

## Comprensión lectora: Cocina Mapuche.

Lee el texto y responde las preguntas.

### Expresiones culturales: la cocina mapuche

Según las crónicas y escritos coloniales, la dieta de los mapuches se basaba principalmente en vegetales, frutos, hierbas y carne de animales domésticos y silvestres. Cocinaban de acuerdo a los ingredientes que tuvieran al alcance; por ejemplo, si un día había papas, cocinaban con ese producto, y si al otro día solo tenían piñones, ese era el componente que determinaba el plato.

La gastronomía mapuche es toda una tradición, en especial entre las mujeres; las madres enseñan a cocinar a sus hijas desde pequeñas, logrando así que los conocimientos sean traspasados de generación en generación.

Las principales preparaciones son guisos o cazuelas con legumbres acompañadas por tortilla de rescoldo (pan de harina de trigo cocido en ceniza caliente). Esto es aliñado con merkén (ají cacho de cabra ahumado y molido), el sazonador típico mapuche y que hoy se ha extendido a la cocina internacional. Los alimentos se cocinan en fogones y los utensilios usados no han variado mucho con el tiempo; entre ellos se cuentan el mortero, la piedra de moler, la callana (vasija) y el chaiwe (colador).

Otras preparaciones muy consumidas son el catuto o multrún (un tipo de tortilla de trigo), las pofis o papas asadas, el change (un hongo que crece en el suelo) y el piñón (fruto de la araucaria). Con este último se elaboran recetas muy variadas, desde el chavi o chavy (jugo de piñón), hasta sopas y ensaladas o, simplemente, se usa como agregado en la cazuela o charquicán.



En cuanto a las bebidas, la más conocida y consumida es el mudai o mudai, un jugo de trigo o maíz fermentado que se sirve a cualquier hora del día. También están el ñaco, que es harina tostada de trigo o maíz, azúcar y agua caliente; el murke, bebida fermentada que se hace con trigo tostado molido en piedra con linaza, miel y agua; ulpo, bebida que se prepara con agua bien fría y harina tostada de trigo o avellana (se le puede agregar leche o miel); charcán, que es una mazamorra de harina tostada de trigo, con grasa, azúcar y leche caliente, y el awarkuden o jugo de habas.



Actualmente, los mapuches continúan practicando la recolección de vegetales, como por ejemplo, yuyos (cuya raíz se come como ensalada), cardos, nalcas y murtas o murtillas, un fruto que tiene un preciado valor en el área de la gastronomía mapuche. Con ella, se puede hacer mermelada o licor, entre otras preparaciones.

<http://www.cantis.cl/enciclopedia/articulos/primer-ciclo-basico/historia-geografia-y-ciencias-sociales/identidad-y-diversidad-cultural/2009/12/45-8711-9-3-los-mapuches.shtml>

1. ¿A qué corresponden los siguientes alimentos?

Merkén: \_\_\_\_\_

Catuto: \_\_\_\_\_

Murke: \_\_\_\_\_

Charcán: \_\_\_\_\_

Mudai: \_\_\_\_\_

Ñaco: \_\_\_\_\_

Changle: \_\_\_\_\_

**2.** ¿Qué alimentos preparan los mapuches con los siguientes ingredientes?

Piñón: \_\_\_\_\_

Murta: \_\_\_\_\_

Habas: \_\_\_\_\_

**3.** ¿Qué plato o alimento de los nombrados en el texto te gustaría probar? ¿Por qué?

---

---

---

**4.** Realiza un resumen del texto leído.