



PRODUCTOS LOCALES

- Productos Locales -

Como parte de los productos locales de las distintas zonas podemos encontrar los productos endémicos, las técnicas, las manufacturas y los cultivos tradicionales. Pero esto no sería posible sin contextualizar el entorno de origen de dichos productos y con esto me refiero a que el sabor de un fruto depende de la naturaleza, del clima y de la orografía de su localidad. Este espacio territorial ofrece una diversidad de culturas presentes por los distintos hechos históricos: colonos europeos, nacionales y la cultura mapuche pehuenche presente exclusivamente en este territorio hasta el 1883. Naturalmente el territorio andino posee bosques característicos que permite la presencia de productos endémicos. Trabajaremos este capítulo abordando productos propios o asociados a los bosques, cultivos, crianza de animales y actividades vinculadas a éstas.

Productos asociados a los bosques

Esta región cordillerana, o Araucanía andino lacustre, cuenta con dos tipos de bosques que crecen a partir de los 800msnm: el bosque de Araucarias araucanas o coníferas y el bosque del género *nothofagus*, cuyos representantes son Coihue, Roble (Pellín, hualle), Lengas, Raulí y Ñires. Éste último es endémico de la región austral de Sudamérica, y el de coníferas es endémico de la región de la Araucanía, compartiendo un reducto con Argentina (Gedda M, 2010).

El Pehuén o Araucaria, es el árbol sagrado para el pueblo mapuche pehuenche y otorga su fruto el piñón, base de su alimentación.

Nosotros siempre hemos sido recolectores, se vende piñón se transa piñón. Lonquimay es la comuna en donde más vende piñón. Yo creo que el 80% de piñón que se comercializa en Chile sale de Lonquimay. Porque aquí es un hábito de recolección, o sea se viene haciendo de mucho antes. Y en ese sentido era un territorio especial donde hacer un proyecto de este tipo (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

La recolección del piñón, o guilliu en lengua mapuche, es una actividad tradicional dentro de la familia pehuenche para su consumo y abastecimiento durante el invierno, pero también es una oportunidad de desarrollo económico al ser comercializado. La actividad de recolección representaba una base del sustento de las familias pehuenches para los tiempos crudos de invierno.

Y en invierno se cuidaba mucho el piñón, ya cuando faltaba el piñón era crítico. Porque había que pasarlo con pancito no más, hoy en día en realidad han cambiado harto los tiempos. O sea igual yo no soy tan viejo pero hablando de veinte años atrás de veinticinco años atrás. Esa era la realidad era muy sufrida la

vida. (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

Se acostumbraba a conservarlos de distintas formas: enterrados en un saco bajo tierra, bajo un curso de agua, o tostados en la cayana. Son pelados y puestos en cuelgas de piñones que son verdaderos collares, para su posterior molienda, para harina o chuchoca de piñones. Sus preparaciones más comunes son: muday (bebida de piñones), sopas, guisos, sopaipillas, harina de piñón con leche, hierbas y otras.

La chuchoca de piñón se usaba generalmente para adherir a las sopas, para las cazuelas. O sea nunca lo usamos como guiso, nosotros. Entonces siempre para los caldos, para adherir. (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

La araucaria o Pewen es una de las especies más antigua sobre el planeta, solo superada por el género *Ginko*, está presente hace unos 240 millones de años, luego quedaron relegadas a continente Godwánico (Gedda M, 2010). Por otro lado, cabe señalar que no es un especie que nosotros podamos cultivar en nuestro jardín o huerta; no la regamos no podemos producir piñones como en una especie de industria de producción en serie. Es entrega de la naturaleza y nos permite aprender de los ciclos, adherirnos a ellos, escuchar ese impulso de conexión total con la naturaleza, fluir con ella, no ocuparla para nuestro beneficio sino que trabajar con ella; es por eso que es tan especial este fruto.

Una de las iniciativas fue investigar el piñón. Nosotros sabíamos que era uno de los productos principales de nuestro territorio pero no sabíamos sus cualidades, las propiedades que tenía el piñón; la composición nutricional que tenía el piñón. (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

El piñón es un fruto que no contiene gluten, por lo que es un producto especial para celíacos. Además, posee un almidón resistente, lo que significa que otorga una sensación de saciedad prolongada, característica a tener en cuenta antes de elaborarlo, ya que los almidones resistentes enfrentados a altas temperaturas se endurecen demasiado.

Las comunidades pewenche de Lonquimay le encargó a bosque Modelo Araucarias del Alto Malleco que postulara a un financiamiento para estudiar el piñón, saber incluso el estado de regeneración natural de los bosque de araucarias.(...)Porque queríamos saber también si la recolección afectaba o no afectaba el crecimiento de los bosque. Y, en ese sentido había una preocupación.

No, no afecta a la regeneración natural del bosque. Y eso está demostrado porque hoy día a pesar que se ha recolectado muchos piñones, eso no ha afectado a la regeneración de los bosques de araucarias. (...) Porque el piñón que no se recolecta en la temporada de marzo-abril no va a poder germinar, se va a secar. El piñón que quedó, en los conos para últimas fechas esos caen casi entrando el invierno, finales

del otoño, cuando va cayendo la nieve, son los piñones que al final germinan porque quedaron bajo nieve, pasaron todo un proceso y en la primavera, lo pilla húmedo y va germinar muy rápido. Y otra cosa es la conciencia de la gente que es pehuenche que es muy sabia, sobre todo de la gente antigua. Hoy día los jóvenes tienen muy poca conciencia. Porque no valoran el conocimiento más antiguo. (Joaquín Meliñir Huaiquillan, Lonquimay)

Los cambios provenientes del surgimiento de los centros urbanos y económicos, la migración y el nacimiento de la comida industrializada provocan la pérdida del saber, sentido y significado de las prácticas en torno a la producción campesina y a la recolección de productos endémicos como actividad ancestral de los pueblos originarios y es de este modo que estamos en un importante desconocimiento del entorno y la propia cultura.

La cultura mapuche visiona su alimento de acuerdo a los ciclos naturales de ella; va ciniéndose a la estacionalidad de cada producto por lo que ofrece una mesa variada, diversa y rica en preparaciones.

Yo voy trabajando con la comida de estación terminan los piñones, empiezan los changles, después los tejidos, después en septiembre. Como se recolecta se hace para todo el año, igual con los cereales, las legumbres, el problema que se cosecha poco. (Yoli Ovando, Melipeuco)

Otros de los recursos que ofrece este tipo de bosques es la recolección de hongos silvestres, apetecidos unos más que otros, pero de igual forma representan una experiencia culinaria única para quienes visiten estas tierras. Uno de los más conocidos es el changle (*ramaria flava*), es un hongo muy particular: crece en el sotobosque, es frágil y cualquier cambio en el suelo, principalmente por el uso de químicos, lo hace desaparecer. Otro aspecto que lo afecta es la cosecha irrespetuosa; no se arrancan. Es por eso que los recolectores tienen un conocimiento y una responsabilidad muy medular en cuanto al saber de estos productos locales y su recolección.

Hago tartas también con productos silvestres, ceviche de changle, varias cosas cociné con hartos productos silvestres, me gusta. (Karina Ramirez Rifo, Curacautín)

Las preparaciones más comunes con changle son revuelto con huevos, mezclado con carnes, en sopa o en empanadas. También se conservan secos, quedando de un olor muy parecido al de las callampas; deben hidratarse con agua caliente y cambiar el agua ya que resultan muy amargos. Hoy en día echando mano de las técnicas modernas, se sancochan y congelan, método que a mi juicio los deshereda de cualquier característica propia, dejándolos insípidos. Es posible elaborarlos como encurtidos y conservados en un buen aceite. Su temporada es desde Mayo a Junio.

Si, por aquí todavía sale, el changle, en mayo empieza a salir. Entonces así me crié con mis abuelos yo. El yuyo es lo que más se comía, el yuyo, el changle, las callampas, todas esas cosas naturales que uno recogía. (Marina Nahuelvil Gallardo, Cunco)

Otro representante de esta gama de hongo es el digüeño. Es un hongo parasito asociado específicamente al género *nothofagus*, específicamente roble hualle o pellin; su recolección es del mes de Septiembre a Noviembre. Actualmente los distintos municipios se han encargado de generar espacios y actividades que resalten las características propias de cada lugar, siendo común hoy en día encontrar fiestas asociadas a productos locales como lo son los digüeños.

En octubre (...) aquí se hace la feria del digüeño, nosotros hemos llevado, kuchen, empanadas de digüeños. (Marina Nahuelvil Gallardo, Cunco)

Comúnmente el digüeño se preparan en ensaladas, sopas, empanadas, pero hoy en día se utilizan distintas técnicas de la cocina extranjera a ellos así los podemos encontrar en quiches, causas de digüeños, cebiche y otras preparaciones que buscan acercarlo a los paladares esquivos frente a algunas de sus características. También importante señalar que su recolección es una actividad familiar de mucho respeto; por otro lado es importante considerar la recolección en los días de sol y no inmediatamente después de la lluvia, tomar solo los que aún están jóvenes para no encontrar gusanos dentro de ellos. En general estos conocimientos se saben a través de los más antiguos, mencionándose también por parte de ellos la posibilidad de conservarlos a través de la deshidratación.

El digüeño queda mejor preparado porque crudo tiene un sabor neutro. Ahí al final el que le da el sabor es la verdura y el aliño que uno le pueda colocar. Así que eso es más o menos lo que hago yo. (Susana Higuera Baeza, Melipeuco)

Otra especie de hongo actualmente más difundida y muy apetecida entre los cocineros es la morchella o morilla. Es un hongo silvestre difícil de encontrar comienza su aparición en octubre. Está asociado al bosque nativo y crece cerca de los senderos. Es principalmente exportado; su valor es muy alto por lo que lo hace bastante exclusivo. Existen personas que se están dedicando a la elaboración de este hongo en pastas y otros productos.

Me asocié al tema de los hongos en un proyecto grande para un empresario que exporta actualmente hongos silvestres. Y él me enseñó todo lo de los hongos, él empezó a mostrarme las variedades de hongos, los hongos que había acá, cuál era la diferencia entre los venenosos y los comestibles, que calidad se exportan. (...) después comienzas a conocer a los recolectores y te das cuenta que los recolectores también cocinan con los productos. (Karina Ramirez Rifo, Curacautín)

Otro punto importante es que estos productos y prácticas representan una oportunidad de articulación y trabajo asociado de las comunidades que habitan estos territorios, generando una revitalización del medio ambiente y un impulso hacia una economía y desarrollo local.

Crianza de animales y cultivo

Las familias campesinas generaban su propio alimento, criaban animales, cultivaban sus huertas; esto comúnmente se llama economía de subsistencia. Una de las prácticas comunes son las huertas que son una fuerte influencia a la hora de elegir que comer.

Mi abuelita hacía mucha siembra de diferente, distintos tipos de cereales ahí yo conocí lo que es la cebada, la quinua, igual distintos tipos de verduras porque ella tenía una huerta, me acuerdo que era tan linda. Y ahí tenía tabloncitos de diferentes verduras, betarragas, lechugas, acelgas, etc. (...) Ella para regar no usaba la manguera, usaba un plato hondo donde sacaba el agua del canal y empezaba a tirar. Lo que si ella siempre tuvo árboles frutales alrededor de toda la huerta, junto su hierbas medicinales. Entonces cuando ella iba a la huerta sacaba de un lado del otro. (Yoli Ovando, Melipeuco)

La actividad de cosecha también se relacionan con festividades importantes, así conocemos en la zona central la fiesta de la vendimia y otras; aquí se celebraba las trillas a yegua alzada.

Sí, es que trillábamos antes. Antes cuando mi suegro estaba vivo trillábamos. Mi esposo sembraba trigo con su papá y sembraba avena y centeno. Y ahí trillábamos, trillábamos con cuatro cinco caballos. Comíamos mucho asado, tomábamos vino (risas) y todo eso. Lo pasábamos súper bien, en la noche en la carreta nos veníamos. Y mi niñita acá y otra acá [a su lado]. (Zenovia Ñanco Rosas, Lonquimay)

La crianza de ganado fue importante para la cultura mapuche, aunque los cerdos, corderos, vacuno y caballos llegaron con los españoles. Era una señal de estatus tener ganado. En la actualidad las familias crían para su consumo y la actividad de faena se relaciona no solo con el abastecimiento sino con una serie de celebraciones como, por ejemplo, cuando se esquilan las ovejas, cuando llega algún familiar querido, cuando se cosecha en fin distintos eventos para celebrar.

El asado de cordero que hacía mi abuelo a la orilla del río para las vacaciones de verano. (...) Era exquisito, porque cuando ya estaba casi listo le echaba harina tostada, entonces ese cordero asado con harina tostada, así jugoso, crocante, exquisito el toque justo de sal, hecho con coligue no con metal sino que con coligue mojado puesto en la fogata a leña, eso nunca más lo he vuelto a probar. (Carola Rocha Vera, Curacautín)

Existen distintas preparaciones en torno a la faena de un animal. La conocida chanfaina es una preparación de influencia española, que se ha quedado arraigada en estas latitudes.

Mi abuelita hacía la chanfaina, la guatita rellena que está muy ligada al cordero. (Carola Rocha Vera, Curacautín)

Agradable, porque mi suegra me decía que tenía que ponerle, huevos duros, zanahorias cocidas, pan y quedo una cosa exquisita, (...) ver cuando sale la guatita del cordero eso tan asqueroso, pero ver el proceso de tres días lavar con bicarbonato, con vinagre, la escobillaba, y quedo pero ni un olor a guatita, nada. (Alejandra Riquelme Rivas, Cunco)

El Ñachi o Ñache, es una preparación de origen Mapuche que se realiza en torno a la faena de un animal. Los más comunes son cordero y cerdo aunque no se eximen otros cuadrúpedos; se recoge la sangre del animal en una fuente, se aliña con sal, cilantro y ají se deja coagular luego se corta y se sirve acompañado de pan.

Mi papá, por lo general, tenía hartos chivos, corderos. Nosotros no tenemos como arraigadas esas cosas. Siempre había harta carne. Porque era una cosa de que el ñachi de los corderos o de los chivos era como algo predilecto. Entonces mi papa decía, “Ahhh, tengo ganas de comer ñachi.” Y aunque era medio cordero colgado, o media chivo, el carneaba otro. Solo para el ñachi. (María Mardones Muñoz, Curacautín).

En los productos, preparaciones y festividades locales, encontramos una fiel representación del patrimonio de la gastronomía de la cordillera, tiñéndose de influencia de otras culturas, integrándose de forma parcial y separada ya que no constituyen las prácticas de vida habituales de los habitantes de esta zona, sino que representan una ocasión especial o una oportunidad de conseguir un recurso.

Y ahora hago el strudel de trigo que queda más rico. (...) la fruta va a dentro, y además lleva pasas y nueces. Entonces hartos frutos secos y eso queda muy rico. Y encima una mermelada, una mermelada cítrica se le pone (Verónica Monroe Berrios, Melipeuco).

Aquí vemos el uso del trigo de una forma diferente, ocupando casi la misma base de la elaboración de los catutos, pero empleado esta vez como masa. El trigo, que es un grano que llegó con los españoles, que se arraigó tanto en la cultura mapuche y que hoy resulta extraño no considerarla parte de su gastronomía. Es un cultivo que se adaptó muy rápidamente a las condiciones climáticas, soportando heladas y dando

buena producción, lo que hizo fue desplazar a los cultivos más tradicionales como eran el maíz y la quinua. La cultura árabe que llegó a estas latitudes ha hecho su aporte en la comida principalmente aportando con los sabores dulces y encurtidos.

Inventé una pasta de piñones con avellanas. (...) dulce de piñón, los piñones encurtidos, los piñones hecho mermelada, los piñones hecho pastas, los piñones en conserva con almíbar. Hartas cosas de piñón. Hago alfajores de piñones, de avellanas. (Millaray Brito Siade, Curacautín)

La colonia Italiana que llegó a nuestras tierras se desarrollaron en Capitán Pastene principalmente y su aporte al uso del trigo fue las pastas, así como ellos adaptaron el maíz, a una de sus preparaciones más famosas como lo es la polenta.

Entonces incorporé la comida italiana, hago los fettuccini, los capellonis, toda la cosa a la usanza de los nonos y también incorporé el producto de acá, el producto estrella de la cordillera, el piñón. Ese relleno que te enseñan hacer los nonos, yo incorporo el piñón molido, ya cosido en los capellonis. Con los mismos ingredientes (tradicionales) más el piñón. Ósea lleva queso, pan rallado, lleva huevo, las especias correspondientes y el piñón. (Myriam Abad Soto, Melipeuco)

El proceso de conocer y valorar el patrimonio natural y cultural de nuestro territorio debe plantearse la idea de re-pensar una visión coherente de lo que son las sociedades actuales en su entorno, para volver a dar sentido a la recolección y producción campesina como una dinámica importante de desarrollo a través del turismo sustentable; de ahí la importancia de la recolección y la producción orgánica de alimentos.

La responsabilidad de los nuevos cocineros debe rehabilitar la forma de análisis y síntesis de los sistemas de producción y consumo de alimentos para proteger la biodiversidad, las tradiciones y nuestra salud junto con no afectar la capacidad de la naturaleza de seguir generando vida. La gastronomía es de gran importancia para seguir preservando el patrimonio alimenticio de los lugares donde se desempeña ya que manifiesta tangiblemente la cultura del alimento en todas sus dimensiones.