

GASTRONOMÍA CHILOTA

El Curanto Es quizás la preparación más conocida de la isla de Chiloé y parte de nuestro patrimonio cultural. Su especial preparación y la cantidad de ingredientes que contiene revelan parte importante de las costumbres chilotas y su excepcional variedad de alimentos. Para conseguir un buen "curanto" se deben seguir los siguientes pasos:

Se hace un hoyo en la tierra de un metro o más de diámetro, con una profundidad de medio metro. En él se colocan leña y carbón y sobre éstas, piedras de tamaño regular. Se enciende el fuego para que las piedras se calienten hasta ponerse casi al rojo, se retiran con cuidado el carbón y las piedras se pone una primera capa de picorocos, de cholgas, choritos y tacas. Luego se cubre todo con hojas pangue. Luego se hace una segunda capa, donde se ponen papas y nuevamente se tapa la preparación con hojas de pangue, Arriba de todo esto se colocan longanizas, carne de cerdo ahumado, cordero y pollos. Otra capa de hojas de pangue o col y sobre ella van los milcaos y chapaleles, todo lo cual se tapa con paños limpios, para tapar definitivamente el curanto con hojas de pangue y tepes. La cocción demora cerca de 45 minutos.

Luego se sacan los alimentos siguiendo el orden por las capas de hojas de pangue que se retiran cuidadosamente. El curanto puede acompañarse de un pebre (preparación en base a tomates y cebollín, ají de color, cilantro, perejil y otros).

El Caldillo y el Mayo de Papas: Preparaciones típicas para el desayuno son el caldillo picante, hecho en base a agua, pescado o mariscos secos, ají y cebollas y acompañado de papas cocidas en agua con sal.

Milcao: Se hace a base de papas ralladas, las que son previamente estrujadas hasta dejar la ralladura bastante seca, es unida a otra cantidad de papas cocidas, molidas. Se forma así una masa a la que se le pone sal y manteca, se le agrega una porción de chicharrones de chancho. Su cocción puede ser al horno o en manteca bien caliente.

Cazuela Chilota. Se fríe la olla con un poquito de manteca de cerdo, ajo, sal, se le ponen trozos de carne y pimentón, se agrega agua suficiente para cocer la carne y cuando está más o menos cocida se le agregan las papas cortadas en trocitos, arroz y cochoyuyo que han sido cocidos aparte. Se le agrega más agua y se le deja cocer. Al servirlo se le pone cilantro y perejil. Esta preparación también se utiliza para la cazuela de luche, el cual necesita un método de cocción que lo diferencia del cochoyuyo, pues tiene que haber estado remojando la noche anterior. Esta cazuela se acompaña de trozos de carne de cordero (el ideal es espinazo) que le da un sabor especial.

La Chochoca: La preparación es la misma masa que se usa para el milcao, se cuece asándolo adherido a un madero cilíndrico. La cocción de la Chochoca se hace tal como si se tratara de un asado al palo. A la masa suele agregársele chicharrones. También se prepara chochoca de masa y harina con papa molida, manteca y chicharrones.

El Deche: Con la papa molida, deshidratada que quedaba del colao se hacían unos bolones de tamaño mediano que los antiguos habitantes del pueblo ponían a secar en el humo. En verano, una vez que limpiaban el producto, lo mezclaban con trigo. Posteriormente lo llevaban al molino, donde lo convertían en harina. Con dicha harina las dueñas de casa preparaban los chapaleles (trozos delgados de masa cocida en el agua).

Chuañe, que se prepara con masa de papa cruda rayada y exprimida con un paño, se mezcla con harina de trigo. Una vez hecha la masa se hacen bolas medianas y se envuelve en hojas de Pangue (*Gunnera tinctoria*) y se cuece al horno o al rescoldo. Para servirse se puede rociar un poco de azúcar. Es muy sabrosa, especialmente para "tomar mate".

BEBIDAS PARA NO OLVIDAR

Licor de Oro: licor característico de chiloé en base a leche y aguardiente. La preparación toma varios días y es un brebaje de tonos dorados que incluye calvo de olor, limón, azafran y canela.

Rompon Chilote: Licor en base a huevos leche y aguardiente característica por su dulce sabor.

LA PAPA CHILOTA

Otro alimento que forma parte de nuestro patrimonio cultural es la Papa Chilota. Cultivada desde tiempos inmemoriales por los huilliche, en la actualidad se habla de que en la Isla se cultivaban 432 variedades de la misma. Aquí algunas de ellas con su significado etimológico.

Geografía Poética de Chile / Chiloé

Variedades de papas chilotas –

Nombre de la variedad del tubérculo	Traducción etimológica significado
1. Caica	Muy abundante
2. Caimoavidan	Carnosa
3. Calbucana	
4. Canqui	Asentadera
5. Carichagua	Pellejo verde
6. Codinas	Incordios
7. Coraila	Guisante
8. Cuchipoñi	Chanchera
9. Cumanca	Cuerpo rojo
10. Curichagua	Pellejo negro
11. Chacahuana	Lugar de tacas
12. Chahua	Corteza, hollejo
13. Chapedes	Chato, aplastado
14. Chaucha	Proviene del kichuá, a medias
15. Cheuca	Madura
16. Dilla	Cigarra
17. Doma	Fina, suave
18. Huencha	Áspero, duro
19. Huicaña	Listada, rayada, arrugada
20. Huachal	Hervir dos veces
21. Huaruna	
22. Huillipicun	Troja del norte
23. Ilquilda	Caprichosa
24. Itei	Aborrecida
25. Lile	Piedrosa
26. Lligue o Llille o Lline	Blanquecino
27. Mahuinahues	Lugar de lluvia
28. Memichun	Estiércol de gato
29. Menuñe	Atados
30. Michuñe	Atizado el fuego
31. Notra	Rojo como el ciruelillo
32. Pachacoña o Pachacona	Hijos desparramados
33. Pana	Hígado

34. Patirupoñi	Papa del padre
35. Peche	Pequeño
36. Perucha	Teñido amarillo
37. Piañe	Reluciente
38. Piconca	Agujereada
39. Picumes	Nortina
40. Pichilla	Pequeña
41. Poñi	La papa, patata
42. Quelepicun	Roja del norte
43. Quelmenboca	Apetecida
44. Quelli	Roja
45. Queregua	Morada
46. Quetripoñi	La estrujada
47. Quila	La quila
48. Urque	Fastidiosa
49. Vidoquiña	Rendidora
50. Vila	Poco rendidora
51. Vilivichuna	Seleccionada del sur
52. Vilu	Papa culebra
53. Villones	Despreciada
54. Voican	