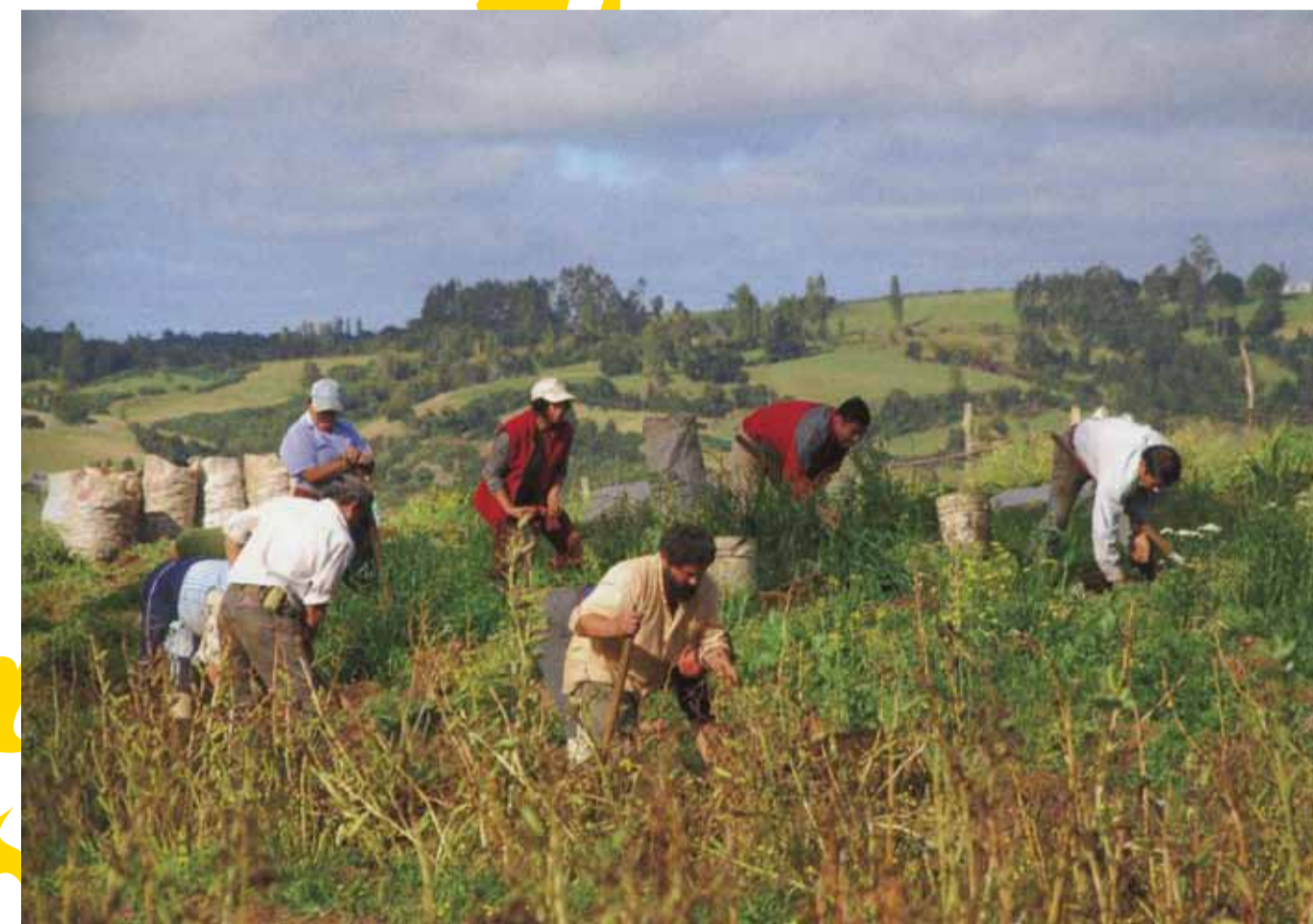


Papas chilotas

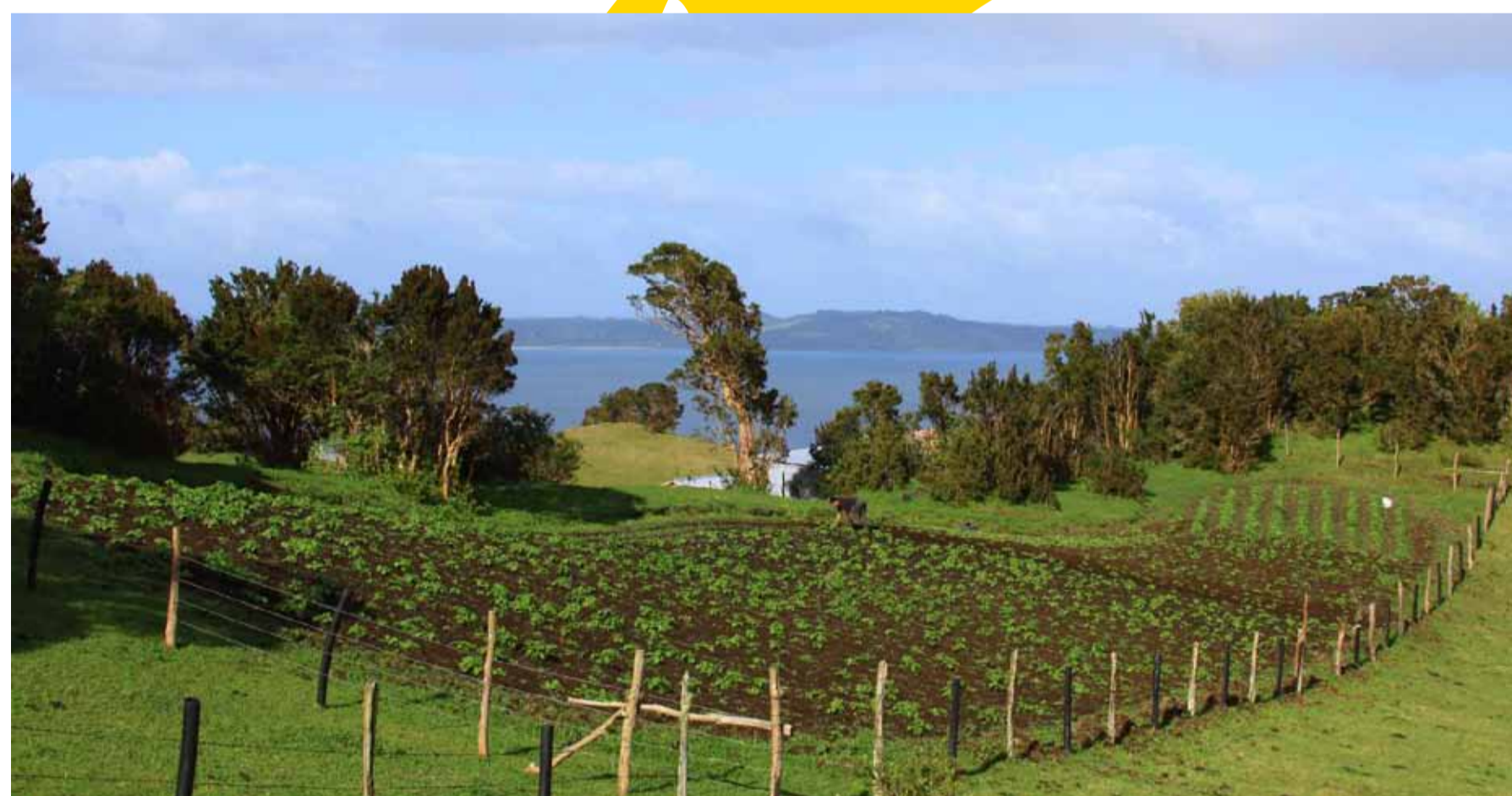
Originaria de América, la papa es uno de los cuatro alimentos más importantes del planeta y el 83% de las variedades que existen en el mundo tiene sus raíces en Chiloé. Su consumo en el archipiélago se remonta a 12 mil años atrás y representó, primero para el indígena (los mapuches la llamaban poñi) y luego para el europeo, la base de su alimentación. Aquí, cada tipo de papa recibe un nombre, como Quelemboca, Ilquilda, Michuñe, Clavela y Guave, entre otros. Es tal su protagonismo, que resulta difícil encontrar una comida chilota que no la incluya. Famosos son los panes de papas (milcao, chapalele y mella) que se cocinan al horno, al rescoldo, hervidos o fritos. También se consume papa en el luchicán (estofado de lucche) y en la chanfaina (guisado de cordero). El 2006 este producto fue declarado “Patrimonio Nacional”.



Para hacer milcao se prefieren papas grandes; para el horno (o rescoldo), papas blandas y harinosas; y para la cazuela, blandas y sabrosas.



La gran variedad de papas nativas que existe en Chiloé, fue una de las razones para que el año 2012 fuera declarado “Sistema Ingenioso Patrimonio Agrícola Mundial” (SIPAM).



En Chiloé, la siembra y la cosecha de papas son actividades colectivas, con significativos componentes mágicos como por ejemplo rituales encabezados por una machi.

Creencias mágicas en torno a las papas

- Si se siembra en luna llena la papa se hace macho, crece larga y verdosa, 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 (Quinchao).
- No hay que tomar huevos antes de sembrar papas, de lo contrario saldrán ciegas (Castro).
- Hay que ponerse harta ropa para sembrar papas, así la cosecha será abundante (Chulín).

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



Minga de papas

Chiloé cuenta con una verdadera cultura de la papa que determina la alimentación cotidiana, la economía campesina (su cultivo desplaza al del trigo) y también ancestrales prácticas sociales. Este tubérculo suele sembrarse y cosecharse en comunidad, en la llamada Minga de papas. La tradición, además de incluir música y comida local, consiste en que cuando un vecino es asistido por un grupo de gente, en una próxima oportunidad él deberá devolverle la mano a cada uno de los que le ayudaron en su chacra.



En huertas caseras, se cultiva el ajo chilote que es mucho más grande que el tradicional.

Cocina marina

La gastronomía chilota fue enriquecida por los españoles con condimentos y con carne de cordero, vacuno y cerdo. También introdujeron el cultivo de trigo, linaza y legumbres. Pero los alimentos históricos, el marisco, la papa y el pescado, fueron aportados por los habitantes originarios: chonos y veliches. Si se trata de pescados, la sierra y el róbalo son los predilectos. El primero se cocina al horno, aunque antes se hacía al rescoldo o como cancato, es decir, asado. Mientras que el róbalo, es preferido en sopas y estofados. Para conseguirlos, se construían corrales de pesca en los esteros. Tenían una compuerta que al levantarse, los peces quedaban encerrados en esta red de varas entrelazadas. Así llegaban los robalos a la olla y otras variedades como cabrillas, huelcas y jureles.



El 90% de la población chilota es costera. Por lo mismo la huerta más próxima y pródiga es la playa y el mar, donde se abastecen de pescados, mariscos, crustáceos y algas.



La recolección de algas es un oficio tradicional en la Isla. Algunas son comestibles como el cochayuyo y el luche, y otras se usan industrialmente como el pelillo y la luga.



Aquí, un chilote poniéndole horquillas a un pescado para luego cocinarlo a las brasas. Así obtiene ese sabor ahumado.



Las cazuelas, uno de los platos fuertes en Chiloé, pueden ser de mariscos, pescados o carnes.



Cazuelas chilotas

Para la minga, a las doce del día, se solía comer una cazuela de navajuelas u otro marisco acompañado de papas, nabos, repollo, ajos, ají, color y manteca. Hoy, generalmente en las fiestas y celebraciones se ofrece cazuela de ave. Una de las características de la cocina chilota es su gran variedad de sabrosas y complejas cazuelas, que pueden incluir cholgas secas, tacas (almejas), piure, sierra ahumada, caracoles, huepos (un tipo de macha), culengues (molusco) o incluso algas como el luche y el cochayuyo. También existen las cazuelas de chanco o cordero ahumado condimentadas con romaza (lebu) o hierbabuena. Ambas eran los platos predilectos en invierno, cuando las verduras escaseaban en Chiloé.

La magia chilota en la cocina

- No sirve comer pescados sin escama (Calen).
- Llevar nalcas al hogar, llama a la pobreza (Chaulinec).
- Cuando una cacerola baila sobre la estufa es porque habrá pelea (Chulín).
- La Pincoya se enoja cuando sacan mariscos sin control (San Juan).
- No hay que comer en una olla porque uno no se casa (Chonchi).
- Si cae azúcar habrá alegría, y si es sal, habrá disgustos (Achao).



Frito, en empanada, como ensalada o caldillo, el cochayuyo es un clásico de la cocina chilota.

Cocinerías de Dalcahue

En la costanera, junto a la feria de artesanía, se levanta un edificio en forma de dalca (antigua embarcación chilota). Cuenta con ocho cocinerías con nombres como: “Mary”, “Tenchita”, “La Nona”, “La Nenita”, “Doña Maria”, “Delicias Celestiales”, “La Sirenita” y “Doña Lula”. En ellas, es posible encontrar los típicos sabores chilotes, como la chochoca, una contundente masa de papa rallada, asada a las brasas sobre un uslero gigante y rellena con chicharrón de cerdo. También ofrecen cazuela de cordero con luche, empanadas de navajuelas, curanto a la olla, asado de cordero y paila marina. Estos platos, cuenta una de las cocineras, se suelen acompañar con “tecito frío” (vino). Otros mercados emblemáticos de Chiloé son los de Chonchi y Ancud.



Las cocinerías de Dalcahue son las más famosas de Chiloé. Sus nuevas dependencias fueron inauguradas el año 2008



En Castro Alto, la feria campesina reúne los más variados productos chilotes.



Almudes de papas chilotas, las que están en tramitación para convertirse en producto con Denominación de Origen.

Feria Yumbel de Castro

Cada fin de semana en este galpón con techo de alerce, se instalan los campesinos que llegan desde las islas cercanas, a vender sus productos. Desde papas nativas en los tradicionales almudes, hasta ruibarbo, nalca, grosella, huevos azules, ajo chilote, miel de ulmo, licores dulces y cuanto verdura, fruta y hierba existe en el archipiélago. De los puestos, cuelgan navajuelas, almejas y cholgas ahumadas, además de pescados frescos y algas como luche y cochayuyo. Las dueñas de casa también llegan a vender comidas tradicionales como milcao, chapalele, tortilla bde rescoldo y empanadas de manzana chilota.



Festival Costumbrista Chilote

Es el evento más grande de la Isla y se realiza, cada verano, en el Parque Municipal de Castro. El festival se desarrolla desde 1979 y contempla lo más representativo de la cocina chilota, además de puestos de artesanía, bailes, cantos, juegos tradicionales y demostraciones de faenas típicas, como la trilla, la confección de tejuelas, la esquila y la maja a vara (para hacer chicha). En localidades aledañas a Castro como Pid Pid, Llau Llau, Quel Quel y Rilán, organizan sus propios festivales costumbristas.



Esta fiesta muestra tradiciones campesinas y chilotas. Aquí el antiguo birloche (trineo) tirado por vacas.



Más de 50 módulos de gastronomía, como este que ofrece chochoca, dan vida al Festival Costumbrista Chilote de Castro

“Ven a Mí” y otras picadas

No hay castreño que no haya escuchado hablar de este bar-restorán emplazado en el barrio portuario de Pedro Montt y que, desde 1976, ha visto pasar a varias generaciones de chilotes. Es famoso por su chicha de manzana, sus empanadas, su cerdo ahumado con chochoca y sus “cauceos” (estofado de cabeza de vacuno que se sirve con papas y una pasta de ají cacho de cabra). Cuentan los dueños, “Carlucho” y Garda, que aquí “la gente se siente como en su casa y que es tal la confianza, que algunos pasan a conversar a la cocina...”. Pescadores, turistas, funcionarios públicos y otros parroquianos se reúnen a comer, tomar y conversar de la vida, en esta sencilla casa frente al mar.



CHOLGAS
ALMEJAS
PURES
CHORITOS
NAVAJUELAS
SALMON
ROBALOS
CONGRIO
MERLUZA



Curanto en olla o más conocido como “pulmay”.



Tras quedar desempleado durante el régimen militar, “Carlucho”, su dueño, decidió abrir este local de original nombre en la costanera de Castro.

“Sacho” en Castro

No muchos saben que este restaurante tiene sus orígenes en Chonchi. Hasta allí llegaron Isabel y Raúl en 1978, cuando fascinados con la apacible vida chilota decidieron comprarse un campo y quedarse. Al ver que no habían restaurantes en Chonchi, Isabel abrió uno frente a la playa, al que llamó “Sacho” en honor al ancla chilota. Pasaron los años y, tras la muerte de su marido, se trasladó a Castro para seguir con su tradicional local. Hoy, tres de las más antiguas garzonas están a cargo del “Sacho”, donde se come pulmay y chupe de jaiba, además de mariscos y pescados frescos.



El restaurante “Sacho”, en calle Thompson de Castro, está a cargo de tres antiguas garzonas que quisieron continuar con el tradicional local.



“Ostras Caulín” y “El Trébol”

Si de ostras frescas se trata, “Caulín” es un clásico en Chiloé. El restaurante cuenta con un criadero propio y está abierto desde 1987, a pocos kilómetros del canal de Chacao. Más al sur, en Chonchi, destaca “El Trébol” de doña Bernardita, donde la especialidad es la paila marina. De joven trabajó como mesera, luego tuvo su cocinería en el Mercado Municipal, para finalmente abrir su propio restaurante en la costanera. Allí y desde 1983, atiende desde temprano a los primeros comensales: “para algunos acá en Chiloé el día empieza a las 5 de la mañana, entonces venir a las 10 es como almorzar para ellos”, explica la dueña.



“El Trébol”, un clásico de Chonchi.

Curanto, Chapalele y Milcao

El ritual gastronómico más típico de Chiloé es el curanto. Su nombre viene del vocablo mapuzugun *kurantu*, de la raíz *kura* (piedra) y *antu* (sol), por la costumbre de cocinar sobre piedras calientes. Los huilliches, antiguos habitantes de Chiloé, preparaban el curanto sólo con pescados, mariscos y papas, incorporándose las aves y la carne de cerdo con la llegada de los españoles. Estos ingredientes se reúnen en un hoyo, se cubren con hojas de pangue (nalca) y se cocinan al vapor. Todos los comensales ayudan en la preparación: los hombres recolectan piedras y leña, mientras las mujeres hacen milcaos y chapaleles. Cuentan los chilotes que siempre que se “curantea” es para celebrar.



El curanto es una fiesta para los chilotes. Entonan canciones locales, mientras cocinan este emblemático plato.



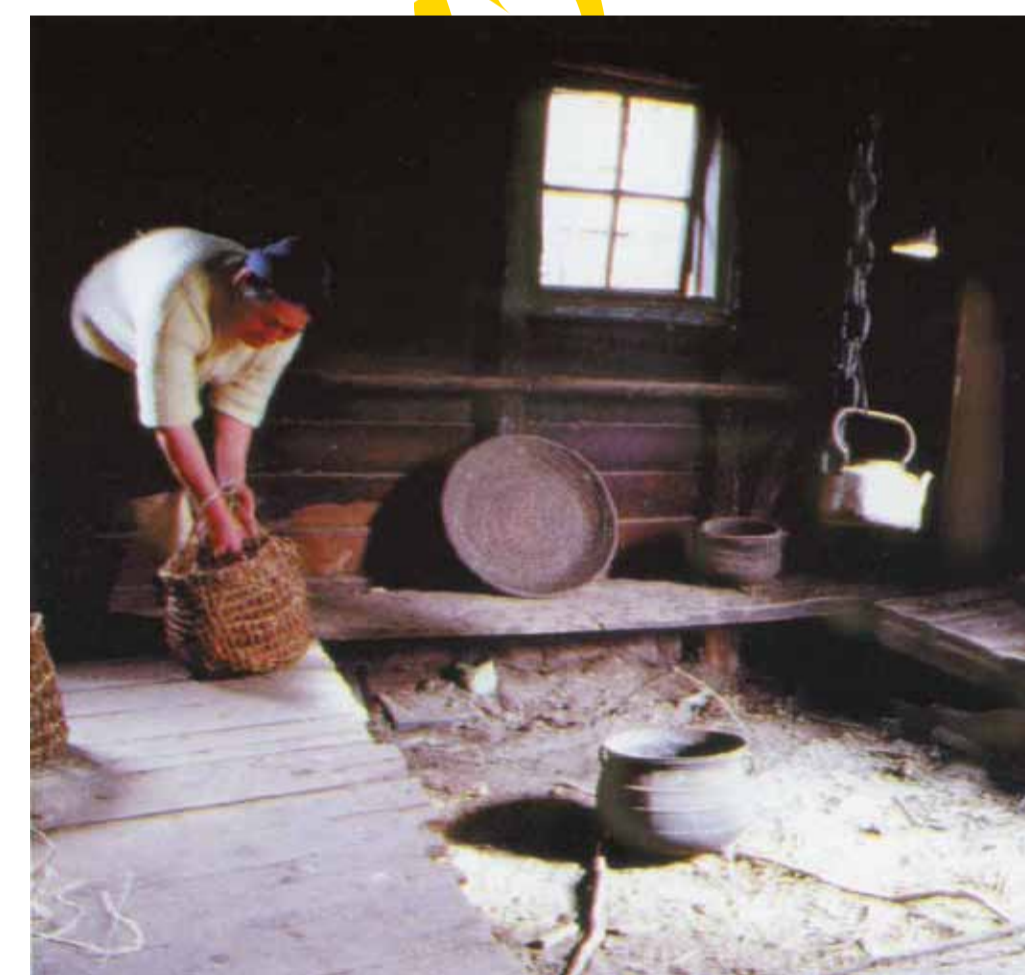
El “pulmay” es la versión del curanto en olla.



Milcaos, un clásico chilote.

“Pan de papas”

“Quiero comer curanto con chapalele, milcao, chicha de manzana, aunque me duele, aunque me duele”, dice la famosa canción del folclorista chileno Raúl de Ramón. Mientras el chapalele se hace con papa cocida y harina de trigo, el milcao es una combinación de papa cruda rallada con papa hervida. Ambos se preparan con manteca, llevan chicharrones y se cocinan en el curanto, bajo las hojas de pangue. Estos “panes de papas” reflejan la importancia que tiene este tubérculo en la gastronomía chilota.



Por siglos, la vida del chilote ha girado en torno al fogón, donde se cocina y se comparte en familia.

El Curanto según Pablo de Rokha

“Primero nos elaboramos una como olla en la tierra sagrada del patio de los naranjos, la recalentamos con incendio de canelo 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 chancho, malayas de buey y ternera, patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, corvinas y sardinas, sellándola... e invitando como aguinaldo al curanto...”

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



Una vida junto al fogón

Fue el punto de encuentro de los isleños, formaba parte de la casa o se construía muy cerca de ella con techo de junquillo o paja. Aquí los chilotes hacían sus tortillas enterradas en cenizas, tomaban mate, secaban las manzanas y ahumaban carnes, pescados y mariscos para su conservación. Pero más allá de cocinar, alrededor del fuego nacían los hijos, se escuchaban historias de la voz de los ancianos y se hacía vida familiar.

Chicha, mistela y licor de oro

Antes de la llegada de los españoles a Chiloé, los veliches (huiliches) preparaban chichas a base de tallos, raíces, granos, frutos o bayas silvestres. Los exprimían y fermentaban, para transformarlos en bebidas que levantaban el espíritu. Ello hasta que los árboles frutales poblaron los huertos y comenzó a producirse la chicha de manzana, que incluso era enviada a los chilotes que poblaban la Patagonia. Era la bebida favorita de los campesinos, mientras que las familias más acomodadas bebían licor de oro, rompón (a base de leche) y mistelas (de murta, guindas, apio chilote o hierbabuena). Estos tragos fuertes que animaban las tertulias de principios del siglo XX, son típicos de Chonchi. Allí, la tradición dice que se deben acompañar con las famosas roscas chonquinas, las que absorben el sabor del alcohol.



Maja de manzanas para fabricar chicha. Cada año, esta tradición se revive en el Festival Costumbrista de Castro.



El famoso licor de oro de Chonchi obtiene su nombre por el color amarillo.



Manzana y chuño

La manzana es la reina de los postres en Chiloé. Se pueden comer cocidas al horno, al rescoldo (envueltas en hojas de palguín), hervidas o fritas (con un batido de huevos, azúcar y harina). También se hacen mermeladas, mazamoras y empanadas de manzana, las que se encuentran en ferias y mercados chilotes. En tanto, con el chuño de la papa se hacen panqueques y tropom, unas bolitas que se untan con miel y se comen para las mágicas noches de San Juan. Con papa molida se hacen cachitos, unas masas endulzadas con azúcar.

FRUTOS DEL BOSQUE CHILOTE

- Avellana
- Calafate*
- Cauchahue*
- Chilcón
- Chupón
- Maqui*
- Mitahue
- Murra
- Murta

*FRUTOS QUE SIRVEN PARA FABRICAR CHICHA.



De arriba abajo: murra, calafate, chupón y mitahue.

Plantas medicinales

- **Apio silvestre:** sirve como medicina contra insolaciones.
- **Berro:** para bajar la fiebre.
- **Cedrón:** se emplea como calmante y para controlar las náuseas, el vértigo y el insomnio.
- **Chaumán:** su corteza tomada como té es propicia contra las corrientes de aire de campo.
- **Peta:** sus hojas sirven para tratar heridas exteriormente.
- **Poleo:** consumida como té ayuda a la digestión, purifica el aliento y es antiasmática.
- **Melí:** para bajar la presión y controlar el colesterol.

FUENTE: LIBRO "CHILOÉ: BOTÁNICA DE LA COTIDIANEIDAD", RENATO CÁRDENAS Y CAROLINA VILLAGRÁN.

