

ALMORZANDO CON HILANDERAS

*Una propuesta de cocina patrimonial desde el
norte de Chiloé*

-DOCUMENTO PRESENTADO A LA CONVOCATORIA "EL
MENÚ DE CHILE", DEL CONSEJO NACIONAL DE LA
CULTURA Y LAS ARTES-



Andrea Saldivia
Elma González
Nolberto Saldivia
Álvaro Poo

Hablar de un menú para Chile es una tarea de alta complejidad, basta solo con ver lo extensa que es nuestra geografía y lo variada que es nuestra cultura para ya sentir que es imposible abarcar en un simple repertorio de platos toda esta riqueza que tenemos como país, es por eso que más que intentar presentar un menú que represente a la chilenidad en su conjunto, lo que haremos acá es mostrar una pequeña parte de nuestra cultura como un todo, tomando como principal referencia nuestra experiencia de vida como mujeres campesinas y cómo la tradición culinaria chilota ha pasado de generación en generación siendo ésta un reflejo de nuestra sabiduría insular, donde hoy podemos remontarnos a la época de nuestras abuelas y sus fogones e incluso mucho más atrás, a través de platos que conservan sabores, olores, texturas y sensaciones de antaño. Platos que nos invitan a viajar por nuestra historia como mujeres y hombres de campo, que con los elementos que disponíamos de la naturaleza y nuestro ingenio pudimos adaptarnos y sobrevivir a la inclemencia de un clima sumamente duro, para hoy poder posicionarnos como un referente de preservación de la sapiencia y las tradiciones de nuestro archipiélago, algo para nada fácil de lograr en tiempos en los que el avance de la modernidad y la cultura de lo desechable dejan en el pasado y el olvido nuestras raíces sin tomar conciencia de lo importante que es para un pueblo conocer su historia. Es en este afán por conservar y difundir la riqueza de nuestra cocina que los queremos invitar a un recorrido por las tradiciones culinarias de nuestra isla, reflejadas en nuestro menú inspirado en la tradicional minga de hiladura¹, al que hemos denominado "almorzando con hilanderas".

Si pensamos que uno de los grandes avances en la historia de la humanidad es cuando el ser humano comienza a cocinar y elaborar sus alimentos, dando con ello un tremendo salto evolutivo que le permitió no solo experimentar nuevas formas de consumir y de preservar la comida, sino además hacer de estas preparaciones un reflejo de su entorno y de su cultura, donde cada método para

¹ Minga de hiladura: encuentro en el cual se juntan mujeres de una comunidad o familia para hilar el vellón de oveja; se realiza rotativamente en las casas de las hilanderas, generando una dinámica de "días cambiados".

cocinar tenía que ver con la geografía, con el clima, con los ingredientes y por sobre todo con la infinita capacidad de crear y recrear las formas que tenemos los seres humanos.

Para iniciar este viaje los queremos invitar a conocer nuestro aperitivo el cual está inspirado en uno de los métodos o formas de consumir más antiguos usados por el ser humano, la fermentación, *“De todas las fermentaciones llevadas a cabo por el hombre, la del alcohol es la más antigua y, sin duda, la más popular. Salvo unas pocas, la practican casi todas las culturas, y se consume desde mucho antes que se empezase a escribir la historia”* (Pollan, 2014). Nuestra versión chilota de la fermentación del alcohol es la chicha de manzanas.

El caliente de chicha de manzana es una bebida tradicional propia del campo chilote; se hace a través de un trabajo comunitario llamado maja², en el cual se reúnen manzanas de diversas variedades las que se muelen en una maquina a motor (antiguamente se hacía en unos dornajos³ de maderas en los que las manzanas se apaleaban hasta molerlas y luego se exprimían dentro de unos canastos de quillineja⁴ en una prensa de madera de ulmo preferencialmente), luego de molidas se llevan a las prensas de madera donde se exprime, guardando el jugo en barriles de alerce destapados, para dar inicio a un proceso de fermentación alcohólica que promedia los 25 días. Pasado esta etapa, se procede a sellar el envase con una tapa de madera y se guarda en bodegas que reúnen ciertas características de humedad, luz y temperatura.

De este proceso obtenemos esta bebida alcohólica que tiene entre 6 y 8 grados llamada chicha de manzana, la que se convertirá en la bebida que acompaña diversos momentos de la vida campesina y principal bebida a la hora de trabajar y comer. Es propio del invierno tomarla “quitada de humedad” (Félix González productor de chicha, oriundo del sector de Pugueñun) y endulzada con miel como

² Maja: acto de producir chicha de manzana de manera artesanal a través de procesos de triturado, prensado y envasado para dar paso a la fermentación del jugo o “chicha dulce”.

³ Dornajo: Recipiente hecho con un tronco ahuecado como una especie de canoa, usado para almacenar alimentos o para alimentar animales en ellos.

⁴ Quillineja: nombre común de la *Luzuriaga radicans* y *L. Polyphylla*, plantas epífitas del bosque templado usadas para cestería.

una bebida más agradable para las mujeres y con el fin de quitar el intenso frío del invierno.

APERITIVO (Anexo 1)

Caliente de chicha.

INGREDIENTES:

-2 Litros de chicha de manzana.

-3 Cucharadas de miel.

PREPARACIÓN.

-Poner la chicha en una vasija de acero inoxidable o enlozada sobre la estufa a temperatura moderada, luego agregar la miel, ir revolviendo y cuidar que la temperatura no supere los 30° grados, servir en taza para té o café (alrededor de 200cc)



Es de la mano del desarrollo de la cocina que la cultura también evoluciona, y los habitantes de la isla lo vemos reflejado en nuestras prácticas tradicionales, donde la influencia femenina en la preparación de los alimentos va de la mano con una cultura que mantiene un potente componente matriarcal heredado de los pueblos prehispánicos que habitaron el archipiélago. Esta evolución nos permitió mantener la tradición oral traspasada de madres a hijas, de abuelas a nietas hasta los días de hoy. La conciencia sobre aquello, nos permite pararnos hoy desde el ser mujer chilota y reivindicar nuestro rol en el desarrollo de la cultura en múltiples facetas, y en esta ocasión particularmente desde la cocina, y no hablamos desde la cocina formal o académica que es un mundo dominado por hombres, sino desde la cocina popular, una cocina regional que se posiciona en la esencia misma del cocinar con un fin práctico y concreto, pues creemos que no se puede visibilizar la importancia del arte culinario en el desarrollo de nuestro acervo cultural sin enmarcarlo dentro de un todo mayor que es el desarrollo de la sociedad en su conjunto.

Para el caso particular de Chiloé debemos tener en cuenta sus diferentes rasgos, primero referirnos a su geografía y decir que aunque para alguien pueda resultar una obviedad, su principal característica es su condición de archipiélago con una gran isla central que se conoce como Isla Grande de Chiloé. Este territorio tiene una rica biodiversidad y riqueza paisajística, propiciada por un clima marítimo lluvioso con precipitaciones abundantes durante casi todo el año, y con temperaturas moderadas por el efecto marino.

La isla fue habitada originalmente por Huilliches y Chonos, panorama que se vio modificado por la llegada de los colonos españoles, y posteriormente de otras procedencias europeas. Esta afluencia generó un mestizaje racial y un sincretismo en lo cultural que terminó por forjar lo que hoy es la identidad chilota.

Teniendo en cuenta estos factores es que podemos hablar de cómo la cocina es un reflejo de los diversos procesos de sincretismo entre distintos pueblos con diferentes cosmovisiones que confluyeron en un espacio común con condiciones contextuales sumamente particulares. Con la llegada de los españoles se

incorporaron nuevos elementos a la cultura y por supuesto nuevos ingredientes a los ya existentes en la isla; aparecieron los condimentos, las ovejas, vacunos, cerdos y aves de corral, además de algunas frutas y verduras que se sumaron a los cultivos preexistentes, como las variedades de papa nativa, los diversos tipos de mariscos y pescados, y frutos de recolección como los chupones, maquis, avellanas entre muchos otros. Al tener esta amplia riqueza de productos para la alimentación, sólo fue necesario el tiempo para dar origen a una serie de preparaciones, formas de cocción y transformación de éstos. A los tradicionales curantos al hoyo y las carnes asadas, se sumaron los guisos y las masas entre otras muchas formas de preparación. Si pudiésemos hablar de factores comunes en estas diversas formas, podríamos decir que el factor *contundencia* es el más representativo, pues el habitar un clima tan agreste como el de Chiloé, se hace fundamental el consumo de altas dosis de calorías para enfrentar el día a día en las islas. Un gran ejemplo de lo mencionado es nuestra entrada para el menú, la cual es una cazuela mariscos ahumados o cazuela chilota.

ENTRADA (Anexo 2)

Cazuela chilota de mariscos ahumados. (10 porciones)

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo chilote
- 1/2 cucharada de sal común
- 1/2 cucharada de ají color
- 90 gamos de manteca de chanco.
- 2 sartas⁵ de cholgas ahumadas (4 patas)
- 1 sarta de navajuelas ahumadas.
- 1/2 paquete⁶ de zanahoria
- 1/2 almud⁷ de papas nativas
- 2.5 litros de agua

⁵ Sartas o sarta: forma de disponer los mariscos ensartados en un cunquillo (fibra vegetal), generalmente de "patas" o hebras. Se usa para transportarlos pero especialmente para ahumarlos.

⁶ Paquete: para zanahorias contiene 8 unidades y para betarragas 4.

⁷ Almud: medida de volumen que, en papas, se aproxima a los 5 kg.

-1 porción de orégano

-1 repollo mediano.

PREPARACIÓN.

Asentar la olla con la manteca de chanco, ajo picado, sal, ají color, sofreír alrededor de 10 minutos hasta que el ajo libere su aroma. Luego agregar los mariscos previamente hidratados y limpios, y comenzar a mezclar con los aliños. De manera lenta se incorporan las zanahorias cortadas en cubitos al igual que las papas cortadas en cubos poco a poco se mezclan los ingredientes y se deja que comiencen hervir a fuego lento en sus propios líquidos, impregnándose unos con otros alrededor de 40 minutos. Cuando todos los ingredientes hierven se adiciona el agua necesaria y se le da unos 10 minutos de cocción antes de agregar el repollo previamente deshilachado, quitado de sus tallos gruesos y sancochado para liberar los gases propios de éste. Aromatizar con orégano seco.



Bajo este imaginario culinario chilote es que se va desarrollando la cocina de la Isla, en torno al fogón se preparan múltiples recetas y se traspasa el saber mediante el hacer. Son las mujeres las que al estar mucho más vinculadas al

campo y la casa quienes preparan y enseñan las preparaciones a las futuras generaciones en un ambiente donde el campo y el mar mezclan ingredientes y dan nacimiento a platos de diversa índole. Todas estas preparaciones responden a un contexto cultural, social y estacional, pues las elaboraciones van de la mano con la época del año en que se encuentren, de los ingredientes que se disponen, pero además es fundamental la labor que se realiza, pues la comida tiene una importante función práctica que responde, en parte, al gasto energético a incurrir en el día; es decir, no se come lo mismo en una minga⁸ de tiradura de casa, que en un año nuevo o una siembra de papas. Para esta ocasión como dijimos inspiramos nuestro menú en una minga de hiladura de lana de oveja.

El menú a presentar se enmarca dentro de lo que es una minga, o *minka* en la lengua originaria, que consiste en una forma de trabajo comunitario propia de los pueblos precolombinos en Sudamérica, y que en Chiloé se mantiene viva, entre otras cosas y a diferencia de otras macrozonas de Chile, por la histórica ausencia de grandes explotaciones agrícolas y el subyacente trabajo dependiente. En Chiloé, por el contrario, la estructura de minifundios y la estrategia productiva diversificada y de autoconsumo han determinado que los agricultores dispongan de escaso capital circulante, y que el trabajo manual y animal se mantengan como recursos principales, y por lo tanto una gran cantidad de faenas requieran de una inversión fuerte en mano de obra, recurriendo a la minga. Hoy en día, es común que la minga se asocie a la típica “tiradura de casa”, debido a la gran exposición que esta singular práctica ha tenido por la actividad turística, sin embargo existen tantos tipos de minga como trabajos en el campo. De esta forma encontramos mingas de trilladura, mingas de destronque (remoción manual del bosque para habilitación de praderas), mingas de maja (producción de chicha de manzana), mingas de esquila de ovejas, mingas de siembra y sacadura de papas, y mingas de hiladura (procesamiento de la lana de oveja).

⁸ Minga: o minka en la lengua originaria, consiste en una forma de trabajo comunitario propia de los pueblos precolombinos, y que en Chiloé se aún mantiene viva. Hoy en día, es común que la minga se asocie a la típica “tiradura de casa”, debido a la gran exposición que esta práctica ha tenido por la actividad turística, sin embargo existen tantos tipos de minga como trabajos en el campo.

Se cree que el clima agreste que existe en la eco-región chilense es un incentivo para desarrollar relaciones de colaboración y de compañía para pasar los largos, oscuros y lluviosos meses de invierno. La minga más allá de su valor comunitario intrínseco, es una forma de economía que consiste en intercambiar fuerza de trabajo, esto se ha vuelto cada vez más complejo pues con el pasar de los años se despuebla el campo y los campesinos envejecen. Desde otro punto de vista, la minga es también un espacio de aprendizaje y transmisión del conocimiento entre vecinos, familia, comunidad y generaciones. En el caso de la minga de hilado, según comentó la hilandera Coralía Pérez, es una forma de socialización en la cual las sucesivas visitas a las casas de las hilanderas permitían pasar de mejor manera el crudo invierno.

La minga de hiladura de lana de oveja es típica de la isla de Chiloé, específicamente de las zonas donde hay una producción ovina importante, como Ancud, Curaco de Vélez, Isla Lemuy, Quemchi, entre otras localidades. Es una actividad de invierno y en ella participan principalmente mujeres de distintas edades, pero de preferencia adultas que manejen la técnica de hilado. En la minga se cuenta con una cantidad importante de vellones⁹, que recibe primero el proceso de escarmenado¹⁰ y luego el hilado, que se realiza con el huso. De esta forma de llega a la lana, materia prima esencial para el abrigo de los chilotes en los meses de invierno. (Anexo 6)

Intentamos presentar un menú que pueda reflejar nuestra cultura insular, específicamente del sector de la Península de Lacuy, en el nor-poniente de Chiloé. Este menú fue elegido porque nos remite a las raíces familiares y locales profundas a través de los recuerdos de nuestra infancia y juventud, pero también a través de los relatos de nuestros padres y abuelos, que a su vez fueron impregnados de las vivencias y los relatos de sus predecesores. Asimismo, nos motiva la añoranza por recordar y continuar reproduciendo esta práctica, que sólo se mantendrá como tal en la medida en que permanezca su significancia social, en un sentido amplio. La comida de una minga de hiladura es un patrimonio

⁹ Vellón: es la lana "en bruto" que se obtiene de una oveja luego de esquilarse.

¹⁰ Escarmenado: proceso manual de desmenuzar y limpiar la lana con los dedos, previamente al hilado.

culinario chilote, en cuanto es una muestra vívida de la cultura material e inmaterial de su pueblo, de su idiosincrasia nutrida del sincretismo Huilliche-español. Esta comida toma forma y se expresa de acuerdo a la localidad en que se realiza, dependiendo de la geografía y los recursos disponibles, pero también de la usanza transmitida y reproducida por generaciones de campesinos con vivencias particulares. Usanza entonces, repleta de códigos y matices que la cargan de identidad.

Tomando en cuenta los múltiples factores que se expresan en este menú podemos decir que su gran protagonista es la oveja negra chilota¹¹, la cual no solo es la que genera la lana necesaria para llevar adelante esta acción mancomunada en la comunidad, sino que además nos proveerá del principal ingrediente de nuestro plato fuerte, pues a través de los diálogos con múltiples hilanderas y cocineras logramos consensuar que una de las principales preparaciones que se repetían en las distintas mingas de hiladura era el estofado de oveja mostrenca¹².

PLATO FUERTE. (Anexo 3)

Estofado de oveja mostrenca acompañado de papas cocidas y ensalada de raíces de la estación con perejil. (10 porciones)

INGREDIENTES

- 6 kg de carne de oveja mostrenca.
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadas de sal común
- 1 cucharadas de ají color
- 1/2 almud de papas comunes



¹¹ Oveja negra chilota: variedad de oveja típica de la isla de Chiloé reconocida en un trabajo de rescate llevado adelante por el INIA.

¹² Mostrenca: adjetivo usado las ovejas que no quedaron preñadas en el verano para la siguiente temporada de corderos, en primavera. Por lo general son ovejas viejas, y se les echa mano para hacer el estofado.

- 2 paquete zanahorias (16 unidades)
- 2 paquetes de betarragas (12 unidades)
- 1 manojo de perejil fresco del huerto.
- aliños, sal, aceite, vinagre a gusto.
- 2 litros de agua.



PREPARACIÓN

Asentar la olla con ajo, sal, ají color y comenzar a sellar las tumbas¹³ de carne junto a estos aliños y en su propia grasa hasta que estén impregnados de este asiento, que es la base de gran parte de nuestra cocina salada regional. Luego, cuando toda la carne está dentro del gran perol¹⁴ se adicionan alrededor 2 litros de agua caliente a 30 grados aproximadamente, se tapa y comienza la cocción de la carne de oveja, la que después de aproximadamente 90 minutos ha reducido un alto porcentaje y comienza a tomar un color tostado muy leve y termina cocinándose en su propia grasa en un tiempo aproximado de 2 horas, dependiendo de la edad de la oveja.

Mientras tanto, hierven las papas previamente peladas en agua con sal. Durante este tiempo, también se ha podido avanzar con la ensalada de raíces de la huerta, como zanahorias y betarragas de la temporada. Se adereza con sal, aceite, vinagre y perejil fresco.

¹³ Tumba o troncha: porción de carne que fluctúa los 400 gramos.

¹⁴ Perol: Olla o fondo grande que se usa para cocinar para muchas personas en el fogón.



Es esta tradición un reflejo de la cultura de Chiloé, pero también algo muy íntimo de la familia Saldivia González, pues poder desarrollar diversas actividades en el presente que permitan rescatar el pasado no sólo representa una forma de vida sino un acto reivindicatorio ante el brumador paso del tiempo y el olvido implacable de las nuevas generaciones. Es que para nosotros, el poder producir los alimentos con nuestras propias manos, el poder compartir en torno a una mesa comunitaria, el poder impregnarnos de los saberes de nuestros antiguos y poder recrearlos en la actualidad en la medida de lo posible, sólo por el simple hecho de saber que con ello estamos aportando un pequeño granito de arena a la preservación del saber popular de nuestra isla, nos impulsa a seguir adelante con estos empeños que creemos son la mejor forma de dar las gracias y devolver un poco de lo mucho que este territorio nos ha dado.

Rescatar los sabores y los olores de antaño nos hace sentir más chilotes y más orgullosos de la cultura que nuestros antepasados con mucho esfuerzo lograron construir, es por eso que vemos en cada paso de las preparaciones múltiples formas de aprender y de recrear lo mejor de lo nuestro. *“Pero existe un conocimiento más profundo que sólo se puede adquirir haciendo las cosas tú mismo, familiarizando tus sentidos con los pormenores, los procedimientos y los detalles de una elaboración compleja. Solo de esa forma se termina con un conocimiento personal y físico que es justo el opuesto al abstracto o académico”* (Pollan, 2014). Dicha concepción es la que nos inspiró a constituir un equipo interdisciplinario y multietario donde los saberes empíricos y teóricos dialoguen de manera complementaria.

El vínculo y la esta cercanía con la cocina que hemos heredado de nuestra madre, de nuestra abuela, en general de nuestras ancestras, le da los matices y los detalles que hacen de esto una experiencia tan especial e íntima donde mezclamos nuestra tradición ancestral y nuestra capacidad de aprender y crear para que de aquel proceso nazcan las más delicadas preparaciones, los más dulces frutos del trabajo y de la herencia cultural que llevamos cultivando y preservando durante generaciones. Es esto lo que a nuestro juicio podríamos definir como “la guinda de la torta” de un largo y complejo proceso, el cual siempre nos deja un dulce sabor que podemos comparar con el postre de nuestro menú, elaborado a partir de los ingredientes de los que disponemos en la estación. Decidimos rescatar la mazamorra de manzanas de guarda con chuño.

POSTRE (Anexo 4)

Mazamorra de manzana de guarda (10 porciones)

INGREDIENTES

- 1/2 almud de manzanas
- 1 tazas de azúcar
- 3 cucharadas de chuño
- 1 litro agua aproximada.



PREPARACIÓN

Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar las manzanas en lenguas. Poner a hervir sumidas en agua junto al azúcar, al momento que comienza a hervir se debe revolver de a poco y cuando comienzan a deshacerse se debe adicionar el chuño previamente diluido en agua fría. Allí revolver hasta ligar¹⁵ y lograr una consistencia símil a lo que hoy se conoce como una compota. Retirar del fuego dejar enfriar y servir.



Para continuar la sobremesa, antes de volver al hilado, se da paso a unos mates conversados, acompañados de dos clases muy diferentes de masas. Se cree el consumo de yerba mate comienza a darse en Chiloé con la llegada de los jesuitas, y luego se masifica con el contacto e intercambio de los chilotes en la Patagonia sur, a partir de la salida de la Goleta Ancud en el siglo XVIII. Desde ese entonces, el mate es una de las bebidas calientes más consumida en el campo de Chiloé, y se toma por lo general mezclada con hojas de plantas medicinales como el poleo, el cedrón, la malva rosa, el romero o el melí, además señalar el ritual de tomar mate, que este, no se revuelve o que si se agradece indica que ya no te servirán más.

¹⁵ Ligar: espesar o juntar

Las masas, una de harina de trigo (cultivo de los colonizadores) y la otra de chuño de papa (nativa de la Isla), poseen métodos de cocción particulares que se han ensamblado a las condiciones materiales existentes en fogones y luego cocinas chilotas. Las tortillas de rescoldo se cocinan desde temprano para el desayuno, pero también salen al terminar el almuerzo para acompañar los mates amargos. Pueden ser con chicharrones¹⁶ o no, y también en la zona norte del Archipiélago se pueden acompañar de queso de campo. La cocción se realiza en el fogón chilote, donde se hace un fuego exuberante con palos de luma que den buenas brazas y permitan cubrir una capa de arena de mar para calentarla. Luego de un rato se retiran las brasas y se abre la arena para enterrar las tortillas, emulando a la cocción del curanto en hoyo mediante piedras calientes.

Originalmente, en los tiempos del fogón, la cocción del tropón también se hacía directo a las brasas, volteándolo de tanto en tanto para que hiciera una costra que se va retirando y comiendo de inmediato sólo o acompañado de miel de abeja. En la actualidad es más frecuente que se cocine directo sobre la plancha metálica de la cocina a leña, aplicando el mismo principio.

¹⁶ Chicharrón: trozo de grasa y carne de chanco cocinado al caldero en su propia manteca hasta dorarlo.

BAJATIVO (Anexo 5)

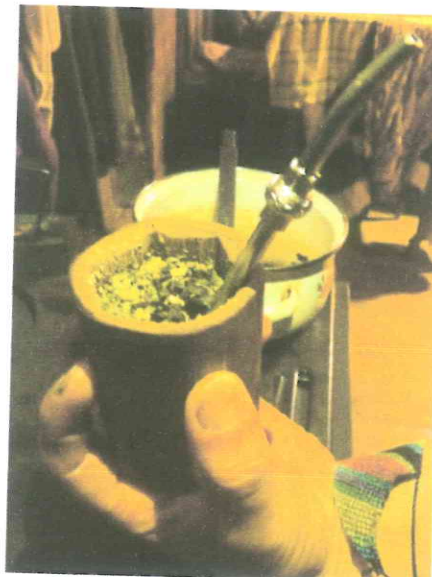
Mate

INGREDIENTES

- Yerba mate.
- Hierbas Medicinales
- Azúcar
- Agua

PREPARACIÓN

El mate es una vasija en la que se pone la yerba mate que según el gusto de cada cual puede llevar hierbas medicinales y/o azúcar, y añadir agua caliente. La usanza local dice algunas recomendaciones a la hora de hacer el mate, la porción de yerba no debe ser más de dos tercios de la vasija, se le adiciona por un costado un hilo de agua que fluctúa por los 70 grados. Así se comienza a servir, tradicionalmente se comparte el mismo mate entre varios.



Tortillas al rescoldo¹⁷ (10 pers)

INGREDIENTES

- 1 1/2 kilos de harina.
- 100 gramos de sal.
- polvos de hornear.
- 500 gramos de manteca de chanco
- 3/4 litros agua
- 6 huevos



¹⁷ Rescoldo: En Chiloé, a diferencia de la zona central, consiste en la cocción de una masa en arena caliente por efecto de la mezcla con brasas de leña muy calórica, como la luma o el tepú.

PREPARACIÓN

Poner la harina junto a los polvos de hornear en un bol ahuecar y allí comenzar a incorporar la manteca de chancho, los huevos de campo la sal y el agua tibia amasar hasta formar una masa que no se adhiera en las manos y trabajarla por unos 15 minutos, comenzar a formar las tortillas grandes de un peso aproximado a los 400 gramos y un espesor de 3 centímetros al estar formada dejarlas reposar por unos 15 minutos y luego llevar al fogón caliente.

MODO DE COCCIÓN

Previamente y por alrededor de 2 horas se ha prendido el fogón para calentar la arena gruesa del océano pacifico, una especie de cama caliente espera estas masas las cuales se depositan allí y luego se cubren con porciones de arena caliente tendremos que esperar alrededor de 40 minutos a que estén cocidas.

Tropon¹⁸ (10 personas)

INGREDIENTES:

- 2 kilos de chuño
- 1 taza aproximada de agua
- Miel para untar a gusto

PREPARACIÓN



Formar con las manos la bola de chuño, la que se deposita sobre la plancha caliente a temperatura moderada para formar una costra que se extrae por capas que se asemejan a un panqueque. Untar con miel a gusto al servir.

Esta sobremesa de mate nos hace recordar la importancia de dos elementos claves para la realización del almuerzo de las hilanderas. Por un lado, la

¹⁸ Tropón: masa con forma de bola hecha de chuño y agua

existencia, el uso y la conservación de algunos recursos naturales cuya recolección permite la práctica cultural, ya sea como ingredientes o insumos, como son la leña de bosque nativo para llevar a cabo las cocciones; las diversas especies de mariscos usadas en la cazuela; o la simple arena de playa para el rescoldo. Los ejemplos de sobreexplotación son varios y saltan a la vista rápidamente al recorrer la historia y el paisaje cultural de Chiloé. Los relatos de las hilanderas Coralía, Amanda e Iris dan cuenta de la dificultad de acceder a ciertas materias primas como la leña de luma, recurso que muchos agricultores ya agotaron y deben comprar. Asimismo, algunos recursos bentónicos como el loco (*Concholepas concholepas*) y la macha (*Mesodesma donacium*), otrora abundantes en las preparaciones de la zona han sido virtualmente extintos.

Por otro lado, la existencia de una serie de elementos tecnológicos que permiten materializar la conjunción de ingredientes y técnicas, tales como el uso de ciertas infraestructuras; herramientas y artilugios (los calderos y cucharones de palo, los morteros); y los vegetales y animales domesticados. Así por ejemplo, el fogón chilote fue el espacio que dio origen al almuerzo de hilanderas con su piso de tierra, el fogón central en un hoyo rodeado de bancos, y el collín¹⁹ para secar y ahumar los alimentos. Sin embargo en la actualidad este espacio fundamental ha sido reemplazado paulatinamente por cocinas que, si bien cumplen funcionalidades similares, poseen condiciones materiales diferentes que revisten el riesgo de pérdidas de información y erosión cultural. Este ejemplo puede analogarse a prácticamente todos los saberes más antiguos del campo y a los oficios rurales, como la misma agricultura, la herrería o la carpintería.

En este dialogo, al compás de las rondas de mate, podemos concluir que la conservación de los recursos naturales y de los oficios rurales son dos elementos indispensables en el actual esfuerzo de la puesta en valor del almuerzo con hilanderas y del patrimonio gastronómico en general. Si alguno de estos elementos faltase, la receta nunca habría podido ser desarrollada como tal, y de la

¹⁹ Collín: estructura de varas de madera que se construye en torno al fogón para colgar alimentos y ahumarlos.

misma forma si estos elementos comienzan a escasear o extinguirse, la continuidad y futuro de esta receta corren serio peligro de extinción también.

ANTECEDENTES EQUIPO INTERDISCIPLINARIO.

Andrea Carolina Saldivia González, cocinera tradicional campesina, encargada de la cocina del restaurante "Al norte del sur" desde hace 5 años, además se desempeña como gerente de la cooperativa campesina SIPAM Chiloé desde hace 2 años. (cocinera tradicional)

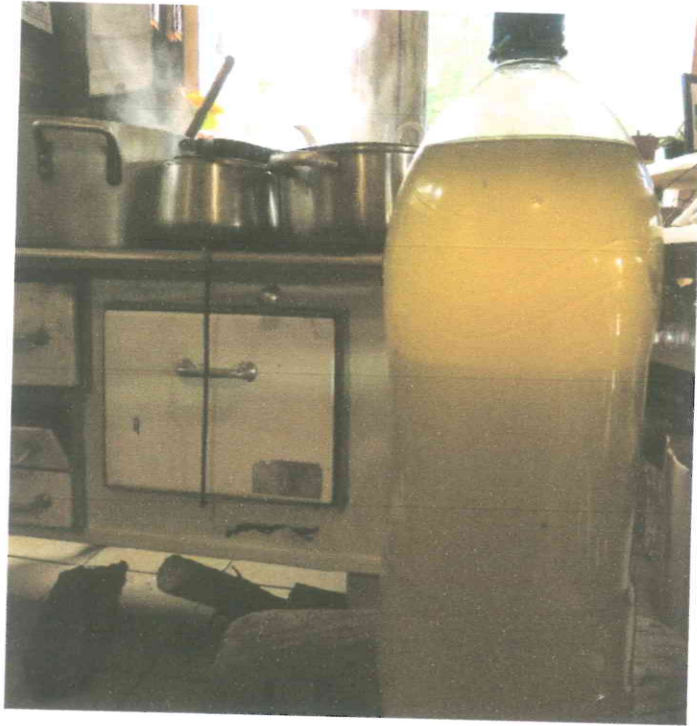
Elma Iris González Altamirano, mujer agricultora y productora dueña de un predio con certificación SIPAM, donde se producen papas nativas, ajos chilotes, corderos chilotes entre otros elementos del campo insular. (productora local)

Nolberto Alan Saldivia González, profesor de educación general básica y licenciado en educación con mención en historia y lenguaje y comunicación, de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. (estudioso de las ciencias sociales)

Alvaro Mauricio Poo Astudillo, Ingeniero forestal, de la Pontificia universidad Católica de Santiago. (encargado rescate patrimonial)

Finalmente agradecer a Coralia Pérez, Amanda González, María Güineo, Orfa González, Cristina Soto y Gicella Saldivia por aportar con sus conocimientos, experiencias y trabajo en este maravilloso esfuerzo por rescatar una pequeña parte de nuestro patrimonio material e inmaterial.

ANEXOS**1. APERITIVO: CALIENTE DE CHICHA CON MIEL**



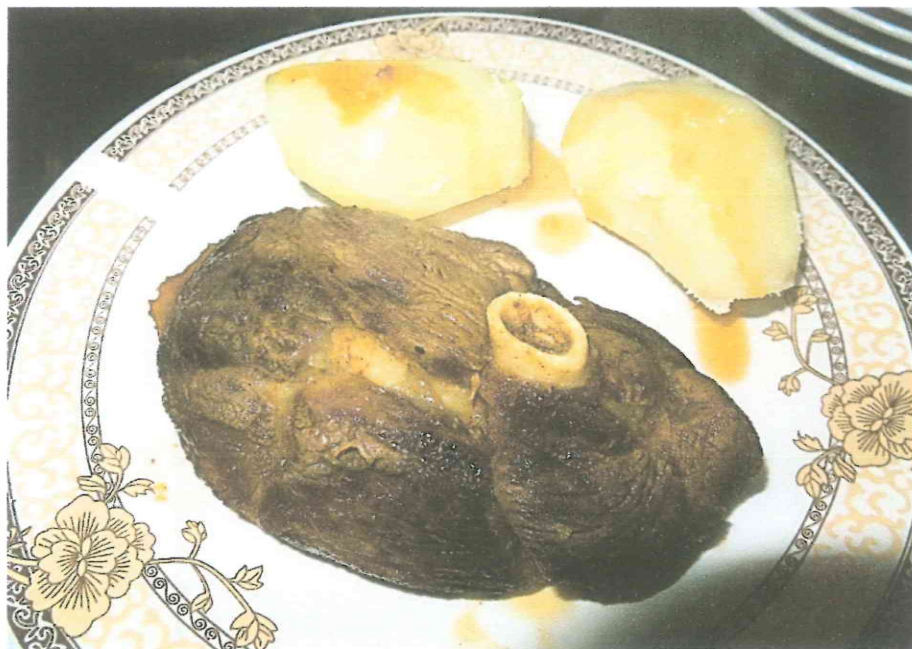
2. ENTRADA: CAZUELA DE MARISCOS AHUMADOS



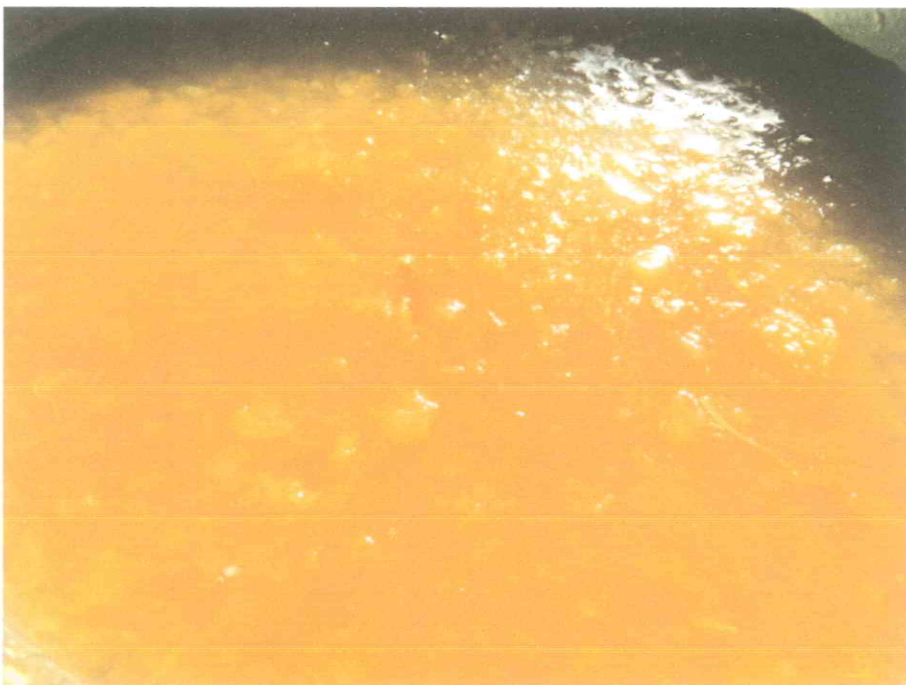


3. PLATO FUERTE: ESTOFADO DE OVEJA MOSTRENCA CON PAPAS HERVIDAS Y ENSALADAS DE ESTACIÓN





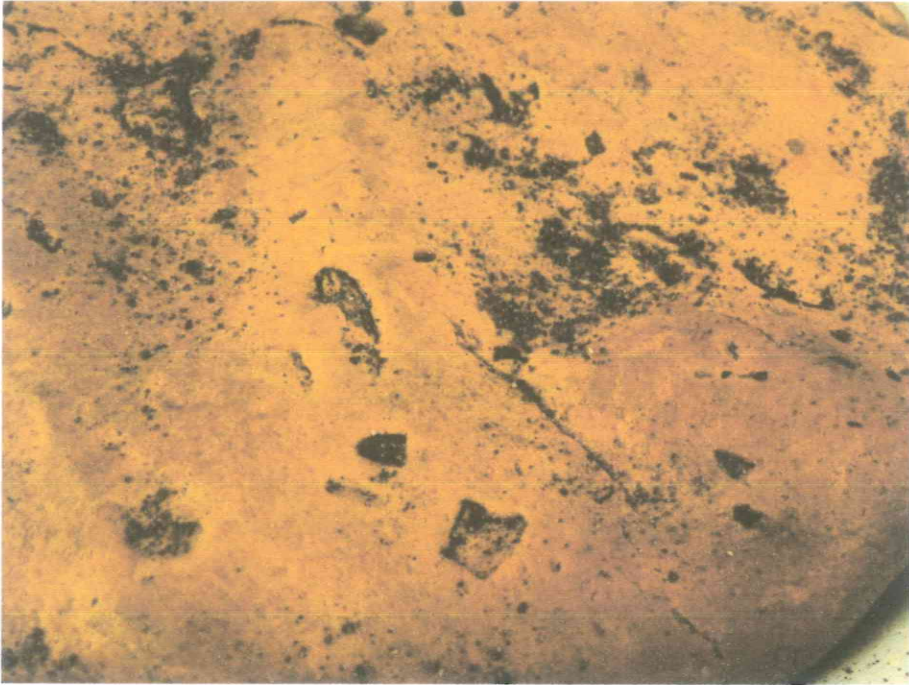
4. POSTRE: MAZAMORRA DE MANZANA DE GUARDA CON CHUÑO



5. BAJATIVO: MATE CON TORTILLAS

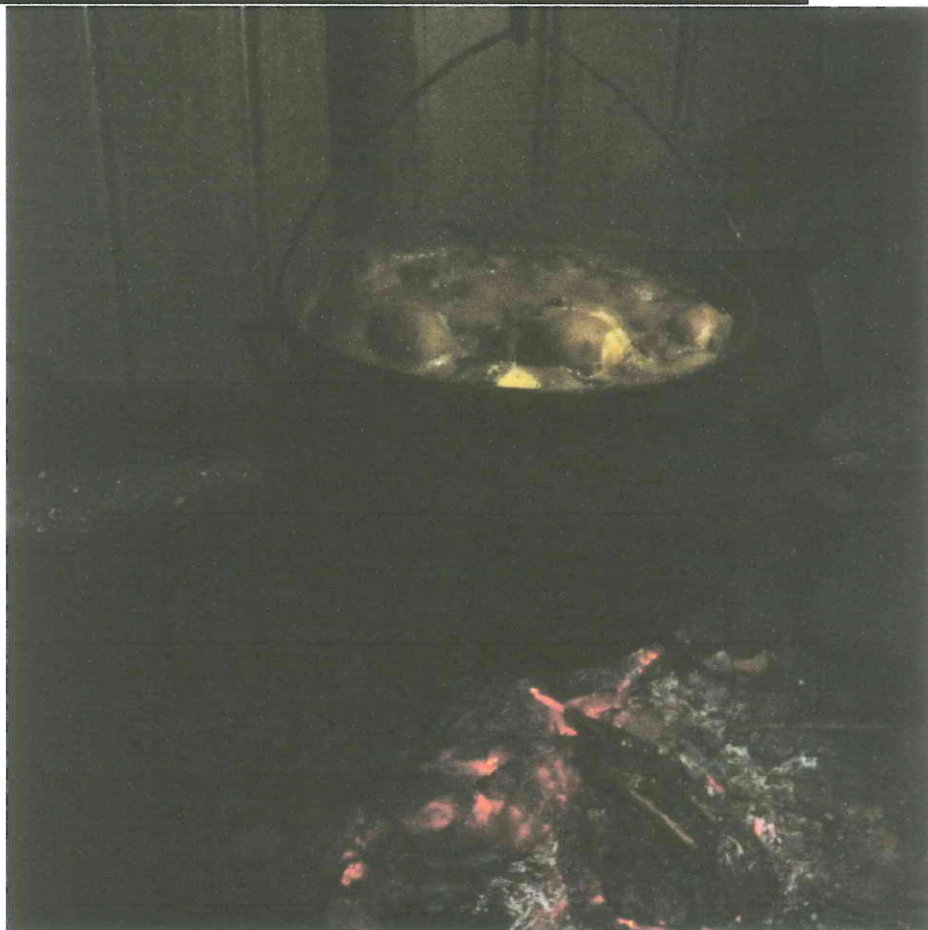








6. MINGA, FOGÓN CHILOTE Y CAMPO









ANEXO N° 1
Ficha Tipo de Postulación al
Premio "El Menú de Chile" 2017

ANTECEDENTES GENERALES	
TITULO DE LA PROPUESTA DE MENÚ PATRIMONIAL:	Almorzando con Hilanderas
IDENTIFICACIÓN DEL/LA RESPONSABLE DEL EQUIPO	
NOMBRE	Andrea Carolina Saldivia González
RUN	12.153.881-4
DIRECCIÓN	Sector Rural Calle S/N
COMUNA	Ancud
EMAIL / TELÉFONO	asaldivia@alnortedelsur.cl +56987614224
INSTITUCIÓN QUE REPRESENTA (en caso que corresponda)	
IDENTIFICACIÓN DE LOS INTEGRANTES DEL EQUIPO (incluir a todos los integrantes del equipo)	
INTEGRANTE #1	
NOMBRE Y APELLIDOS	Elma Iris González Altamirano
RUN	7.286.867-6
DIRECCIÓN	Sector Rural Calle S/N
COMUNA	Ancud
EMAIL / TELÉFONO	+56985627912
INSTITUCIÓN QUE REPRESENTA (en caso que corresponda)	
INTEGRANTE #2	
NOMBRE Y APELLIDOS	Alvaro Poo Astudillo
RUN	17.248.313-5
DIRECCIÓN	Anibal Pinto #760
COMUNA	Ancud
EMAIL / TELÉFONO	alvaropooa@gmail.com +569151046876
INSTITUCIÓN QUE REPRESENTA (en caso que corresponda)	
INTEGRANTE #3	
NOMBRE Y APELLIDOS	Albe Nolberto Alan Saldivia González
RUN	16.460.454-3
DIRECCIÓN	Sector Rural de Calle S/N
COMUNA	Ancud

EMAIL / TELÉFONO	alan.Saldivia@gmail.com +56990175567
INSTITUCIÓN QUE REPRESENTA (en caso que corresponda)	
IDENTIFICACIÓN DE LA O LAS INSTITUCIÓN/ES POSTULANTE/S : (En caso que corresponda. Incluir a todas las personas jurídicas que designan representante en el equipo de trabajo)	
INSTITUCIÓN #1	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
RUT	
DIRECCIÓN	
COMUNA	
EMAIL	
REPRESENTANTE LEGAL	
RUN DE SU REPRESENTANTE LEGAL	
INSTITUCIÓN #2	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
RUT	
DIRECCIÓN	
COMUNA	
EMAIL	
REPRESENTANTE LEGAL	
RUN DE SU REPRESENTANTE LEGAL	
INSTITUCIÓN #3	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
RUT	
DIRECCIÓN	
COMUNA	
EMAIL	
REPRESENTANTE LEGAL	
RUN DE SU REPRESENTANTE LEGAL	

MEDIO PREFERENTE PARA LA NOTIFICACIÓN

Indicar correo de contacto según orden prioritario indicado en tabla adjunta (En caso que nada indique, se entenderá que optan por notificación por carta certificada).

PRIORIDAD	NOMBRE	CORREO DE CONTACTO
1		
2		

ANEXO N° 2
Declaración jurada y autorización
Premio "El Menú de Chile" 2017

Declaración jurada simple y autorización para recibir premio en dinero

Por Andree Carolina Saldivia González medio de la presente, yo
integrante del equipo responsable de la postulación
"Almorzando con Híandera", RUN N° 12153881-4, con
domicilio en calle/N°
Sector rural Calle s/n en
la comuna/ciudad de Ancol, declaro que:

En caso que la postulación en cuestión resulte ganadora del concurso "El Menú de Chile" o reconocida con mención honrosa, autorizo expresamente que el premio en dinero correspondiente sea entregado al responsable de este equipo individualizado en el Anexo N°1 de esta postulación.

Andree Saldivia González
Nombre y Firma
Andree Saldivia González.

Consejo Nacional
de la Cultura y
las Artes

ANEXO N° 3

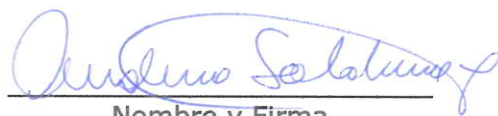
Autorización simple

Premio "El Menú de Chile" 2017

Autorización simple

Por medio de la presente, yo
Andrea Saldivia González, responsable
del equipo de la postulación "Almorzando Con Hileras", RUN
N° 12153881-4, con domicilio en calle/N°
Sector rural Calle s/n.,
en la comuna/ciudad de Ancud, declaro que:

Autorizo al CNCA para que en caso de que la postulación presentada resulte ganadora del Premio "El Menú de Chile" o de alguna mención honrosa, pueda publicarse todo o parte de la investigación presentada, el menú y su contexto, y que se reproduzcan las fotografías, dibujos o bocetos presentadas en nuestra postulación, o que sean tomadas durante el proceso de selección por parte del mismo CNCA.



Nombre y Firma

Andrea Saldivia González.

ANEXO N° 4
Autorización Simple
Premio "El Menú de Chile" 2017

Autorización Simple

(a suscribir por representante de persona jurídica que designa integrante de equipo)

Por _____ medio _____ de _____ la _____ presente, _____ yo
_____, RUN
N° _____, en mi calidad de representante de la persona
jurídica
_____,
RUT N° _____, ambos con domicilio para estos efectos en calle/N°
_____,
en la comuna/ciudad de _____, declaro que:

Para todos los efectos a que haya lugar en el marco de la convocatoria al Premio "El
Menú de Chile", la persona jurídica ya individualizada será representada válidamente
por _____ don(ña)

_____,
RUN N° _____, como integrante del equipo responsable.

Nombre y Firma