



**Llepu**

Objetos arqueológicos

## **DESCRIPCIÓN**

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 esta 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 si 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.

## **CATEGORÍA**

Utensilios, Herramientas y Equipos

## **DIMENSIONES**

Diámetro máximo 52,5 cm - Espesor 10,9 Milímetros

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

[SURDOC](#)

## **INSTITUCIÓN**

[Museo Regional de La Araucanía de Temuco](#)