

LA SANGRE EN LAS CREENCIAS Y COSTUMBRES ARAUCANAS

por el prof. HUGO GUNCKEL

Presidente de la Academia Chilena de Ciencias Naturales

Blut ist ein ganz besonderer Saft

(Mefistóteles en Faust de Goethe)

“Grande fue el rol que desempeñó (y aún desempeña) la sangre en las creencias y costumbres de los antiguos araucanos”, escribe el Dr. A. Oyarzún en un interesante estudio sobre este tema, y afirma además que la sangre “figuró en las plegarias, bautismos, juramentos, fiestas, comidas, medicina, higiene y sacrificios”¹ de los aborígenes mapuches.

En la presente comunicación deseo presentar algunos curiosos antecedentes y hechos poco conocidos relacionados con algunas comidas típicas araucanas que ellos preparan, desde muchos años, a base de *sangre fresca* o ciertas *visceras crudas*; procedimientos culinarios que a su vez tienen muchísima semejanza con la “antropofagia” de los primitivos mapuches en los sacrificios ceremoniales de prisioneros de guerra, dedicados a *ngechen*, el dios creador.

Aunque hasta ahora ambos hechos no han sido considerados en conjunto, creo que debe existir cierto origen común, muy remoto, entre ellos, basado en una primitiva religión totémica.

Las personas que han tenido la suerte de visitar el sur de Chile y han pasado una temporada en la Araucanía, sin duda han debido probar algunas de las comidas mapuches típicas de aquella región.

Varias comidas se preparan aun, de acuerdo con antiguas costumbres netamente araucanas, en las que la sangre constituye el principal ingrediente alimenticio: guisos comunes hoy día no sólo en los campos, sino también en la población de las provincias del sur, son muy estimados tanto por los mapuches como por los “huincas”, no mapuches.

Me refiero en este trabajo a tres maneras distintas de utilizar sangre fresca, principalmente de cordero: el *apol*, el *ñachi* y el *ricol*; además del *caritun* o arte de comer vísceras crudas sin previa preparación.

Una de las descripciones más antiguas que se conocen de estos guisos la debemos al capitán argentino don Juan Antonio Hernández que en 1770 luchó a las órdenes del comandante don Manuel de Pinazo

¹Aureliano Oyarzún, *La Sangre en las creencias y costumbres de los antiguos araucanos*. Publicaciones del Museo de Etnología y Antropología de Chile. Año 1 (2-3): 51. Santiago de Chile, 1917.

contra algunas tribus de tehuelches de la Pampa argentina. En su *Diario*, Hernández describe una de las maneras de preparar la comida entre los tehuelches a base de venado que una vez boleado, “le agarran de las piernas y le dan contra el suelo un golpe, y dándole un puñetazo en cada costillar, lo degüellan, no permitiendo que les salga sangre alguna, sino que se le vaya introduciendo toda por el garguero, y medio vivo lo abren por entre las piernas, cosa que quepa la mano, y echándole fuera todas las tripas, sacan la asadura entera y se la comen como si estuviera bien guisada, sorbiéndose el cuajo, como si fuera un pocillo de chocolate”².

Según esta narración, los indígenas de la Pampa —a fines del siglo XVIII—, comían crudas las vísceras del animal (en este caso de un venado) al que además le comían, “como si fuera un pocillo de chocolate”, la sangre coagulada y aún caliente.

Lo mismo afirma, a principios del siglo pasado don Luis de la Cruz que en una expedición, iniciada en la ciudad chilena de Concepción el 10 de marzo de 1806, atravesó la cordillera andina por el boquete de Antuco, continuó viaje a través de la Pampa, llegando a Buenos Aires a fines de agosto (pocos días después que esta ciudad era reconquistada del poder de los ingleses) y regresó meses después a Concepción, pasando por Mendoza y Santiago de Chile. En su *Diario o Informe*, publicado años más tarde por don Pedro de Angelis, encontramos referencias acerca de la manera de comer de los indígenas de la Pampa. Así, dice en una parte que “cuando la res es tierna, la degüellan, levantándola por las manos. Luego le amarran el gollete, para que retroceda la sangre a las entrañas: dejan pasar un rato, la abren, y sacan sobre caliente los hígados y el corazón hinchado con grandes pedazos de sangre, y en el momento se lo comen, ponderando su delicadeza: esta muerte la llaman *ñachi*”³.

²J. A. Hernández, *Diario que el capitán D. Juan Antonio Hernández ha hecho de la expedición contra los indios Teguelches, en el gobierno del señor D. Juan José de Vértiz, Gobernador y Capitán General de estas Provincias del Río de la Plata en 1º de octubre de 1770*, en P. de Angelis, Colección de obras y documentos relativos a la Historia antigua y moderna de las provincias de La Plata. v: 58. Buenos Aires, 1837.

³Luis de la Cruz, *Descripción de la naturaleza de los terrenos que se comprenden en los Andes poseídos por los pegüenches; y los demás espacios hasta el río de Chadileubu*, en P. de Angelis, Colección de obras y documentos... 1: 63. Buenos Aires, 1836.

Años más tarde, un distinguido explorador chileno, don Guillermo Cox Bustillos, durante sus viajes por la Patagonia chilena y argentina, especialmente en la Cordillera de Nahuelhuapi, tuvo ocasión de observar y de hacer interesantes anotaciones relativas a los indígenas de aquella región.

Describe, así, la manera de preparar comida en base a un choique⁴. "Un indio había ya destripado un *choique* y arrojado los intestinos a los perros; en el fondo del esqueleto entreabierto se ha derramado la sangre en abundancia, ha echado sal para sazonar la salsa, ha cortado en trozos las partes comibles de las entrañas; el hígado, el corazón, etc., y sacado ya el estómago, bocado delicado, para ser asado en la noche. Entonces cada uno se acerca y haciendo de la mano una cuchara, beben la sangre caliente y comen los pedazos que sobrenadan en la salsa. Otro indio hace el *apol*, para esto ha cortado el garguero de un *guanaco*, ha picado las arterias laterales y entonces la sangre, al introducirse en el pulmón, lo ha infiltrado enteramente. Al poco rato se desposta el animal y en tajadas se reparte el pulmón, saboreando los indios este bocado sangriento"⁵.

En otra parte de su narración de viaje, Cox Bustillos describe cómo al recibir el obsequio de un *cordero*, "mandé a Cárdenas que lo matase; Celestino le ayudó, pero antes se hizo el *apol* acostumbrado. El *apol* se hace de la manera siguiente: se ata el cordero del hocico con un lazo, se lo suspende de un poste y se le corta la garganta; la sangre corre abundantemente y se va por la traquearteria hasta los pulmones, junto con agua y sal que se introducen por el mismo canal. Entonces se liga la traquearteria con un pedazo de lazo; al cabo de algún tiempo se saca el pulmón y cortándolo en pedazos se distribuye a los asistentes... En las provincias del sur, en Valdivia, por ejemplo, en ninguna hacienda se mata un cordero, sin que se celebre la ceremonia del *apol*..." (Cox-Bustillos, l.c.: 141).

Desde entonces casi todos los viajeros que visitan la Araucanía y la Patagonia, describen la manera de preparar los alimentos mapuches anotados más arriba, otorgando especial atención a la manera de prepararlos.

⁴CHOIQUE es el avestruz de América (*Rhea americana albescens*) que habita en Sudamérica, desde Colombia, Brasil meridional, Bolivia oriental hasta la Argentina, desde el litoral del Atlántico hasta la cordillera andina, y desde el norte hasta el río Negro. Su nombre en guaraní es *ñandú*; en mapuche: *choique*. *Chara* es una variedad más pequeña, propia de la Patagonia. Vivían también muy antiguamente en Chile; pero han desaparecido, quedando sólo su recuerdo en algunas toponimias y en un baile típico mapuche, el *choiquepurum* (para más datos, véase: Alberto Vuletin, *Zoonimia andina* (Nomenclatura zoológica): 42-43. Tucumán, 1960).

⁵Guillermo E. Cox Bustillos, *Viaje en las regiones septentrionales de la Patagonia. 1862-1863*: 187. Santiago de Chile, 1863.

Indicaremos que el ilustre capitán británico, Mr. G. Ch. Munster, quien visitó la Patagonia en 1869, presenta la siguiente descripción relacionada con el tema que tratamos: "terminada la sesión, trajeron una *oveja* y la sacrificaron. Atado el pobre animal a un poste, con la cara mirando al cielo y el cuello cortado, se introdujo sal en la herida, cuyos labios se apretaron *secundum artem*, para condimentar la sangre y los pulmones..., que constituyeron el refrigerio"⁶.

A mediados del siglo pasado, Mr. Edmond Reuel Smith visitó la parte boreal del territorio ocupado por los araucanos y realizó varias excursiones a sus tierras, partiendo de la ciudad de Los Angeles. Smith vino a Chile en 1848 como miembro de la famosa expedición naval-astronómica norteamericana, comandada por el teniente James M. Gillis, expedición que tenía por objeto observar el planeta desde el hemisferio austral durante casi tres años. Una vez cumplidos estos objetivos científicos, el gobierno de Chile adquirió todo el instrumental astronómico de la expedición con el que fue posible instalar en nuestro país el primer observatorio astronómico propio.

E. R. Smith publicó en su patria, en 1855, una obra sobre los *Araucanos* basada en la excursión a nuestro país, la que fue traducida al castellano en 1914 por don Ricardo E. Latcham y publicada en la "Colección de Autores Extranjeros relativos a Chile". El libro de Mr. Smith se lee con agrado por los numerosos datos que incluye sobre las costumbres no sólo de los mapuches, sino también de las ciudades "chilenas" que visitó.

En una de sus incursiones a la Araucanía, llegó hasta la reducción del famoso cacique Mañil, en compañía del mocetón Trauque con el cual se hizo muy amigo. "Cuando llegamos a la casa de Mañil, cuenta Smith, el anciano cacique no estaba allí y determinamos esperar veinte y cuatro horas para verle. Trauque (que vivía cerca del lugar donde tenía su vivienda Mañil), se fue inmediatamente a su propia casa y luego nos convidó a acompañarle a comer un cordero que se había procurado para festejarnos. Aceptamos la invitación y nos sorprendió encontrar el animal todavía vivo; pues nuestro amigo nos quería obsequiar con un *ñachi*. Este plato que se considera un especial bocado, es esencialmente mapuche y el método de prepararlo es interesante. El animal se cuelga por las patas como se hace comúnmente. Se corta la tráquea por donde se le echa puñados de

⁶George Chaworth Munster, *At home with the Patagonians*. Londres, 1871. Obra traducida al castellano: *Vida entre los Patagones*. Un año de excursiones por tierras no frecuentadas desde el estrecho de Magallanes hasta el río Negro. Año 1871, publicado por Universidad Nacional de La Plata. Biblioteca Centenaria, 1: 330. Buenos Aires, 1911.

sal y ají. Hecho esto, se corta la vena yugular, que se saca lo suficiente como para echar la punta por la tráquea, por donde corre la sangre, arrastrando la sal y el ají hasta los pulmones. El pobre animal comienza a hincharse y muere en medio de grandes dolores. Al abrir el cordero, se hallan los pulmones distendidos con la sangre, la sal y el ají, que forman una masa coagulada. Esta es el *ñachi*. Se extrae con cuidado, se corta en tajadas y se sirve antes de que pierda su calor natural”⁷.

Los indígenas no sólo beneficiaban ‘corderos’ para preparar el *apol* y el *ñachi*, sino también otros animales (ya vimos más arriba que Hernández informaba de un venado; Cox-Bustillos habla de un choique y de un guanaco, etc.).

El naturalista de la comisión exploradora de la corbeta Magallanes, don Enrique Ibar Sierra, que durante los últimos meses del año 1877 visitó como ayudante del Museo Nacional de Chile, el Estrecho de Magallanes y la Patagonia austral, también nos entrega algunos antecedentes sobre el tema que tratamos. El día 6 de diciembre, “antes de llegar al campamento se había despachado (al guía) Jara para que nos proveyese de carne fresca. Regresó con un *avestruz* joven, lo que llaman *chara*. Le extraje los intestinos i nos convidó a comer el *ñachi*. Este bocado especial no es otra cosa que la sangre acumulada en el abdomen cerca de los riñones. Se sazona con sal i ají. Se come la sangre i los riñones crudos. Lo encontramos bueno, sobre todo el riñón, cuyo tejido es tan tierno que se desgarrar con gran facilidad. Por eso lo comparan a la mantequilla”⁸.

Otro miembro de la misma comisión exploradora, el teniente 2º don J. Tomás Rogers, autor del diario oficial de las exploraciones en referencias, escribe lo siguiente, confirmando lo dicho por Ibar:

“En el alojamiento tuvimos ocasión de participar de una vianda favorita de los indios patagones, denominada *ñachi*. Esta se prepara en el espinazo de un *avestruz* recién muerto, después de haberlo despojado de sus intestinos dejando tan sólo la sangre i los riñones: esto se aliña con sal i ají i es mui agradable. Tuvimos escrúpulos al principio, pero

nuestra repugnancia fue vencida mui luego al observar cómo se saboreaban con tal vianda los introductores de ella, concluyendo por concedérseles un voto unánime de aprobación”⁹.

El R. P. Moesbach en “Vida y Costumbres de los mapuches en la segunda mitad del siglo XIX”, transcribe la narración que le hiciera el cacique Pascual Coña, de la región del lago Budi (Prov. de Cautín); y al tratar sobre los preparativos de un casamiento (de acuerdo con la costumbre tradicional mapuche), escribe que “el novio se lleva a su joven al campo; allá pasan la noche nupcial. La otra mañana vuelven a casa. En este día se reúnen otra vez los coadjutores del robo para la comilona. El recién casado manda: “búsquense las ovejas (OVICHA) se denominan en la presente narración a estos animales) a fin de que haya carne para mis mocetones”. Se rodea el ganado que se encierra en el corral. Otra vez ordena él mismo (novio): “Cojedme ese carnero grande”. Lo benefician para que provea de carne la fiesta. “Molled sal; se hará *apoll*; vamos a comer bofe relleno”...

“Mientras se aconseja a la joven mujer, el recién casado se dirige a sus mocetones y les dice: “Hoy, pues, voy a obsequiar carne a los que me ayudaron. Yo estoy en deuda por esta mujer. Dejemos pasar la pena de los padres de mi mujer, entonces voy a mandarles el mensaje; si lo hiciera ahora mismo, ni me aceptarían mi palabra”. Entre tanto la carne del carnero está cocida, solamente en agua. Primero se trincha en una batea el bofe relleno. Este se reparte entre todos los que ayudaron en el rapto, también se da a las mujeres y a la raptada. El marido de ella dice a un hombre: “Vete a ofrecerle ese tajo y hazme el favor de aconsejarla todavía un poco más. Por medio de este plato de *apoll* hazte amigo (misha) de ella”. Luego el hombre lleva su plato de *apoll*, se sienta al lado de la joven mujer y le habla de esta manera: “Así es, pues, mamacita; comamos junto este plato de *apoll* y no te entristezcas mucho, sobre todo que no te has ido lejos; tus padres se encuentran cerca; tan pronto como esté arreglado vuestro asunto, puede ir a verlos casi diariamente. Cada hombre toma mujer y a cada mujer se le da marido: tal es la costumbre de nuestra raza que nos legaron nuestros abuelos desde la antigüedad. Por este motivo no digas: “¿Por qué me tratan así a mí?” y no te apenes. Se te hizo un favor al traerte; nosotros también fuimos a buscarte, pero no te hicimos ninguna injusticia con eso, te condujimos para

⁷*The Araucanians, or Notes of a Tour among the Indian Tribes of Southern Chile*, by Edmond Reuel Smith, of the USN. Astronomical Expedition in Chile, New York: Harper & Brothers. Franklin Square, 1855. Traducida al español por don Ricardo E. Latcham: *Los Araucanos, o Notas sobre una gira efectuada entre las tribus indígenas de Chile Meridional*: 225-226. Santiago de Chile, 1914. Esta traducción forma parte de la Colección de Autores Extranjeros relativos a Chile, editada bajo la dirección de la ‘Sociedad Chilena de Historia y Geografía’, Segunda Serie, Tomo I.

⁸*Relación de los Estudios hechos en el Estrecho de Magallanes i en la Patagonia austral durante los últimos meses de 1877*, por el ayudante del Museo Nacional de Chile don Enrique Ibar Sierra (Naturalista de la Comisión exploradora de la Corbeta Magallanes), en Anuario Hidrográfico de la Marina de Chile. v: 31. Santiago de Chile, 1879.

⁹J. Tomás Rogers, *Exploración de las Aguas de Skyring o del despejo i de la parte austral de la Patagonia: Expedición a la parte austral de Patagonia*, en Anuario Hidrográfico de la Marina de Chile. v: 83. Santiago de Chile, 1879.

acá según derecho tradicional. Por eso no te agravies demasiado, ya se tranquilizará tu corazón; somos de tu raza, ya se pasará tu congoja. En la intención de hablarte a la buena te he dicho esto, mamita. Comamos, pues ahora, recíbeme este tajo de *apoll*; no hay nada de extraordinario". Con la derecha le da un pedazo de bofe relleno: "¡Toma!" le dice. La joven esposa lo recibe y los dos comen. Después se levanta el hombre. Luego se saca la carne cocida de la olla y se la amontona en una batea. La recibe un hombre que se hace cargo de esta carne. El la distribuye entre los compañeros del rapto; cada uno recibe su parte, también las mujeres. Habiéndola consumido, beben chicha de maíz (*mushai*) mezclada con harina tostada. Después que están bien satisfechos se despiden diciendo: "volvamos". "¡Idos, pues!" contesta el recién casado a sus vecinos; "cuando se efectúe nuestro pedido y pago, recibiréis otro aviso".

"Bueno", dicen ellos y se van" (P. Ernesto Wilhelm de Moesbach. *Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo pasado*: 235. Santiago de Chile, 1930).

El P. Diego de Rosales describe que los mapuches de su tiempo, "sangran los caballos quando están enfermos y las ovejas quando quieren comer sangre; que suelen tener algunos carneros viejos y los sangran de quando en quando y de la sangre hazen sus guisados"¹⁰.

Otro cronista, González de Nájera, que conoció muy bien las costumbres y hábitos de los aborígenes de Chile austral, nos entrega datos preciosos sobre esta costumbre. En efecto, hablando del *chillihueque*¹¹, informa:

"Aprovéchanse para comer no menos de la leche de las ovejas que de la sangre de los carneros, especialmente en tiempo de hambre, porque de cierto a

cierto tiempo los sangran de la cabeza sin detrimento de que sacan no menos cantidad de sangre cada vez que de leche a una oveja. No matan los indios estos carneros, aunque su carne es muy buena, la cual yo comí algunas veces, porque los conservan por los aprovechamientos que sacan dellos"¹².

La crianza del *chillihueque* desapareció lentamente cuando entraron a sus tierras los conquistadores que traían el *cordero* (europeo) que ellos criaban con esmero en la península ibérica, y que al llegar a Chile, bien pronto fueron "abandonados a su propio instinto y vivieron en plena libertad"¹³. De esta manera su propagación fue rápida en Chile y se sabe que en 1571 eran relativamente comunes en los alrededores de La Imperial. En aquel año, los hermanos del convento de La Merced de aquella ciudad, vendieron por diez corderos y dos carneros padres, todo un solar al obispo San Miguel de Avendaño, quien lo necesitaba para fundar y edificar ahí un hospital para su diócesis.

Desde entonces, indica Gay, se han multiplicado considerablemente, sobre todo en las provincias al sur del Bío-Bío.

Los mapuches siempre criaban corderos cerca de sus viviendas, teniendo en cuenta que, por término normal, cada oveja efectúa en el espacio de 14 meses dos pariciones, y aún pueden procrear hasta cinco veces en dos años; además, se trataba de un animal doméstico que les daba poco trabajo y les proporcionaba lana para sus tejidos y carne para su alimentación.

Tal es la *ovicha* del mapuche actual; que es un animal de raza inferior, de cuerpo irregular y angosto, de lana larga y relativamente gruesa, patas finas y prolongadas, y que se multiplica en gran cantidad. "Cada indio cuidaba rebaños de 20 a 50 cabezas por ruca como término medio, número que en el conjunto de una familia (una reducción) crecía bastante"¹⁴. De esta manera, tenían los mapuches siempre a su disposición *ovicha*¹⁵ cuyo beneficio era siempre algo "ritual" y obligatorio el aprovechamiento de su sangre para beberla como *ricol*, o comerla como *apol* o *ñachi*, además de realizar el *cariitun*.

¹⁰P. Diego de Rosales, *Historia General de el Reyno de Chile*, Flandes Indiano. 1: 168. Valparaíso, 1877.

¹¹Los primeros conquistadores españoles encontraron en el territorio de Chile actual numerosos rebaños de CHILLIHUEQUES o CHILIHUEQUES [de *Chilli*, nombre antiguo de Chile, y *hueque*, carnero, es decir, carnero domesticado de Chile], el que vivía completamente domesticado y que era el *guanaco* de los Incas. Estos animales servían a sus dueños no sólo como bestias de carga, sino también como bestias de carnicería y que les daba además lana para vestir. El P. de Rosales afirma que los hueques "los crían los indios con grandes regalías por la lana y miran mucho de ellos, guardándoles dentro de sus casas porque el hueque es la mejor hacienda que tiene (el mapuche) para comprar sus mujeres" (Rosales, l. c., 1: 324).

Durante los últimos decenios algunos etnólogos, historiadores y zoólogos no han podido ponerse de acuerdo en cuanto a la especie de *Auchenia* a que correspondería este "carnero de la tierra". En general, se acepta que sea el guanaco (*huanaco*), que es su nombre quechua, y que entre los mapuches se llamaba *luán*, cuando era salvaje, y *hueque*, cuando era domesticado. Los españoles lo denominaron *carnero* u *oveja de la tierra* (véase: R. E. Latham, *Los Animales domésticos de la América precolombiana*, en Publicaciones del Museo de Etnología y Antropología de Chile, Tomo 3 (1): 129 y siguientes. Santiago de Chile, 1922).

¹²Alonso González de Nájera, *Desengaño y reparo de la guerra de Chile*, en Colección de Historiadores de Chile... Tomo XVI: 30. Santiago de Chile, 1889.

¹³C. Gay, *Historia física y política de Chile: Agricultura*, 1: 451. París, 1862.

¹⁴Tomás Guevara, *Historia de Chile: Chile Prehispano*, 2: 305. Santiago de Chile, 1927.

¹⁵Los mapuches aceptaron en su idioma la palabra española *oveja*, pero algo modificada, para designar así al animal indicado. Se llama ahora en mapuche *oficha* (en la región del lago Budi. Puerto Saavedra, Toltén, etc.); *ofisa* (en la región precordillerana del lago Panguipulli); *pichi-ovicha* es el verdadero cordero; mientras que bajo el nombre de *huaca* (derivado de *vaca*) se designa a todos los animales vacunos.

En la región de la Pampa argentina los mapuches usan todavía las voces: *ovida* u *ovisa*; y los huilliches dicen *uvisa*.

De esta manera, la oveja europea reemplazó completamente, casi después de un siglo, a los animales nativos silvestres en la alimentación común (además del vacuno, caballar, aves, etc., pero que son todos animales domésticos y de origen extranjero, que también crían los mapuches en sus reducciones).

De acuerdo con los documentos citados más arriba, podemos indicar, en general, dos maneras de preparar comidas o guisos mapuches, aprovechando la "matanza" de un cordero o de otro animal comestible:

- A) La SANGRE se come fresca, coagulada, condimentada con sal y ají y aún caliente: *apol*, *ñachi*, *ricol*.
 B) Las VISCERAS crudas, principalmente el corazón y los riñones, aún calientes y algo aliñadas también con sal y ají, constituyendo otro guiso muy apreciado, cuya acción de comerlo así se denomina en idioma araucano: *carütun* (*cariitun!*) (KARÜTUN), comer algo (en estado crudo) según el P. Félix José de Augusta y de otros lexicólogos araucanos;¹⁶ falsamente ha sido denominado, sin base alguna en el dialecto mapuche-pampa, *carruteo*, término no aceptable, ya que constituye una 'invención lingüística' de don José Pozzi¹⁷, basado en otra palabra "inventada", pero esta vez en idioma francés¹⁸.

Resumiendo los datos que sobre los cuatro alimentos indígenas he presentado en las páginas anteriores,

¹⁶R. P. Félix José de Augusta, *Diccionario Araucano-Español*: 77. Santiago de Chile, 1916; Esteban Erize, *Diccionario comentado Mapuche-Español*. . . : 73. Buenos Aires, 1960.

¹⁷José Pozzi, *Apuntes sobre la vida material de los indios Tehuelches*, en *Solar*, 1: 332 y siguientes. Buenos Aires, 1931.

¹⁸Séame permitido, a continuación, indicar este curioso hecho filológico, lo que revela una vez más que es habitual que resulten casos etimológicos o étimos raros, al creer en costumbres mal interpretadas y usar para su designación términos rebuscados.

A fines del siglo pasado un viajero de habla francesa, Henry de la Vaulx, visitó la Patagonia argentina, y publicó luego algunos trabajos relacionados con sus excursiones. Observó la manera cómo preparaban los tehuelches sus alimentos, y al describir el "acto de comer las vísceras crudas", De la Vaulx escribe textualmente: "mais où la sauvagerie de l'indien apparaît, c'est dans l'acte de CAROUTIAR. Les poumons, le foie encore chauds sont coupés en morceaux, mélangés avec le sang et du sel et mangés ainsi crus dans la carcasse même de l'animal (de la Vaulx, *A travers la Patagonie du rio-Negro au détroit de Magellan*, en *Journal de la Soc. des Américanistes de Paris*. Núm. 6: 83. Paris, 1898). Luego este mismo autor da mayores antecedentes sobre el particular en su obra *Voyage en Patagonie*: 122. Paris, 1901. Así tenemos inventada la palabra francesa pampeana argentina CAROUTIAR.

Algunos años más tarde, este nombre dado al acto de 'caroutiar' fue transformado por don José Pozzi en un neoargentinitismo muy criollo: *carruteo* (Pozzi, l. c.: 332. 1931). Hace pocos años, en 1936, el distinguido etnólogo argentino don Milciades Alejo Vignati, aceptó en un trabajo esta voz, al afirmar que "autores más modernos han adoptado este término *carruteo*, variante o corruptela de *caritun*, forma que da Moreno y que parece la verdadera (designación)". M. A. Vignati, *Las culturas indígenas de Patagonia*, en *Historia de la Nación Argentina*. 1: 601. Buenos Aires, 1936. Pero en 1960, el mismo autor reconoce plenamente su error involuntario y dice que debe llamarse al acto de comer vísceras crudas: *carütun*, voz netamente mapuche que efectivamente significa esto [M. A. Vignati, *Dos comidas araucanas en el ámbito Pampa-Patagonia*, en *Cuadernos del Instituto Nacional de Investigaciones Folklóricas*. Núm. 1; 147-148. Buenos Aires, 1960].

daré a continuación otros datos acerca de los aspectos lingüísticos y culinarios del tema.

1 *APOLL* [= *APOL*] Es sin duda la manera más antigua de comer "sangre" de animales entre los mapuches. *Apoll* [o *apol*] es voz mapuche y se deriva de *apuln* o *apoln* (= *apullñ* o *apollñ*) que significa llenar o rellenar con su sangre los bofes del animal beneficiado¹⁹. Fébres indica *apun*, llenarse; además *apole(ñ)*, que es estar lleno; *apoel*, lo rellenado.

Tenemos además *apolltuñ* que es la acción de comer *apoll*. Estas voces no figuran en el Diccionario Oficial de la Real Academia Española de la Lengua. Derivado de esta palabra araucana citaremos el dicho castellano (chilenismo!) *estar apui*, que significa que una persona ha quedado satisfecha con la comida.

Apoll, según Lenz, es un "guiso de pulmones de cordero rellenos con la sangre del animal al matarlo; que se pasa por agua hirviendo, se sancocha"²⁰.

Guevara describe el *apoll*, a su vez, de la siguiente y breve manera: "se introduce por la herida de la garganta de un cordero colgado del hocico, medio vivo, una mezcla de sal, ají, cebollas y ajos para hacer en seguida un guiso con los pulmones, muy apetitoso para mapuches y campesinos" (véase: T. Guevara, en *LA LEY*, de fecha 2 de noviembre de 1905).

El P. Félix José de Augusta indica en su *Diccionario Araucano-Español* que *apoll* es "un guiso preparado de la siguiente manera: al degollar un cordero se introduce rápidamente unas dos cucharadas de sal en la tráquea, por cuyo conducto, atraída por una última inspiración, la sangre corre a los bofes, llenando las ramificaciones de los bronquios. Estos bofes se comen después en estado cocido"²¹.

Anota el P. Moesbach en una nota marginal de su estudio sobre *Vida y Costumbres de los indígenas araucanos*, que "*apoll* es el bofe que llenan con la sangre del animal al degollarlo; la sangre mezclada con sal se introduce a causa de la inspiración por el conducto de la tráquea y los bronquios"²².

Una descripción más detallada de la manera de preparar un *apoll* la debemos a don Bernardo Valenzuela Rojas, que escribe sobre el particular: "Se maniata al ovino, víctima propiciatoria, de las cuatro extremidades. Inmediatamente el operador principal, con un cuchillo, le cercena la tráquea más o menos a la altura de la faringe. Después le corta la yugular, y cuando la sangre brota a torrentes de la he-

¹⁹P. Félix José de Augusta, *Diccionario Mapuche-Español*. 1: 11. Santiago de Chile, 1916; además, Erize, l. c.: 56.

²⁰R. Lenz, *Diccionario Etimológico*. . . : 792. Santiago de Chile, 1904.

²¹P. Félix José de Augusta, *Diccionario Mapuche-Español*. 1: 11.

²²P. Ernesto Wilhelm de Moesbach, *Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo pasado*: 235. Santiago de Chile, 1930.

rida vascular así abierta, le desvía el trozo de vaso, de modo que el riacho de sangre se escurra por el orificio cartilaginoso, junto con los aliños de rigor: el *merquén*²³, cebollitas picadas finamente, verduras, etc. Mientras tanto, la pobre bestia moribunda, en sus desesperadas inspiraciones espasmódicas, coopera sin quererlo llevando, en extrañas confusiones, los aliños y la sangre hacia el seno de sus pulmones, casi hartados con su propia sangre”.

“Una vez que el animal ha muerto, completamente desangrado, se le amarra la tráquea cercenada, para evitar que efluya la sangre aún fresca. Luego se descuera, se le abre la cavidad torácica y se le extraen los pulmones repletos de sangre y aliños. En seguida, éstos son pasados por un rapidísimo baño de agua hirviente. El baño debe ser breve, sólo para que se sancochen estas vísceras, pues si son cocidas plenamente se endurecen demasiado y no resultan agradables al paladar. Una vez que se ha puesto término a estas operaciones, sólo resta servirlo, aderezado de otros aliños, con papas cocidas y enteras”²⁴.

Existe también en la provincia de Cautín el “apoll soplado”, que se prepara una vez muerto el animal, sin tanto sufrimiento. Con la ayuda de un bombín se inflan los pulmones extraídos del animal, inyectándoles a continuación la misma variedad de aliños que se emplean en el preparado anterior. De tal modo que, observando todo lo dicho, se puede apreciar que en esta variante sólo se emplean los pulmones y el condimento prescindiendo, totalmente de la sangre”²⁵.

2 *NACHI* Voz mapuche que según Lenz se derivaría del quechua *nat'i* que significa ‘entrañas, intestinos’²⁶. Presenta las siguientes variaciones regionales: *nachi* y *ñiachi*²⁷.

Según Lenz, es el “nombre de un guiso de sangre todavía caliente (especialmente de cordero), aliñada con sal y ají según la creencia popular es muy di-

²³MERQUÉN: “Aunque el merquén no es propiamente un guiso, sino meramente un condimento, no será posible omitir su brevísima descripción, pues demasiadas veces se le verá aparecer como elemento integrante de muchos guisos regionales. Sólo consiste en una mezcla de ají tostado y molido en la piedra, más sal y verduras finamente picadas”.

“Históricamente, el *merquén* desde muy antiguo ha sido llevado por el indígena que viaja hacia otras reducciones, o cuando abandona el país para cruzar la cordillera a fin de visitar a sus parientes o amigos del lado argentino. Junto a sus vituallas de viaje o en sus faltriqueras, irá el *merquén* en forma de pequeñísimas bolillas”. B. Valenzuela Rojas, *Apuntes breves de comidas y bebidas de la región de Carahue*, en Archivo del Folklore Chileno. Fascículo Núm. 8: 93. Santiago de Chile, 1957.

²⁴Valenzuela Rojas, l. c.: 91.

²⁵Valenzuela Rojas, l. c.: 91.

²⁶Lenz, *Diccionario Etimol.*: 627.

²⁷Anibal Echeverría i Reyes, *Voces usadas en Chile*: 204. Santiago de Chile, 1900.

gestivo y por eso hay que preparar un *ñachi* al final de la comilona”.

En las provincias del sur es costumbre en algunas localidades y aun en fundos agrícolas, servir antes de las comidas, como aperitivo, un poco de *ñachi*.

Echeverría y Reyes define el *ñachi* como “sangre cruda, pero caliente que se sirve con diversos aliños”²⁸.

Lo mismo indica J. T. Medina, al dejar constancia que dicha palabra se trata de un chilenismo, y que corresponde al nombre de un “alimento o plato de sangre de animal, especialmente de cordero, con algunas especies”²⁹.

El P. Félix José de Augusta lo describe con estas palabras: es la “sangre cuajada de cordero que se come cruda con sal, ají y verduras”³⁰. No figura en el Diccionario oficial de la Real Academia Española de la Lengua.

Don B. Valenzuela Rojas da sobre este guiso mayores datos y describe así su preparación: “La sangre al caer y enfriarse se coagula rápidamente, y es este el momento propicio que aprovecha el operador para revolverla, mezclándola bien, con los aderezos nombrados más arriba; luego se le exprime el jugo de algunos limones que cuecen prontamente el preparado. Hecho lo anterior, se sirve en plato hondo, acompañándola con papas cocidas, enteras y descortezadas. El *ñachi* debe ser comido en el momento mismo del sacrificio del animal”.

“Mientras se sirve el *ñachi* se van intermediando, de tanto en tanto, con ritualidad infaltable, sendos tragos de buen vino y que según sea el lugar y la ocasión, terminan con frecuencia en borracheras que epilogan, más de una vez, con violentas luchas a rebencazo limpio. Las razones aducidas en estas riñas son siempre nimias, pero el demonio del licor las engrandece hasta hacerlas aparecer en las mentes ofuscadas por el licor, como ofensas inaceptables al honor de hombres bien nacidos”³¹.

Conviene anotar a continuación algunos chilenismos usados en las provincias australes: así por ejemplo, en Valdivia y en Temuco es común oír hablar de *sacarle ñachi a una persona*, lo cual significa hacerle sangrar la nariz a golpes.

Cuando una persona está satisfecha con la comida o hartada con ella, exclama: *estoy ñachi; estar ñachi una persona*.

²⁸Echeverría i Reyes, l. c.: 204.

²⁹J. T. Medina, *CHILENISMOS: Apuntes lexicográficos*: 254. Santiago de Chile, 1928.

³⁰P. Félix José de Augusta, l. c., I: 155.

³¹Valenzuela Rojas, l. c.: 95-96.

Por otra parte, indica Lenz que al deflorar una niña menor de edad se dice en Valdivia: *sacarle ñachi a una niña* (Lenz, l.c.: 387). En general, la voz *ñachi* significa SANGRE.

3 *RICOL* Es la sangre que se recibe directamente del animal sacrificado en un vaso u otro envase, y que se bebe como tal (líquido!), a veces sazonada con un poco de sal y ají: se trata de una bebida de sangre algo cuajada.

Ricol es voz mapuche y parece derivar de *riquil-requil*, que es la "molleja, el contri o el estómago de las aves"³²; aunque Valenzuela la hace derivar de *rucùl* (riquil), por el "color oscuro de la sangre cuajada con las mollejas"³³.

Erize define este guiso, diciendo que es "sangre cruda que bebían aún caliente en la misma degolladura cuando se mataba una res, lo que constituía exquisito manjar"³⁴.

La voz *ricol* no figura en el Diccionario oficial de la Real Academia Española de la Lengua.

4 *CARITUN* Voz mapuche que corresponde al nombre de un guiso que se come 'crudo', por ejemplo los riñones, la pana, etc., de un cordero o de otro animal sacrificado³⁵.

Caritun significa en mapuche "comer algo crudo" y también *verdecer*, es decir, "cuando las hojas ya han salido bien en la primavera".

Esta palabra aparece escrita también como *karütun*³⁶ y *carütun*, según Erize³⁷ y no figura en el Diccionario oficial de la RAE.

Es un guiso o plato que "nunca debe faltar en la ruca araucana, en el rancho mísero o en las cómodas casas patronales de los chilenos que viven en el sur, especialmente en la región de la Frontera"³⁸. Se prepara únicamente cuando se beneficia algún cordero, "por lo general, para celebrar alguna fiesta familiar o nacional", y su modo de preparación es el siguiente: "se emplea el hígado del animal, llamado vulgarmente 'pana'. Una vez extraída esta pana se sancocha ligeramente en agua hirviendo. Cuando su primitivo color rojo oscuro se trueca en un amarillo blanquecino, se retira, pues es necesario evitar

que la cocción plena de la víscera vaya a endurecerla demasiado, ya que parte interesante en la preparación de este guiso es precisamente la circunstancia de que la carne conserve su blandura".

"Una vez que el hígado, humeante todavía, se vacía en un plato o recipiente extendido, se lo va deshaciendo con un tenedor y, a medida que se va cumpliendo esta operación, se le están extrayendo los tendones. Finiquitada esta labor de paciencia femenina, se le aliña con aceite, limón y con merquén; luego se le lleva a la mesa, donde se le sirve como entrada"³⁹.

Existe de este guiso una variante en la preparación que consiste en proceder con el hígado sin sancocharlo previamente. "En tal caso, se opera de la siguiente forma: una vez que al animal se le ha extraído la víscera hepática, se le despoja de la membrana externa que la recubre totalmente, y luego se rebana en delgadas y pequeñas lonjas a las que también, como en el caso anterior, se le quita toda la red vásculo-nerviosa que interfiere el cuerpo blando de esta glándula. Seguidamente a estos pequeños fragmentos se les exprime encima bastante jugo de limón, manteniéndolos en tal maceración durante algunas horas, con el fin de que la acción cítrica cueza plenamente el picadillo. Después se le agregan los aliños que consisten en cilantro, perejil, cebolla finamente picada y el infalible merquén. Esta variante es la que más se acerca al *caritun* tradicional, pues su preparación es semejante al conocido antaño. Sin embargo, se diferencia de aquel por el uso del jugo cítrico que lo cuece, en tanto que en la antigua forma se lo comía totalmente crudo"⁴⁰.

Decíamos al iniciar este trabajo que debemos buscar el origen del "acto de comer o beber sangre o comer las vísceras crudas" en una "antropofagia ritual" que ejercían los primitivos mapuches.

La historia nos presenta numerosos ejemplos comprobados de que los indígenas sacrificaban a algunos de sus cautivos de guerra, de acuerdo con un verdadero 'ritual'. Así tenemos la muerte de Pedro de Valdivia, del Pbro. Andrés de Viveros durante el sitio de Villarrica, etc., y según afirma el P. de Rosales, que los araucanos mataron de dicho modo durante el año de 1665 a cerca de 150 españoles⁴¹, aunque el abate Molina sostiene que tales sacrificios humanos fueron raros y que no se cuentan más que unos muy pocos casos en el espacio de 200 años. Pero los documentos históricos que se conocen afirman y demues-

³²P. Félix José de Augusta, l. c., I: 198 y II: 246.

³³P. Armengol Valenzuela, *Glosario Etimológico...* 2: 343. Santiago de Chile, 1918.

³⁴Esteban Erize, *Diccionario Comentado Mapuche-Español...* 368. Buenos Aires, 1960.

³⁵Lenz, l. c.: 849.

³⁶P. Félix José de Augusta, l. c., I: 77.

³⁷Erize, l. c.: 73.

³⁸Valenzuela Rojas, l. c.: 91,

³⁹Valenzuela Rojas, l. c.: 91-92.

⁴⁰Valenzuela Rojas, l. c.: 92.

⁴¹P. Diego de Rosales, *Historia General de el Reyno de Chile*. I: 128.

tran todo lo contrario; se sabe por ellos que estos sacrificios humanos eran numerosos, especialmente durante ciertas ceremonias totémicas, que los cronistas llamaban "borracheras"⁴².

Si para estas ceremonias... "no tienen en su tierra algún cautivo a quien necesitan quitar la vida para solemnizar su fiesta, van a la otra (reducción) a comprar (un indio de la misma raza) y las viejas y los niños han de comer de sus carnes y lavar las manos con su sangre. Y cuando es algún indio valiente y que en la guerra ha hecho mucho daño, le suelen cortar en pedazos y obligarle a él que las coma también"⁴³.

Los primitivos mapuches sacrificaban a sus enemigos, fueran éstos españoles o sus propios connacionales, siguiendo siempre un ritual definido, consagrado por la costumbre y que era repetido cada vez que se presentaba la ocasión.

El P. de Rosales describe además en su *Historia general de el Reyno de Chile* con numerosos detalles este sacrificio humano y dice que llegado el momento culminante de la ceremonia, "le dan un golpe (al cautivo) por detrás con una porra en la cerviz y luego que cae sin sentido en el suelo..., le abren uno por el pecho y le saca el corazón palpitante, y otro le corta la cabeza, otro una pierna y la otra para hazer flautas de sus canillas; y otro tirándolo del cuerpo le arrastra y le echa fuera de la rueda, házia la parte de el enemigo, a que se le coman los perros y las aves".

"El que le sacó el corazón le clava con un cuchillo y pasado de parte a parte, se le da al Toqui general y ba passando de mano a mano por todos los caciques, haziendo ademán de que se lo quieren comer a vocados, y dando la vuelta, vuelve a las manos del que se le sacó y con la sangre de el corazón unta los toquis (una especie de insignia lítica, símbolo de autoridad) y las flechas, diziéndolas que se harten de sangre"⁴⁴.

"Era una ceremonia en que comulgaban, no solamente los concurrentes, sino también el tótem del clan y el *pillañ*, por la sangre que les ofrendaban y las asperciones que hacían con la misma. Todos tomaban parte de esta ceremonia, comiendo parte del sujeto sacrificado, y esto se hacía, fuera de la víctima humana cautivada o simplemente con algún animal cualquiera, y con una chupada de la sangre del corazón que aún latía"⁴⁵.

⁴²Hugo Gunckel L., *Antropofagia entre los primitivos mapuches*, en Boletín de la Soc. de Biología de Concepción (Chile). Tomo xvii: 58. Concepción, 1943.

⁴³P. de Rosales, l. c., I: 131.

⁴⁴P. de Rosales, l. c., I: 123-125.

⁴⁵Gunckel, *Antropofagia*...: 61.

"Los araucanos, dice R. E. Latcham, no eran antropófagos en el sentido de satisfacer sus apetitos con carne humana, como hacían otras tribus sudamericanas... que capturaban y engordaban a todos los extraños que pudiera haber a mano, para después comérselos sin perdonar ni aun a los que caían en el campo de batalla".

"La razón de esta costumbre bárbara y sangrienta, practicada por los antiguos mapuches durante muchísimos siglos, la hemos de buscar en las ceremonias totémicas. Esta costumbre fue heredada de sus antepasados y la manera más segura de captar la buena voluntad de éstos era seguir en todos sus pormenores las prácticas que ellos habían dejado establecidas, participándoles de sus venganzas y alegrándoles con los tormentos y muerte de sus enemigos"⁴⁶.

Aún hoy en día encontramos entre nuestros mapuches tradicionalistas restos de este 'culto' totémico, y efectúan ellos los mismos sacrificios sólo que ahora en forma simbólica. Me refiero a la ceremonia denominada *rogativas* o *NGUILLATUM* en idioma mapuche. Durante esta ceremonia se evoca al antepasado del clan, bajo la deidad de CHAU-GUENECHEN, el Padre Guenechen, creador de todo que "domina la tierra, como un rey que da vida y fecundidad a los hombres, animales y plantas, que dispone de las fuerzas de la naturaleza para dicha y perdición de los hombres"; lo llaman CHAU (padre) porque creen que han sido engendrados por él.

"En los *nguillatunes* o *guillatunes* actuales encontramos todo el totemismo de esa ceremonia heredada de tiempos inmemoriales, y en la que sólo la 'víctima' es cambiada ahora por un animal domesticado, sustituyendo así al prisionero de guerra o al connacional de antaño. Antes probablemente solicitaban al *Chauguenechen* éxito en sus guerras y malones; ahora, algún beneficio material para toda la reducción o personal para el cacique o jefe"⁴⁷.

Durante un *nguillatún* actual los asistentes comen y beben la sangre de la víctima y aun realizan el acto del *carütun*, como lo he comprobado personalmente en las muchas rogativas a las que asistí durante mi estada en la capital de la Frontera.

En un trabajo anterior sosteníamos que al sacrificar en Collileufú, cerca de Puerto Saavedra, provincia de Cautín, el 5 de junio de 1960, a un niño de cinco

⁴⁶R. E. Latcham, *La organización social y las creencias religiosas de los antiguos mapuches*, en Publicaciones del Museo de Etnología y Antropología de Chile. Tomo III. Números 2, 3 y 4: 639. Santiago de Chile, 1924.

⁴⁷Gunckel, *Antropofagia*...: 62.

años de edad, a los pocos días después del gran sismo que azotó en mayo de aquel año casi todo el sur de Chile, sacrificio realizado por una machi, quien entonces realizó un *pillantuñ*⁴⁸, las causas de este acto ceremonial tan inhumano y cruel desearíamos buscarlas en la psicología ancestral del mapuche.

En esa ocasión, la víctima fue "arrastrada por los machis a la orilla del mar, muerto a golpes y abierto su pecho para arrancarle el corazón y demás vísceras, las que fueron arrojadas al mar, para así calmar la ira de los dioses... y terminar con los terremotos y maremotos"⁴⁹.

"Este hecho que es considerado por numerosas personas como un acto de barbarie, debemos considerarlo científicamente, basada su interpretación en creencias ancestrales relacionadas directamente, a su vez, con el concepto de Pillañ".

"Tampoco debemos culpar de este "sacrificio humano" a las machis ni considerarlas criminales, ya que ellas actuaron con toda sinceridad, de acuerdo con su mentalidad, para realizar esta horrible ceremonia, creyendo que la vida, la sangre, el corazón y aun las vísceras de un muchachito de corta edad, eran un obsequio grato a Pillañ, que podría calmar su ira. Fue la naturaleza salvaje de un pueblo lo que apareció en el alma de la machi, impulsándola a actuar de ese modo, para así calmar y estar bien de nuevo con el causante de tantas desgracias humanas y materiales, que los mapuches no supieron comprender de acuerdo con nuestra cultura"⁵⁰.

Al ser detenida por la justicia la machi María Juana Namoncura, culpable y oficiante de la anterior ceremonia, declaró con toda naturalidad estas palabras para justificar su actitud:

"Tú tienes que saber, que para un gran mal se "emplea un remedio muy grande... Animal era poca "cosa... ¡Temblor mucho...!"⁵¹.

Con esto quería decir que sacrificar un cordero era una ofrenda insignificante y como las consecuencias materiales del sismo eran grandes, su *pillañ*, el dios de los antepasados del club pedía un sacrificio mayor... un niño, en este caso.

Así podemos coordinar la antropofagia ritual de los primitivos mapuches con el *nguillatún*, ambas muy brevemente descritas más arriba, con la actual costumbre de preparar como alimento la sangre y las vísceras crudas.

Sin duda, los tres modos de utilización de la sangre, indicados más arriba, deben tener un mismo origen totémico, en el que el primitivo mapuche o sus lejanos antepasados raciales, originarios de otras regiones geográficas, han empleado la sangre como ofrenda de gratitud hacia el creador de su clan, el primer hombre de su clan, o si no para estar en buenas relaciones con él: es un tema, en todo caso, interesantísimo para la etnología, para la sociología humana y para el folklorista, y una veta inagotable para futuros estudios de acuerdo a las diversas especializaciones científicas.

⁴⁸Los mapuches denominan aún hoy día *pillantuñ* a una ceremonia en que se invoca al *Pillañ*, al alma de algún antepasado o de algún cacique difunto, famoso de su clan; esta ceremonia es distinta al *machituñ* y al *nguillatún*.

Machituñ es una ceremonia semirreligioso-mágica, ejecutada por uno o varios machis —el chaman, curandero, adivino, etc.—, o bien, es la curación de enfermos que hacen de acuerdo con usanzas antiguas los machis.

En cambio, *nguillatún* es una fiesta que celebran los mapuches para realizar rogativas a *ngeñechen*, un ser imaginario, creador para ellos del universo y de todos los seres, al que se solicita

buen tiempo, éxito en alguna empresa, buena cosecha; antiguamente también éxito en malones y guerras.

⁴⁹Revista *Vea*, Núm. 1.105. Santiago de Chile, 30 de junio de 1960.

⁵⁰H. Gunckel L., *Algunas ideas de los mapuches acerca de los sismos*, en *Anales de la Academia Chilena de Ciencias Naturales*, Núm. 23: 211-212. Santiago de Chile, 1960.

⁵¹Gunckel, *Algunas ideas de los mapuches acerca de los sismos*, . . .: 212.