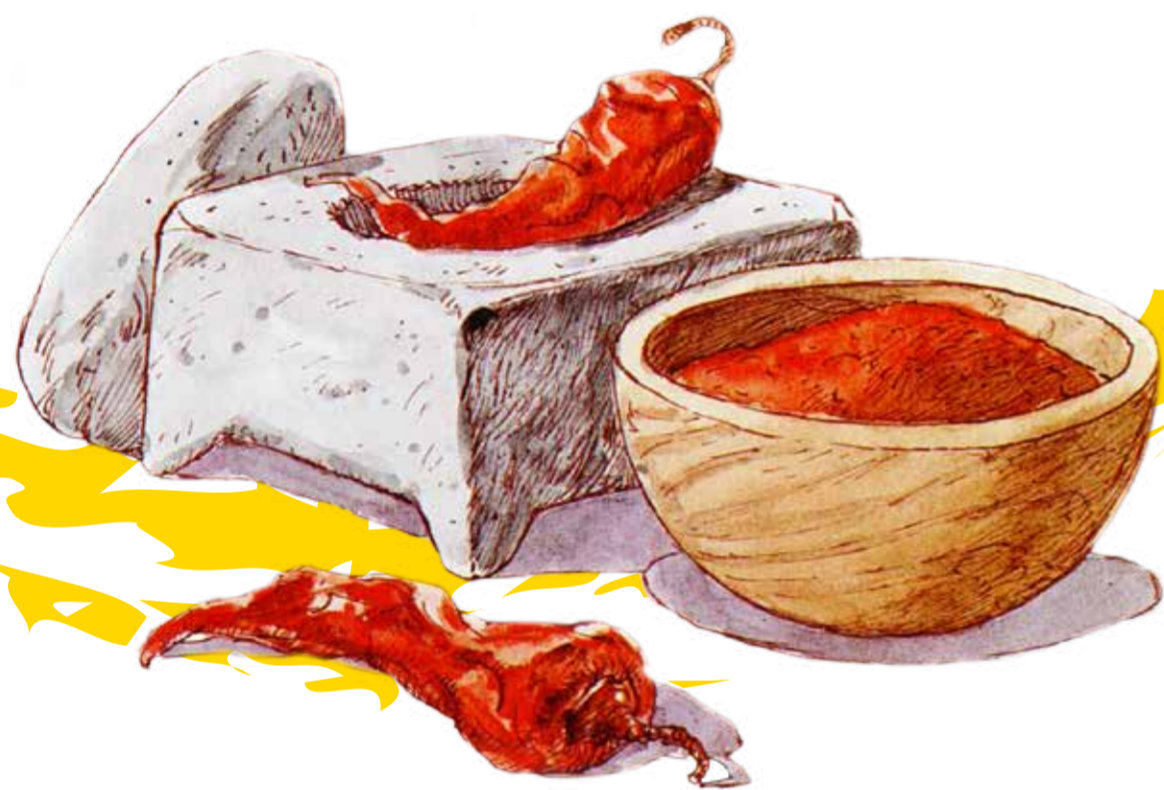


## Gastronomía mapuche

Hecho a base de ají cacho de cabra y semillas de cilantro, el merkén es el rey de la gastronomía mapuche. Pero no solo de aliños viven... Otra de sus preparaciones no menos típica es el **catuto**, hecho con trigo sancochado y molido al cual se le da forma alargada. Se puede comer con pebre, merkén o miel. El **muday**, bebida refrescante natural hecho de trigo, se asocia a la principal ceremonia de rogativa mapuche: el **nguillatún**. La llegada del siglo XXI ha incorporado estos sabores mapuches en la alta cocina nacional e... ¡internacional!



Merkén, catutos y digüeños.



“... Mis abuelitas vivieron 130 y 125 años...”

¿Por qué? Porque las comidas llevaban los remedios”.

LUISA HUIRCAPÁN ENTREVISTADA POR RAÚL YÁÑEZ EN “ALIMENTACIÓN MAPUCHE”.

### ¿Asado de caballo con chakü?

“En el colegio me trataban de indio. Me avergonzaba de mi origen pehuenche. Después me di cuenta que mi raíz tenía que ser motivo de orgullo. Las cazuelas me quedaban horribles hasta que mi mamá, por celular, me transmitió su recetario, impregnado del mundo mapuche. Practicando en mi casa aprendí a preparar **catuto**, **pulmay** (curanto en olla), **corü** (sopa de liebre ahumada), asado de caballo con **chakü** (tipo de tomillo) y porotos con mote. Cuando uno cocina, siempre los primeros vapores van en agradecimiento a nuestro Dios, al **Futachao**”.

JOSÉ LUIS CALFUCURA, JOVEN CHEF MAPUCHE DUEÑO DE UN RESTAURANT DE COCINA MAPUCHE, EN SU PROPIA CASA EN CERRILLOS. REVISTA PAULA, 2012. PARTICIPÓ EN EL PROGRAMA DE TVN “TOP CHEF” 2014.



José Luis Calfucura (1977-).



Claudio Gay (1800-1873).

### ¿Guanaco con sangre fresca?

“Uno de los cultivos más abundantes era el **dalhue** o quínuva negra, un cereal que probablemente vino del norte; las papas y algunas legumbres. Consumían hongos silvestres como los **changles**, los **digüeños** y las **pinatras**, frutas frescas como murtilas, copihues, maquis y la frutilla chilena, además de frutos secos como piñones y avellanas. Y en las comunidades costeras, algas como el **cochayuyo** y el **ulte**. Existía el **chilihueque** o guanaco domesticado (más pequeño que el silvestre) que proporcionaba buena carne y sangre fresca para el **ñachi**”.

CLAUDIO GAY EN “NOTAS DE CAMPO 1838-1839”. EN IVÁN INOSTROZA, “ETNOGRAFÍA MAPUCHE DEL SIGLO XIX”, SANTIAGO DE CHILE, DIBAM – CENTRO DE INVESTIGACIONES DIEGO BARROS ARANA, 1998.

## La cocina de la Oma

Desde que el sur fue colonizado por los alemanes, las “omas” (abuelas) convirtieron las papas en kartoffel, y la repostería se llenó de kuchen y strudels. La industria de cecinas es también una valorada herencia en la gastronomía chilena. Gracias a Carlos Anwandter, que convirtió agua, malta, lúpulo y levadura en una refrescante bebida, Valdivia es reconocida hoy como capital de la cerveza artesanal. Siempre será una buena acompañante del crudo, más aún si es del Café Hausmann, una “picada” alemana en Valdivia celebrada por todos.



Fotografía de Cristián Enrique Valck al directorio del Club de Señoras de Valdivia, 1891.

### APELLIDOS ALEMANES

- Ahrens
- Anwandter
- Buschmann
- Büchi
- Dörr
- Geisse
- Gildemeister
- Keitel
- Krauss
- Krebs
- Kunstmann
- Manns
- Matthei
- Max Neef
- Paulmann
- Perl
- Philippi
- Rettig
- Stange
- Schilling
- Schneider
- Von Baer
- Von Mühlenbrock
- Weil
- Wolf



Fotografías de colonos alemanes tomadas por los pioneros Valck: Cristian, Enrique, Jorge, Fernando Valck, que vinieron de Kassel, Alemania a Chile en 1852.



Balanza utilizada en los emporios alemanes.



### Mödinger: una empresa de cecinas

Descendiente de colonos en Llanquihue, Lorenzo Mödinger fundó una carnicería (1914) que más tarde se transformaría en la fábrica de embutidos “Cecinas Llanquihue”. Tras superar incendios, terremotos y crisis mundiales, esta empresa entró al siglo XXI haciendo gala de sus decimonónicas recetas alemanas.

### Presencia alemana en Chile

- 22 Colegios Alemanes, 1° en Valparaíso (1857) y 2° en Valdivia (1858)
- Club Alemán Andino (1887) fundado en Valparaíso
- Corporación Chileno Alemana de Beneficencia (1905)
- Fuente Alemana en Parque Forestal de Santiago (1910)
- Liga Chileno-Alemana (1916)
- Cámara Chileno-Alemana de Industria y Comercio (1916)
- Clínica Alemana (1918)
- Club Manquehue (1948)
- Goethe Institut (1952)
- Inst. Superior Alemán de Comercio (1982)
- Inst. Profesional Alemán Wilhelm von Humboldt (1988).



Molino de café usado por los colonos, siglo XIX.

## Curanto, chapalele y milcao

Curanto, que viene del mapudungun kurantu, de la raíz kura (piedra) y antu (sol), es una de las formas más antiguas de convertir los alimentos crudos en cocidos. Si bien ha sido usada por muchos pueblos, como los chonos y rapa-nui, es una tradición esencialmente chilota, que se remonta a once mil años atrás. La base del chapalele y el milcao es la papa chilota, que hoy incluyen los chefs en sus ofertas gastronómicas. Actualmente se cosechan en el Archipiélago más de 432 tipos de papas. Entre ellas: la canqui, la cheuca, la chahua, la michuñe, la chaped y la caimovidan.



“Quiero comer curanto con chapalele, milcao, chicha de manzana, aunque me duele, aunque me duele...”

FRAGMENTO DE LA CANCIÓN “EL CURANTO” DE RAÚL DE RAMÓN.

### ¿Mágicas las papas chilotas?



- Si se siembra en luna llena la papa se hace macho, crece larga y vercosa y sirve solo como semilla.
- Para evitar maleficios, se deben cambiar de lugar las primeras cinco papas enterradas.
- Si se cae una papa de las que se están poniendo a la olla, seguro que llegará visita.
- No hay que tomar huevos antes de sembrar papas, de lo contrario, saldrán ciegas.
- Hay que ponerse harta ropa para sembrar papas, así la cosecha será abundante.

FUENTE: “CHILÓE: MANUAL DEL PENSAMIENTO MÁGICO Y LA CREENCIA POPULAR”, 1985, RENATO CÁRDENAS.



En su libro “Chiloé contado desde la cocina”, Renato Cárdenas y la joven chef Lorna Muñoz incursionan en propuestas innovadoras y eclécticas como las de este menú.

### El Curanto según Pablo de Rokha

“Primero nos elaboramos una como olla en la tierra sangrada del patio de los naranjos, la recalentamos con incendio de canelos y piedras ardientes, embelleciéndola con hojas de nalca como una desnuda y feliz muchacha, a la cual cantando le echamos choros, perdices, locos, cabezas de chanco, malayas de buey y ternera, patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, corvinas...”

PABLO DE ROKHA, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1965. FRAGMENTO DE “EPOPEYA DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE”.



### Y así nació el charqui

Según Viviano Nahuelpán, de San José de la Mariquina, “se cortaba la carne en tiras, luego se salaba, se le echaba hierba buena y orégano, después se secaba al humo un par de días, enseguida se prensaba, se aplastaba con piedras.. luego se volvía a colgar en el fogón y así había charqui para todo el invierno...”



## Caleta Angelmó

Por esas coincidencias de la vida, Ángel Montt, un conocido médico de la zona, le dio el nombre a la caleta. ¿Cómo así? Los vecinos que recurrían él lo llamaban "Angel Mó". Con el correr del tiempo quedó como Angelmó, la misma que Pacheco Altamirano hizo famosa. Si en los años 20' se transformó en un puerto comercial, hoy es un mercado tradicional imperdible para los turistas que andan buscando un "cancato" acompañado de un "tecito" (vino blanco en taza). También ofrece el consabido "gorro de lana". Otra emblemática de la Región de Los Lagos es la Feria y las Cocinerías de Dalcahue en Chiloé. Finalmente, el Mercado Fluvial de Valdivia, creado en 1940, fue declarado Zona Típica. ¡Larga vida para ellas!



### ZONAS TÍPICAS DE LOS RÍOS Y LOS LAGOS\*

• Calle General Pedro Lagos	Valdivia
• Feria fluvial	Valdivia
• Isla de Mancera	Corral
• Entorno castillo San Sebastián de la Cruz	Corral
• Conjunto ferroviario Collilelfu	Los Lagos
• Cementerio indígena de Caicaén	Calbuco
• Sector de Puerto Varas	Puerto Varas
• Frutillar Bajo	Frutillar
• Sector de Puerto Octay	Puerto Octay
• Entorno Casa Hollstein	Osorno

\* Se excluyen Zonas Típicas de Chiloé.

Fuente: Consejo de Monumentos Nacionales.

“Angelmó fue la antesala al continente, a la modernidad y también a la Patagonia porque, desde este puerto, zarpaba el “Navarino” cargado de isleños que iban al austro 'a buscar plata'”.

RENATO CÁRDENAS, “ANGELMÓ: ÁNGELES Y ALITAS PARA UNA POLÉMICA”. DIARIO EL LLANQUIHUE, 2005



Obras de Arturo Pacheco Altamirano relacionadas a la Caleta de Angelmó.



### Pacheco Altamirano

Autodidacta, el chillanejo Arturo Pacheco Altamirano (1905-1978) llegó a la caleta a los 24 años. De inmediato se encandiló con ella y la pintó una y otra vez. Asimismo fue agredado cultural de Chile en París y Londres. En 1950, junto a otros artistas locales, creó el “Grupo Plástico Angelmó”. Algunos de sus integrantes fueron Carlos Laroze, Manuel Maldonado (Manoly), Gastón Gómez, Hardy Wistuba y Hugo Jhon.



### El Angelmó de Mariano Latorre

“En la calma lacustre de Angelmó, que Tenglo protege de los surazos, aún vienen a vararse los barquichuelos chilotes que expenden diariamente, los productos de las islas cercanas. Piures de rojas lenguas, reconfortantes picorocos, machas doradas y congrios viscosos y atigrados”.

MARIANO LATORRE, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1944, EN “LOS PUERTOS DE CHILE”. 1937.

## “El árbol de la vida”

Antes, se tejían objetos para las faenas de la vida diaria: canastos para mariscar, para hacer chicha o cosechar papas, sogas para atar animales o amarrar botes, entre otros. Utilizando el tejido en boqui, una fibra vegetal como tantas otras de los bosques sureños, Ángela Riquelme, artesana de San José de la Mariquina recibió el Sello de Excelencia Artesanía UNESCO 2011 por su obra “El árbol de la vida”. También lo han recibido por su Kollón, José Ruiz, artesano de Liquiñe, y por su Línea Balai, Olga Cárdenas y Jerónimo Cheuquián, de San Juan de la Costa.



“Es nuestra labor ir dignificando en cada ocasión al artesano, hombre esencial de las democracias”.

GABRIELA MISTRAL EN “GRANDEZA DE LOS OFICIOS”.



Kollón de José Ruiz Bascañan.  
Artesano de Liquiñe, Región de Los Ríos.  
Sello Excelencia 2008.  
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.



## Artulugios chilotes

Aprovechando el bosque nativo, los chilotes desarrollaron su cultura en torno a la madera. No solo casas, iglesias o embarcaciones, sino también los “artulugios”: el candado de madera, el mortero, el sachó (ancla), la aventadora de trigo, el cerco de varas, la prensa para la chicha, el molino, el almud (medida de volumen), el telar y las chungas, una serie de baldes de madera para transportar agua.



Chunga “levadurera”, para hacer pan.



Chunga para contener agua.

## Rollos de boqui

“El boqui una vez cortado, se enrolla y después se cuece. Para empezar hay que tener un fondo y echar unos diez rollos, se debe cocer unas siete a ocho horas. Después de esto, lo llevo a un pozo de agua, donde tiene que estar unos ocho a diez días... Según como esté cocido, la corteza se suelta más rápido...”.



LUIS HUICHAMÁN, MEHUÍN BAJO, 4/06/2011, EN “MARIKÜGA, ENTRE HISTORIA Y MEMORIA”.  
SALUSTIO SALDIVIA. GOBIERNO REGIONAL DE LOS RÍOS. 2011



Metawe.

## Ketrumetawe, metawe y challa

Surgida exclusivamente de manos de mujer, la alfarería mapuche tiene entre sus principales obras los jarros asimétricos. El más conocido es el ketrumetawe (jarro pato), cuya forma imita a pato ketro (Tuckyeres patachonicus); el metawe (jarro simple) con un asa, y la challa u olla con cuello estriado y dos asas laterales.

## Trarilonco y trapelacucha

La tradición oral cuenta que la madre Luna, después de una disputa con el Sol, derramó lágrimas tan ardientes que se convirtieron en plata. Rescatando esa leyenda, los mapuche han trabajado con maestría este metal, aprendido de los españoles. Con él crearon utensilios para uso diario y ornamentos femeninos como el trarilonco (cintillo), la trapelacucha (colgante pectoral) y los chaguay (pendientes). Estas joyas eran verdaderos símbolos de poder y estatus entre los mapuche del siglo XIX. Se heredaban de generación en generación y eran utilizadas como parte del ajuar funerario y en ritos de unión matrimonial. El esposo debía entregar a la familia de la mujer, piezas de plata en señal de “pago” por ella.



Prendedor de tres cadenas.

### De monedas a joyas

¿De dónde obtenían esta materia prima los mapuche? Durante los siglos XVIII y XIX circuló por su territorio una gran cantidad de monedas de plata, producto del tráfico de animales con Argentina. Los lonkos (jefes en tiempos de paz) que controlaban este comercio –en vez de usarlas como valores de cambio– las mandaban fundir donde sus exclusivos plateros. Hasta que en 1883, tras la “Pacificación”, no pudieron seguir pagándole a los orfebres y tuvieron que vender su platería a los winkas (blancos). Las joyas fue lo último de lo que se desprendieron las mujeres.



Mujer mapuche, 1930.



Trapelacucha.  
Museo Chileno de Arte Precolombino.



Trarilonco.  
Museo Chileno de Arte Precolombino.



Las artesanas de la Fundación Chol-Chol se encargan de conservar el arte del telar.



### Textilería huilliche

Desde tiempos inmemoriales, los huilliche cuentan con dos tipos de telares: el vertical y el quelgo o “telar chilote” horizontal. La esquila, el hilado, el lavado, el teñido (a base de plantas) y el tejido de la lana son las etapas de su textilería.

El grado de elaboración, color y diseño, indican roles y jerarquías dentro de la sociedad mapuche.