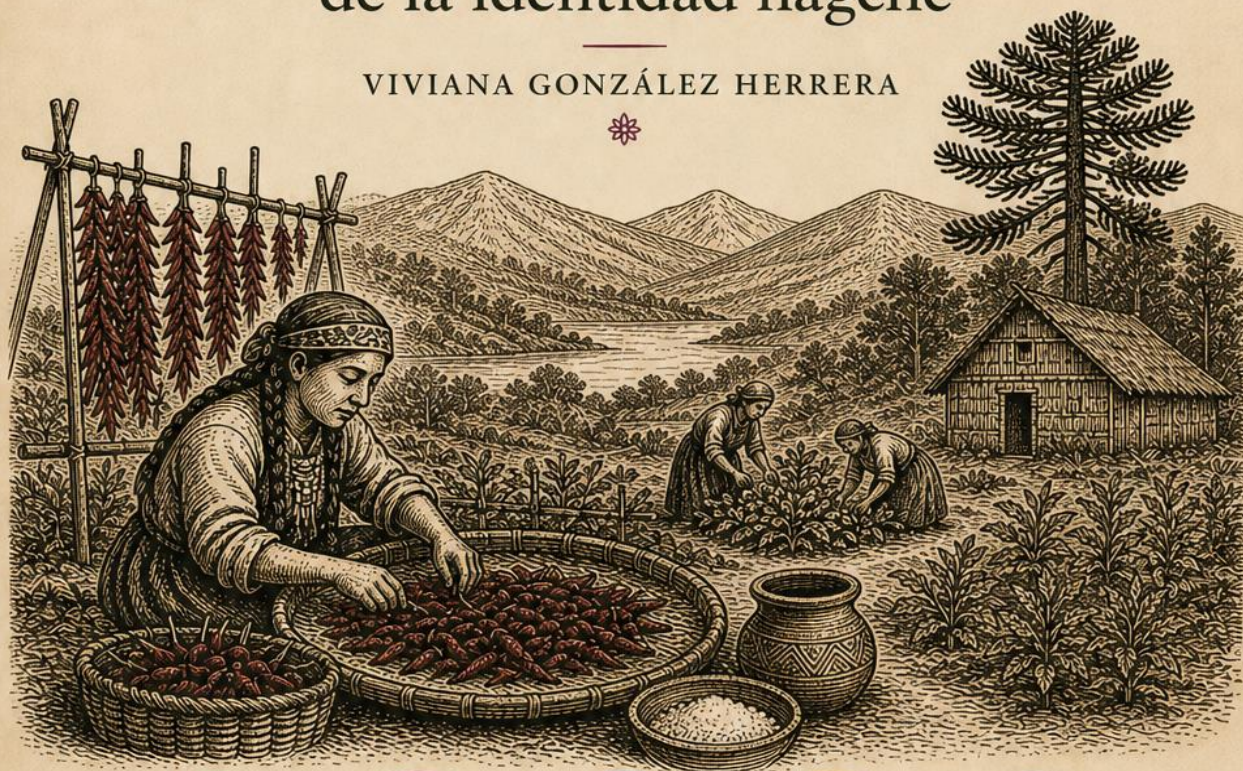


CUADERNOS DE  
HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL TERRITORIO

— N° 2 —

# Del territorio al despojo: Mezkeñ y la cartografía de la identidad nagche

VIVIANA GONZÁLEZ HERRERA



AGRICULTURA



VITIVINICULTURA



TURISMO



GASTRONOMÍA



CIUDADES

Conocimiento para comprender  
los territorios que habitamos.

VINIFERA Editorial desarrolla obras de divulgación que articulan historia, territorio y cultura para comprender los procesos que dan forma a nuestras identidades y patrimonios.



VINIFERA  
EDITORIAL

COLECCIÓN  
Cuadernos de Historia y  
Geografía del Territorio  
2026

ISBN 978-956-9999-02-6



9 789569 999026



# MEZKEÑ:

## LA CARTOGRAFÍA DEL DESPOJO

Por Viviana González Herrera

---

### INTRODUCCIÓN

Existen alimentos que no pueden ser comprendidos únicamente desde su dimensión culinaria. Son expresiones territoriales complejas, profundamente enraizadas en los lugares donde se originan y en las comunidades que los han creado, preservado y resignificado a lo largo del tiempo. En ellos se entrelazan prácticas productivas, sistemas de conocimiento, relaciones sociales y formas de habitar el mundo. Desde esta perspectiva, los alimentos pueden ser leídos como dispositivos analíticos capaces de revelar las transformaciones históricas de un territorio.

El caso del mezkeñ (o merkén, castellanizado), propio del Territorio Nagche en la Región de la Araucanía, resulta particularmente elocuente. Más que un condimento, se trata de un alimento ancestral mapuche que condensa una relación íntima entre identidad territorial, patrimonio agroalimentario y memoria colectiva. Su trayectoria —desde su origen en contextos domésticos y rituales hasta su inserción en circuitos comerciales bajo la forma de “merkén gourmet”— permite observar, con notable claridad, los procesos de territorialización, desterritorialización y reterritorialización que han configurado este espacio.

Este artículo propone analizar dichas transformaciones a partir del estudio del mezkeñ como unidad de análisis territorial. Se plantea que los cambios experimentados por este alimento — en sus formas de producción, circulación y significación— reflejan, de manera condensada, las tensiones entre sistemas locales y dinámicas globales, así como los efectos del despojo histórico y las estrategias contemporáneas de resistencia desplegadas por las comunidades nagche.

En este sentido, la investigación se inscribe en el campo de la geografía cultural, integrando aportes de la geografía de la alimentación y de los estudios sobre patrimonio agroalimentario. A través de un enfoque cualitativo de carácter etnográfico, se busca comprender cómo un alimento puede

operar como una “cartografía simbólica” del territorio, permitiendo leer en él las huellas de la historia, los conflictos del presente y las posibilidades de reconfiguración futura.

Más allá del caso específico, este trabajo invita a repensar la relación entre alimentos, identidad y poder. En un contexto donde los productos con “origen” adquieren creciente valor en los mercados globales, resulta fundamental interrogar las condiciones bajo las cuales estos circulan, así como los efectos que dichas dinámicas generan en los territorios de los cuales emergen. El mezkeñ, en este marco, no solo da cuenta de una historia particular, sino que abre una reflexión más amplia sobre el lugar de los alimentos en la construcción —y disputa— de los territorios contemporáneos.



## EL TERRUÑO NAGCHE: DONDE NACE UN ALIMENTO SAGRADO

En el campo vitivinícola, el concepto de *terroir*—o terruño—refiere a la interacción irrepetible entre suelo, clima, topografía y saber hacer humano, capaz de conferir singularidad a un vino. En el caso del mezkeñ nagche, esta lógica no solo se replica,

sino que se profundiza: el alimento no es únicamente una expresión agroecológica, sino una síntesis territorial compleja donde convergen dimensiones materiales, simbólicas y espirituales indisociables del Wallmapu.

El ají Cacho de Cabra —base del mezkeñ— corresponde a un ecotipo local desarrollado históricamente en el Territorio Nagche, resultado de un prolongado proceso de adaptación ambiental y selección cultural. Su cultivo ha sido resguardado principalmente por las mujeres mapuche, quienes han transmitido intergeneracionalmente los conocimientos asociados a su siembra, cosecha y transformación. Más que un cultivo, se trata de una práctica situada, inscrita en una relación íntima con la Ñuke Mapu (Madre Tierra) y regida por los ciclos del tiempo mapuche —pukem (invierno), pewü (renovación), walüng (madurez) y rimü (transición)—, que estructuran tanto la producción como la vida social.

La elaboración ancestral del mezkeñ —originalmente compuesta por ají ahumado y sal— constituye una expresión condensada de la cosmovisión mapuche. El ají, cultivado en la huerta familiar, se asocia al ámbito doméstico y a la agencia femenina en la reproducción de la vida y los saberes. La sal, por su parte, remite a los desplazamientos históricos hacia el Puelmapu, vinculados a prácticas de intercambio, movilidad

territorial y formación masculina. La unión de ambos elementos no es casual: simboliza la complementariedad constitutiva del *che*, principio relacional que organiza la vida social mapuche.

Con una profundidad histórica que supera los tres siglos documentados —y que, según diversas interpretaciones, podría remontarse a tiempos prehispánicos—, el *mezkeñ* fue en sus orígenes un alimento de carácter ritual, reservado para contextos ceremoniales como el *nguillatun*. Su posterior incorporación a la alimentación cotidiana no implicó una pérdida de significado, sino una extensión de su valor simbólico: el *mezkeñ* no solo sazona, sino que fortalece —el cuerpo, el trabajo y el vínculo con el territorio—, reafirmando su condición de alimento identitario profundamente enraizado en el terruño *nagche*.



## LA TRIPLE COLONIZACIÓN DEL TERRITORIO

La configuración histórica del Territorio Nagche puede leerse como una secuencia de intervenciones externas que han reordenado —material y simbólicamente— el espacio, alterando sus sistemas productivos, sus equilibrios ecológicos y las formas de vida que lo sostenían. Más que episodios aislados, se trata de tres momentos estructurales que, en su acumulación, explican el proceso de desterritorialización que afecta a la identidad nagche.

El primer momento corresponde a la irrupción colonial hispana, que introdujo nuevas lógicas de ocupación, evangelización y reorganización del espacio. Este proceso no solo implicó la fundación de ciudades o la expansión de dispositivos religiosos, sino también la incorporación de especies vegetales y prácticas agrícolas ajenas al sistema agroalimentario mapuche. En este contexto, la presencia del cilantro en el mezkeñ —ingrediente ausente en su formulación más antigua— adquiere una dimensión que excede lo culinario. Su incorporación no fue pasiva: el acto de tostar y moler sus semillas puede interpretarse como una forma de resignificación cultural, donde el elemento foráneo es

apropiado y transformado dentro de la lógica local, integrándose a una matriz simbólica que no le pertenece en origen.

El segundo momento se inscribe en el siglo XIX, con la ocupación militar del territorio por parte del Estado chileno en el proceso denominado “Pacificación de la Araucanía”. Este hito marca un quiebre estructural: el territorio deja de ser un espacio de reproducción autónoma para convertirse en un espacio subordinado a la lógica estatal y posteriormente al mercado nacional. La reducción de las comunidades a porciones fragmentadas de tierra —las llamadas “reducciones”— implicó la pérdida de continuidad territorial, afectando sistemas tradicionales de movilidad, intercambio y uso de recursos. A ello se suma la transformación productiva del territorio, orientada hacia la agricultura extensiva, particularmente el trigo, que consolidó una estructura de propiedad concentrada y excluyente. Este proceso no solo reconfiguró el paisaje físico, sino que erosionó profundamente los vínculos entre comunidad, territorio y prácticas agroalimentarias.

El tercer momento, más reciente, se vincula con la expansión del modelo forestal bajo el paradigma neoliberal, particularmente desde la segunda mitad del siglo XX. La introducción masiva de monocultivos de especies exóticas —

principalmente pino y eucalipto— ha generado un impacto ecológico significativo, alterando los ciclos hídricos, degradando suelos y reduciendo la biodiversidad. Este proceso ha tensionado de manera directa la base material de la pequeña agricultura mapuche, de la cual depende la producción del mezkeñ ancestral. La escasez de agua y la transformación del paisaje productivo no solo afectan la viabilidad económica de estas prácticas, sino que comprometen la continuidad de los saberes asociados a ellas.

En conjunto, estas tres etapas no deben entenderse únicamente como formas de dominación externa, sino como procesos que han redefinido las condiciones de posibilidad del habitar nagche. Frente a ello, las prácticas actuales de defensa del mezkeñ y de los sistemas productivos locales pueden leerse como expresiones de reterritorialización: intentos por reconstruir el vínculo entre identidad, territorio y alimento en un contexto marcado por la presión histórica del despojo.

## LA MERCANTILIZACIÓN DE LA IDENTIDAD: DEL MEZKEÑ AL MERKÉN

A partir de la década de 1990, en el contexto del giro gastronómico asociado a la llamada “Cocina Chilena Renovada”, el mezkeñ —hasta entonces inscrito en circuitos locales, familiares y rituales— fue incorporado a nuevas cadenas de valor que lo proyectaron hacia mercados urbanos e internacionales bajo la denominación de “merkén gourmet”. Este tránsito, lejos de ser un simple proceso de valorización, constituye un caso paradigmático de resignificación económica de un producto con fuerte anclaje territorial, en el que se reconfiguran sus condiciones de producción, sus significados y sus sujetos.

El merkén industrial que emerge de este proceso es, en términos analíticos, un producto desterritorializado. Su elaboración responde a estándares de homogeneización, control de calidad y escalabilidad propios de la agroindustria, que contrastan con la variabilidad, estacionalidad y densidad simbólica de la producción ancestral nagche. En este desplazamiento, el alimento pierde su inscripción en el terruño —sus tiempos, sus prácticas, sus actores— y se transforma en

una mercancía funcional a circuitos de consumo que privilegian atributos como la exotización, la autenticidad percibida y el valor agregado. Lo que se comercializa ya no es únicamente un condimento, sino una imagen cultural simplificada, despojada de sus tensiones históricas.

Este proceso se articula con un marco institucional que, bajo discursos de fomento productivo y posicionamiento internacional —como el de “Chile Potencia Alimentaria”—, ha promovido la inserción del merkén en mercados globales sin resolver la cuestión de su origen ni garantizar mecanismos efectivos de reconocimiento para los productores nagche. En la práctica, esto ha derivado en una estructura de encadenamiento productivo donde las comunidades locales quedan relegadas a la provisión de materia prima —principalmente ají seco—, mientras el valor se captura en etapas posteriores: procesamiento, envasado, certificación y comercialización. Se configura así una forma de agricultura de contrato que tensiona las lógicas comunitarias y reordena la producción bajo criterios externos al territorio.

La expansión del merkén como símbolo de identidad nacional, presente en ferias internacionales, restaurantes de alta cocina y circuitos gourmet, contrasta con la situación de los territorios donde se originó. Mientras el producto circula globalmente como emblema de diversidad cultural, las comunidades

nagche enfrentan condiciones estructurales adversas: fragmentación territorial, presión sobre los recursos naturales y limitadas capacidades de negociación en los mercados. Esta disociación entre valorización simbólica y precariedad territorial revela una paradoja central: la identidad se transforma en recurso económico, pero los sujetos que la encarnan no participan de manera proporcional en los beneficios de dicha valorización.

Desde una perspectiva territorial, el paso del mezkeñ al merkén no implica únicamente un cambio de escala, sino una reconfiguración profunda de las relaciones entre alimento, identidad y poder. Frente a ello, las iniciativas de defensa del origen, articulación comunitaria y búsqueda de sellos distintivos pueden interpretarse como intentos de reterritorialización: estrategias orientadas a reinscribir el producto en su matriz cultural y territorial, y a disputar las condiciones bajo las cuales circula en el mercado.

## **RESISTENCIA: LA RETERRITORIALIZACIÓN A TRAVÉS DEL ALIMENTO**

Frente a los procesos históricos de despojo que han marcado al Territorio Nagche, he podido constatar que no todo ha sido pérdida. En medio de la fragmentación territorial, de la presión del mercado y de la constante tensión con agentes externos, las comunidades nagche han comenzado a articular —de manera silenciosa pero persistente— un proceso de reterritorialización. Este no se expresa únicamente en la demanda por la restitución de tierras, sino también en la reconstrucción de vínculos, saberes y prácticas que devuelven sentido al habitar. En este entramado, el mezkeñ ocupa un lugar central: no solo como alimento, sino como soporte material y simbólico de la memoria territorial.

A través del trabajo de campo, he observado cómo productores y productoras locales han comenzado a organizarse en redes —formales e informales— con el propósito de diferenciar y resguardar el mezkeñ ancestral frente al avance del merkén industrial. Esta distinción no es menor: implica delimitar un campo de sentido, establecer criterios de autenticidad y, sobre todo, reivindicar un origen. En este contexto, emergen

prácticas de autogestión que buscan recuperar el control sobre los circuitos de producción y comercialización: ferias locales, venta directa, rechazo a intermediarios y una incipiente revalorización del trabajo agrícola como opción de vida para las nuevas generaciones.

Sin embargo, este proceso está lejos de ser lineal. Las comunidades se encuentran atravesadas por tensiones internas que reflejan la complejidad del escenario actual. Algunas familias han optado por integrarse —de manera subordinada— a las cadenas de valor del merkén, como estrategia de subsistencia. Otras, en cambio, resisten cualquier forma de vinculación con el mercado que implique la pérdida de control sobre sus prácticas. A ello se suma una preocupación recurrente: el progresivo desinterés de los jóvenes por aprender los saberes asociados al mezkeñ, seducidos por las promesas de la vida urbana y desvinculados, muchas veces, de la experiencia territorial.

En este escenario, el rol de las mujeres nagche se vuelve fundamental. Son ellas quienes han sostenido, a lo largo del tiempo, la continuidad del sistema agroalimentario local. Desde la huerta, desde la cocina, desde la transmisión oral, han resguardado conocimientos que no se encuentran escritos, pero que estructuran profundamente la vida comunitaria. Su labor —históricamente invisibilizada— emerge aquí como un

acto político en sí mismo: una forma de resistencia cotidiana que asegura la reproducción de la cultura y el vínculo con la Ñuke Mapu.

En este sentido, la reterritorialización que hoy se despliega en el Territorio Nagche no puede entenderse sin reconocer el protagonismo de estas mujeres. Son ellas quienes, desde espacios muchas veces marginales, han sabido sostener la vida en condiciones adversas. Como he señalado, no se trata solo de existir, sino de resistir y re-existir junto a la Tierra, reafirmando —a través del alimento— la continuidad de un pueblo que, pese a todo, sigue afirmando su presencia en el territorio.



## LECCIONES PARA UNA GASTRONOMÍA CONSCIENTE

A lo largo de esta investigación, el mezkeñ se me ha revelado no solo como un alimento, sino como un umbral desde el cual es posible interrogar críticamente las formas en que producimos, circulamos y consumimos aquello que llamamos “cocina”. Su trayectoria —desde el espacio doméstico y ritual nagche hasta su inserción en circuitos gourmet— nos obliga a problematizar las narrativas hegemónicas que construyen lo “nacional” como una suma armónica de tradiciones, invisibilizando los conflictos, las asimetrías y las historias de despojo que subyacen a muchos de estos productos.

En este sentido, reconocer el origen de los alimentos no puede reducirse a una cuestión de trazabilidad o denominación. Se trata, más bien, de un ejercicio de memoria y de posicionamiento. Nombrar el mezkeñ como nagche, situarlo en su territorio, identificar a quienes lo han cultivado y preservado, es también reconocer una historia de resistencia. Es devolverle densidad a aquello que el mercado tiende a simplificar. Es, en definitiva, asumir que detrás de cada alimento hay relaciones sociales, estructuras de poder y formas de vida que no pueden ser disociadas sin consecuencias.

Esta distinción se vuelve particularmente relevante cuando se observa la delgada frontera entre apreciación y apropiación. No todo consumo es neutro. La incorporación del merkén en discursos gastronómicos que exaltan su “autenticidad” o su “exotismo”, sin hacerse cargo de su proceso de desterritorialización ni del conflicto que atraviesa al Pueblo Mapuche, contribuye —aunque sea de manera indirecta— a la reproducción de esa misma lógica de despojo. Apreciar el mezkeñ, en cambio, implica un gesto más complejo: informarse, comprender su lugar en la cosmovisión mapuche, y, en la medida de lo posible, establecer vínculos de apoyo con quienes lo producen en el territorio.

Desde esta perspectiva, también se hace necesario revisar críticamente los instrumentos institucionales que buscan “proteger” estos productos. Las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas, si bien pueden constituir herramientas valiosas, no son neutras. Su eficacia depende de quién define los criterios, quién controla su implementación y, sobre todo, a quién benefician. En el caso del merkén, los intentos por avanzar en este tipo de certificaciones han evidenciado una desconexión entre las lógicas institucionales y las dinámicas territoriales. Una protección efectiva del mezkeñ no puede imponerse desde fuera; debe construirse desde las

propias comunidades, en coherencia con sus formas de organización, sus tiempos y sus significados.

Finalmente, hablar de soberanía alimentaria en el contexto nagche implica necesariamente hablar de territorio. No existe posibilidad de resguardar prácticas agroalimentarias ancestrales sin garantizar las condiciones materiales que las hacen posibles. La continuidad del mezkeñ depende de la disponibilidad de agua, de la calidad de los suelos, de la permanencia de las familias en el campo y de la transmisión de saberes entre generaciones. En este sentido, la defensa del alimento no puede escindirse de la defensa del espacio en el que este se produce. Comprender esta interdependencia es, quizás, una de las lecciones más urgentes para quienes, desde distintos ámbitos, participamos en la construcción de una gastronomía más consciente.

## MÁS ALLÁ DEL CONDIMENTO

El mezkeñ no puede ser comprendido únicamente en su dimensión culinaria. A lo largo de esta investigación, se ha ido revelando como una síntesis territorial compleja: un dispositivo que condensa prácticas productivas, relaciones sociales, sistemas de conocimiento y significados que se han construido históricamente en el Territorio Nagche. En este sentido, más que un condimento, el mezkeñ constituye una forma de lectura del territorio; una “cartografía simbólica” que permite interpretar los procesos de territorialización, desterritorialización y reterritorialización que han marcado a este espacio y a quienes lo habitan.

Desde esta perspectiva, los alimentos dejan de ser objetos neutros de consumo para convertirse en expresiones situadas de relaciones de poder. Cada ingrediente porta una historia, cada preparación remite a un contexto, cada circuito de comercialización revela una determinada forma de organización del territorio. El caso del mezkeñ es particularmente elocuente: su tránsito hacia el merkén gourmet evidencia cómo un producto profundamente arraigado puede ser reconfigurado en función de lógicas

externas, desplazando a los sujetos que le dieron origen y debilitando los vínculos que lo sostenían.

Para quienes nos vinculamos con los alimentos —ya sea desde la producción, la cocina, la investigación o el consumo— esta constatación implica una toma de posición. No se trata únicamente de elegir entre productos, sino de reconocer las implicancias de esas elecciones. Consumir no es un acto inocente: es participar, consciente o inconscientemente, de determinadas dinámicas territoriales.

En este marco, detenerse frente a un frasco de “merkén” en un supermercado o ante su presencia en una carta gastronómica, puede ser también un ejercicio de reflexión. Interrogar su procedencia, su forma de elaboración, los actores involucrados en su producción, es abrir la posibilidad de restituir —al menos parcialmente— la densidad histórica y cultural que ha sido simplificada en su circulación comercial.

El mezkeñ, en tanto alimento ancestral, nos recuerda que la cocina no es solo un espacio de creación o disfrute, sino también un campo donde se disputan sentidos. En él convergen memoria, resistencia y dignidad territorial. Reconocerlo como tal no implica rechazar su circulación, sino problematizar las condiciones bajo las cuales esta ocurre, y preguntarnos —desde nuestras propias prácticas— cómo



contribuir a formas más justas de relación entre alimento, territorio y cultura.

## SOBRE LA INVESTIGACIÓN

El presente artículo se fundamenta en la tesis titulada “*Territorialización, desterritorialización y reterritorialización de la identidad nagche, a través del mezkeñ. Una aproximación a las formas de producción familiar y de exportación*”, desarrollada por Viviana Soledad González Herrera para optar al título de Geógrafa en la Universidad de Concepción (2017) .

Se trata de una investigación de carácter cualitativo, sustentada en un enfoque etnográfico y en los marcos conceptuales de la geografía cultural, que propone al mezkeñ como unidad de análisis para comprender las transformaciones territoriales del espacio nagche. A través de trabajo de campo, entrevistas, observación participante y revisión documental, el estudio reconstruye la relación entre alimento, identidad y territorio, evidenciando cómo las dinámicas de apropiación, despojo y defensa del mezkeñ permiten interpretar los procesos más amplios que han configurado históricamente este territorio.

En este sentido, la investigación no solo documenta la evolución de un producto agroalimentario, sino que lo sitúa como una expresión territorial compleja, capaz de revelar tensiones entre sistemas productivos locales y lógicas globales, así como las estrategias de resistencia desplegadas por las comunidades mapuche frente a dichos procesos.



VINIFERA EDITORIAL

## NOTA SOBRE LA AUTORA

Viviana González Herrera es geógrafa chilena, cuyo trabajo se sitúa en el campo de la geografía de la alimentación, el patrimonio agroalimentario y los estudios territoriales del sur global. Su enfoque se caracteriza por una lectura situada de los territorios, donde los alimentos son comprendidos como expresiones culturales vivas, portadoras de memoria, identidad y conflicto.

Desde una perspectiva que articula geografía cultural, etnografía y enfoques decoloniales, su investigación se orienta a visibilizar las relaciones entre cocina, territorio y poder, poniendo especial atención en los procesos de invisibilización y resistencia de comunidades indígenas y campesinas. Su trabajo se inscribe, además, en una línea que reconoce el rol de los saberes locales y la transmisión intergeneracional como elementos fundamentales en la reproducción de los sistemas alimentarios.

Se desempeña como consultora independiente y forma parte de la Asociación de Geógrafas Feministas de Chile, integrando en su quehacer una mirada crítica que releva el protagonismo de las mujeres en la construcción y defensa de los territorios.



LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/viviana-gonz%C3%A1lez-herrera-1413aa1a6/>

Instagram: @vivianasolgh — @territoriosalimentarios

---



VINIFERA  
EDITORIAL

CUADERNOS DE  
HISTORIA Y GEOGRAFÍA DEL TERRITORIO

— N° 2 —

# Del territorio al despojo: Mezkeñ y la cartografía de la identidad nagche



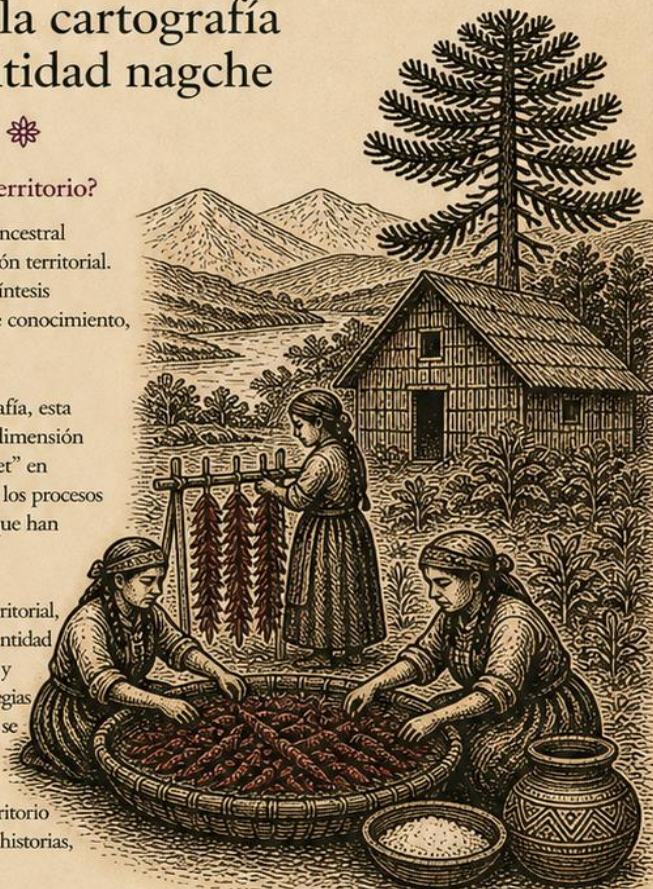
¿Puede un condimento revelar la historia de un territorio?

Este cuaderno propone una lectura del mezkeñ —alimento ancestral del pueblo mapuche nagche— como una forma de interpretación territorial. Más que un producto culinario, el mezkeñ emerge como una síntesis compleja donde se entrelazan prácticas productivas, sistemas de conocimiento, memoria colectiva y relaciones de poder.

A partir de un enfoque desde la geografía cultural y la etnografía, esta investigación reconstruye la trayectoria del mezkeñ desde su dimensión doméstica y ritual hasta su transformación en “merkén gourmet” en circuitos globales. En este tránsito, el alimento permite observar los procesos de territorialización, desterritorialización y reterritorialización que han configurado históricamente el Territorio Nagche.

Lejos de una narrativa lineal, el texto muestra cómo el despojo territorial, la expansión del modelo productivo y la mercantilización de la identidad han reconfigurado profundamente las condiciones de producción y significación del mezkeñ. Al mismo tiempo, da cuenta de las estrategias de resistencia desplegadas por las comunidades, donde el alimento se convierte en un espacio de rearticulación cultural y política.

Un cuaderno que invita a repensar la relación entre alimento, territorio e identidad, y a comprender que detrás de cada producto existen historias, conflictos y formas de habitar el mundo.



AGRICULTURA



VITIVINICULTURA



TURISMO



GASTRONOMÍA



CIUDADES

VINIFERA Editorial desarrolla obras de divulgación que articulan historia, territorio y cultura para comprender los procesos que dan forma a nuestras identidades y patrimonios.

—  —  
COLECCIÓN  
Cuadernos de Historia y  
Geografía del Territorio

—  —  
2026

ISBN 978-956-9999-02-6



9 789568 999026 >

