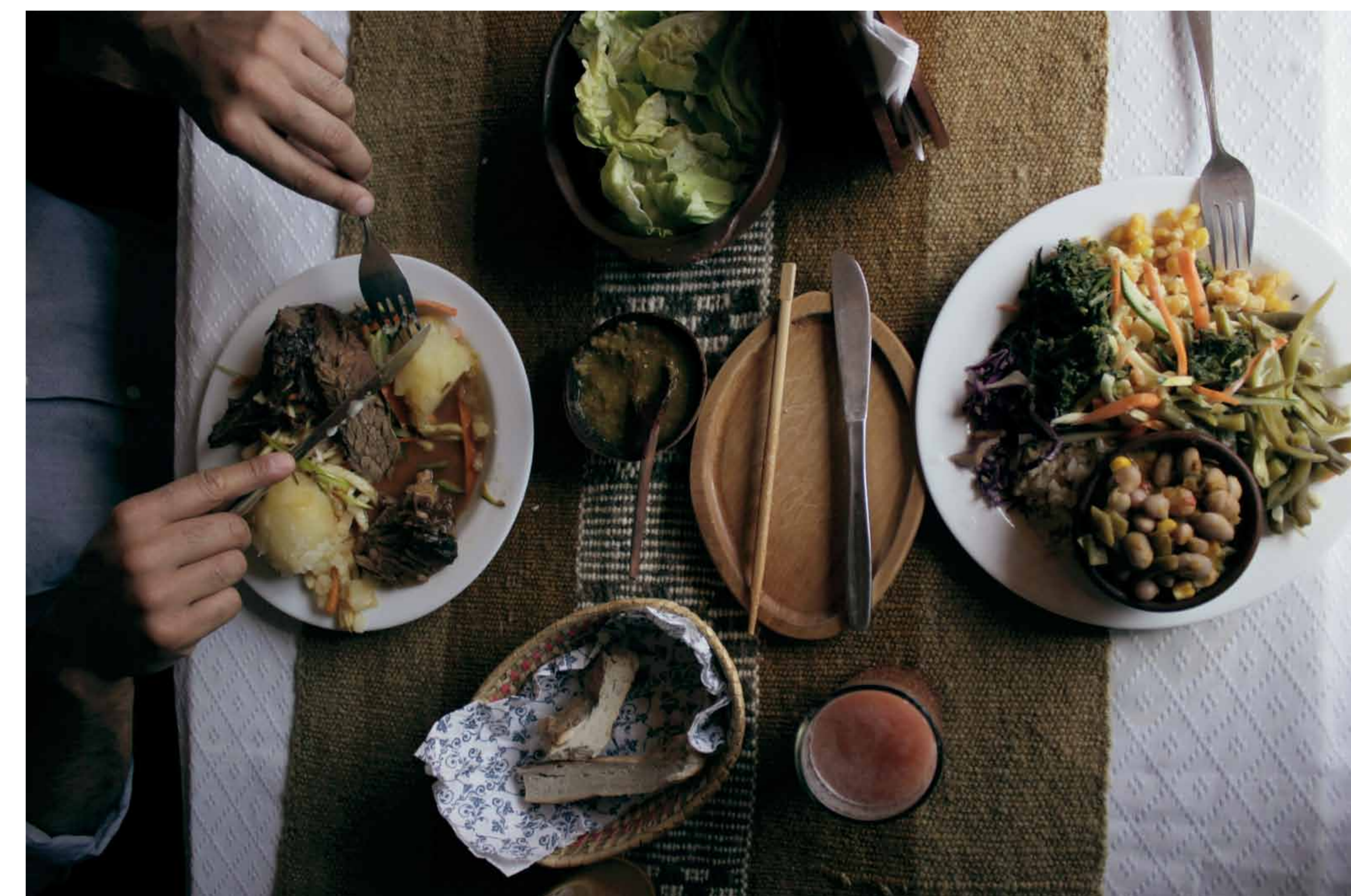


## “Las Muñecas del Ñielol”

Era 1976, la señora Elena decidió montar una cocinería en una pequeña casa de la periferia de Temuco. Le fue bien. Pasaban los días y la clientela crecía, atraída por sus sabrosos curantos, porotos, humitas y empanadas. Así, juntó el capital para comprar un local amplio, que tuviera dos quinchos para arrendar y satisfacer a sus fieles comensales. Al restaurante lo llamó “Las Muñecas del Ñielol” y hoy es todo un clásico de Temuco. El año pasado, la región le entregó la mayoría de los votos en el concurso del Consejo de la Cultura y las Artes a la “Mejor Picada” de la Araucanía. “Nuestros sabores van a seguir intactos y los precios seguirán al alcance de cualquier bolsillo”, dijo Angélica Rivera, hija de la dueña y actual administradora.



“Las Muñecas del Ñielol” fue reconocido como la “Mejor Picada” el año 2012.



Los restaurantes de la zona ofrecen comida tradicional y basada en la etnia mapuche.



La señora Zuny no sólo cocina platos tradicionales, sino que también enseña sobre ellos.



### Las tradiciones de doña Zuny

“Sabores y saberes del campo” es el eslogan con que se presenta “Zuny Tradiciones”, que conserva las costumbres de la cultura mapuche en calle Tucapel. La cazuela es el plato de la casa, el favorito de la señora Zuny, el que aprendió por herencia familiar. La decoración —con diversas artesanías de la etnia— resulta esencial a la hora de atraer a los comensales.

### Empanadas, mariscos y borgoña

La Araucanía está llena de “picadas”. En Temuco, el “Club Radical” destaca por sus chorrillanas, ensaladas y cervezas. Puerto Saavedra hace lo propio con la enorme oferta de mariscos del restaurante “Boca Budi”. Angol se destaca con las papas fritas y las plateadas del “Restaurante Las Tototas”. En Lautaro, según dicen, el local “Llaima” tiene las mejores empanadas y en la misma ciudad, a pasos de la línea férrea, está “Compadrito.com”, que ofrece licores tradicionales como el ponche, el borgoña y el vino, junto a platos típicos chilenos. Lo que todos comparten es una cosa: los bajos precios.



En la Araucanía hay “picadas” de distinto tipo: hay cervezas, vinos, mariscos o empanadas.

### Coplas del vino

“¿Hay algo, pregunto yo  
Más noble que una botella  
De vino bien conversado  
Entre dos almas gemelas?”

El vino tiene un poder  
Que admira y que desconcierta  
Transmuta la nieve en fuego  
Y al fuego lo vuelve piedra.

El vino es todo, es el mar  
Las botas de veinte leguas  
La alfombra mágica, el sol  
El loro de siete lenguas...”.

NICANOR PARRA, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1969.



## Confitería Central

A mediados del siglo pasado, presenciando un espectáculo de música o baile, muchas personas disfrutaron de los esponjosos biscochos, el pan amasado, los empolvados con manjar casero o las calugas de nuez de la Confitería Central de Temuco. Sus fundadores, el matrimonio de Ramón Arias y Yolanda Monje, comenzaron con muy pocos recursos, arrendando un local a una cuadra de la calle Bulnes, su actual ubicación. Con recetas sureñas, atrajeron a importantes personaje como los presidentes Jorge Alessandri o Eduardo Frei Montalva, el poeta Pablo Neruda y el pintor Pacheco Altamirano. Hoy, la Confitería Central conserva el sabor de la comida familiar en tres salones siempre rebosantes de temuquenses.



La Confitería Central conserva las tradiciones de la familia Arias-Monje.



Las calugas de nuez y el manjar casero son parte de los atractivos de la Confitería Central.



### ¿Qué es lo que comemos?

“La cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada “cocina criolla”. La tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos de los conquistadores; y por último, la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia”.

EUGENIO PEREIRA SALAS, HISTORIADOR  
FRAGMENTO DEL LIBRO “APUNTES PARA LA HISTORIA DE LA COCINA CHILENA” (1977).



### “La Suiza” de Pucón

La galleta con mermelada de frambuesa se llama “Ojito” y la torta para celíacos lleva el nombre de “Francisco José”, el Emperador austriaco que sufría esa enfermedad. Esta creativa forma de nombrar los productos es uno de los atractivos del café “La Suiza”, fundado en 1969 en Pucón. Sus dueños no son suizos. Rafael Pascual es español y su señora, Cecilia Ulloa, es descendiente de franceses y alemanes. Para llegar a un consenso, optaron por Suiza y le pusieron así a su local. Partieron como almacén, luego pasó a ser un salón de té y ahora -con 4 remodelaciones a cuestras- es uno de los cafés típicos de la región.



### Grassau: la cerveza de región

Aunque la Araucanía no es una zona cervecera, tiene sus representantes locales: las cervezas Grassau y Newen. La primera, tiene sus fábricas cerca de Freire, y aunque promete respetar las estrictas normas de elaboración que se imponen en Alemania, incorpora la “magia del sur” al mezclarse con las aguas del río Allipen. En tanto, Newen (“fuerza interior” en mapuzugun) recoge la tradición mapuche sumando el piñón (fruto de la araucaria) a la preparación.



## El Mercado y la Feria Pinto

A fines del siglo XIX, los productos agropecuarios que llegaban de las comunas rurales, se comercializaban en las calles de Temuco, en improvisadas ferias bajo la lluvia y rodeadas de barro. Eso, hasta 1928, cuando se decidió levantar un flamante Mercado Municipal que ofreciera las condiciones de higiene y seguridad necesarias. Hoy, es el más grande centro de abastos de la región y en él, hay todo tipo de artesanía mapuche, además de carnicerías, pescaderías y restaurantes, donde desfilan succulentos platos de pescados fritos, pastel de choclo, empanadas, pailas marinas y cazuelas. “¡Qué tendrá, Señor, esa mano popular que acierta siempre que se mueve en lo propio! ¡Qué equilibrio de sabores, qué dominio de los ingredientes, qué tino, qué buen ojo, qué buen gusto!”. Así celebró el cronista gastronómico, Ruperto de Nola, el cocimiento del famoso restaurante “El Criollito” del Mercado.



Acuarela del Mercado Municipal de Temuco.



Interior del Mercado, que fue inaugurado en 1928.



Uno de los productos característicos de la Feria Pinto: el Piñón.

### Feria Pinto

Ubicada en la Avenida Aníbal Pinto, a un costado de la Estación de Ferrocarriles, la Feria Pinto es uno de los lugares tradicionales de Temuco. Ofrece una gran gama de productos agropecuarios extraídos de la tierra por los propios comerciantes que, en su mayoría, son mapuches.

Al motemai, la harina y las arvejas se sumaron las artesanías. Ahora último, es fácil encontrar implementos como morteros, samponas o longuines.



### Los cochayuyeros

En Temuco, suele decirse que cuando se ven las carretas de los cochayuyeros en la ciudad, es porque va a llover. Pero más allá de esta creencia, una vez al año estos hombres emprenden viaje desde la costa (Tirúa y Puerto Saavedra) hasta la Feria Pinto, para vender el cochayuyo que ellos mismos recolectaron en la temporada y que trasladan en yuntas de bueyes. El jefe de familia viaja acompañado de sus hijos, eso dicta la tradición. Duermen a la intemperie, en la carreta o debajo de ella, cuidando los animales y soportando noches frías sureñas.



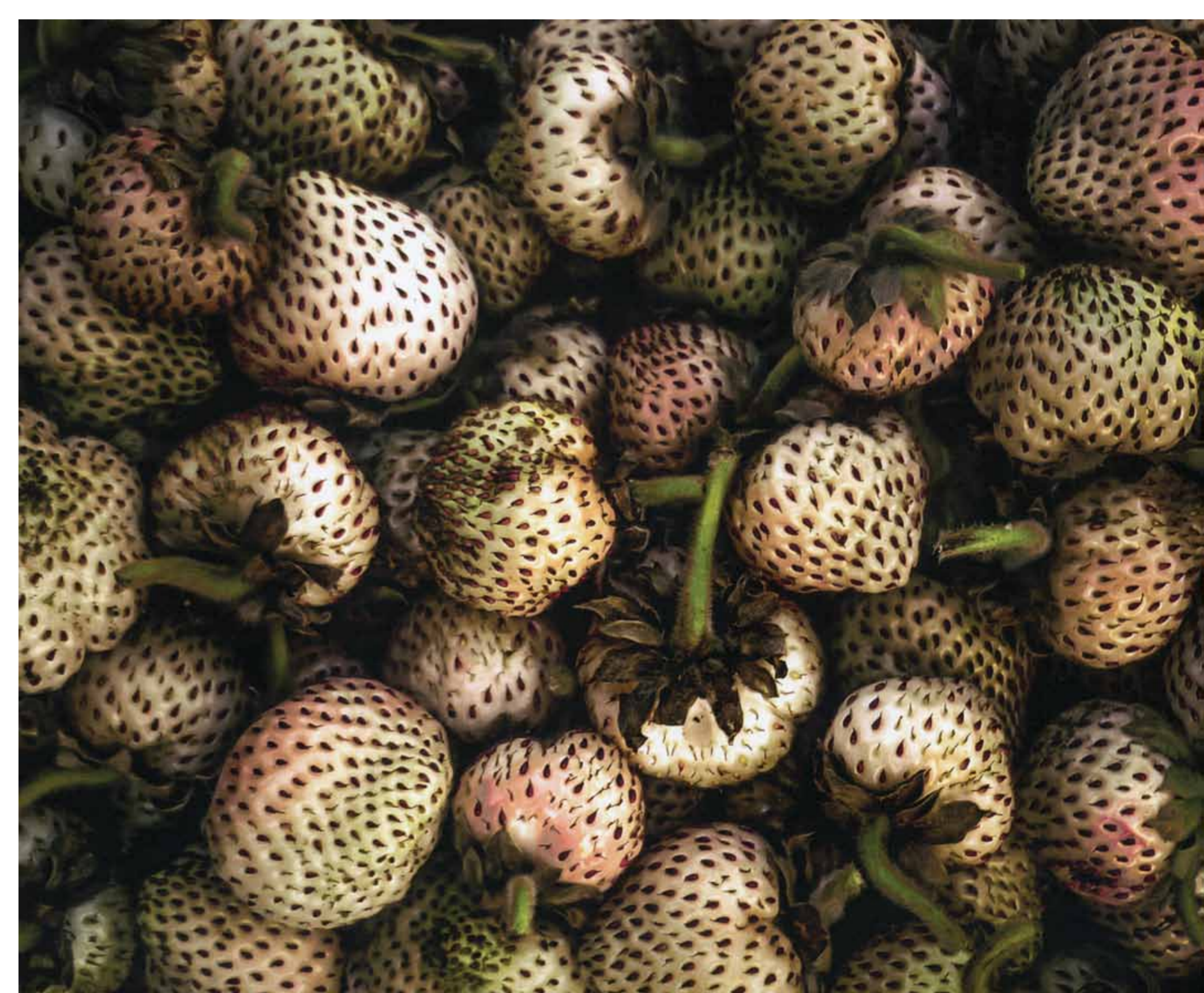
La diversidad de productos es la característica de esta feria “al aire libre”.

## Digüeños, piñones y frutillas blancas

Los tres son productos originarios de la región y su consumo forma parte de la cultura culinaria de la Araucanía. Desde hace siglos, los digüeños forman parte de la dieta de los mapuches. Ellos mismos los recolectan y los cocinan generalmente como ensalada con cilantro y cebolla. Estos hongos comestibles y esponjosos son una exclusividad de los bosques sureños, crecen en las ramas de los *hualles* (o roble joven) y maduran en agosto y septiembre. Son un lujo sólo de la primavera. Por ser tolerante a las temperaturas, de difícil extracción y traslado, es un producto escaso.



Los Digüeños crecen en los Coigües y Robles (*Hualles*).



Frutillas Blancas o chilenas.

### La frutilla de Nahuelbuta

Endémica del sur de Chile, la llamada frutilla blanca (*Fragaria chiloensis*) se da en las localidades de Purén y Contulmo, en plena cordillera de Nahuelbuta. Su temporada es muy breve, de 2 a 3 semanas al año; y sus huertos se extienden en pequeñas laderas, entre bosques nativos y a 700 mts. sobre el nivel del mar. Son comercializadas directamente por sus productores, en campos y ferias locales. Cuentan que este fruto de gran sabor, aroma, dulzura y tamaño, se cultiva en el país desde hace más de mil años.

### PRODUCTOS IDENTIFICADOS CON UNA CIUDAD

- Aceitunas de Azapa (XV Región)
- Limón de Pica (I)\*
- Aceite de oliva de Huasco (III)
- Pisco Chileno (III y IV)\*
- Papayas de La Serena (IV)
- Langosta de Juan Fernandez (V)\*
- Dulces artesanales de La Ligua (V)
- Longanizas de Chillán (VIII)
- Papas de Carahue (IX)
- Tomate de Angol (IX)
- Jamón de Capitán Pastene (IX)
- Cordero Magallánico (XII)



\* El Gobierno de Chile a nombrado "Producto con denominación de origen" a estos productos.



### Piñón: fruto sagrado

“Es tan grande el número que hay de estos árboles (araucarias) en aquellos sotos y bosques, que basta para dar provisión a toda aquella gente que es innumerable, tanto que de ello hacen pan, vino y guisados”, cuenta el cronista español Pedro Mariño de Lobera (1528-1594). Desde épocas antiguas, el piñón (o pehuén) es el principal alimento y sustento de los pehuenches (“Gente del Pehuén” en *mapuzugun*), incluso lo usan como elemento de trueque para conseguir mercadería en invierno. Al cumplir 40 años, las araucarias hembras empiezan a entregar estos frutos de gran valor energético. Cada árbol da entre 200 y 400 kilos.



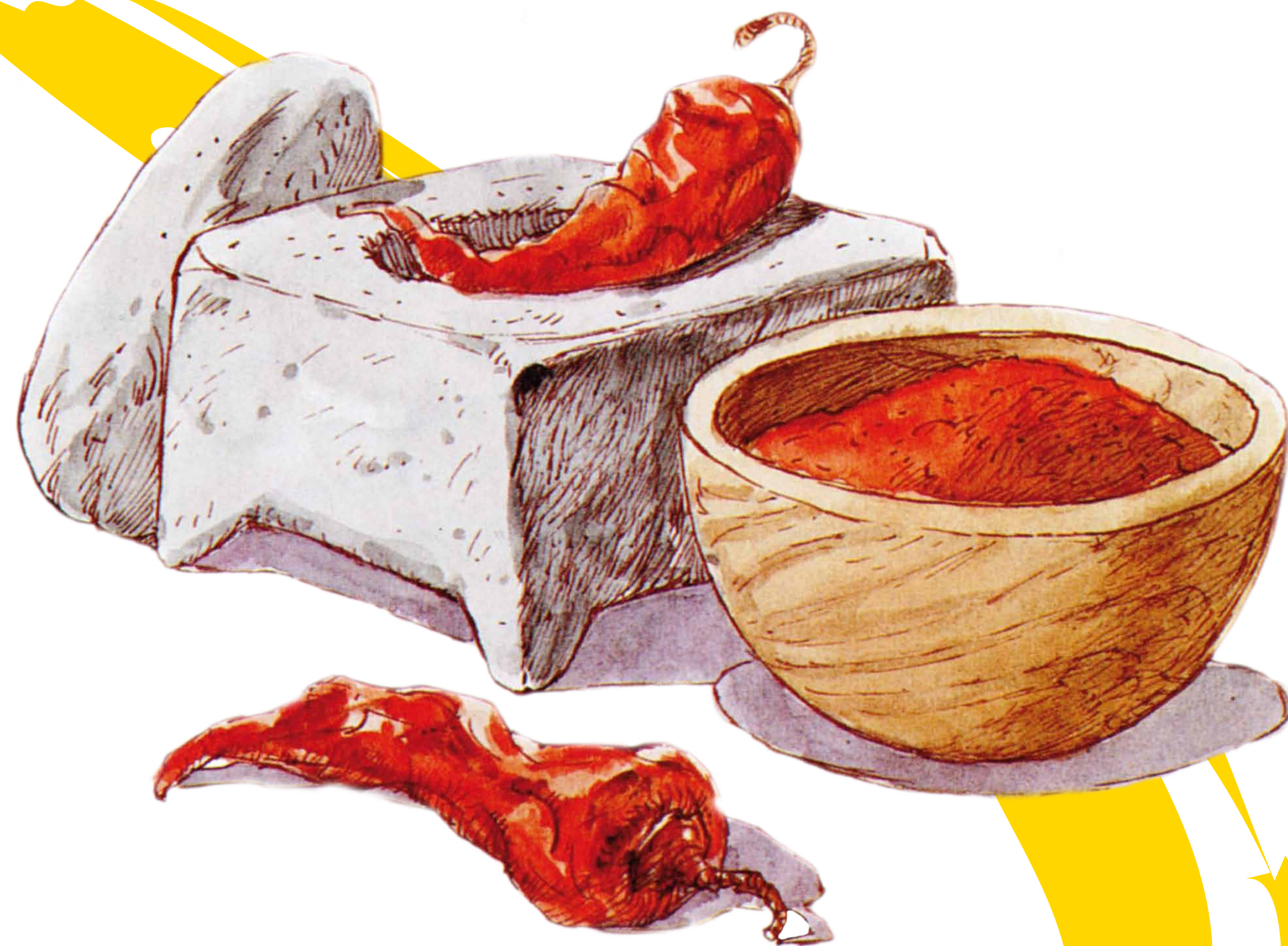
Su recolección –conocida como el “piñoneo”– se hace en familia y es una de las tradiciones que conservan los indígenas, principalmente en Lonquimay.



## Merkén, Mültxün y Muday

La cocina mapuche es sencilla. No hay entrada, plato de fondo ni postre, sino sólo un plato y de sabores puros. Se cocina con productos que estén en temporada. Antiguamente brotes de coligüe en primavera, frutas y verduras en verano, hongos (como los digueños) y semillas (avellanas y piñones) en otoño. Para el invierno, prefieren las legumbres y la carne, ya que es poco lo que se puede recolectar. Lo que no puede faltar es el aliño mapuche por excelencia, el *merkén*, hecho a base de ají cacho de cabra ahumado y semillas de cilantro.

En cuanto a las preparaciones mapuches, el *mültxün* (o catuto) es una de las más famosas, una especie de pan de trigo mote para acompañar las comidas. También está el *muday*, una bebida refrescante tipo “chicha” que lleva trigo cocido, agua, levadura y azúcar.



Mapuches de principios del siglo XX.



“Tortilla de Rescoldo”.



Plato a base de piñones.

## La huerta y el fogón

Para “la gente de la tierra”, la cocina es generalmente territorio femenino y por ello, las recetas se traspasan de madre a hija o de abuela a nieta. Ellas cuentan con dos elementos a la hora de cocinar: la huerta que otorga los productos orgánicos y el fogón (*kütxalwe*), hoy remplazado por la cocina a leña. En sus casas, el fuego suele estar encendido todo el día, sobre él cuelga la olleta para hacer los caldos o pucheros; y cuelga, también, una estera de palo donde se ahúman las carnes y las verduras.

Mientras tanto, las brasas se utilizan para hacer las famosas “tortillas al rescoldo”.



### Otras preparaciones mapuches:

- Millokin:** Especie de albóndiga de porotos o arvejas molidas.
- Pisku:** Típico guiso espeso que lleva legumbres (porotos, lentejas, maíz o mote) y también verduras.
- Korrü:** Clásica sopa, usualmente de carne con verduras, cebolla, ajo y papas.



## Ana Epulef, chef mapuche

“Mi mamá se dedicaba a lo que tradicionalmente hacen las mujeres de nuestra cultura: la casa, los hijos, la cocina y el telar. Se dio cuenta que no me gustaba el telar y me mandaba a la huerta, a cosechar, moler los granos, así me fui entusiasmando”, cuenta esta chef reconocida en festivales culinarios internacionales. En su natal Curarrehue, Ana y su familia crearon el centro “*Mapu Iyael*”, donde enseñan cocina mapuche.