

A partir de la experiencia de vida de Carmen Caripan Catricura y su quehacer en la cocina mapuche desde Traitraico a Santiago, se realiza una muestra transdisciplinaria que busca transmitir en distintos soportes su historia y labor como mujer mapuche portadora de una tradición culinaria.

A través de lo transmitido a nuestro equipo de trabajo, se construyó una muestra en que se conjuga la fotografía, el video e instalación participativa, en la que Carmen Caripan hace una invitación a sumergirse en la cocina como experiencia, dando cuenta del ejercicio de resistencia y mecanismo de expresión que se vinculan a este quehacer en el espacio urbano.

Un trabajo de investigación y registro de más de un año ha permitido comprender cómo la comida se relaciona con distintas instancias tradicionales mapuche, de memoria personal y colectiva. De esta manera, es una invitación a que el espectador pueda conocer diversas preparaciones específicas de espacios ceremoniales, como también en aspectos cotidianos y de un acto de enseñanza transmitida generacionalmente.

Se optó por una muestra transdisciplinaria porque la cocina envuelve diferentes sentidos. Involucra el cuerpo y los cuerpos de manera participativa produciendo una evocación en torno a los olores y texturas de los elementos que se presentan en la exposición.

De esta manera, se emplaza en el espacio de exhibición de la Biblioteca del GAM, diferentes extractos del testimonio de Carmen Caripan, su transitar entre campo y ciudad, dando cuenta de aquellos matices que vuelven difusas las fronteras entre ambos espacios y que finalmente se conjugan en una cocina que emerge en la ciudad combinando ese recorrido.

Los textos fueron escritos a mano con carboncillo en telas, como un ejercicio de evidenciar una memoria que se hace presente desde la cocina, pero como metáfora misma desde el carboncillo que se quema en el fogón y se torna difusa en las memorias cotidianas. Junto con los extractos de *nūtram* expuestos en las paredes de la galería, se ubica una televisión que muestra 3 cápsulas audiovisuales sobre el quehacer culinario de Carmen Caripan, parte de su biografía y algunas de las preparaciones que realiza en ese camino y recorrido de ida y vuelta entre Santiago y Traitraico.

Entendemos que estas experiencias también son procesos de creación que se encuentran íntimamente conectados con espacios de memorias y relatos que trascienden la preparación de los platos, porque vinculan un pasado comunitario con su proceso diaspórico en la ciudad. De esta manera los textos escritos en la muestra son aquellos relatos -que si bien surgen al momento de realizar las preparaciones- pertenecen al espacio de la memoria familiar, cotidiana, para intentar dibujar a partir del texto, un mapa subjetivo que vincula

las preparaciones culinarias con la memoria colectivas e identitarias, y de esta manera evidenciar sus lógicas creativas y generadoras de conocimiento.

Los espacios escénicos que se conforman en la muestra, intentan acercarse de una manera performática a los espectadores, al desarrollar una instalación que da cuenta del *kütral* (fogón) junto con la disposición en una mesa central con los instrumentos con que Carmen Caripan realiza sus preparaciones tradicionales, en donde los espectadores pueden acercarse a oler los ingredientes y palpar los utensilios que ella usa en su cocina diariamente. De esta manera, los espacios dispuestos en la exhibición serán ocupados durante el cierre de la exposición por Carmen Caripan despidiendo el tiempo de la muestra con un acto de transferencia viva, al compartir sus preparaciones con el público asistente.

El objetivo de las tres cápsulas audiovisuales exhibidas en una televisión central, dan cuenta del contexto íntimo y familiar así también como la idea del viaje culinario, para experimentar esos paisajes gastronómicos alojados en la memoria y que han sido trasladados a la ciudad. Junto con la TV, en una mesa contigua se apoya ese viaje junto con un álbum familiar, que constituye otro espacio de comunicación que evoca un espacio cálido, donde el espectador puede relacionarse con esas vivencias en un espacio familiar.

Esta muestra busca que los diferentes elementos de la muestra no estén colocados de una manera taxonómica, ni museal, sino que intentan replicar un relato oral de Carmen Caripán, incluso onírico, aportando a la idea de la conformación de estos espacios subjetivos de identidad que se vinculan con una comunidad lejana, que se hace presente a través de los sabores, colores y olores de la cocina mapuche.

Nuestra propuesta apela a generar reflexión en torno a las prácticas culturales mapuche vigentes en la actualidad, entendiendo que son estas las que posibilitan la permanencia de nuestro pueblo y su memoria. La cocina, entendida como una práctica cultural, vuelve al presente aquello que ha permanecido alojado en el cuerpo y los recuerdos, de este modo, queremos dar cuenta de que la cocina y los alimentos mapuche, conforman un elemento importante de ser mapuche actualmente. Cabe señalar que todo el trabajo fue seguido y revisado por Carmen Caripan, quien incluso dispuso algunos elementos que ella misma escogió desde su casa para que fueran presentados en la galería, así misma ella vio previamente las cápsulas audiovisuales junto a su familia.

Equipo de investigación Mapunyael Warriá Meu: Margarita Ortiz Caripan, Cristian Vargas Paillahueque, Magdalena Carrasco Oviedo y Alicia Ibáñez Flores.

Este proyecto se tituló Kütral ñi tukulpan (Memorias del fogón). El tránsito culinario de Traitraico a Santiago de Carmen Caripan Catricura. Folio 412889, Fondart Regional, Línea Pueblos Originarios, 2017. Próximamente estará disponible un sitio web donde podrá apreciar las cápsulas audiovisuales y contaremos con un libro en torno a las memorias culinarias de Carmen Caripan y ensayos críticos sobre cocina mapuche, cuya fecha de lanzamiento será anunciada oportunamente.

La muestra está abierta al público desde el 20 de abril y permanecerá hasta al 03 de mayo, día en que se llevará una ceremonia de cierre de exhibición donde se terminará de activar la instalación.

Horario:

Martes a Viernes de 09:00 a 19:00 hrs

Sábado de 11:00 a 19:00 hrs.

Domingo, lunes y feriados cerrado.

Gran cierre el 03 de mayo a las 19:00 hrs.



- Fa<https://www.facebook.com/Comunidad-de-Historia-Mapuche-336188696572767/ceb>ook
- Twit<https://twitter.com/CHMapucheter>

- Fa<https://www.facebook.com/Comunidad-de-Historia-Mapuche-336188696572767/>cebook
- Twit<https://twitter.com/CHMapucheter>