

Registro 6-1694

**Institución**

Museo Regional de La Araucanía de Temuco

Tipo de objeto

Llepu

Dimensiones

Diámetro máximo 56,5 cm

Características que lo distinguen

Herramienta de usos culinarios, de origen mapuche, usada hasta la actualidad para aventar granos de trigo, avena, semillas o cereales y así limpiarlos. Es de forma circular abierta, de base plana, espacio interior delimitado por borde vertical levemente abierto y de poca altura; similar a un plato bajo. Se teje en distintos lugares de la misma forma pero con distintos materiales: con ñocha en Arauco, con quila en Cautín y con Boqui Pilfuco en San Juan de la Costa. La técnica de tejido es la aduja: el cordón está hecho de un atado de delgadas fibras vegetales (coiron generalmente) envueltas o embarriladas con fibra vegetal más ancha (tipo cinta) de ñocha o quila y a medida que se embarrila se va enrollando sobre sí misma y cosiendo con aguja y fibra vegetal, generándose un tejido plano y circular desde dentro hacia afuera y según el sentido del movimiento del sol, de este a oeste.