las piedras, en la medida que se piensa que estos túberculos se originaron cuando el cóndor puso sus huevos en la tierra y se transformaron en piedras, las cuales posteriormente mutaron en papas (Arnold y Yapita, 1996).

¹⁰El milcao ha sido definido como “... un guiso de papas ralladas o machacadas con manteca, i en Chiloé, con chicharrones, cuya preparación i cocimiento varía según la rejión; a veces se cuece en agua (Chiloé, Ñuble) o se frié en sartén como panqueque (Chiloé, Arauco). Se cuece en horno o en rescoldo como pan y también se prepara en curanto” (Lenz, 1910:498).

Podríamos decir que el curanto se cocina hacia el interior de la tierra, en las tinieblas, en la oscuridad, en un vapor provocado por las piedras calientes (¿frotadas, incendiadas por el calor de la cópula entre un hombre y una mujer o entre las fuerzas femeninas y masculinas que movilizan a la naturaleza y a la cultura?). Cuando los productos de la papa (milcao y chapalele) están a punto, se destapa el “recipiente” de tierra y el preparado puede ser consumido. Así podemos encontrar vasos comunicantes entre las capucas y esta forma culinaria. El curanto es una suerte de síntesis de la fertilidad de la tierra y del mar. Enfatizamos también que como señaláramos curanto deriva de cura: piedra y antü: sol. Los relatos sobre las capucas y pirimanes como hemos visto se desplazan entre el sol y las piedras, y dan cuenta de una preocupación por el hambre, la fertilidad y la cocina.

En este sentido, en el romance que citamos recordemos que las piedras capucas tienen hambre y quieren comer la carne cocida, el pan cocido y la chicha. Se clama así por compartir (repartir) lo cocinado y se recuerda que sólo los “ricos” son mezquinos. De esta manera, es preciso ofrendarles comida como modo de retribuir su valiosa contribución a la feracidad, pues ellas son el reverso de la mezquindad de los ricos. Quizás podríamos leer que el curanto, con su prodigalidad, comporte una suerte de ofrenda simbólica a la fertilidad de las piedras y a la comensalidad necesaria para la reproducción del orden social.

Es importante retener, eso sí, que en el curanto los productos de la tierra y el mar deben estar dentro de un orden, en peldaños, no en mezclas (como la calapurca donde todo se roza, se junta, se mestiza), en estratos definidos. Pero, sobre todo, a diferencia del guiso aymara, las piedras no pueden tocar el alimento. Se debe guardar una distancia, el “sabor” no está en la piedra sino en el caldo que chorrea de todo el universo oceánico y terrenal.

Pensamos que esto puede estar relacionado con la tradición mapuche en la cual las piedras están cerca de las fuerzas malignas. Las piedras pirimanes ya nos daban una noción de ello. Por eso, dentro del imaginario de la incorporación, la proximidad de lo que se come, en este caso, al no poseer connotaciones benéficas derivaría en una contaminación negativa, es decir en un peligro para la integridad de quien lo ingiere. Así en el curanto se guarda una importante distancia entre el alimento y la piedra, evitando así el roce con su parte “maldita”.

DIGRESIÓN: LOS MAPUCHES Y LAS PIEDRAS

Recorramos brevemente algunos relatos de este pueblo ligados al universo de lo pétreo, pero antes digamos algo sobre la relación entre comida y piedras. Solamente conocemos dos modos en que los guijarros se ligan a la alimentación. Es el caso del pebre (o trapi) y del catuto o “pan de piedra”. En



ambos se trata del uso de la piedra como mortero y recipiente, o como molino respectivamente. Es interesante señalar que de ningún modo se utilizan pedernales calientes, y que ambas preparaciones son “crudas”.

Para el pebre o trapí (“cosa picante”, thapi, ají; Lenz, 1910:734) se utiliza un mortero de una piedra redonda en el cual se muele ají con sal y agua caliente, agregándole a veces aceite, vinagre o limón, cebolla, ajo y cilantro. Estos últimos ingredientes son incorporados sólo cuando se dispone de ellos. El trapí acompaña casi todas las comidas mapuches y es servido en el mismo mortero.

El “pan de piedra” o catuto, por su lado, consiste en trigo cocido y machacado en la piedra, se amasa como una suerte de lulo y se ingiere frío.

¿Cómo relacionan míticamente los mapuches las piedras? Si atendemos a algunos relatos podemos apreciar que en cuanto a los orígenes se piensa que al principio sólo había aire y su dueño era un espíritu poderoso que vivía con otros espíritus. Algunos le disputaron su dominio y dijeron: “Nosotros mandaremos ahora porque somos muchos y él está solo”. El más poderoso se enojó, reunió a los espíritus buenos que quedaban y apresó a los malos. El dueño de los aires pataleaba y de rabia lanzaba fuego por sus ojos. Entonces él y los demás espíritus buenos escupieron a los malos y sus cuerpos se transformaron en piedras. El dueño las pisó y por la pesantez cayeron, el aire se abrió y los espíritus se deslizaron rompiendo la bola que era la tierra. Se desparramaron los espíritus de piedra y se convirtieron en montañas. Los que no habían sido alcanzados por los esputos eran de fuego vivo y quedaron atrapados entre los de piedra. Como no podían escapar, peleaban entre ellos intentando salir. Al ser ígneos sus cuerpos, a veces reventaban y producían el humo, el fuego y el ruido de las montañas. Se piensa que aún esos espíritus malos continúan prisioneros. Pero el dueño del aire dejó escapar entre las cenizas y el humo a otros espíritus menos malos que permanecieron colgados y en las noches brillan como luces por la incandescencia de sus cuerpos: son las estrellas.

Los espíritus lloraron muchos días y noches y sus lágrimas cayeron sobre las montañas, arrastrando las cenizas y las piedras y se formaron los ríos y los mares. Los espíritus malos que quedaron dentro de las montañas son los *pillanes* que hacen reventar los volcanes.

También se piensa que los peñascos, las rocas y las piedras pueden poseer en su interior el espíritu de los *antepasados*, que por efectos del *diluvio* se convirtieron en esos elementos. Recordemos que en el mito de Kai Kai y Ten Ten, que narra la lucha entre la culebra Kai Kai que hace subir las aguas y Ten Ten que hace subir los cerros, la inundación provocó el que muchos mapuches perecieran ahogados y se convirtieran en piedras.

Algunos señalan que no es bueno recoger piedras, puesto que si no se sabe su origen, pueden atraer el fracaso. Hay piedras buenas y malas. Las malas brillan como vidrios y dan luz, llamando la atención, tentando a to-

marlas. Se dice que en la *cordillera* hay una “crianza” de estas piedras que son también *cherruve* o espíritus comandados por las fuerzas malignas.

De este modo las piedras son morada de fuerzas positivas y negativas y son múltiples los relatos de piedras “encantadas” y “milagrosas”, como por ejemplo en las cercanías del lago Calafquén donde se emplaza la piedra *Guanecura*, que se piensa posee “*virtud*”. Cuando se realizan los *nguillatunes*, al inicio de la ceremonia la *machi* (chamana) con su kultrún (tambor) la saluda, luego lo hacen los caciques o lonkos. Se dice que la machi hace nacer la luz de cada hueco de la piedra. La “virtud” de esta piedra, en el pasado, fue precisamente ser como una *estrella* que puede dar luces, en invierno y en verano.

Vemos así que entre los mapuches las piedras poseen por una parte un componente negativo: representan a las fuerzas malignas de la creación que se convirtieron en piedras al ser escupidas (bañadas de líquido) por el espíritu bueno. Transmutadas bajan a la tierra y forman las montañas y volcanes, los que hierven y chisporrotean por quedar los espíritus malos prisioneros en esas duras formas. Pero, también en piedras se convirtieron los primeros mapuches que habitaron la tierra, por efecto del agua que trajo la serpiente Kai Kai. Entonces representan a los antepasados y en esa calidad se les venera (es el caso de Huenteao entre los huilliches y de la Piedra Santa entre otras) y se les teme.

Pensamos que el sentido de las piedras entre los mapuches incide en su uso culinario. Es claro que el manejo de las piedras calientes puede atraer de inmediato a los espíritus negativos, de hecho ellos están signados por salir de los volcanes como lava hirviente. Por otra parte, al ser antepasados tutelares son negativos y positivos. No se admite entonces el “endocanibalismo” y la apropiación negativa es superada por la idea de la contaminación negativa.

El trapí, especulamos¹¹, puede ser consumido y estar en contacto con la piedra puesto que posee cualidades de contra. Justamente la sal y el ají (también el ajo) son utilizados para contrarrestar las acciones de los kalku (brujos) o de los pájaros chonchones o tue tue en los que se mutan para volar por las noches. De esta manera, el ají es inmune a los efectos nocivos que pudieran tener los espíritus que podrían habitar el mortero y de ese modo no comporta peligro el consumirlo dentro de un recipiente pétreo.

Por su lado, en el catuto –traducido como “pan de piedra” que se prepara con el trigo ya cocido– la piedra sólo tiene como función su molienda. Es interesante notar que este “pan de piedra” en muy pocas ocasiones es “horneado” o puesto en contacto con el fuego, quizás porque metafóricamente opere como un alimento que representa a los ancestros, es decir den-

¹¹Esta idea nació de una conversación con el arqueólogo Diego Artigas.



tro del imaginario de la incorporación, un alimento que puede ser ingerido sin peligro de una contaminación negativa (endocanibalismo). El catuto puede ser leído, desde esta perspectiva, como una sublimación de la negatividad de las piedras, al ser el mismo un “pan de piedra” en sentido figurado.

Como corolario: podríamos decir que en aquellas sociedades en cuya cosmovisión las piedras poseen una valoración positiva encontraremos su uso en la cocina sin temor a una contaminación negativa (calapurca); por el contrario en aquellas donde aparecen de manera ambivalente, su uso culinario busca las distancias apropiadas (trapi y curanto).

Por otra parte, la cocina con piedras en el mundo aymara y mapuche-chilote aparece como un cronotopo, una experiencia que a la vez que guarda la memoria, activa el imaginario otorgando un gran sentido a estas preparaciones, casi siempre asociadas a ocasiones rituales y festivas donde se pone en juego la alteridad y las identidades locales. La calapurca y el curanto son formas culinarias de data muy antigua, posiblemente precolombinas, por lo cual su actual consumo está revestido de múltiples sentidos que el cuerpo y el recuerdo suturan. Los sonidos de esas piedras que se calientan, sus estallidos, constituyen viejos ecos de las cocinas chilenas, entendiendo éstas como el engarce de muchas tradiciones culinarias, y donde lo indígena tiene un peso crucial aunque no reconocido.

Entonces, esas piedras que parecen mudas, “... de tener el corazón más cargado de pasión que sea dable y que por no despertar su almendra vertiginosa, sólo por eso no se mueven” (Mistral, “Segundo Elogio de las Piedras”), son capaces de mostrarnos que su dura consistencia es también larga duración en nuestro imaginario cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Augusta, fray Félix José de. 1991. *Diccionario araucano-español y español-araucano*. Temuco, Editorial Kushe. 2^{da} edición.
- Arnold, Denise y Yapita, Juan de Dios. 1996. *Madre melliza y sus crías. Ispall mama wawampi. Antología de la papa*, Bolivia, Hisbol.
- Bertonio, Ludovico. 1984. *Diccionario de la lengua aymara*. Bolivia, Ediciones Ceres.
- Biedermann, Hans. 1993. *Diccionario de símbolos*. Bolivia, Paidós.
- Cañas, Alejandro. 1911. “Estudio de la lengua veliche”, en *Trabajos del Cuarto Congreso Científico, 1^{er} Panamericano*. Barcelona, Imprenta, Litografía y Encuadernación.
- Cárdenas, Renato. 1996. *Chiloé. Diccionario de la lengua y la cultura*. Chiloé, Chile.
- Del Valle, Teresa. 1999. “Una aproximación a la noción de cronotopo en antropología”, en *Revista de la Universidad del País Vasco*.
- Lenz, Rodolfo. 1910. *Diccionario etimológico*. Santiago, Universidad de Chile, Seminario Filológico Hispano, 1^a edición.

- Levi-Strauss, Claude. 1995. *Antropología estructural*. Barcelona. Paidós.
- Levi-Strauss, Claude. 1968. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México. Fondo de Cultura Económica.
- Montecino, Sonia. 2003. *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Santiago, Editorial Sudamericana.
- Poulain, Jean Pierre. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. París, Presses Universitaires de France.

