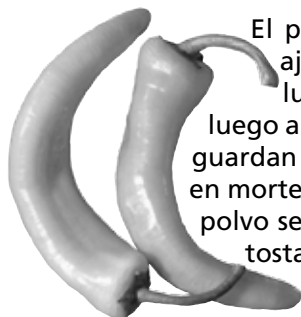


MERQUÉN

Según la encuesta de Chilescopeo 2006, la comida chilena es la favorita de un 67% de los habitantes del país. Es que, por más que la «fast food» irrumpa en el mercado a precios muy competitivos, la cazuela, la humita, el pastel de choclo, el charquicán, el curanto, el chancho en piedra y la empanada no se dejan morir. El MERQUÉN, el ají ahumado de los mapuche, es un indiscutido protagonista de la gastronomía criolla, ¡cada día más «in»!



La mujer araucana prepara su milenaria dieta alimenticia en base a cereales (chuchoca, mote), legumbres (poroto, garbanzo), carnes de caballo, oveja, chancho y ave, frutos silvestres, hongos del bosque y el piñón, fruto sagrado de la araucaria.



El proceso del merquén es lento: los ajíes cacho de cabra se cosechan y luego se dejan madurar al sol para luego ahumar sobre el fuego. Entonces, se guardan en cuerdas a la espera de molerlos en morteros de piedra. Una vez reducidos a polvo se mezclan con semillas ahumadas y tostadas de cilantro y sal.

Otro plato mapuche es el charquicán, palabra que viene del quechua charqui (carne con sal) y



de la derivación can del mapudungun que significa preparar guisos con. (De ahí los vocablos tomaticán y luchicán (con luce). En los siglos XVII y XVIII Chile produjo mucho charqui tanto que junto con el sebo, se exportaba al virreinato del Perú.

En Temuco, el Mercado cuenta con cocinaria mapuche. En Villarrica, Feria Cultural Mapuche y en Cañete, Museo Mapuche. Más información en www.dibam.cl y www.serindigena.org

IX Región. Capital: Temuco

Población: 995.974* - Superficie: 31.842,3 km²

*Fuente: INE. Proyecciones de población al 2016.

BITÁCORA



LA OLLA DELICIOSA

Inventa dos recetas que tengan al merquén como ingrediente.

• _____

• _____



¿QUÉ SIGNIFICAN LAS PALABRAS?

- FAST FOOD
- SLOW FOOD



A INVESTIGAR SE HA DICHO

Averigua acerca de la Ley de Etiquetado de Alimentos promulgada en 2016.

¿Cuál es su objetivo?

¿Cómo opera?
