

# MÓDULO: COCINA CHILENA

## CLASE 4 25/03/20

### **OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 1):**

Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

### **APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.

### **OBJETIVO DE LA CLASE:**

Conocer historia de la gastronomía chilena.

### **INTRUCCIONES:**

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor ([4egastronomiacefa@gmail.com](mailto:4egastronomiacefa@gmail.com))
3. Realizar actividad enviada al correo [4egastronomiacefa@gmail.com](mailto:4egastronomiacefa@gmail.com) (mail de curso)

En la undécima región existieron dos pueblos diferenciados en sus costumbres; uno esencialmente de tierra y el otro marino. Los primeros, los Tehuelches, habitaron ambos lados de la cordillera de Los Andes, en la zona comprendida entre el golfo de Reloncavi y tierra de fuego. Más conocidos como Patagones, practicaban la caza y la recolección de frutas, plantas y raíces. Desapareciendo durante sucesivas mezclas con otros grupos indígenas y con la conquista española

El segundo pueblo eran los Alacalufes, que vivían en sus botes de corteza o arboles ahuecados, recorriendo la extensa región comprendida entre el golfo de Penas y el canal Beagle.

Alejados de todo contacto con otros pueblos(no conocieron agricultura, ni ganadería, dedicándose a la caza de focas y a la pesca.

Ya en el extremo sur austral del país, encontramos a los Yamanas, indios pescadores conocidos también como Yaganes, quienes habitaban las islas y canales del Beagle. Durante el periodo de colonización, fueron objeto de una despiadada destrucción.

Los Onas, llamados así por sus vecinos Yamanas, eran dos subgrupos, los indios Selk –Nam y los Hausch, diferenciados por características de costumbres y lenguaje, pero pertenecientes al mismo grupo étnico. Habitaron la isla grande de Tierra del Fuego, dedicándose a la recolección de bayas y otros frutos. De gran estatura, corrieron igual suerte que sus vecinos Yamanas, siendo exterminados por los colonizadores blancos.

## Los orígenes de los postres en la cocina tradicional

Los postres corresponden a la repostería española traída por los conquistadores; Bernal Castillo, un historiador habla de los “suspiros de monja”, el alfajor moro, de los mantecados y polvorosos y sobre todo el manjar blanco, tan apreciado en nuestro país.

Las hojuelas, rosquillas de alfajor, las sopaipillas, hojaldres, se hicieron populares por la introducción en América de la cocina andaluza. Esta introducción fue lenta por los efectos que producía la escasez y falta de azúcar en la época, pero fue compensada por la miel de abejas, de ulmo y la miel de palma.

Los postres de frutas también comenzaron a ocupar un sitio preponderante gracias a la amplia gama de frutas aborígenes, como los de la zona sur: la avellana, el peumo, el maquí, el molle, el guijan, el liute y la murtila.

Entre los más refinados postres de Europa se encontraban el de chirimoya, lúcuma y el de frutilla. Según los entendidos de la época la frutilla fue una de las más grandes contribuciones a la repostería europea.

## La influencia de las monjas en el siglo XVII, en la repostería

Las monjas fueron las que impulsaron el desarrollo de la repostería chilena. El dicho "mano de monja", proviene de este siglo además fueron ellas las que dieron vida a las famosas colaciones.

En este siglo la gente gastaba un dineral en banquetes y comidas. Los alimentos que más se utilizaban eran: todo tipo de aves, peces, dulces ordinarios, dulces de pasta de almendras, frutas.

Otra preparación privilegiada de las monjas era, los dulces de papilla y huesos, los duraznillos de la virgen, el almíbar, el dulce de membrillo y la jalea.

De la leche hervida con canela y vainilla obtuvieron el manjar blanco.

El progreso no fue tan solo en la repostería. La cocina se hizo más variada con la introducción de nuevas especialidades como por ejemplo:

- El pavo: originario de México.
- El ganso: de carne blanda.
- Algunos guisos.
- Las lentejas de las Monjas Rosas.
- Porotos fuente de plata de las Capuchinas.
- El ají de las Monjas Claras.

## Bebidas del siglo XVII

Como bebida aparece el mate y el chocolate.

La yerba del Paraguay (cumaque) había sido reconocida en el Paraguay por los jesuitas, e introducida en Chile por ellos, su uso se consideró un vicio que se transmitía a los demás países o zonas limítrofes; pero a pesar de ello fue muy bien recibido por los españoles.

Este vicio se considera algo habitual propagándose a otros países.

La fecha de comercialización se remonta hacia el año 1664, siglo XVI, con un valor de ocho reales la libra.

El chocolate mexicano, fue conocido en el mundo entero a partir del año 1640. No se sabe con precisión cuando llega el chocolate a Chile, pero una cuenta de mercaderías de 1668, nos habla de la compra de cuatro onzas de vainilla para chocolate. Ambas fueron las bebidas por excelencia en los siglos coloniales.

El mate fue la bebida popular, animadora de la tertulia al calor del brasero con su corte de chismes, consejo de ánimas, duendes y aparecidos. El chocolate fue más bien una bebida de aristocracia. Las horas de comida no han podido ser precisadas. El orden regular era: almuerzo, comida y cena. El almuerzo debió ser muy temprano, la comida antes de las dos de la tarde, la cena a las seis. Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la comida deriva la tradicional once, cuya etimología deriva de la palabra aguardiente, la cual tiene once letras.