

Lee comprensivamente el siguiente texto:

Antes de leer

- ¿Qué pueblos originarios conoces y qué sabes sobre su alimentación?
- ¿Qué alimentos se nombrarán en esta lectura?, ¿por qué?

Texto 2

Alimento originario

Aymara

La papa es el alimento central del pueblo aymara y todos los pueblos andinos. Fue cultivada en la cuenca del Titicaca por los habitantes originarios del imperio Tiawanaku. Tal es su protagonismo, que en lengua aymara su nombre, *ch'uqi*, es sinónimo de alimento. Algunas de las variedades nativas del altiplano del Titicaca son *ch'iyar imilla* (muchacha negra), *chikiña*, *jana'q'u imilla* (muchacha blanca), *chupik imilla* (muchacha roja), entre otras.



■ Mujer aymara cosechando papas.

La forma más simple de consumo de la papa, *qhathi* (papa **sancochada**), es acompañada tradicionalmente con el *ch'aqu* o *phasa*, una arcilla comestible muy apreciada por el pueblo aymara. Desde la llegada de la vaca española, el *qhathi* también puede ser acompañado por el queso. La *waja* es otra manera sencilla de preparar la papa con terrones calientes, acompañada también con *ch'aqu* o queso. La elaboración del *ch'uño* (chuño) **3** representa la inmensa capacidad de adaptación a un hostil clima a 4000 metros de altura, utilizando el frío de la noche y el sol del día para la deshidratación de la papa. Un plato popular es el *ch'uño phuti* que se prepara con el chuño negro. La *tunta* o chuño blanco es elaborado a partir del *luk'i ch'uqi*, que incluye una etapa de lavado del chuño en una corriente de agua. Este alimento es ampliamente usado hasta en los centros urbanos vecinos.

Vocabulario

sancochar: cocer la papa en agua hirviendo con sal.

Durante la lectura

- 3** ¿Qué y cómo será el chuño?

La quinoa, la harina de maíz, el charqui y la carne de camélidos complementan una dieta de alto valor proteico. Se cultivan también distintos tubérculos dulces, como la *apilla* (oca), el *isañu* y el *olluko*, de gran significación religiosa, que se cosecha abundantemente en el mes de mayo.



■ Plato de quinoa.

El cultivo de papa se extendía en la zona andina ya desde la época preincaica. Tal es el protagonismo de la papa en la cultura aymara, que su nombre es sinónimo de "alimento" **4**. Existen más de veinte variedades locales.



■ Papas.

Leo la imagen

¿Qué otros alimentos son parecidos a la quinoa?, ¿en qué se parecen?

Durante la lectura

- 4** ¿Qué importancia tiene la papa en tu dieta diaria?
- 5** ¿Qué relación se puede establecer entre la religión y la alimentación?

El *olluko* es una variedad de tubérculo andino de especial significado religioso para el pueblo aymara. **5**



■ Olluko.

Sigue leyendo



Alimento **originario** **Mapuche**



■ Mujer mapuche recolectando hongos y hierbas medicinales.

Leo la imagen

Explica qué elementos de la fotografía te permiten contextualizar la temática del artículo.

Trabajo con palabras

Selecciona un sinónimo que pueda sustituir la palabra **combinación** del contexto.

- A. Unión.
- B. Utilización.
- C. Organización.

Durante la lectura

- 6 ¿Qué cereales y legumbres conoces?

Vocabulario

chuchoca: maíz cocido y seco que se usa como condimento.

rescoldo: brasa pequeña que se conserva entre la ceniza.

El pueblo mapuche basó su alimentación en una **combinación** de cereales **6** con legumbres, que permanece hasta hoy en platos habituales, como los porotos con mote, porotos con maíz, arvejas con locro, garbanzos con **chuchoca**, ensaladas de habas y otros. A esto se agrega la carne de animales como el caballo, la oveja, el chanco y aves, especialmente gallinas, así como frutas y verduras silvestres, peces y mariscos. Las papas, las yerbas y los hongos del bosque, en gran variedad de tipos, forman parte importante de su mesa, junto con el piñón, fruto sagrado de la araucaria.

Las cazuelas y los guisos con legumbres son algunos de los más frecuentes en el menú mapuche, siempre acompañados de pan o de tortilla de **rescoldo**. El merquén, ají cacho de cabra, rojo, muy picante, seco, ahumado, machacado y mezclado con semillas de cilantro igualmente trituradas, es el aliño mapuche por excelencia, el cual se ha extendido notablemente a la cocina internacional. Las formas de cocinar en el fogón y los utensilios mapuche han variado poco con el tiempo, a pesar de la masiva introducción de productos no mapuche como el arroz y los fideos.



■ Tortilla de rescoldo.

Alimento

originario Rapa Nui

Los principales cultivos en Isla de Pascua, traídos de las Islas Marquesas hacia el año 600, son el camote, el taro, el ñame, el plátano y la caña de azúcar. Además de estos, los colonizadores trajeron la rata polinésica y la gallina, que tuvo gran importancia para el intercambio. La gastronomía tradicional de Rapa Nui se basa en pescados y mariscos, además de sus productos agrícolas. Entre sus manjares marinos **7** más codiciados está la langosta, pescada por los numerosos buceadores de la isla. El pez sierra y el atún pascuense, que ha tenido una gran demanda en la cocina internacional, son otras especies importantes, junto a la *koreha* (anguila), *heke* (pulpo), *titeve* (pez erizo), *pipi* (caracol marino), *mahore* y *kopuku*.

En la isla, además, se da una gran variedad de frutas, entre ellas plátanos (15 variedades), papaya, piñas y guayabas. El curanto es el plato tradicional de la isla, que combina carnes de cerdo y aves de corral con pescados y mariscos, además de camote, taro y otros ingredientes adicionales. Su preparación se lleva a cabo en un hoyo cubierto de piedras volcánicas **8**. Se acompaña del *po'e*, una mezcla de taro, plátanos, harina y azúcar, que se envuelve en hojas de plátanos para cocerlo todo en el *umu ta'o*, el hoyo del curanto.

Recuperado el 5 de abril de 2016 de <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/alimento3.htm>



■ Preparación del tradicional curanto en hoyo de Rapa Nui.



Durante la lectura

- 7** ¿Qué quiso decir el autor con la expresión "manjares marinos"?
- 8** ¿Por qué utilizarán piedras volcánicas?

DESPUÉS DE LEER RESPONDE EN TU CUADERNO.

Texto 2

2. Completa el siguiente esquema con ejemplos de alimentos originarios de cada pueblo.

Aymara

Mapuche

Rapa Nui

¿Cómo debes responder en tu cuaderno?

Jueves 04/06

Actividad página 52
Texto 2 “alimento originario”
Respuestas:

Aymara	Mapuche	Rapa Nui

Reflexión:

De los tres pueblos originarios, menciona con cuál te sientes más representado.

No se envía al correo