



UNIVERSIDAD DE CHILE
SERIE CIENCIAS AGRONÓMICAS
N° 33, 2019

Vida e Historia del Merkén de Santa Juana, Valle de Catirai

*Este libro fue desarrollado en el marco del proyecto FIA:
“Merkén de Santa Juana: valorización de recetas
ancestrales y rescate de ajíes locales”, código:
PYT-2016-0362*



Editores:

*Maruja Cortés Belmar
Ricardo Pertuzé Concha*

Apoyado por:





UNIVERSIDAD DE CHILE
SERIE CIENCIAS AGRONÓMICAS
N° 33, 2019

Vida e Historia del Merkén de Santa Juana, Valle de Catirai

Este libro fue desarrollado en el marco del proyecto FIA: “Merkén de Santa Juana: valorización de recetas ancestrales y rescate de ajíes locales”, código:

PYT-2016-0362



FACULTAD DE CIENCIAS
AGRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE CHILE



Santiago de Chile, 2019

M. Cortés B. y R. Pertuzé C.
Vida e Historia del Merkén de Santa Juana, Valle de Catirai
Santiago, Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Agronómicas, 2019
Serie Ciencias Agronómicas N° 33

80 páginas

La presente publicación entrega parte de los resultados obtenidos en el marco del proyecto “Merkén de Santa Juana: valorización de recetas ancestrales y rescate de ajíes locales” (PYT-2016-0362), desarrollado por la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y los productores y productoras de ají y Merkén de Santa Juana entre los años 2016 y 2019, con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura y de la Ilustre Municipalidad de Santa Juana.

R.P.I.: 310985

ISBN Libro: 978-956-19-1163-5

ISBN Serie: 978-956-19-0363-0

Facultad de Ciencias Agronómicas
Departamento de Producción Agrícola
Universidad de Chile
Santa Rosa 11.3115, La Pintana, Santiago
e-mail: marcortes@uchile.cl; rpertuze@uchile.cl;
Fundación para la Innovación Agraria (FIA)
Supervisión Técnica: Paulina Erdmann Fuentes.

Edición: 400 ejemplares.

Diagramación: Cynthia Aguilera Fernández.

Autores

Angela Altamirano Estay, Ingeniero en Agronegocios de la Universidad de Santiago de Chile, Diplomada en Evaluación de Políticas Públicas de la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad de Chile. Especialista en trabajo de comercialización con el pequeño productor campesino. Participación en proyectos como SIPAM (FAO), Tiendas Mundo Rural (INDAP), Sello Manos Campesinas (INDAP) y encargada de Desarrollo Organizacional y Comercialización proyecto FIA “Valorización de recetas ancestrales y rescate de ajíes locales” en la comuna de Santa Juana, Región del Biobío (2019).

Alberto Arce, es Profesor Catedrático de la Universidad de Wageningen, Holanda. Está vinculado al Grupo de Sociología del cambio Social y su especialidad es Antropología del Desarrollo y Sociología Rural.

Iván Cano Silva, Médico Veterinario de la Universidad de Chile, ha trabajado en proyectos relacionados al desarrollo local y al mundo campesino aportando a la valorización de la pequeña agricultura, la disminución de la cadena de intermediarios entre productores y consumidores y al desarrollo de buenas prácticas de higiene. También ha realizado clases en la Universidad de Chile sobre la agricultura familiar campesina y extensión rural.

Maruja Cortés Belmar, Ingeniero Agrónomo de la Universidad Austral de Chile, Magíster en Desarrollo Rural, por la misma Casa de Estudios y Doctora en Economía por la Universidad Nacional Autónoma de México. Directora del Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo, Académica de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y Coordinadora nacional de Extensión del Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Ha dirigido y colaborado en numerosos proyectos de revalorización de patrimonio agroalimentario como motor de Desarrollo Territorial.

Alan Pinto Richards, Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile. Profesional de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, especialista en producción de hortalizas, manejos, producción bajo invernadero, otros sistemas de cultivo forzado, así como rescate de recursos genéticos hortícolas. Se ha desempeñado como encargado de proyectos, colabora como invitado en diversas clases y participa de charlas a profesionales, técnicos y agricultores.

Ricardo Pertuzé Concha, Ingeniero Agrónomo de la U. de Chile, Ph.D. en Genética Vegetal de la Universidad de California, Davis. Académico del Depto. de Producción Agrícola de la Facultad de Cs. Agronómicas de la U. de Chile. Ha trabajado en el Rescate de recursos genéticos y fitomejoramiento hortícolas. Ha dirigido y colaborado en diversos proyectos de investigación de revalorización de variedades tradicionales y fomento hortícola entre agricultura familiar campesina.



Mario Castro



Cristina Benavides



Doris Vergara



Carlos Bizama



Rosa Yañez



María Jofré



Dominga Díaz



Georgina Vergara

Agradecimientos

Acerca de los relatos que gestan relatos

Cuando se escribe un libro, se cuenta un relato. Independiente de quienes sean sus autores/escritores, estas historias se construyen a partir de otros relatos. Por ello, más que agradecimientos, quisiéramos indicar en esta sección a aquellos productores y productoras campesinas que confiaron en el equipo, nos abrieron las puertas de su casa y de su campo, se sentaron junto a nosotros para contarnos sus historias y sus prácticas. Queremos invitarlos a sentirse parte de este escrito y sentirse autores del mismo.

Muchas Gracias a todos ustedes:

- Enriqueta Aroca Cuevas
- Cristina Benavides Barra
- Carlos Bizama Guzmán
- Mario Castro Medina
- Osvaldo Catril Oñate



Enriqueta Aroca



Claudina Yañez



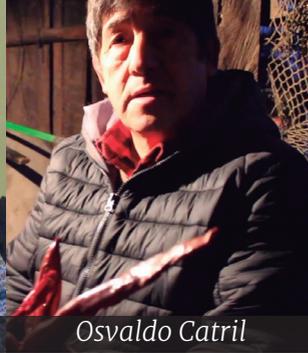
Inés Olate



Delicia Regla



María Olate



Osvaldo Catril



Flor Gavilán

- Dominga Díaz Jofre
- Flor Gavilán Pezo
- María Jofré Fernández
- Inés Olate Moreno
- María Olate Moreno
- Delicia Regla Aburto
- Doris Vergara Villa
- Georgina Vergara Villa
- Claudina Yañez Cuevas
- Rosa Yañez Hermosilla

Contar es también vivir y revivir la memoria. Es recordar nuestras culturas e historias. Es saber que existen campesinos y que nos alimentan a diario.

Índice

Presentación	9
Capítulo 1: El Merkén: El Condimento que Pica al Chile Antiguo y Contemporáneo	11
Antecedentes del ají y el Merkén	11
El Merkén en Santa Juana	13
Agregación de Valor	17
La gentrificación del Merkén.....	20
Reflexiones finales del Capítulo.....	26
Capítulo 2: El ají de Santa Juana: Ecotipos y prácticas de cultivo	29
Definiendo colectivamente los ajíes para el Merkén de Santa Juana ...	30
Ensayos y caracterización de variedades de Merkén de Santa Juana ...	32
Resultados del análisis de las variables cualitativas.....	33
Resultados de las Variables cuantitativas.....	35
Los ecotipos de ají para la elaboración del Merkén de Santa Juana.....	39
Prácticas de cultivo del ají de Santa Juana	40
Siembra de almacigueras	40
Plantación y cultivo.....	41
Cosecha y guardado de semillas	43
Reflexiones finales del capítulo	46
Capítulo 3: La elaboración del Merkén de Santa Juana	49
La elaboración del Merkén en Santa Juana	49
El secado y ahumado del ají	51
La guarda de semilla	52
El tostado del ají	54
La molienda del ají.....	55
Las 3 grandes recetas (en función del ecotipo utilizado)	57
¿Es medible el picor?	59
Reflexiones finales del Capítulo.....	60
Referencias Bibliográficas	62
Recetario: Merkén, de Santa Juana a tu mesa	65
Agradecimientos	67
índice de recetas	69
Condimentos y salsas	70
Platos de fondo.....	74
Postres, snaks y bebidas	77

Presentación

Producir Ají y elaborar Merkén, es todo un arte. Es un saber que se ha mantenido de generación en generación. Nacido para condimentar la comida mapuche y campesina, hoy se produce en mayores cantidades para llegar al consumidor de las ciudades, quien muchas veces desconoce su historia, su cultura, y las tradiciones que le dieron origen.

Los productores de este proyecto, comentan que el trabajo del merkén lo aprendieron de familiares, tradición de padres y abuelos. *“De niña, por tradición de los papás y abuelitos, nos enseñaron a trabajar el ají”* nos cuenta Flor Gavilán; *“más que nada, aprendiendo de los viejitos antiguos”* como dice Osvaldo Catril. Tienen semillas que han ido reproduciendo desde que sus abuelos tenían vida; *“Aprendiendo de la familia uno sabe”* contaba Carlos Bizama.

Entonces el merkén de Santa Juana es un producto alimenticio, pero no solo eso. Es historia, es sabiduría campesina, es un trabajo que dura más allá de 9 meses al año. Se extiende en el tiempo, con aprendizajes y errores. Si llega a consumir este producto, estará saboreando la riqueza de culturas rurales, campesinas e indígenas (considerando el origen del merkén). Pero nada de esto se sabe. *“Se ama el trabajo, pero no se respeta”* nos cuenta Don Carlos Bizama.

Queremos invitarlos a conocer y valorar a los y las trabajadoras de la tierra. Aquellos que reconocen su importancia y por tanto son sus protectores. Se trata de disminuir la distancia entre el campo y la ciudad, valorando las historias de la agricultura familiar campesina.

Existen distintas formas de agregar valor a un producto. A veces por la estética del envase o por la promoción de concursos. El proyecto “Merkén de Santa Juana, valorización de recetas ancestrales y rescate de ajíes locales”, ejecutado por el Núcleo de Estudios de Política Agraria y Desarrollo de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, en conjunto con la Municipalidad de Santa Juana, el Programa de Desarrollo Local (PRODESAL-INDAP), los merkeneros de Santa Juana y financiado por la Fundación para la Innovación Agraria, busca avanzar en la agregación de valor mediante la (re) valorización de las prácticas y recursos locales, las cuales no necesariamente implican industrialización y ampliación de escala de producción sino un reconocimiento del valor de lo nuestro, de nuestra identidad por parte de la sociedad con productos de excelente calidad.

Ese el propósito y labor de este libro, así como del trabajo en torno a él. En este caso, saber de dónde viene el merkén de Santa Juana, y ver los rostros que están detrás de su producción. Manos campesinas que labran bajo el sol, para que puedan cultivar el fruto rojo que hace picar.



*“... cuando se mataba un cordero
la sangre, llamada ñachy, se
preparaba con merkén el cual se
revuelve con la sangre, se espera que
espese y se consume en trocitos”.*

Claudio Gay

Capítulo 1:

El Merkén: El Condimento que Pica al Chile Antiguo y Contemporáneo

Alberto Arce & Maruja Cortés

“El ají merkén es el más honorable condimento de la cocina popular. Y lo popular –déjese bien claro–, nada tiene que ver con quienes robando imágenes de kultrunes en sus impresos envases, elaborados en serie, han arrebatado al mapuche este sabroso condimento, declarándose como propio de la “alta” cocina chilena. [El ají merkén] Es propio de nuestra América y los mapuches lo llaman en mapudungun *trapi*. Por eso mismo también se utiliza como verbo *trapicarse*, para señalar una picazón en la garganta.

Este manoseo que se da a lo poco que tenemos de identidad, va lentamente borrando el secreto que guarda la abuelita en su memoria, cuando lo usa en la comida para la familia”.¹

Antecedentes del ají y el Merkén

Antecedentes de la agricultura en el territorio mapuche y en particular sobre la presencia del ají y merkén han sido relatados desde hace mucho. Jerónimo de Vivar en 1542, menciona una carta dirigida al emperador Carlos V por Pedro de Valdivia, la cual señalaba sobre lo que ahora conocemos como la zona centro sur de Chile: “... *próspera de ganado como lo de Perú, con una lana que le arrastra hasta el suelo. Abundosa de todos los mantenimientos que siembran los indios para su sustentación, así como maíz, papas, quínoa, madi, ají y frijoles ...*” (de Vivar y Pinto, 1987).

Por su parte, Claudio Gay (1874), en uno de sus escritos aborda el desarrollo de la agricultura en territorio Mapuche: “... *Sin duda antes de la llegada de los peruanos a Chile, la agricultura era allí practicada por pueblos sedentarios que eran, con todo, pastores y agricultores...*” ; “...*es probable que la práctica y el saber de los peruanos establecidos en el norte contribuyeron mucho a hacerla progresar (a la agricultura). Hay además razones para creer que ellos introdujeron el ají, la quínoa, la especie de fréjol llamado pallar, objetos que, con el madi, el maíz y las papas representan los únicos productos agrícolas del país. En ciertas localidades del sur de Chile se cultivaba además un cereal (Bromus rymngo) que servía para*

¹ Fuente:<https://resumen.cl/articulos/el-resumen-de-la-doris-el-aji-merken-pica-la-bocay-la-raja-tambien> (Consultado: 06/02/2019)

hacer un pan sin levadura llamado Covque. En algunas ocasiones por estas lejanas regiones he tenido ocasión de ver algunas raras sementeras de este cereal empleado únicamente en el día para el uso de los animales...”

El historiador Ricardo Caoyumdjian² (2010) destaca las notas de Claudio Gay de un viaje realizado a La Araucanía en el año 1839. En éste hace referencia a la abundancia de productos donde menciona cebollas, ajos y cilantro; donde *“la papa y el ají eran cultivados en forma muy abundante”*. Sobre los usos del merkén, Claudio Gay señala: *“... cuando se mataba un cordero la sangre, llamada ñachy, se preparaba con merkén el cual se revuelve con la sangre, se espera que espese y se consume en trocitos”*.

El Merkén es una preparación culinaria asociada al pueblo mapuche. El pueblo Mapuche, durante el Siglo XVI, se distribuía desde el río Maule hacia el sur, llegando incluso hasta el archipiélago de Chiloé. Con el paso del tiempo, la delimitación norte se fue trasladando hacia el sur; primero hasta el río Itata y posteriormente, hasta el río Biobío.

Todo este gran territorio se articulaba bajo una lengua común: el mapuzdungan. No obstante, es posible distinguir identidades propias tal vez asociadas a zonas agroecológicas distintas. Así encontramos a los “Puelche” o gente del Este; los “Pehuenche” o gente del Pehuén, vinculados a la precordillera de Los Andes; los “Nagche” o gente de abajo, asociados al territorio de la precordillera de Nahuelbuta; los “Wenteche” o gente de los llanos o valles; los “Lafkenche” o gente de la costa, oeste o mar y desde el río Toltén al sur, están los “Williche” o gente del sur. Todas estas identidades territoriales comparten elementos comunes, pero también particularidades y especificidades que se han dado en el tiempo fuertemente vinculados a las características de los recursos naturales, suelo y clima. Estas especificidades han permitido el “xafquintü” como forma de intercambio, no sólo de productos sino también de costumbres y tradiciones; las que evolucionan y adaptan de acuerdo con las características propias de cada territorio.

Un ejemplo de aquello es el Merkén, donde si bien se comparte formas de elaboración, las materias primas van cambiando de acuerdo a la disponibilidad de los recursos naturales propios de cada territorio. Así en la mayoría de las localidades del pueblo mapuche y en particular: los Nagche³, elaboran el

² Comiendo con los indios, testimonios de viajeros en La Araucanía en el siglo XIX.

³ Nagche: “gente de abajo”. Identidad territorial desarrollada en torno al espacio formado por la parte oriental de la cordillera de Nahuelbuta y que, en la actualidad, de acuerdo con la

Merkén en base del ají Cacho Cabra, sal y semillas de cilantro; a diferencia de los Wenteche y sus descendientes del valle de Catirai⁴ al sur del río Bío Bío, quienes elaboran su merkén sin sal ni otros añadidos sólo con ecotipos⁵ de ají característicos del valle de Santa Juana.



Figura 1. Merkén recién molido.

El Merkén en Santa Juana

Santa Juana es una comuna en la provincia de Concepción, región del Biobío, Chile. La comuna tiene una superficie de 731 km² con una población de 13.201 habitantes de acuerdo con el Censo de 2012. Desde el siglo XVII, este asentamiento poblacional se localiza en la ribera sur del poderoso río Biobío (Figura 2). Santa Juana ha sido un espacio importante de encuentros bélicos y culturales, desde la llamada guerra de Arauco. Esta realidad ha convertido al valle de Catirai, en un área donde influencias europeas y mapuches han asentado una identidad de existencia rural y nacional.

2a Asamblea Constituyente Nagche, abarca las comunas de Angol, Purén, Los Sauces, Lumaco, Traiguén, Ercilla, Collipulli, Victoria y Galvarino.

⁴ Catirai: “flor cortada”. Comprende el actual valle de Santa Juana, Comuna de Santa Juana, Región del Biobío.

⁵ Ecotipo: Grupos de plantas de una especie que ocupan distintos hábitats y que presentan fenotipos diferentes y que podrían traducirse en diferencias genéticas entre los individuos (Curtis et al., 2008).

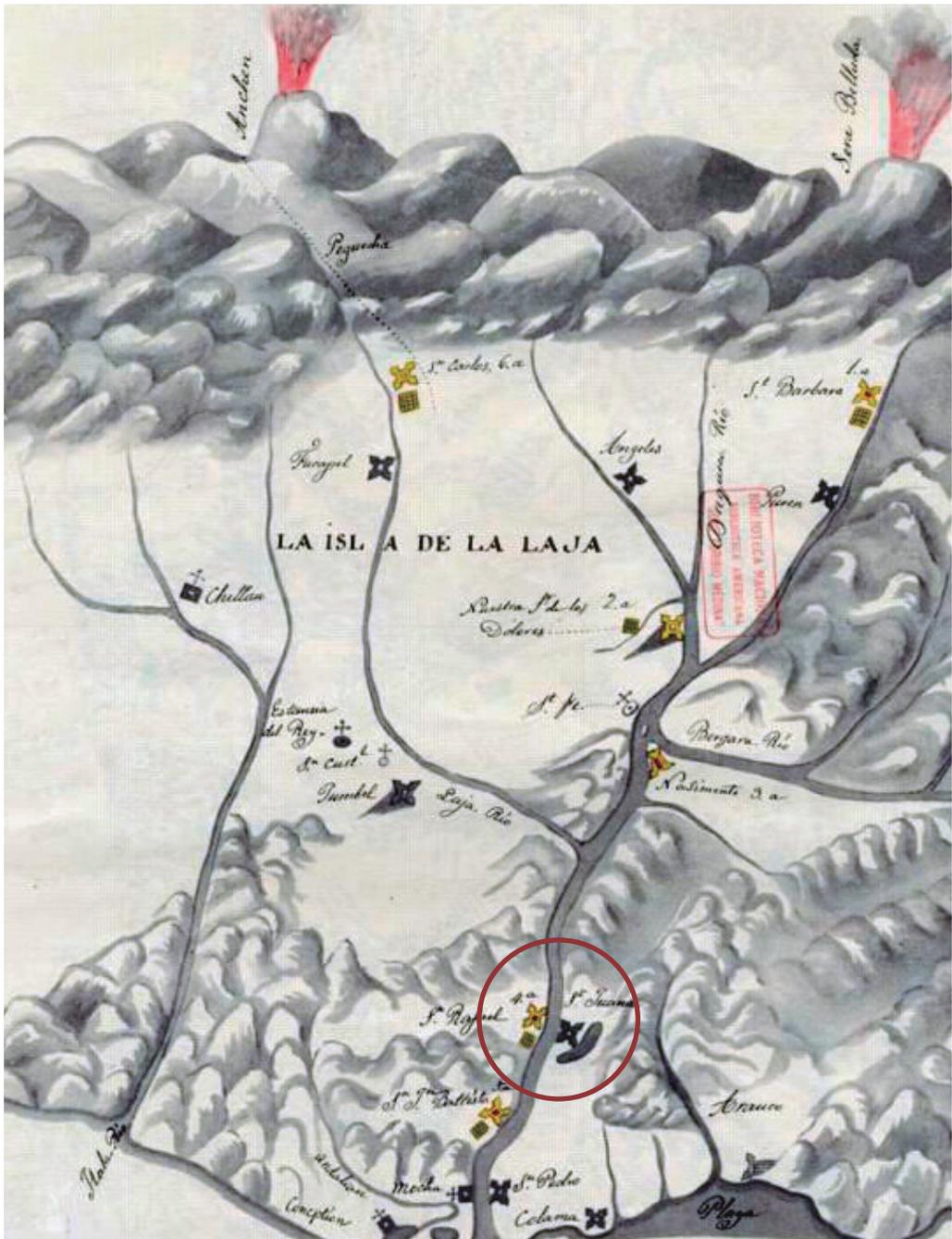


Figura 2. Mapa de 1757, donde se aprecia el Valle de Santa Juana (círculo rojo). Fuente: Fotografía “Memoria chilena archivo visual”.

En la segunda mitad del siglo XIX los campesinos de Santa Juana se caracterizaron por ser predominantemente parte de una economía agraria de subsistencia, en donde los excedentes productivos para la exportación fueron principalmente los productos de trigo y maderas nativas. Sin embargo, los asentamientos humanos de Lota⁶ y Coronel, con su actividad minera, se constituyeron en un polo de mercado, que atrajo a los pequeños campesinos de Santa Juana, que desde fines del siglo XIX desarrollan un constante intercambio comercial, principalmente de frutas y aguardiente, con las zonas urbanizadas de Lota y Schwager (Cornejo 2017:77)⁷. Este estudio reporta que durante las décadas del cincuenta y sesenta, especialmente durante el periodo de verano, los pequeños campesinos se trasladaban desde Santa Juana hasta Lota, en carretas tiradas por bueyes. Las familias aún recuerdan que vendían ciruelas, manzanas verdes, peras y ají. El viaje demoraba casi un día en ir y otro día para volver. Los campesinos se instalaban alrededor del sector feria y posteriormente en los alrededores de la “cancha chica” de Lota Bajo, para vender sus productos.

Esta comercialización local de fruta y producción hortícola hacia la costa del carbón, desarrolló una mercantilización incipiente y gradual de las huertas familiares de Santa Juana. Es durante este periodo, que algunos campesinos comienzan a instalarse con puestos de venta más regulares en la feria, para comercializar sus frutas y verduras directamente con los consumidores. En la actualidad, en la feria de Lota existe un área, para los productores de Santa Juana. Estos viajan, entre una y dos veces por semana, para comercializar sus productos.

Muchos productores dicen que el ají verde de Santa Juana siempre ha sido un producto muy demandado por los clientes de la feria. Hoy en día, los campesinos de Santa Juana son reconocidos por la calidad de sus verduras, pero el ají-verde, el enristrado del ají cacho de cabra (trenzas), y el ají-merkén son de acuerdo con los productores, los emblemas de las huertas familiares, dándole renombre regional y nacional a la comuna de Santa Juana. La horticultura en la comuna de Santa Juana es importante. Los ajíes son demandados por consumidores de hortalizas frescas que conocen la reputación de la comuna. Los productores venden su ají en ‘capi’, en trenzas o en la modalidad de polvo, deshidratado y ahumado que se denomina

⁶ Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=hUyG2aR7Zbo> (Consultado: 06/02/2019)

⁷ Cornejo, J (2017) Apropiación, herencia y patrimonio cultural: Etnografía de la Feria de Lota, Región del Biobío. MA Antropología. Universidad de Humanismo Cristiano. Ciencias Sociales, Santiago, Chile.

merkén. Las variedades de ají (ecotipos) reconocidos y clasificados por los productores por su picor- trapi, pungencia- son: 'Putá madre', 'Cacho de cabra' y 'Huaipe' (entrevistas, trabajo de terreno 2017).

En la comuna de Santa Juana, desde 1974 se extienden las plantaciones forestales, y se da un proceso de concentración de la tierra. Esto afectó a los pequeños campesinos (Ríos, 2018)⁸. El aumento de la población urbana y la falta de empleo generó un proceso de 'campesinización' que hizo que, en los alrededores del casco urbano de Santa Juana, resurgiera una producción de huertas hortícolas familiares de mediana y pequeña propiedad. Es así como podemos decir que la comuna de Santa Juana ha transitado de un predominio agropecuario de subsistencia exportador, a un régimen predominantemente forestal, y más recientemente, a un desarrollo de huertos hortícolas familiares. La producción en huertas familiares utiliza la mano de obra familiar y las relaciones solidarias -como el mingaco-. Sin embargo, los subsidios del Estado, a través de proyectos de innovación y desarrollo agrícola, han permitido la existencia de una población rural, la cual está participando activamente en el mercado comunal y regional.



Figura 3. Cosecha de ají para producción de merkén en Santa Juana.

⁸ Ariel Ríos Soto:2018. En: Resumen <https://resumen.cl/articulos/radiografia-chile-desde-santa-juana> acceso/06/02/2019

Agregación de Valor

La estrategia de agregar valor a los productos locales no es reciente. La búsqueda de productos culinarios especiales para incrementar su valor ha sido una orientación del proceso mundial denominado 'la globalización y la reorganización del valor de los alimentos' (Freidberg, 2003; Roseberry, 1996)⁹. Dando lugar a toda una línea de investigación en Antropología, Sociología, Economía y Geografía. Esto dio lugar a una revitalización de los estudios rurales¹⁰. La importancia mundial de las frutas y el vino chileno (Goldfrank 1994) han sido emblemáticos, en el proceso de las cadenas de valorización y consumo global de productos nacionales¹¹. Sin embargo hay que señalar, que este proceso es múltiple. La influencia que adquirió el sushi como moda gastronómica en Chile es un ejemplo de cómo una práctica culinaria Japonesa, reinventó la forma de comer pescados y mariscos en Chile. Esto más allá de los conocidos y populares ceviches (ver Bestor 2000)¹². En esta línea, de aumentar el valor agregado de los productos agrícolas, se ha seguido la estrategia de crear sellos de origen y calidad, y más recientemente la identificación de productos locales, que son específicamente parte de un saber culinario local.

Esta estrategia ha sido una forma de reactivar los espacios rurales para el desarrollo, a través de su incorporación a mercados con demandas culinarias específicas. En el área de producción del merkén, es posible destacar los esfuerzos pioneros de la Facultad de Agronomía de La Universidad Católica de Temuco. Esta desde el 2005, comenzó a desarrollar un proyecto de valorización del merkén, cuya finalidad era exportar este producto al mercado

⁹ Dos ejemplos son los estudios de: Freidberg, (2003) French beans for the masses: a modern historical geography of food in Burkina Faso, *Journal of Historical Geography*, Volume 29, Issue 3, Pages 445-463, ISSN 0305-7488, <https://doi.org/10.1006/jhge.2002.0487>. Roseberry, W (1996). The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States. *American Anthropologist*, New Series, Vol. 98, No. 4. Pages. 762-775. <https://www.jstor.org/stable/681884>

¹⁰ En este sentido ver el trabajo seminal para una agenda de investigación sobre la globalización y los alimentos: Arce, A y Marsden, T (1993). The social Construction of Food: a research agenda. *Economic Geography*, 69, 293-312.

¹¹ Goldfrank, W. (1994) Fresh demand: the consumption of Chilean produce in the United States" in G. Gereffi and M. Korezeniewicz (eds.) *Commodity Chains and Capitalism*. Connecticut, London, Westport: Greenwood Press.

¹² Bestor, T. (2000). How Sushi Went Global. *Foreign Policy*. No121, Pages 54-63, <https://doi.org/10.2307/1149619>.

norteamericano¹³. Este proyecto en su segunda fase, conjuntamente con el Seremi de Agricultura, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y el programa Araucanía Tierra viva, en el 2007¹⁴, se coordinaron para desarrollar las potencialidades del ají merkén, en las comunas de Chol Chol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Temuco y Angol. Con este objeto, se contempló la instalación de plantas procesadoras en las comunas, y se proyectó para el 2018 una producción de cerca de 3 toneladas de merkén.

En el 2012 un estudio de la Universidad Católica de Temuco, conjuntamente con el FIA. y FAO., identificó a la comuna de Santa Juana como la localidad que producía mayor cantidad de ají-merkén en la Región del Biobío. Desde el 2015, programas nacionales como PRODESAL han contribuido a la organización de los productores campesinos (600), el objetivo de mejorar la calidad y la presentación de las frutas y verduras, de las huertas de Santa Juana, tiene como objetivo aprovechar las nuevas oportunidades de comercialización, que el área geográfica del Gran Concepción comienza a ofrecer al espacio rural. Este mercado regional creciente y dinámico actúa como polo de desarrollo comercial.

Es en estos mercados, donde la agregación de valor y la distinción rural a los productos locales pueden ayudar al desarrollo de la comuna de Santa Juana. Orientados a estos mercados surgió en la comuna la propuesta de generar un sello de comercialización, para hacer visible a los productores, el origen y la calidad de sus productos. En este sentido la visibilidad de las localidades rurales, es utilizada como un recurso tangible (valor), para capturar consumidores regionales de estas con-urbanizaciones emergentes. La agregación de valor entonces se da en los afectos que irradia la localidad de los productos hortícolas. Este reconocimiento y afecto de los consumidores puede contribuir al desarrollo de las huertas familiares, para que estas se convirtieran en los abastecedores de productos hortícolas¹⁵ para la región.

Es en este contexto de revitalización de la horticultura, y del proceso regional de revalorización del merkén, es donde la comuna de Santa Juana se ha posicionado desde el 2012 como uno de los lugares más importantes para la

¹³ Ver <http://noticias.universia.cl/vida-universitaria/noticia/2007/07/23/320191/productores-merken-reunen-uct.html>

¹⁴ https://uct.cl/boletin/index.php?op=ver_noticia&idn=1282 Acceso 06/02/2019

¹⁵ Ver <https://www.soychile.cl/Concepcion/Sociedad/2015/02/25/307131/Los-comerciantes-agri-colas-de-Santa-Juana-potenciaran-sus-productos-y-tendran-su-propia-marca.aspx> Acceso 06/02/2019

producción ‘auténtica’ del ají-merkén¹⁶. La Universidad Católica de Temuco (Agronomía) y FIA comenzaron la identificación de comunas para registrar la Indicación Geográfica y definir un sello de denominación de origen: Merkén¹⁷. Este geográficamente se ubicaría, por el norte de la Araucanía, el Río Biobío, con la comuna de Santa Juana, y por el Sur, la comuna de Lanco, del norte de la región de los Ríos. Por lo tanto, el centro del origen del merkén estaría en las comunidades de la Araucanía. La idea de la indicación geográfica y del sello de origen reclama al merkén como un producto patrimonial Mapuche, revalorizando y diferenciándolo de la producción industrial de ají molido que se produce en la zona central del país¹⁸.

El patrimonio alimentario, como forma de valoración territorial, se entrelaza con la importancia de identificar y recuperar las variedades locales del capsicum sp., la base biocultural del merkén. Esto fue el punto de partida de un proyecto de la Universidad de Chile (Facultad de Ciencias Agronómicas) y FIA que se inició el 2017 con el nombre de Merquén de Santa Juana: valorización de Recetas Ancestrales y Rescate de Ajíes Locales¹⁹. El objetivo de este proyecto era reforzar el reconocimiento biocultural del producto patrimonial merkén, y continuar así con el reposicionamiento de los horticultores de Santa Juana y su estrategia de agregación de valor a los productos de la comuna²⁰.

¹⁶ <https://www.youtube.com/watch?v=vjWibpRYKtE> Acceso 06/02/2019

¹⁷ Ver <http://www.lanalhuenoticias.cl/leenota.php?noti=1722#.XF1ziVVKiDI>

¹⁸ Ver http://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/1860/estudio_de_mercado_nacional_e_internacional_de_aji.pdf?sequence=1&isAllowed=y

¹⁹ <http://www.fia.cl/fia-promueve-rescate-de-emblematico-merquen-de-santa-juana/>

²⁰ Entre los beneficios que entregan el municipio y el Indap a las usuarias están la instalación de modernos sistemas de riego, entrega de selladora manual y capacitaciones para mejorar el sistema de cultivo y las ventas. Las mujeres trabajan en el campo donde plantan, cosechan y extraen el ají, más conocido como ají chico, para luego secarlo en un fogón, molerlo en forma mecánica o en maquinaria más especializada y posteriormente envasarlo con una selladora manual, herramienta que fue entregada gracias al Programa Prodesal. Las mujeres esperan postular a un proyecto para desarrollar un envase de mejor calidad y presentación. El alcalde de santa Juana, Ángel Castro planteo que facilitaría el mejorar el envasado del merkén y la capacitación de las mujeres. El objetivo es “crear un envase con identidad de la comuna”.

La gentrificación²¹ del Merkén

En Chile la visualización del condimento merkén ha sido celebrado desde la referencia gastronómica, de la nueva cocina chilena ‘gourmet y saludable’ hasta las exóticas aclamaciones del movimiento de slow-food²². Varias empresas han comenzado a desarrollar productos que intentan mantener los procesos artesanales, con una incorporación de tecnología para garantizar seguridad e inocuidad alimentarias. Estos productos movilizadas por ‘nuevos emprendedores’, master chefs y movimientos de alimentación contemporáneos, utilizan la sensorialidad del consumo, para ofrecer el degustar y gozar de aromas y sabores con sentido cultural, histórico y técnico. Entre las ventajas del producto merkén, está que proviene de una cultura ancestral. En el mercado se le puede apreciar en envases sofisticados, y que enfatizan el vínculo con lo mapuche, como forma de conquistar un mercado altamente competitivo.

En los últimos veinte años Chile viene experimentando con productos gourmet y reeducando los paladares de los consumidores y los condimentos. Especialmente el merkén ha ganado un espacio importante empujado no sólo por lo distinto, sino porque se le ha sabido promover como un producto vinculado a la cultura y tradiciones mapuches. En el último tiempo han aparecido ‘merkenes’ de procedencia más industrial. Este desarrollo ha sido favorecido por estudios de mercado realizado por entidades como ProChile para su exportación, apuntando a ‘nichos de valor’ de producto de consumo ‘sofisticados’. Es aquí donde el merkén artesanal se presenta como un producto con ventaja, por su distinción de las variedades comerciales, que paradójicamente, son las que han ido paulatinamente reemplazando al merkén artesanal en el mercado nacional.

En Chile existen cuatro marcas líderes, que se dividen el 90% de las ventas (Reporte FIA: 2006). Estas son “Marcopolo”, de empresas ICB, “Gourmet”, “Sabu” de Velarde Hermanos y “Surco” de la empresa Elabal (DIARIO

²¹ Gentrificación es un término que aquí es usado como una transformación por el sabor, olor y color del ají. Específicamente, la revalorización del merkén por la llamada ‘alta’ cocina chilena, resultado del proceso de globalización, y de la búsqueda de productos alimentarios distintivos, de alto valor comercial y con potencialidades de exportación. Esta ‘gentrificación’ ha provocado un desplazamiento relativo de la forma artesanal y territorial en la que se produce el merkén, y de su consumo popular.

²² https://slowfoodenchile.files.wordpress.com/2014/05/spa_libretto_merken.pdf

ESTRATEGIA, 2004). Tres de estas cuatro empresas poseen el ají Merkén como parte de su gama de productos (Gourmet, Velarde Hermanos y Elabal)²³. Las empresas más destacadas a nivel internacional son ‘Chilean Gourmet’ y ‘Chilefrom Chile’. El ají deshidratado es la materia prima de una gastronomía que la utiliza en la modalidad de polvo y escamas, para la preparación de salsas, pickles y extracción de pigmentos naturales.

Esta gastronomía de los ajíes, está directamente relacionada con las aptitudes varietales de los ajíes, el suelo y la forma en que estos se combinan en recetas regionales, para dar sabor a las comidas. Esto hace que las formas del consumo del ají varían mucho, y en muchas partes del mundo existen diversas formas de su consumo. Tales como pimientos/ají rojos y verdes en Portugal y España, pepperoni, Italia, salsas de todos tipos, ají seco y molido en México, y el ají mezclado con otras especias, ají en spray y líquido, popular en Hungría. Es en esta diversidad global del consumo del ají, donde radica lo ‘único’- del presente y del pasado- de la producción del merkén de Santa Juana.

En Chile, como en otros mercados globales, el aumento de los ingresos de los consumidores, y la mayor disposición de circulante para consumir condimentos, ha creado un consumidor que demanda diferentes aromas y sabores del ají. Es aquí donde las prácticas territoriales, como la selección de las semillas, producción de almácigos, el ahumado, el tostado y la molida de los ajíes, en una combinación específica, entregan una ventaja al merkén como producto regional de la Araucanía. Esto abre posibilidades de llegar con sabores, y recetas distintas en términos de variedad, presentación y cuidado de un merkén de calidad. Si bien el merkén responde a la demanda de los consumidores y de ser un producto vinculado a comunidades locales y con tradición, la gentrificación del consumo del ají, en espacios de consumo especial y de competencia muy fuerte, presenta al merkén, como un producto de patrimonio Mapuche, sin embargo, son los descendientes de esta etnia, otros grupos rurales, las empresas de condimentos industriales, que hoy día lo producen. Esto es oficialmente apoyado por un discurso empresarial de exportación de lo auténtico y diferente, que tiende a desterritorializar al merkén de su producción artesanal.

Dicho esto, es importante destacar, que el merkén se diferencia de los ajíes en polvo genéricos por sus características organolépticas especiales (color, sabor y aroma) asociadas a su forma de elaboración (artesanal) y a sus

²³ http://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/1860/ESTUDIO_DE_MERCADO_NACIONAL_E_INTERNACIONAL_DE_AJI.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ingredientes específicos (variedad del ají y en algunos casos los condimentos utilizados). Esto queda demostrado por nuestro trabajo de campo, como por el estudio de FAO (Oyarzún, Riveros, Vandecandelaere: 2013)²⁴. Es importante destacar, que la producción artesanal y semi-industrial del merkén es todavía la predominante, pero la industria gastronómica ha comenzado a intentar replicar estas prácticas, desplazando a los productores locales, o integrándolos verticalmente, como productores de ají.

De acuerdo a antecedentes del proyecto precursor²⁵ (ver, FIA serie innovación No.79: 2010), la heterogeneidad del producto es resultado de la presentación del ají Merkén, y de los canales de comercialización que se usan para su distribución. Cuando se trata de canales informales, el producto llega al consumidor a través de pequeños negocios, éste no presenta ningún etiquetado; no es uniforme en la presentación y se comercializa, preferentemente, en bolsas y con precios variables. Aparentemente, el 70% del Merkén que se vende en estos mercados proviene de la VII Región. Cuando es un circuito formal, la presentación es en pequeñas bolsas de 15 gramos, el precio fluctúa según sus ingredientes, envases y preparaciones (preservantes químicos).

El merkén que se produce con un mayor nivel de industrialización (moliendas industrializadas) poseen los precios más bajos. Los que tienen una presentación y preparación más artesanal, generalmente alcanzan valores más elevados (gentrificación), lo que explica que los productores entregan su producto a varios tipos de procesadores de ají. Estos productos se denominan merkén y principalmente se manufacturan en la Región Metropolitana del Gran Santiago, pero su materia prima provienen de la VII Región del Maule (ver Proyecto precursor).

Este fenómeno de gentrificación y aumento en el consumo de merkén intensifico la producción del merkén desterritorializado, un producto gastronómico comercial, que paulatinamente ha ido perdiendo su relación

²⁴ Oyarzún, M.T; Riveros, H.; Emilie Vandecandelaere, E (1973). *Cómo promover la calidad vinculada al origen para contribuir al desarrollo en América Latina: enseñanzas de cuatro casos piloto*. FAO (www.fao.org/publications).

²⁵ Proyecto precursor fue un proyecto de innovación a escala piloto financiado e impulsado por FIA. El proyecto precursor se implementó durante los años 2006 y 2009 en la IX Región de La Araucanía. El proyecto se realizó por medio de una iniciativa de la Universidad Católica de Temuco con la participación de productores y procesadores de Merkén. Aquí es posible identificar la sociedad EMADIL Ltda. y Bruno Bertolotto R., entre otros. En tanto, terceros agentes asociados al proyecto fueron el Servicio de Cooperación Técnica SERCOTEC y el programa de recuperación ambiental y desarrollo socio productivo en áreas campesinas e indígenas de la IX Región de La Araucanía: "Araucanía Tierra Viva".

material con las prácticas territoriales de la producción local del condimento. Algunas iniciativas institucionales, como las de ProChile han incorporado exitosamente al merkén como producto de la ‘marca país’. Destacándose como un producto con potencialidad de exportación. Es en este discurso donde se llama a los ‘emprendedores’ a relacionarse con el merkén y se le representa, como una apuesta viable de negocios de los exportadores Chilenos. Es en este espacio discursivo donde la vida social del merkén se transforma en no más que un producto envasado contemporáneo, en donde lo importante es el diseño de los envases y las etiquetas, elementos semióticos, que el mercado pueda reconocer como los signos de un condimento sofisticado, con conexiones culturales y con variaciones de sabores, colores y olores. El reconocimiento global de los consumidores, es la receta para generar una obtención mayor de margen de ganancia, sobre otros productos parecidos que circulan en el mercado de la gastronomía del ají.

En este punto es importante destacar la experiencia de la empresa Chili from Chile. Esta ha sido capaz de entrar al mercado nacional e internacional, con una variada gama de productos, mediante una estrategia comercial de diferenciación, que se caracteriza por la venta del merkén en variados puntos de comercialización, como estaciones de combustible y servicios, aeropuertos, entre otros. La empresa compra a los productores de ají su producción, las cuales llegan en bolsas (en las cercanías de Los Ángeles) a la industria para secarlos y ahumarlos, y posteriormente envasar el merkén con sus propias máquinas, para entregarlo envasado como producto final a sus distribuidores e intermediarios. La empresa realiza contratos con los productores, y entrega semillas certificadas para asegurarse la estandarización de los elementos que constituyen el producto merkén-industrializado (Carvallo: 2016). Este merkén compite por lograr sabores, colores y aromas que satisfagan a los consumidores. Esto fragmenta la oferta y ‘calidad’ generando la ambigüedad del ‘auténtico’ merkén.

Sin embargo, la industria de condimentos no es el único protagonista, que intenta mercantilizar y manipular la definición del merkén mapuche, como un bien público, cultural y agroalimentario. Otros actores, como los chefs –especialmente los que se localizan en el sector hoteleros y de restaurantes, ejercen una influencia importante en el control del proceso de patrimonialización del merkén. Es aquí donde el fenómeno de la gentrificación es importante, y la gastronomía del ají y del merkén, instruyen el sabor del paladar del ‘nuevo’ consumidor y también la ambigüedad del sentido de lo ‘auténtico’. Lo que los consumidores deben reconocer como merkén, está dentro de un contexto gastronómico de mercado global y de una cambiante herencia cultural y

tecnológica, que intenta evitar la disolución de las ‘tradiciones alimentarias’, pero también folklorizarlas, para incrementar el valor comercial del merkén, como mercancía alimentaria genérica o de nicho.

El proceso de desterritorialización y estandarización del merkén como ‘producto genérico’, es posible observarlo, en los canales formales en que circula el merkén. Cuando el merkén se vende en los supermercados, se encuentra una uniformidad en su presentación y en los precios de venta. Los consumidores lo compran en pequeñas bolsas, en las cuales se indica la marca de la empresa que lo comercializa; los ingredientes de que está compuesto y, en algunos casos, se dan sugerencias de cómo emplearlo en las comidas. El proceso de desterritorialización como ‘producto de nicho’, está en la estrategia comercial que adopta las empresas. Chilean Gourmet presenta al merkén como delicatessen, sin preservantes, ni aditivos para incorporarlo al mercado estadounidense. Chili from Chile, genera ‘alianzas’- público y privados- de carácter comercial (CORFO), con familias campesinas. La empresa paga un precio mayor por un ají de mejor calidad y ‘controlado’, orientando sus esfuerzos a un Merkén ‘estandarizado’, que es ‘natural’ y de ‘calidad’. Esta estrategia tuvo un positivo impacto en el mercado nacional y en USA, gracias al procesamiento del condimento en sus plantas de alta calidad²⁶.

Estas tendencias de formalización del merkén, se encuentran enmarcadas en un proceso de comercialización donde la popularización del merkén entre los consumidores, hace que los pequeños productores artesanales, en poblados y mercados de ciudades del sur, vendan merkén a tiendas gourmet en Santiago, a restaurantes y a hoteles que lo incorporan a las cocinas que ofrecen. Por otra parte, la industria de alimentos también utiliza este merkén ‘informal’ como ingrediente en algunas de sus preparaciones. Esto hace que el reporte FÍA del 2009, plantee que el merkén artesanal se comercializa mayoritariamente a nivel nacional, en gran parte a granel, sin estandarizar y sin resolución sanitaria (FIA 2009)²⁷. Esta tendencia a la circulación informal del merkén plantea desafíos importantes a un producto que se ha difundido entre los consumidores en los últimos 20 años.

²⁶ En cuanto a los volúmenes exportados, estos obtuvieron su máximo durante el año 2008 con aproximadamente 3.200 kilos, comercializados en un 75% hacia Estados Unidos, un 27% a la Comunidad Económica Europea, 3% a Asia y un escaso 0,2 a la zona económica conocida como ALADI. Finalmente, las empresas exportadoras con mayor participación en el mercado de exportación durante el año, 2009 fueron Chilean Gourmet (83%); INTRANCO-F (15%); ETNIA-F (0,7%) e ICB-F (0,4%).[FIA:2010].

²⁷ Ver Proyecto FIA-PI-T-2006-1-A-058 (2009).

En el aumento de la demanda generalizada del merkén, la producción artesanal y la semi-industrial, se han establecido como las predominantes, y la más valorada, por los consumidores, es el merkén artesanal. Sin embargo esto no ha detenido el proceso de gentrificación del merkén, con sus variantes industriales²⁸: genéricas y de nicho de mercado, que continúan su curso. Esto hace que la situación del merkén se presente como compleja, ya que en el mercado se encuentran productos similares al merkén, pero que no responden a las características esperadas del producto artesanal²⁹.



Figura 4. Producción artesanal de merkén de doña Enriqueta Aroca en Santa Juana.

²⁸ Estas modalidades han sufrido problemas de control de inocuidad alimentaria. En 2017 el Ministerio de Salud determinó el retiro del comercio del condimento merkén de las marcas Marco Polo y Gourmet, tras detectarse la presencia de dos microtoxinas: Ocratoxina A y Aflatoxina. Esto probablemente ocurre, por la forma en que estas industrias adquieren la materia prima (ajíes) para la manufactura industrial del merkén. En este sentido, el merkén artesanal podría tener la ventaja de un rastreamiento más específico, por productor, en lo que son las prácticas post-cosecha y de procesamiento en cuanto al control de la humedad de los ajíes. Esto sería un área a desarrollar para favorecer la vía del auténtico merkén de la Araucanía.

²⁹ Las características esperadas del merkén se refiere a la receta, ingredientes y tipos de ají (mezcla) utilizados en su proceso de elaboración, a la forma de cultivar y cosechar el ají. En otras palabras en la variabilidad del merkén. El sabor depende del tostado, ahumado y de cómo se muele el ají. (Ver arriba la sección sobre el merkén artesanal de Santa Juana).

Reflexiones finales del Capítulo

En este artículo he explorado ciertos procesos de valorización que corresponden al modelo económico del neoliberalismo Chileno, aquí el caso del merkén es una expresión de las nuevas formas generativas de valor, pero también de los problemas metodológicos, del cómo organizar un análisis social balanceado entre los elementos que constituyen la base del argumento de este artículo. En este sentido concluiremos con lo que creo son los elementos centrales de este estudio.

El merkén, ha sido entendido en este artículo como una materialidad que ha sufrido reformulaciones importantes en términos de su valorización. La producción artesanal, y el proceso más reciente de gentrificación son temas importantes que nos presentan la ambigüedad del concepto que se ha designa como patrimonio. Muchas veces hemos entendido lo tradicional como lo opuesto a lo moderno y a lo contingentemente vital. Sin embargo, cuando examinamos los testimonios de que es lo que los propios productores de merkén entienden como lo tradicional, encontramos un sin número de innovaciones, que ellos mismos han implementado. Esto los productores lo han implementado para mantener lo que ellos denominan las recetas 'tradicionales' del merkén.

En otras palabras, lo patrimonial no significa que los actores sociales no implementen innovaciones en sus prácticas productivas, para ellos los cambios y la reflexión sobre estos, crea el espacio y la temporalidad que preserva lo que ellos consideran 'lo auténtico' del merkén.

En este sentido el merkén tiene una vida social, y esto está en la adecuación del proceso artesanal a la existencia del producto merkén como mercancía. El merkén, en términos metodológicos es un campo que registra la influencia de como el modelo económico neoliberal ha revalorizado procesos que hasta algún tiempo se consideraban obsoletos y sin valorización comercial. Esta ambigüedad, es importante explorarla conceptualmente en los estudios sobre desarrollo territorial, especialmente en lo que refiere a la importancia de las prácticas que producen el merkén, estas nos revelan una orientación a generar una normatividad en el uso de los ajíes, que van desde la selección de las semillas, cosecha, ahumada, secado y molienda.

A pesar de las diferencias más específicas, y de las recetas, el conjunto de prácticas identificadas son constitutivas a través del tiempo de la materialidad del merkén. Esta extensión temporal del merkén a través de las generaciones, lo patrimonial, es constantemente reinterpretado por los productores

artesanales hoy en día, los cuales a pesar de sus diferencias han establecido una distinción de texturas, color, sabor, y aroma con los ‘otros’ merkén industriales (el genérico y de nicho de mercado). Es aquí donde el contenido presente del merkén artesanal, comienza a ser un tema de reinterpretación, resignificación del proceso de gentrificación y de la educación del paladar de los consumidores ‘nuevos’ del merkén. En este sentido el merkén como registro del neoliberalismo, debe ser entendido como un producto-condición, es decir cuál es la situación socio-agronómica en la que el merkén se elabora, por quienes y como el condimento picante adquiere su materialidad. Es esta materialidad la que nos permite identificar una multiplicidad de agentes, que activamente participan en intentar controlar el proceso de patrimonilización del merkén, para beneficiarse de la demanda de los diversos mercados en los que este condimento circula.

El merkén es parte del proceso de la demanda de productos con un registro de autenticidad local, pero también, del aumento de los ingresos de los nuevos consumidores, paradójicamente, un efecto del proceso de globalización que ha afectado al patrimonio agroalimentario de las diferentes localidades del mundo. En este sentido el merkén reúne condiciones para diferenciarse de otros pimientos, frente a los conocedores de la gastronomía del ají , se destaca su textura, color, sabor y autenticidad étnica. Es en este proceso de visibilidad del pimiento, donde la nueva cocina chilena y los chefs han sido agentes importantes, enfatizando el valor cultural and ‘cachet’ de consumir merkén de una forma individual y singular, pero también, como parte de una re-significación de lo Mapuche y de lo que es ser Chileno en un mundo globalizado.

Este estudio sobre la autenticidad del merkén de la comuna de Santa Juana, es parte de un conocimiento de cómo el merkén se produce artesanalmente, su sabor y estética, y el patrimonio de los artesanos que lo producen como parte de su vida cotidiana de pequeños horticultores de huertas familiares, y que ahora como emprendedores, obsequian un producto con tradición y estilo al mercado y a los consumidores. Es en este espacio donde se dan los problemas por el control de lo patrimonial, y el rol que juegan las empresas, muchas veces implementando controles verticales sobre los productores de ají, si esto es dañino a la mantención de lo auténtico, también lo es el lenguaje político oficial de la exportación, este discurso, muchas veces exacerbado, tiende a de-territorializar las prácticas artesanales del merkén, transformándolo en un producto-nación que carece de localizaciones específicas y solo ‘conserva’ lo genérico de un producto más en la danza de las mercancías globales.



“...al usar una mezcla de las variedades ‘Cacho de Cabra’ con ‘Huaipe’ consigo un merkén no tan picante y uso el ‘Huaipe’ para dar volumen y regular lo picante”.

Mario Castro

Capítulo 2:

El ají de Santa Juana: Ecotipos y prácticas de cultivo

Ricardo Pertuzé Concha & Alan Pinto Richards

“La agricultura se ve fácil cuando el arado es un lápiz y se está a mil millas del campo” Dwight D. Eisenhower³⁰. De hecho, la agricultura es un rubro muy sacrificado, y se puede ver en los merkeneros de Santa Juana, ya que están todo el año prácticamente ligados al proceso productivo en torno al merkén, ya que comienzan en agosto/septiembre con los almácigos para trasplantar en octubre y comenzar con el cultivo de ají que se extiende hasta las primeras heladas que se desarrollan en el mes de abril, luego comienzan las cosechas, ahumado, secado y procesamiento del merkén; por lo que es un trabajo sacrificado que tiene a los productores todo el año en torno a los ajíes y no se puede ser ajeno a la dificultad que tiene esta tarea agrícola que genera un producto de una alta agregación de valor y tradiciones; por lo que la agricultura en torno al cultivo del ají se debe optimizar en base a mejorar la productividad, pero sin perder la calidad y la tradición que hay en torno al merkén.

La Comuna de Santa Juana es una de las zonas reconocidas por su producción de Merkén, dentro de la zona productiva que se extiende entre las regiones del Bío Bío y Los Lagos (Navarro et al., 2010; Villalobos y Leonelli, 2011). La elaboración de merkén en este lugar, involucra tres ecotipos o variedades tradicionales de ají: ‘Putá Madre’, ‘Cacho de Cabra’ y ‘Huaipe’. A diferencia de otras zonas donde se elabora, la materia prima del Merkén de Santa Juana es solamente ají del valle de Catirai, los cuáles una vez cosechados son sometidos a un proceso de secado, ahumado, tostado y posterior molido dando origen al característico Merkén picante de Santa Juana. La utilización de distintas proporciones de los ecotipos de ají, dado por recetas transmitidas oralmente por las familias de Santa Juana desde una generación a otra, culminan en tres tipos de Merkén diferenciados por su nivel de picor y que han sido clasificados como picante, muy picante y extrapicante por los consumidores.

Es así que cada uno de los ecotipos del Valle del Catirai, comuna de Santa Juana, presentan características definidas que los diferencian; sin embargo,

³⁰ Dwight D. Eisenhower Presidential Library, Museum and Boyhood Home.

estas características distintivas pueden desdibujarse si no se realizan prácticas de cultivo que logren preservarlas.

Definiendo colectivamente los ajíes para el Merkén de Santa Juana

Mediante la realización de un taller con los agricultores que cultivan ají para merkén en Santa Juana (Figura 5), se describieron y compararon las variedades más utilizadas en la elaboración de merkén. Los productores identificaron 3 ecotipos o variedades tradicionales de ají como los más utilizados: ‘Puta Madre’, ‘Cacho de Cabra’ y ‘Huaipe’.

Estos ecotipos fueron caracterizadas ya sea por su fruto, por su morfología o por su pungencia (picor). A través de una conversación entre productores se generó la “Memoria colectiva de los ajíes para el Merkén de Santa Juana” (Cuadro 1). Los agricultores lograron caracterizar las diferentes variedades de ají de acuerdo con 8 criterios que ellos mismos propusieron como diferenciadores. En función de sus criterios, el ají ‘Puta Madre’ resultó ser identificado como el más picante o pungente, seguido de ‘Cacho de Cabra’ y finalmente ‘Huaipe’. Por el contrario, el tamaño resultó ser inverso a la pungencia. Las variedades con frutos más pequeños fueron asociadas con plantas de menor tamaño y hojas más pequeñas, de tal forma que las plantas más pequeñas serían las de ‘Puta Madre’, las de ‘Cacho de Cabra’ serían intermedias y las de ‘Huaipe’ serían las con plantas y hojas más grandes.



Figura 5. Taller de Memoria Colectiva para analizar las variedades y recetas del Merkén. Santa Juana 12 de junio de 2017.

Es interesante mencionar que los agricultores mencionaron que las variedades tienen diferentes rendimientos para la elaboración de merkén. En ese sentido, para hacer un kilogramo de merkén se requiere de 600 a 650 frutos de ‘Puta Madre’, alrededor de 500 frutos de ‘Cacho de Cabra’ y menos de 500 si los frutos son de la variedad ‘Huaipe’, que justamente sería la variedad que tiene los frutos más grandes (Cuadro 1).

Los merkeneros se refieren a las funcionalidades de las variedades de ají, en relación a sus características. En ese sentido, la Sra. Inés Olate señala *“Yo uso solo ají ‘Puta Madre’ para hacer el merkén, y mis clientes me buscan por lo picante que es”*. Por su parte, Don Mario Castro dice que *“al usar una mezcla de las variedades ‘Cacho de Cabra’ con ‘Huaipe’ consigo un merkén no tan picante y uso el ‘Huaipe’ para dar volumen y regular lo picante”*.

Los valores que los agricultores cobran por su merkenes varían en función del tipo de ají que utilizan, por lo general un merkén hecho solo de ‘Puta Madre’ se vende a un mayor precio que otro mezclado, solamente por la cantidad de frutos o “capis” que se necesitan y el mayor trabajo que ellos demandan para obtener la misma cantidad de merkén. En todos los casos, el proceso de elaboración es el mismo, pero en un ají ‘Huaipe’ se deben “despotar” (quitar el pedúnculo del fruto) a una menor cantidad de frutos para elaborar la misma cantidad de merkén que si se compara con la gran cantidad de frutos que se debe trabajar si la variedad fuese ‘Puta Madre’.

Cuadro 1. Ecotipos o Variedades de ají para merkén de Santa Juana, de acuerdo a la memoria colectiva de la Comunidad de agricultores de ají para merkén.

Criterio\Ecotipo	Puta Madre (PM)	Cacho Cabra (CC)	Huaipe (H)
Pungencia	3 (mayor)	2 (intermedio)	1 (menor)
Tamaño de fruto	1 (pequeño)	2 (intermedio)	3 (grande)
Firmeza de fruto	3 (más firme)	1 (menos firme)	2 (firme)
Consistencia de pulpa	2 (carnoso)	1 (menos carnoso)	3 (más carnoso)
Tamaño de planta	1 (más pequeña)	2 (intermedia)	3 (más grande)
Tamaño de hoja	1 (más pequeña)	2 (intermedia)	3 (más grande)
Verdor de hoja	2(intermedia)	1(más clara)	3 (más oscura)
Frutos/kg merkén	600-650 frutos	intermedia	menos de 500 frutos

Una vez identificados y caracterizados de forma participativa los principales ecotipos utilizados para la elaboración del Merkén de Santa Juana se corrobora estas diferencias mediante la realización de ensayos y análisis estadísticos.

Ensayos y caracterización de variedades de Merkén de Santa Juana

Las comparaciones y descripciones de las variedades realizadas anteriormente por los agricultores fueron verificadas y documentadas en base a diversos ensayos de campo, análisis de laboratorio y revisiones de antecedentes que permiten describir las variedades en función de valores objetivos y características utilizadas internacionalmente y que técnicamente se definen como Descriptores.

Para ello se realizaron ensayos en los predios de los agricultores (Figura 6) y también en ambiente controlado en invernaderos de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Para efecto de la descripción, el código de las muestras fue construido considerando las iniciales del nombre dado por el productor a cada variedad y las iniciales del nombre del productor.



Figura 6. Ubicación de los agricultores donde se realizó ensayos en la comuna de Santa Juana, Región del Biobío.

En estos ensayos se analizaron variables cualitativas (observables) y cuantitativas (medibles) para el análisis y se consideraron 10 plantas de cada variedad por agricultor (muestra). En cada muestra se analizaron 4 frutos maduros con color completo y con tamaño comercial. Las características evaluadas hacen referencia al manual de descriptores de *Capsicum* de (IPGRI, AVRDC y CATIE, 1995).

Cuadro 2. Muestras de ecotipos de ají para Merkén según su procedencia (agricultor).

Variedad Cultivada	Agricultor	Código
Huaipe	Inés Olate	HIO
Cacho de Cabra	Doris Vergara	CCDV
Cacho de Cabra	Inés Olate	CCIO
Cacho de Cabra	Flor Gavilán	CCFG
Cacho de Cabra	Georgina Vergara	CCGV
Cacho de Cabra	Mario Castro	CCMC
Puta Madre	Mario Castro	PMMC
Puta Madre	Inés Olate	PMIO

Resultados del análisis de las variables cualitativas

Las muestras de ajíes de todas las variedades evaluadas de todos los agricultores presentaron plantas con hábito de crecimiento predominantemente erecto (Figura 7a). Con ramificaciones variables según era el sistema de plantación, algunos agricultores utilizan bajas densidades la planta lo que genera la emisión de más brotes laterales. Por su parte, la forma de hoja predominante en todas las variedades fue del tipo oval (Figura 7b).

Al analizar la forma de los frutos, es interesante señalar que casi todas las muestras de todas las variedades presentan frutos con forma triangular. Solo una de las accesiones de ají ‘Puta Madre’ presentó una forma de fruto elongado (Figura 8). Esta diferencia se produce entre muestras de la misma variedad, pero de dos agricultores distintos. Esto puede ocurrir por la selección que cada uno hace y posibles mezclas o cruzamientos entre variedades. Por su parte para todas las muestras y variedades, la punta o ápices de los frutos son romos o ligeramente romos.

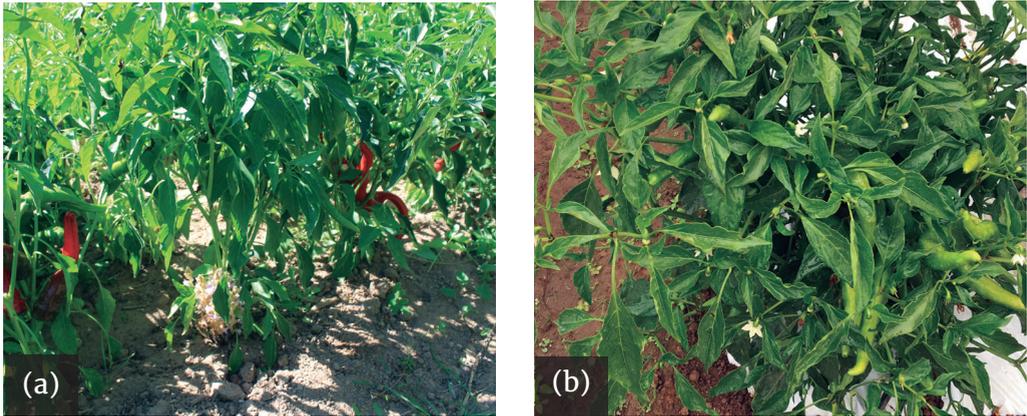


Figura 7. (a) Hábito de planta erecta. (b) Hoja tipo oval.

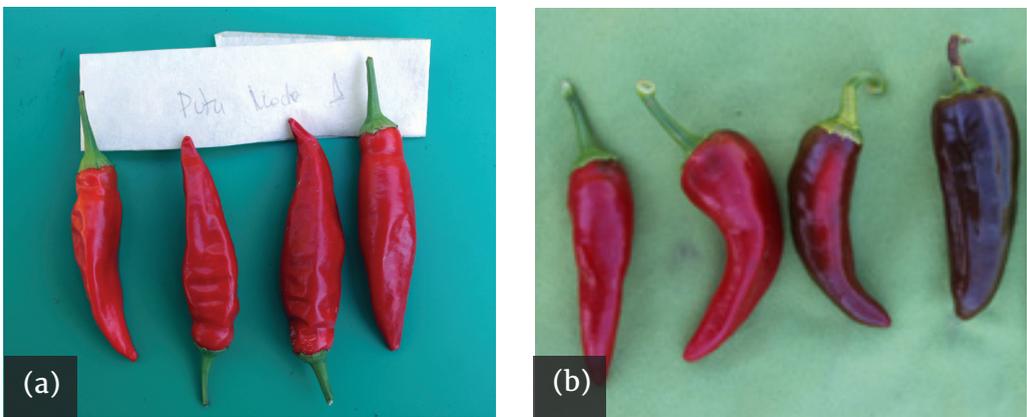


Figura 8. (a) Muestra de ajíes 'Putu Madre' de Inés Olate. (b) Muestra de ajíes 'Putu Madre' de Mario Castro.



Figura 9. Escala madurez de frutos (a) 'Putu Madre' de Mario Castro y (b) 'Huaipe' Mario Castro.

La coloración de los frutos también mostró algunas diferencias en el estado inmaduro de las variedades. El ají ‘Putá Madre’ de Mario Castro fue el único que presentó una coloración intermedia de color marrón, todas las otras variedades y muestras solo pasaban desde verde a rojo (Figura 9).

Resultados de las Variables cuantitativas

Considerando las muestras evaluadas, en el Cuadro 3 se observa que la mayor variación se encuentra en peso del fruto, seguido por la longitud de los mismos, las que son las características diferenciadoras de las variedades de ají. Además, es importante considerar que los valores de máximo y mínimo son bastante extremos dando indicación de la existencia de diferencias entre los materiales evaluados. El largo y peso de frutos va a agrupar a las variedades en un orden, en el cual: ‘Putá Madre’ es la variedad de ají con los frutos más cortos y de menor tamaño, seguido por ‘Cacho de Cabra’, variedad intermedia para ambos caracteres y finalmente ‘Huaípe’ la variedad con los frutos más largos y de mayor tamaño.

Cuadro 3. Dispersión de variables cuantitativas evaluadas en los ajíes de Santa Juana.

Variable	Media	Desv. estándar	Coef. variación	Mínimo	Máximo
Peso del fruto (g)	25,5	10,4	40,9	7,4	50,4
Longitud fruto (cm)	13,3	3,5	26,9	7,2	19,5
Ancho fruto (cm)	2,5	0,3	15,6	1,6	3,5
Altura de planta (cm)	62,2	13,1	21,2	35,0	90,0
Sólidos solubles (°Brix)	12,0	2,4	20,5	7,4	17,9

Para comparar adecuadamente las diferencias entre las variedades es interesante visualizar el Cuadro 4, donde se establece una comparación de las variables cuantitativas entre las muestras (Variedad-origen) y a su vez la Figura 7 que analiza las formas de agrupamiento de las muestras según su similitud (análisis de conglomerados).

Es interesante observar en la Figura 7 que, si bien se habría esperado encontrar agrupamientos definidos entre ají ‘Putá Madre’, separado de ‘Cacho de Cabra’ y de ‘Huaípe’, esto no ocurrió. Aparece una muestra de ‘Cacho de Cabra’ entre las muestras de ‘Putá Madre’, en el grupo azul y

la única muestra de ‘Huaipe’ aparece en el grupo rojo entre las muestras de ajíes ‘Cacho de Cabra’. Las diferencias entre los grupos deberían haber representado a cada una de las tres variedades, pero la falta de agrupaciones se explica debido a que algunas variedades pueden presentar contaminación de otras variedades, o debido a malas condiciones de aislación de las variedades para poder extraer semillas, o simplemente que muchas veces los agricultores nombran sus materiales según criterios propios y pueden tener variedades mal identificadas o mezcladas.

En el Cuadro 4 se puede distinguir que, para el largo de los frutos, los ajíes más pequeños corresponden a variedades ‘Putá Madre’ de dos agricultores diferentes (PMMC y PMIO) con largos entre 7,9 y 8,8 cm, estando el resto por sobre los 11 cm. Las mismas dos muestras de ají ‘Putá Madre’ también aparecen como los frutos más livianos, variando entre 8,8 y 15,1 g, estando el resto sobre los 26 g. En tanto para la concentración de azúcar (sólidos solubles) en los frutos no se ven diferencias entre las variedades, variando entre 9,7 y 15,4 °Brix.

Cuadro 4. Resumen comparativo de características cuantitativas de las variedades de ají para Merkén.

Variedad - Origen ¹	Altura de planta (cm)	Largo de fruto (cm)	Ancho de fruto (cm)	Peso de fruto (g)	Sólidos solubles (° Brix)
PM-MC	46,0 a2	8,9 a	2,4 b	15,1 b	12,6 a
PM-IO	60,0 b	7,9 a	1,8 a	8,8 a	10,5 a
CC-DV	55,2 b	14,9 d	2,4 b	26,1 d	13,5 a
CC-MC	62,3 b	17,3 f	2,6 c	35,2 f	9,7 a
CC-FG	62,3 b	16,1 e	2,8 c	36,3 f	12,4 a
CC-IO	71,7 c	11,7 b	2,4 b	26,2 d	10,9 a
CC-GV	79,2 c	17,0 f	2,7 c	30,8 e	15,4 a
H-IO	61,4 b	12,9 c	2,9 c	31,6 e	11,4 a

1/ Variedades: PM (Putá Madre), CC (Cacho de Cabra), H (Huaipe) - Origen: MC (Mario Castro), IO (Inés Olate), DV (Doris Vergara), FG (Flor Gavilán), GV (Georgina Vergara).

2/ Medias unidad verticalmente con una letra común no son significativamente diferentes ($p > 0,05$) realizado con prueba de comparaciones DGC.

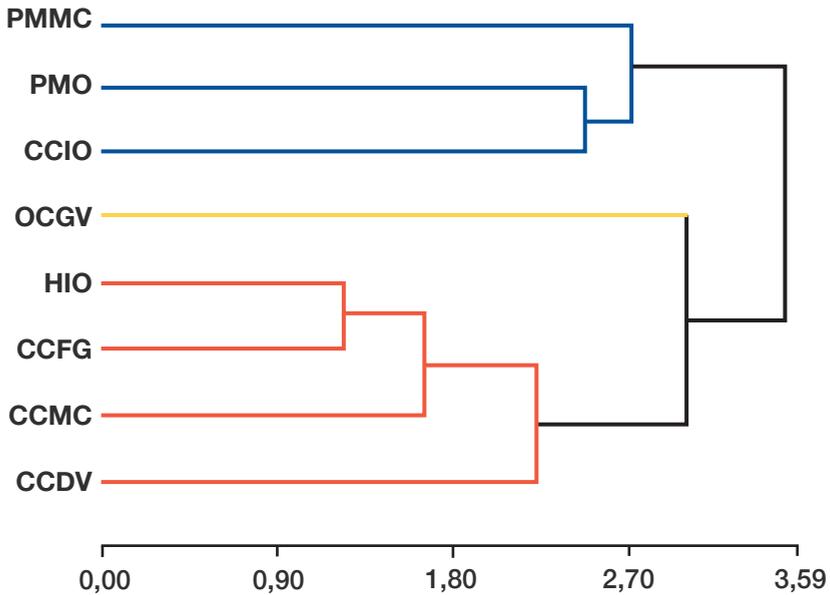


Figura 10. Agrupación de muestras de ajíes por análisis de conglomerados. Colores comunes indican mayor similitud entre las muestras respectivas.

Con el fin de poder caracterizar y categorizar las variedades con respecto a su nivel de pungencia o “picor”, se realizó un análisis de Cromatografía Líquida de Alta Eficacia (HPLC, por sus siglas en inglés), con la que se logra separar distintos componentes líquidos de una muestra y evaluar el contenido de ellos en la muestra, Particularmente en el caso del ají es especialmente interesante caracterizar la cantidad de capsicinoides, que es el componente que le da la particularidad de “calor y picante” a los ajíes, efecto que denominamos formalmente como pungencia. La pungencia como se menciona está determinada por el contenido de capsicinoides que tiene el cultivar de ají, lo que está determinado por: una condición genética intrínseca de cada variedad, el estado de madurez del fruto (a mayor madurez, mayor será el nivel de pungencia), y al tratarse de un metabolito secundario, se puede afectar la concentración de estos compuestos con labores culturales que se generen durante el cultivo de los ajíes. Las variedades fueron muestreadas de distintos campos de productores de ají para merkén con el fin de analizar por HPLC la pungencia de las variedades. Con esta evaluación luego se estableció un ranking de pungencia de las variedades en base a su conversión en la escala Scoville, que es el formato en que se comparan las pungencias de los ajíes.

La escala Scoville entrega un valor para determinar y agrupar especies y variedades de ajíes con respecto a la pungencia. Para convertir valores de capsicinoides obtenidos por HPLC, se multiplican los contenidos en partes por millón (ppm) por 16, y se obtienen las Unidades de Calor de Scoville (SHU, por sus iniciales en inglés) (Collins et al., 1995; Yao et. al., 1994).

En ese caso se analizaron las variedades de distintos orígenes (varios agricultores) y en cada variedad analizada se le evaluaron 3 capsicinoides (Norhidrocapsaicina, Capsaicina, Dihidrocapsaicina), con las que se calculó los SHU. Fue interesante apreciar que la misma variedad, obtenida de diferentes agricultores, difieren en sus concentraciones de capsicinoides. A pesar de las variaciones, los análisis de frutos ranquearon a ‘Putá Madre’ con las concentraciones de capsicinoides más altas (22.000–28.900 SHU), luego a ‘Cacho de Cabra’ (6.700–20.000 SHU) y finalmente a ‘Huaipe’ con las menores concentraciones (2.800–5.300 SHU) (Cuadro 5).

Cuadro 5. Contenido de capsicinoides y conversión a escala Scoville de evaluaciones de variedades de ají para merkén se Santa Juana.

Variedad	Norhidrocapsaicina (mg/kg)	Capsaicina (mg/kg)	Dihidrocapsaicina (mg/kg)	Escala Scoville (SHU) **
PM1	N.D.*	1.154,0	641,1	28.901
PM2	N.D.	992,0	418,4	22.707
CC1	N.D.	870,6	391,4	20.318
CC2	151,2	222,7	108,0	6.730
H1	N.D.	182,2	148,5	5.324
H2	N.D.	121,5	54,0	2.826

* /N.D.: no detectable ** /SHU: Unidades de Calor de Scoville (por sus iniciales en inglés). PM: ‘Putá Madre’; CC: ‘Cacho de Cabra’; H: ‘Huaipe’

De acuerdo con los análisis realizados es posible concluir que el ecotipo ‘Cacho de Cabra’ se diferencia claramente de los ‘Putá Madre’ y ‘Huaipe’, estando dadas sus principales diferencias por:

- Largo de frutos: los ajíes más pequeños corresponden a ‘Putá Madre’, entre 8–9 cm, el resto son superiores a 11 cm.
- Peso de frutos: los frutos más livianos son ‘Putá Madre’, entre 9–15 g, estando el resto sobre los 26 g.

- c) Precocidad: Puta Madre es más precoz que Cacho de Cabra y éste más que 'Huaipe'
- d) Color del Tallo: 'Cacho de Cabra': Verde morado; 'Puta Madre': Morado y 'Huaipe': Verde.
- e) Forma del fruto: 'Cacho de Cabra': Triangular; 'Puta Madre': Elongado a Triangular; 'Huape': Triangular
- f) Pungencia: la variedad 'Puta Madre' se distingue de la variedad 'Cacho de Cabra'. 'Puta Madre' es claramente más pungente y tiene un alto valor para Santa Juana, por su selección local, y por la diferencia que imprime al merkén de la comuna, por su alto contenido de capsaicina, lo que le da su pungencia o "picante" característico al merkén de Santa Juana.

Los ecotipos de ají para la elaboración del Merkén de Santa Juana

En base al conocimiento colectivo local sobre los ecotipos de ají utilizados para la elaboración del Merkén de Santa Juana y a la realización de ensayos de campo en la misma localidad; bajo condiciones controladas en invernadero, así como la realización de análisis de laboratorio y análisis estadístico, fue posible corroborar el conocimiento tácito de los productores y establecer la existencia de tres ecotipos locales que cuentan con las siguientes características.

'Puta Madre'. Ají de tamaño pequeño (6 a 8 cm), con forma elongada a triangular y con un color rojo intenso (Figura 11). Los frutos tienen la particularidad de un alto nivel de pungencia ("muy picante"), lo que permite a los agricultores utilizarlo para caracterizar el merkén de esta zona por su alto picor. Las plantas de presentan mayor precocidad que las otras variedades.

'Cacho de Cabra'. Ají de tamaño medio (10 a 12 cm), con una forma triangular y encorvados (Figura 11), de ahí su nombre. Estos ecotipos han presentado altos niveles de sólidos solubles (azúcares) en comparación con los otros dos, lo que le da una característica organoléptica diferente al merkén elaborado con estos frutos.

'Huaipe'. Ají grande (hasta 25 cm) y con forma triangular (Figura 11). Es el ecotipo de ají que presenta el menor nivel de pungencia. Generalmente es la variedad encargada de dar el mayor volumen al merkén, por lo que si bien es cierto es el de menor pungencia, no es el menos importante en la elaboración del merkén.



PUTA MADRE

Purgencia (picor): Alta
Tamaño: Pequeño (6 a 8 cm)
Forma: Elongada triangular
Color terminal: Rojo
Precocidad: Temprana



CACHO DE CABRA

Purgencia (picor): Media
Tamaño: Medio (10 a 12 cm)
Forma: Triangular y encorvados
Color terminal: Rojo
Precocidad: Media



HUAIPE

Purgencia (picor): Baja
Tamaño: Medio (25 cm)
Forma: Triangular
Color terminal: Rojo
Precocidad: Tardío

Figura 11 . Características generales de variedades tradicionales de ají para Merkén de Santa Juana.

Prácticas de cultivo del ají de anta Juana

El ají para Merkén ha sido cultivado por generaciones entre los agricultores de Santa Juana y las formas de cultivo dan cuenta de la historia del cultivo en la zona. En este sentido, los antecedentes que se describen a continuación surgen de la recopilación de información de Talleres participativos con los agricultores de Santa Juana y vistas a terreno durante las distintas etapas del cultivo.

Para el establecimiento del cultivo de ají en Santa Juana todos los agricultores siembran almacigueras, trasplantan, cultivan y cosechan las variedades que utilizarán posteriormente tanto para la elaboración del Merkén como para la obtención de semillas para la temporada siguiente. Las etapas pueden presentar algunas diferencias según las familias que lo cultiven.

Siembra de almacigueras

La siembra, según cuentan los agricultores por lo general se realiza: “cuando existe luna menguante en agosto”. Se preparan canchas con suelo y guano compost de guano descompuesto. En las canchas, la cama de semillas se deja muy mullida para sembrar al voleo y luego cubrir con una pequeña capa de suelo para que las semillas mantengan la humedad y germinen.

Para mejorar las condiciones de crecimiento de las plantas, las canchas se cubren con un túnel plástico (Figura 12) o bien se establecen al interior de invernaderos, para mejorar la temperatura al interior y acelerar el crecimiento de las plantas. Cada variedad se maneja por separado.



Figura 12. Canchas de almacigueras de ají para merkén, establecidas en túneles de diversos tamaños para acelerar el crecimiento de las plantas entre agosto y noviembre. Izquierda: almacigos de Inés Olate. Derecha: almacigos de Georgina Vergara.

Plantación y cultivo

La preparación de los suelos se realiza ya sea con tractor, caballo o bueyes y se incorpora guano compostado que los agricultores consiguen en la zona. Cuando las plantas alcanzan un desarrollo de 2-3 hojas verdaderas en las almacigueras, se realiza la plantación, que por lo general coincide con la **primera luna menguante de noviembre**.

Para ello, las plantas son levantadas, la tierra se sacude y luego estas son llevadas al campo para su **trasplante a raíz desnuda**. Solo se lleva al campo lo que se plantará para que no se marchiten las plantas, a veces se utilizan tarros con agua para mantener las plantas. Es aquí donde se producen algunas diferencias entre los agricultores, ya que algunos plantan en campo cada variedad en un sector separado, en tanto otros van tomando las plantas y colocándolas en el campo, pero no cuidan necesariamente la separación de variedades. Algunos describen que “la mezcla le da el picor al merkén, ya que salen mezclados para la elaboración del merkén”.

Las proporciones de cada variedad pueden variar entre agricultores, algunos utilizan partes iguales de ‘Huaipe’, ‘Cacho de cabra’ y ‘Putá madre’, otros utilizan solo ‘Putá madre’ o ‘Cacho de cabra’. Las plantaciones se pueden ver



Figura 13. Condiciones de cultivo de ajés en Santa Juana. Arriba. Izquierda: plantas en fondo del surco y recién regadas. Derecha: plantas sobre camellones luego de control de malezas. Abajo. Izquierda: Uso de camas de cultivo con mulch y riego por cintas. Abajo: plantas en tabloncitos de cultivo.

hileradas sobre suelos planos o en surcos (en la parte alta o baja del surco) o bien en “tablones” (al interior de canchas con bordes levantados).

Solo en pocos casos se utilizan mulch para el control de malezas en las camas de cultivo (Figura 13). En la medida que se va plantando se procede con el riego, aunque el tipo de riego utilizado varía entre los agricultores de acuerdo al terreno y capital tecnológico que posean. Algunos cultivan en suelos muy húmedos y no utilizan riego durante el cultivo, dependen de las precipitaciones. La mayoría realizan riegos gravitacionales (por surco o tablones), en tanto solo unos pocos tienen sistemas de riego tecnificado por cintas o aspersión.

Cosecha y guardado de semillas

La cosecha se produce aproximadamente a fines de marzo o principios de abril. Se espera luna en menguante, porque según se describe: “hace que el ají sea más firme y no se apolille” (evita que se enferme o pudra el ají).

Para la cosecha las plantas deben alcanzar un porcentaje importante de sus frutos rojos (más del 50% de frutos rojos), o cuando el clima amenaza con posibles heladas que podrían dañar los frutos irremediablemente. Por lo general la cosecha se realiza arrancando la “mata completa” (toda la planta), con o sin raíces, para ser llevada a las salas, galpones o cocinas de secado y ahumado (Figura 14). Solo en algunos casos se sacan los frutos en forma individual (solo cuando las superficies son muy pequeñas).

Es interesante mencionar que en muchos casos el traslado de las matas de ají al secado se realiza sobre carretas de bueyes (Figura 15 y 16). Las plantas cosechadas son levantadas y colocadas en zarandas que cuelgan del interior del techo de las piezas de secado, que donde se prenden fuegos con leña en el piso, que se mantienen prendidos hasta que efectivamente se secan los frutos y así se pueden mantener por más tiempo antes de ser utilizados ya sea para elaborar merkén o formar “ristras” o “cuelgas”.

Es interesante mencionar que aún en los casos en que los agricultores mantienen sus variedades por separado en el campo, al momento de llevarlos al secado se juntan todas las plantas y no se mantiene la separación.

Una vez que los frutos están secos, se seleccionan por variedad, según la forma y tamaño, para sacarles las semillas de cada variedad que son las que utilizarán al año siguiente. La Sra. Inés Olate menciona que *“para extraer las semillas se frota los frutos, se raja la punta y luego sacude el fruto al interior de un tarro de lata, donde se conservan las semillas hasta la otra temporada”*.



Figura 14. Secado de ajíes de Santa Juana. Arriba. Izquierda: secado y ahumado de ajíes en cuelgas y sueltos. Derecha: secado y ahumado de ajíes en mata completa. Abajo. Izquierda: secado y ahumado de cuelgas. Derecha: fuego que se mueve en el piso de sala de secado de ajíes para un secado más parejo de las plantas colgadas.



Figura 15. Carretas de bueyes transportando plantas de ají.



Figura 16. Carretas de bueyes llenas de plantas de ají para ser secadas.

Reflexiones finales del capítulo

A través de ensayos de campo, análisis de laboratorio, tanto análisis nutricionales, como análisis del contenido de capsaicinoides; que son los componentes que aportan directamente al nivel de pungencia o “picante” que tienen los ajíes, junto con los análisis estadísticos conducidos, fue posible corroborar el conocimiento tácito y colectivo de la existencia de ecotipos distintivos del Valle de Catirai en Santa Juana; que en primera instancia el ají ‘Cacho de Cabra’ que es una de las variedades de ají ampliamente usada en la producción de merkén, no solo en Santa Juana, sino en otras localidades; el ecotipo de ‘Cacho de Cabra’ de Santa Juana presenta una diferenciación de las recolecciones de ecotipos provenientes de otras localidades. Sumado a esto, se puede agregar que las variedades ‘Putá Madre’ y ‘Huaípe’ son variedades que aportan otro factor de distinción al merkén, que en término de compuestos bioactivos como la capsaicina, como en las características intrínsecas al fruto y planta se concluye que las variedades de ajíes usados para la producción de merkén en Santa Juana son estadísticamente diferentes, además generan un aporte nutricional y bioactivo diferente al producto en polvo rojizo y cobrizo que toma un delicado sabor ahumado, como define FIA (2010) que denominamos merkén, cuando proviene de Santa Juana se puede decir que es distinto y estadísticamente esto se comprueba.

En el transcurso del proyecto y apoyo a los agricultores, se lograron probar distintas posibles mejoras y prácticas que se querían incorporar en el cultivo del ají con la finalidad de poder optimizar la producción de ajíes para elaborar el merkén; logrando posicionar y demostrar la efectividad de la incorporación de prácticas, tales como:

Riego localizado de alta frecuencia, se desarrolló la técnica del uso de riegos más tecnificados como es el riego por goteo, que permite optimizar el uso del recurso hídrico y que sería relevante en zonas del valle donde la disponibilidad de agua es escasa. También sirve para controlar el aporte de agua a la planta optimizando la producción de ají. Incluso podría ser una práctica relevante, y para plantear como perspectiva ya que no se logró realizar el estudio de uso de déficits hídricos controlados en el cultivo de ají con la finalidad de probar el aumentar el contenido de atributos como la capsaicina que podría aumentar mediante el uso de esta técnica.

Uso de mulch, se probaron distintos tipos de mulch o coberturas de suelo, las que pueden ser inorgánicas, generalmente de polietileno y los hay de distintos colores según la función para la que se requieran: naranja, negro,

blanco, transparente, aluminizado, principalmente; o bien orgánicas, que pueden corresponder a residuos vegetales del cultivo anterior, paja, viruta, entre otros. Dentro de las pruebas que se condujeron con plásticos naranja, negro y coextruido blanco/negro, según los datos que pudimos desprender de algunas parcelas experimentales en el caso del plástico construido blanco/negro, si bien en comparación con el color negro no hubo diferencias estadísticamente significativas en términos de rendimiento, si fue superior al plástico naranja; en términos de control de malezas si logra un control total de las malezas, y mejoró la estructura de las plantas de ají, por lo que incidió en una mayor homogeneidad en la maduración de frutos y mayor número de frutos maduros.

El resguardo y manejo dado a los ecotipos de ají utilizados es una actividad y clave que continúe por parte de los agricultores del proyecto y que mejor que mantener bancos de semilla vivos *in situ*, manteniendo la pureza varietal, manteniendo las distancias al momento de extraer las semillas, ya que el ají a pesar de ser una planta autógama, es decir, que es de autofecundación (principalmente) puede tener entre un 5 a un 15% de polinización cruzada, la que es mediada por insectos, y una abeja puede llegar a volar hasta 1,5 kilómetros.

“...la semilla se selecciona del capicito más grande y más rojito”.

María Jofré



Capítulo 3: *La elaboración del Merkén de Santa Juana*

Ángela Altamirano Estay & Iván Cano Silva

“Llevamos cien años haciendo esto”

Carlos Bizama Guzmán³¹

El merkén se caracteriza por ser un producto típico de la cocina chilena que se utiliza para condimentar diferentes platos, acentuar sabores y colores de ciertas preparaciones. Su historia se remonta a la historia del pueblo mapuche y su preparación se distribuye principalmente entre las regiones del Biobío y Los Lagos. Es un subproducto del ají sometido a un proceso de secado, ahumado, tostado y molido al cual se le adhieren algunas especias (como cilantro y sal). Típicamente se considera la variedad Cacho de Cabra, la cual ha persistido con el tiempo (Navarro et al., 2010).

La sana producción del ají a utilizar como materia prima influye en la calidad del producto final, ya que pueden existir distintas combinaciones de ají de acuerdo al sector donde se elabore el merkén.

En Santa Juana el proceso de producción de merkén es completamente artesanal y comparte las etapas tradicionales con algunas variaciones de la elaboración de Merkén de otras zonas. La principal diferencia radica en la utilización de ecotipos locales de ají ‘*Putá Madre*’, ‘*Cacho de Cabra*’ y ‘*Huaipe*’, sin la agregación de ningún otro componente, es sólo ají. El primer ecotipo es mucho más picante que el segundo y que el tercero; debido a una mayor concentración de capsaicina, principio activo responsable de esa sensación doble de picor y placer. Este dato será de suma importancia para entender la pungencia o “picor” de las recetas de merkén producidas en el sector.

A continuación, se reseña las etapas de elaboración del Merkén de Santa Juana y sus tres recetas tradicionales.

La elaboración del Merkén en Santa Juana

La forma artesanal de obtención de merkén mapuche es probablemente una de las formas más conocidas de producción. Se utiliza en su mayoría ají cacho de cabra, el cual se deja madurar hasta que los ajíes toman una coloración

³¹ Campesino productor de merkén en Santa Juana, 2019.

rojiza intensa. Luego son cosechados para ser secados al sol, seguido de un proceso de ahumado sobre brasas³², terminando en cuelgas a la espera de ser tostados primero y luego molidos. Una vez reducidos a polvo o escamas, se mezclan con semillas de cilantro y sal.

Una zona reconocida por su producción de ají y merkén es Santa Juana, donde el proceso es muy similar al antes descrito. Las familias que lo preparan mantienen recetas que vienen de sus antepasados.

La familia de Doña Flor Gavilán produce merkén desde su bisabuelo en adelante. Era un alimento básico en la dieta de la familia y la forma de producción se ha traspasado en generaciones. Ella siguió con la elaboración para autoconsumo. Afirma que de a poco ha ido aumentando la plantación de ají para merkén, generando volumen para su venta, transformándose en un ingreso importante.

Don Carlos Bizama entrega un dato no menor: “Llevamos cien años haciendo esto. Cuidamos mucho nuestra semilla”. La tradición de producir merkén es algo que le gusta mantener porque son pocos los productores y, a pesar de ser un esfuerzo de casi 9 meses al año, no lo ve como un trabajo obligado, sino como una actividad familiar. “La forma de trabajar lo aprendí en familia, y junto a mi familia cuidamos las plantitas, sobre todo para no dejar crecer pasto en la chacra” afirma.

Don Osvaldo Catril afirma llevar más de 20 años en el rubro. “*La técnica la aprendí de los viejitos, con puro ingenio*”. La edad le pasa la cuenta; a los 70 tuvo que recurrir a un molino artesanal con motor para producir merkén.

La Sra. Claudina Yáñez lleva 35 años cultivando ají para merkén “mi papá hizo el horno y el lugar para secar cuando yo tenía 8 años” y que “mirando a mi mamá aprendí a plantar, a cosechar” nos cuenta. Para Doña Claudina, el comportamiento de la luna es fundamental: planta semilla en la menguante de agosto para plantar en la chacra en la menguante de noviembre y cosechar a finales de marzo.

La Sra. Enriqueta Aroca nos cuenta que el merkén la ayudó a criar a sus hijos y a traer comida a la casa. Sus vecinos fueron quienes les enseñaron el cultivo a unos tiernos 23 años. Doña María Jofré aprendió a producir merkén cuando empezó a ayudar a su mamá, la cual también había aprendido a su vez de su papá y mamá. Don Mario Castro es uno de los productores con menor

³² Antes era común que fuese realizado con madera nativa. Con el avance de la industria forestal, predominan Pinos y Eucaliptus.

cantidad de tiempo produciendo merkén “mi familia plantaba hortalizas y copiando aprendí. En el ají llevo 5 años”.

Estas recetas centenarias están compuestas por 5 etapas: Secado/ahumado, selección, extracción de pedúnculo (*despotado*), tostado, y molienda. Las principales diferencias entre la elaboración de merkén ancestral mapuche y la de Santa Juana son los ecotipos de ajíes utilizados y entorno al proceso de producción. En general se tiende a utilizar solo Cacho de Cabra, pero en Santa Juana además utilizan dos tipos de ajíes más: El ‘Putá madre’ y el ‘Huaipe’. Otra diferencia está en el tostado. Si antiguamente era más usada la *callana*³³, en Santa Juana realizan un tostado un poco más alejado del fuego o en horno de barro. Y una de las características más especiales que tiene está comuna es que una vez obtenido el ají ahumado molido, no se suele mezcla con otras especias. Se prefiere la elaboración de un merkén puro de ají.

Entre los mismos productores de Santa Juana a su vez se observan diferencias entre sus producciones de merkén.

El secado y ahumado del ají

Una vez cosechado el ají y recolectadas las matas³⁴, estas son secadas en *zaranda*³⁵ (Figura 17) con fuego bajo (con fuego bajo brasas) y por un tiempo en espacios de piso de tierra usualmente destinado a este fin. El tiempo y forma de secado son algunas de las variables entre las familias: para don Carlos Bizama, el proceso tomará un mes con 4 a 8 fogones móviles; para Don Osvaldo Catril, Don Mario Castro y Doña Claudina Yáñez el proceso de secado tomará de 2 a 3 meses debido al único fogón fijo que mantienen bajo la zaranda. A la Sra. María Jofré le toma 2 meses. Esto probablemente se debe al fuego preparado para el secado y a la calidad de la madera destinada al proceso.

Otros manejos observados durante el secado son el ristrado de los ajíes y la leña utilizada. Tanto Doña Flor como Don Mario Castro ordenan sus ajíes en ristras (hileras de ajíes en vertical) para el secado, una forma mucho más ordenada de secarlos y, para algunos productores, de venderlos. La Sra.

³³ Callana: Un tostador grande que se puede mover arriba de brasas.

³⁴ Si tienen gran producción de ajíes, se cosechan las plantas completas. Si la producción es pequeña, se cosecha los frutos de ají a medida que van madurando.

³⁵ Zaranda: Una especie de cielo con maderas separadas entre sí, en donde entremedio de ellas se colocan los ajíes colgados en hileras

Claudina Yañez toma especial preocupación en la leña que emplea en esta parte del proceso; utiliza maderas sin tanto humo como el aroma y el ciruelo. Afirma que si se ocupa fuego alto para acelerar el proceso el ají tendrá un sabor amargo. Por eso el proceso debe ser lento. Una vez seco, es hora de seleccionar el ají para semilla y el resto es guardado en sacos a la espera del tostado.



Figura 17. Zaranda con ají secándose.

La guarda de semilla

El intercambio de semillas es una parte del proceso realizada de generación en generación en las familias de Santa Juana. Algunas han ido guardando las semillas de sus abuelos, las cuales vuelven a cultivar y cosechar año tras año para no perderla.

El proceso de recolección de semillas se realiza una vez el ají esté seco. Se les realiza una incisión con un pequeño cuchillo y con un alambre se arrastran las semillas, o como la Sra. Inés Olate, quien frota los capis, raja la punta y se vuelve a sacudir el capi para soltar la semilla (Figura 18).

Según don Carlos Bizama, *“los ajíes más bonitos, más parejitos y con el potito más chiquitito son los mejores para sacar la semilla”*. Para Don Osvaldo Catril *“la semilla la sacamos de nuestro propio ají, y para eso se selecciona la planta y el ají”*.

Para la Sra. María Jofré, “*la semilla se selecciona el capicito más grande y más rojito*”. Independiente de la forma de seleccionar la semilla para la próxima temporada³⁶, el hecho de que todos guarden semillas de una temporada para otra, la ha hecho prevalecer por alrededor de 100 años, logrando un merkén con distintos niveles de picor de acuerdo con las distintas combinaciones logradas por cada uno.



Figura 18. Extracción de la semilla del ají seco y guardado de semilla.

³⁶ La semilla la siembran en el almácigo en la luna menguante del mes de agosto.

El tostado del ají

Una vez seleccionados los capis que después del secado, éstos serán procesados para merkén (se dejan fuera los ajíes con hongos y pálidos), se les extrae el pedúnculo, o como le llaman en Santa Juana, se *despotan*. El proceso que sigue es el tostado.

El proceso del tostado se realiza mediante un harnero metálico colgante sobre un fuego o en horno de barro (Figura 19 y 20). Don Carlos Bizama, Don Mario Castro y la Señora María Jofré utilizan el harnero metálico por algunas horas o un día completo para el ahumado. Don Carlos Bizama se detiene en señalar la importancia de trabajar el merkén al día siguiente del ahumado, para que la materia prima no se vuelva a humedecer. El tostado en el horno de barro es utilizado por Don Osvaldo Catril (utiliza ambas técnicas) y Doña Flor Gavilán; en este proceso es importante dar vuelta el ají para evitar que se queme, según Doña Claudina Yáñez.

El tostado, según Don Carlos Bizama, le entrega el brillo al capi. La Sra. Claudina Yáñez por otro lado, nos indica que, si después del tostado el ají no queda “coloradito”, no se utiliza para merkén.



Figura 19. Harneros metálicos para el tostado.



Figura 20. Horno de barro para el tostado del capi.

La molienda del ají

Una vez despotados y tostados los ajíes, se procede a la molienda para convertirlo en merkén. Esta pulverización solía ser realizada con piedras de formas ovaladas por las madres de los productores actuales. Era un trabajo arduo, pero la cantidad de merkén elaborada era mucho menor a la actualmente producida. Hoy en día todavía se utilizan técnicas artesanales para la molienda, pero con pequeños trucos tecnológicos añadidos con el tiempo (Figura 21).



Figura 21. Molino corona con motor artesanal.

El molino corona o de grano fue el artículo que reemplazó la piedra. Este molino es a pulso, haciéndolo un proceso lento y desgastador. Don Mario Castro todavía lo utiliza, pudiendo procesar 18 kg en 4 h.

Como una ingeniosa forma de acelerar la molienda, varios productores le han incluido un pequeño motor a este molino. Don Carlos Bizama utiliza un molino de martillo que es capaz de producir 18 kg en 45 minutos; Doña María Jofré utiliza un molino corona con motor que le rinde 15 kg de merkén en 4 hrs.

El merkén producido tendrá distintas densidades de acuerdo al molino utilizado. Don Carlos Bizama prefiere un merkén muy molido para vender, mientras que Don Mario Castro y Don Osvaldo Catril producen también un merkén muy molido, pero con pepa a la vista. Aquí depende el gusto del comprador.

Qué tan picante es el merkén es también un factor para tomar en cuenta. Esta se logra a través de las mezclas que realizan de sus ecotipos de ajíes, llegando a tres recetas que difieren en picor. Una vez obtenido el merkén, no es usual que se mezcle con otras especias.

La elaboración de Santa Juana ha presentado cambios en el último tiempo, especialmente tecnológicos. Sin embargo, los desafíos en su elaboración siguen presentes. Doña Flor Gavilán indica que una de las mayores dificultades se presenta en el riego de las plantas de ají cuando hay sequía *“antiguamente se regaba solo con balde, ahora hemos tenido que implementar mangueras porque el río ha bajado”* afirma. Doña María Jofré es una de las que todavía riega con baldes, apuntando el riego también como una de las principales dificultades en el proceso *“acarreamos agua en tambor o en bidón para regar las matitas”*.

Los avances también son apreciados. El más repetido es el uso del molino artesanal a motor, lo cual les permitió producir de una forma mucho más rápida. La valorización del merkén es también un factor que les llama la atención; los productores notan que la demanda ha aumentado, lo que habla bien de su producción.

Para el futuro, son ambiciosos. Don Osvaldo Catril ve un futuro auspicioso, pero da énfasis en la falta de difusión hoy en día, y espera avanzar en etiquetado y envasado para entrar a otros mercados. Don Mario Castro identifica como el mayor desafío darle valor agregado al merkén que producen hoy en día, para así poder llegar a otros mercados, restaurantes y porque no, a exportar señalando al norte y diciendo *“que lleguemos lo más arriba que podamos”*.

Las 3 grandes recetas en función del ecotipo utilizado

Como se señalaba con anterioridad, Santa Juana tiene ciertas peculiaridades en relación a la elaboración del merkén. Tiene mayor diversidad de tipos de ajíes, entre otras razones, por las características propias de la tierra. Por ello es posible encontrar distintas recetas de merkén, siendo esta una de las principales diferencias entre las familias: los tipos de ajíes que se van a usar o mezclar para la elaboración del merkén.



Figura 22. De izquierda a derecha ají 'Huaipe', 'Cacho de Cabra' y 'Puta Madre'.

En conversaciones con los productores de ají, se pudo constatar la existencia de tres grandes recetas, las cuales se preparan solo con ají (sin adiciones). A pesar de su similitud, algunas pueden ser más picante que otras. Estas recetas merkén se diferencian por el ecotipo o variedad de ají en para su preparación:

“Tres tercios”. Vale decir que consiste en una receta de iguales proporciones de ají 'Puta Madre', 'Cacho de Cabra' y 'Huaipe'. La variedad Huaipe en un tipo de ají más grande y con menor picor que el 'Cacho de Cabra' y 'Puta Madre'. Es una receta ideal para los que no aguantan tanto el calor que se genera con el ají picante. Pero atención, que a continuación la cosa se agrava.

“Miti Puta Madre, miti Cacho e'cabra”. Para los amantes del gusto picante, aquellos que no pueden sobrevivir sin ají en la mesa del hogar, existe esta receta con dos ecotipos que contienen mayor cantidad de capsaicina. Comparando al 'Huaipe', los ecotipos 'Puta Madre' y 'Cacho de Cabra' son de menores tamaños, pero no los juzguen por eso, ya que los sorprenderán...fuertemente.

“Puro Puta Madre”. Si la anterior receta era para los amantes, esta es para las y los valientes. Solo aquellos que han ejercitado su gusto por el picante, han sufrido penas y han sudado más que cuando trotan, quizás (sí, solo quizás) estén preparados para esta receta. Es muy simple. Solo Puta Madre, expresión que se recurre al consumir este producto. Esta variedad de ají es las más pequeña, pero la más picante. Se recomienda consumir con un gran vaso de agua con hielo o cerveza bien helada.

¿Es medible el picor?

En general, para determinar el nivel de picor o pungencia se utiliza la Escala de Scoville. Esta es una escala inventada por el señor Wilbur Scoville, quien por curiosidad, interés o necesidad realizó una técnica que consistía en lo siguiente. Diluir un determinado picante hasta que, en diluciones sucesivas, la pungencia fuese indetectable. Así un comité de expertos iba degustando estas sucesiones de diluciones hasta que no lo sentían. Entonces, entre más diluciones se tuviese que hacer, más pungente resultaba ser el ají. Algunos de los picantes más picantes del mundo tienen nombre como “Aliento de Dragón” o “Pimienta X”. Actualmente, ya no se utiliza un comité de expertos, sino que se realiza por cromatografía, un análisis de laboratorio. Aun así, la escala de medición se sigue llamando de Scoville, en honor a su creador (Escala de Scoville).

Para entender un poco más como es que funciona esta escala, el siguiente ejemplo:

- Un pimentón verde tendría 0 (cero) grados en la escala de Scoville. O sea, no pica nada
- El rocoto tiene un nivel entre 100.000 y 350.000 grados de picor.
- Los ajíes más picante del mundo están entre 1.000.000 y 2.000.000

Por otro lado, existen también los análisis sensoriales, donde podemos comparar mediante una encuesta o escala Likert determinados productos. Esto fue lo que realizó la Universidad de Chile³⁷, para comparar recetas y conocer la percepción de los consumidores. Porque en Chile somos buenos para el picante, y pueden existir escalas estandarizadas, pero un picante no es lo mismo para un chileno que para un uruguayo o brasileño. Los resultados son los que ayudaron a determinar, por la lengua del consumidor, cuáles eran los más picante.

Como era de esperarse, el ‘*Putá Madre*’ fue el más picante. Mientras que la receta que contenían en su variedad ‘*Huaipe*’, resultaban con menor picor. De todas maneras, todos tenían una similar aceptabilidad. De hecho, en términos generales, existió una preferencia total hacia recetas con mayor grado de picor, lo que se relaciona con la tradicional cocina chilena.

³⁷ Universidad de Chile. 2018. Tercer informe de avance técnico. Proyecto Merkén de Santa Juana, valorización de recetas ancestrales y rescate de ajíes locales. PYT-2016-0362. FIA.

Pero las recetas se van construyendo con el tiempo. En un principio, comentan los productores campesinos, se trabajaba solo con ‘Cacho de Cabra’. En algún momento apareció el ‘Huaipe’ y ya cercano a los tiempos de hoy vio su amanecer el *Putá Madre* (en esto coinciden Don Osvaldo Catril y Doña Claudina Yáñez). Algún productor habrá hablado sobre la variedad ‘Pico de Gato’, similar en picor al ‘*Putá Madre*’ y cuyo nombre viene del aparato reproductor del gato. Así que no se extrañe, que con el tiempo puedan nacer nuevas recetas de merkén, utilizando diversas variedades, con nombres ingeniosos y extravagantes.

Y usted ¿cuál receta utilizará para sus comidas? Cuidado con trapicarse³⁸ eso sí.

Reflexiones finales del Capítulo

Hemos visto que para elaborar merkén se requiere una serie de pasos. Todo parte en la selección de la semilla, la que siembra, luego la planta crece y el fruto aparece. Una vez maduro, se somete a un proceso de secado y ahumado, para finalmente ser tostado y molido.

¿Cómo fue que los y las campesinas aprendieron a elaborar el merkén? Fue mediante historias y prácticas transmitidas de generación en generación. Para que ello ocurriera tuvieron que pasar años. Entre medio fueron cambiando las herramientas y empezaron a utilizar otros tipos de ajíes. Ya no se producía como lo hacían sus bisabuelos, que era solo para autoconsumo. Ahora otros pueden saborear su producción, conservando su componente artesanal.

El proceso de elaboración y la historia del merkén de Santa Juana, como también la historia de los productores con sus familias pareciera ser todo parte de lo mismo. Una serie de hechos y acciones que a lo largo de tiempo se han ido desarrollando hasta el día de hoy. Elaborar hoy merkén involucra una serie de procesos. Aprender a elaborarlo y generarle modificaciones también involucra una serie de procesos. La narración de los productores sobre su historia también da cuenta del proceso de aprender.

El ají, el merkén y el campesino se relacionan por el trabajo en la tierra y por las historias que los acompañan. Son estos relatos que han podido dar forma a este escrito. Nos cuentan sus historias porque en el contar la memoria vive, y cuando esto ocurre, aprendemos.

³⁸ Trapicarse: deriva de Trapi, palabra en mapudungún que se refiere al ají.



Figura 23. Ajíes puta madre, uno de los de mayor picor.

Referencias Bibliográficas

Collins, M. D., Wasmund, L. M., & Bosland, P. W. 1995. Improved method for quantifying capsaicinoids in *Capsicum* using high-performance liquid chromatography. HortScience, 30(1), 137-139.

Curtis, H., Barnes, N. S., Schnek, A. y Massarini, A. 2008. Los procesos del cambio evolutivo. (cap. 19, pp. 366-384). En: Biología. 7ma edición Ed. Médica Panamericana. Buenos Aires, Argentina.

de Vivar, J., y Pinto, S. 1987. Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile (No. 13). Editorial Universitaria.

Dwight D. Eisenhower Presidential Library, Museum and Boyhood Home. Quotes. National Archives and Records Administration, n.d. Web. 10 Oct. 2014.

Escala de Scoville [en línea]. Recuperado en: < https://www.ecured.cu/Escala_de_Scoville>. Consultado el: 18 de mayo de 2019.

FIA (Fundación para la Innovación Agraria). 2010. Resultados y lecciones en ají merkén con alto valor agregado. Serie experiencias de innovación para el emprendimiento agrario, N° 79. Fundación para la innovación agraria (FIA), Ministerio de Agricultura. Santiago, Chile. 64 p.

IPGRI, AVRDC and CATIE. 1995. Descriptors for *Capsicum* (*Capsicum* spp.).

International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy; the Asian Vegetable Research and Development Center, Taipei, Taiwan, and the Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, Turrialba, Costa Rica. 110p.

Lanalhue Noticias. 2019. [en línea]. Recuperado en: <<http://www.lanalhuenoticias.cl/leenota.php?noti=1722%20-%20XF1ziVVKiDI>>. Consultado el: 06 de febrero de 2019.

Navarro, R.; Aguilera, M. y Bórquez, F. 2010. Resultados y Lecciones en Ají Merkén con Alto Valor agregado, La Araucanía, Chile, Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Proyecto de Innovación en Región de La Araucanía, N° 79, 66p.

Ríos S., A. 2018 [en línea]. Radiografía de Chile desde Santa Juana. Periódico Resumen. Concepción, Chile Recuperado en: < <https://resumen.cl/articulos/radiografia-chile-desde-santa-juana>>. Consultado el: 15 de junio de 2019.

SoyConcepción. 2015 [en línea]. Los comerciantes agrícolas de Santa Juana potenciarán sus productos y tendrán su propia marca. Febrero de 2015. Recuperado en: <<https://www.soychile.cl/Concepcion/Sociedad/2015/02/25/307131/Los-comerciantes-agricolas-de-Santa-Juana-potenciaran-sus-productos-y-tendran-su-propia-marca.aspx>> Consultado el: 06 de febrero de 2019.

Universia. 2007 [en línea]. Productores de merkén se reúnen en UCT. Recuperado en: <<https://noticias.universia.cl/vida-universitaria/noticia/2007/07/23/320191/productores-merken-reunen-uct.html>>. Consultado el: 18 de mayo de 2019.

UCT (Universidad Católica de Temuco). 2006 [en línea]. Estudio de mercado nacional e internacional de ají-merkén. Temuco, noviembre de 2006. Recuperado en: <http://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/1860/ESTUDIO_DE_MERCADO_NACIONAL_E_INTERNACIONAL_DE_AJI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Consultado el: 12 de febrero de 2019.

UCT (Universidad Católica de Temuco). 2007 [en línea]. Boletín: Iniciativa de FIA y la Universidad Católica de Temuco. Julio de 2007. Recuperado en: <https://uct.cl/boletin/index.php?op=ver_noticia&idn=1282> Acceso 06/02/2019. Consultado el: 06 de febrero de 2019.

Villalobos, A. y G. Leonelli. 2011. 2° Taller Regional TCP/RLA/3211 Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina, Caso piloto de Chile: Mérken. [En línea]. Recuperado en: <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/lima/reg/9noviembre/9-CasoPiloto%20Chile-UCT091111.pdf>. Consultado el: 9 de Abril 2017.

Yao, J.P., Nair, M.G. and Chandra, A. 1994. Supercritical carbondioxide extraction of Scotch Bonnet (*Capsicum annuum*) and quantification of capsaicin and di-hydrocapsaicin. J. Agr. Food Chem. 42:1303-1305.



A top-down view of a wooden cutting board. In the upper left, a glass jar is filled with a thick, red, chunky sauce. To the right, a dark wooden mortar and pestle are partially visible. On the cutting board, several bright red chili peppers with green stems are scattered. A metal wire rack is on the left side. The text 'Merkén, de Santa Juana a tu mesa' is overlaid in white, serif font, centered on the board. Below it, a white rectangular box contains the text 'Recetas con historia' in a black, sans-serif font.

*Merkén,
de Santa Juana
a tu mesa*

Recetas con historia

Agradecimientos

“¿Cómo podemos fomentar el consumo de ají y merkén de Santa Juana?”. Esta fue la pregunta que nos realizamos, y que dio origen a este libro de recetas. Para desarrollarlo, muchas de estas preparaciones fueron facilitadas por productores campesinos de Santa Juana, Región del Biobío, que guardaban en su memoria recuerdos de toda su vida ligados al ají; cómo lo preparaban y en qué lo utilizaban.

Además, este recetario fue complementado con recetas populares encontradas en el camino y otras elaboradas por nosotros mismos. Y es que el picor del ají y del merkén puede ser usado en tantas preparaciones como imaginación tengas, desde comidas, tragos, incluso en postres dulces.

Si este sabor picante aún no es parte de sus recetas, solo falta atreverse. Existe un mundo de combinaciones y sabores por descubrir.

Quisiéramos agradecer a todos los productores y productoras de ají y merkén que nos abrieron sus puertas amablemente, nos compartieron sus recetas, tradiciones y nos permitieron darle ese especial picor a nuestras vidas.

Así como nos contaron sus historias, este libro es una historia en sí: La historia de la cocina, la comida y el tan característico picante de Santa Juana.

*Productoras y productores de Ají Merkén de Santa Juana y
Equipo del Proyecto.*

Índice de Recetas

Condimentos y salsas



La Color

Mercedes Fonseca



Agraz con merkén

Mercedes Fonseca



Pebre con merkén

Receta popular



Aji chamuscao'

Mercedes Fonseca

Platos de fondo



Papas al merké

Mercedes Fonseca



Puré picante

Receta popular



Charquicán con cochayuyo y merkén

Inés Olate

Postres, snaks y bebidas



Almendras al merkén

Receta popular



Garbanzos al merkén

Receta popular



Michelada con merkén

Receta popular



Mousse de chocolate y merkén

Elisa Vacher

La Color

Receta de la Sra. Mercedes Fonseca Rodríguez

Elaboración

Ponemos a calentar la manteca hasta que esta se derrita, cuidando que no llegue a hervir. Mientras, pelamos los dientes de ajo y los molemos. Para esto podemos usar una piedra de moler junto a un mortero.

Al moler los dientes de ajo, agregamos la sal y posteriormente el merkén. Cuando esté todo mezclado y molido, lo agregamos a la manteca derretida y revolvemos hasta lograr una mezcla homogénea. Mientras aún esté tibio vertemos la mezcla en un recipiente para guardarlo, puede ser un tarro de café o lo que tengamos a mano.

¿Para qué podemos usar esto?

Podemos usarlo para reemplazar el aceite al preparar huevos fritos, bistec, o ¡cualquier preparación que gustes!

Una muy buena idea es agregar una cucharada de nuestra Color al momento de servir un plato de porotos granados, legumbres, o sopas calientes en general.

Recordemos que esta preparación también tiene sal y merkén por lo que reemplaza tanto el aceite como los aliños. Además, como podemos guardarlo, hará mucho más fácil la hora de cocinar y le dará un toque pícaro a tus comidas.

Ingredientes

- ½ Kg de manteca.
- 2 Cucharadas soperas colmadas de merkén de Santa Juana
- 4 Dientes de ajo
Pizca de sal



Agraz con merkén

Receta de la Sra. Mercedes Fonseca Rodríguez

Elaboración

Primero debemos exprimir las uvas hasta obtener un jugo, luego debemos colarlo para separar de hollejos y pepas.

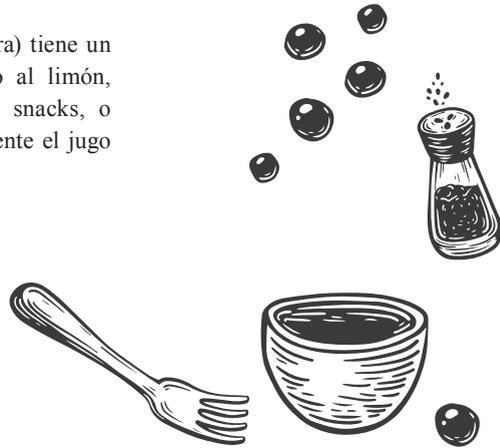
Al jugo le agregamos la cucharadita de merkén. Si desea, puede agregar también una pizca de sal.

¿Para qué podemos usar esto?

Debido a que el agraz (jugo de uva no madura) tiene un sabor agrio, se puede utilizar reemplazando al limón, siendo así útil para aliñar ensaladas, untar snacks, o cualquier preparación donde se use regularmente el jugo de limón.

Ingredientes

- 1 Racimo de uvas no maduras.
- 1 Cucharadita de merkén de Santa Juana.



Pebre con merkén

Receta popular

Elaboración

Lo primero que debemos hacer es picar la cebolla en cubitos y amortiguarla (para que no esté tan fuerte), para esto existen diferentes maneras; una de ellas es poner la cebolla picada en un bol, agregar un puñado de sal, revolver y dejar reposar por unos minutos. Luego, verter agua caliente sobre la cebolla dejándola actuar por cinco segundos para luego filtrar por un colador.

Inmediatamente, enjuagar bajo un chorro de agua fría estrujando con las manos. Con la cebolla amortiguada, lo siguiente es reservar en un bol mientras preparamos el resto de los ingredientes.

Según tu gusto, pelas los tomates o no, luego los picamos en cubitos y agregamos al bol con la cebolla. Revolvemos bien, de manera que el tomate comience a soltar su jugo y acidez.

Paralelamente, picamos también un poco de perejil y cilantro. Una vez listo, agregamos al bol y revolvemos.

Sobre esta mezcla añade el aceite, el jugo de limón y sal a gusto, revuelve.

Finalmente, agrega el merkén, deja reposar durante 20-30min, y listo. Este pebre es perfecto para acompañar los choripanes, las sopaipillas, o lo que se te ocurra.

Recomendaciones

En Santa Juana podemos encontrar varios tipos de ajíes, algunos más fuertes que otros. Por esta razón, debes decidir la cantidad a utilizar dependiendo del tipo de ají y qué tan picante te guste.

Por otro lado, para variar en tu plato, es una buenísima idea reemplazar el jugo de limón por el agraz que se describe en la receta anterior. ¡Atrévete a probar nuevos sabores!

Ingredientes

- 1 Cebolla blanca.
- 3 Tomates pequeños
- El jugo de 1 limón.
- 1 Cucharada de aceite merkén al gusto

Perejil y cilantro a gusto

Materiales

Tabla para picar



Ají chamuscao'

Receta de la Sra. Mercedes Fonseca Rodríguez

Elaboración

El primer paso es la fogata, una vez lista y con cenizas, debemos poner los ajíes en la ceniza y voltearlos constantemente hasta que estén "chamuscados". ¿Qué quiere decir esto? ¿Cuándo están chamuscados?: Es cuando tienen apariencia tostada, de un tono más oscuro y crujientes por fuera.

Cuando tengamos nuestros ajíes chamuscados, retiramos de las cenizas y lavamos rápidamente en agua corriente. El objetivo es solo quitar las cenizas.

Luego de esto, con ayuda del mortero y la piedra de moler, machacamos los ajíes con una pizca de sal hasta lograr una consistencia tipo pasta, y se aclara con jugo de limón, o vinagre de uva, según su preferencia.

¿Para qué podemos usar esto?

Podemos utilizarlo como salsa para aliñar ensaladas, pebres, como acompañamiento para el pan o para condimentar comidas en general.

Ingredientes

10 Ajíes secos ahumados
(de preferencia Huaípe)

Vinagre o limón a gusto

Pizca de sal

Materiales

Piedra de moler

Mortero

Fogata



Papas al merkén

Receta de la Sra. Mercedes Fonseca Rodríguez

Elaboración

Para comenzar, debemos lavar bien las papas para luego llevarlas a cocer en una olla con agua y una cucharada de sal.

Cuando tengamos las papas listas, les quitamos el agua y dejamos enfriar para manipular mejor. Una vez frías, las cortamos en pedacitos del tamaño que prefieras y reservamos.

Para lo siguiente, pondremos en una taza los 100 gramos de merkén, le agregamos aceite y mezclamos hasta lograr una consistencia tipo pasta, que luego esparciremos por la bandeja. Sobre la pasta, pondremos las papas recién cortadas, las cubrimos con otra capa de la salsa de merkén y llevamos al horno durante unos 15-20min.

¿Para qué podemos usar esto?

Las papas al merkén pueden ser servidas para compartir como entremés o servir de acompañamiento de carnes y pescados.

Ingredientes

- 5 Papas grandes
- 100g Merkén de Santa Juana
- El jugo de 1 limón
- Sal
- Aceite

Materiales

Bandeja (horno)



Puré picante

Receta popular

Elaboración

Comenzamos por lavar, pelar y picar las papas, para llevarlas a cocer.

Mientras se están cociendo las papas, cortamos la cebolla en pluma, que pondremos luego a sofreír en un sartén con aceite junto con la sal y el merkén.

Una vez las papas estén listas, comenzamos a preparar el puré y agregamos la cebolla, revolvemos hasta que se mezcle bien y ¡listo!.

¿Para qué podemos usar esto?

Podemos acompañarlo de carnes, pescado, huevo frito o lo que tú quieras.

Ingredientes

½ kg Papas.

1 Cebolla

Merkén

Sal

Aceite



Charquicán con cochayuyo al merkén

Receta de la Sra. Inés Olate Moreno.

Elaboración

Para comenzar, dejamos remojando los cochayuyos una noche entera.

Al día siguiente, los ponemos a cocer durante 1-1 ½ hora. Al mismo tiempo, pondremos a cocer las papas y el zapallo.

Cuando tengamos el cochayuyo cocido, lo colamos y picamos, luego reservamos.

Lo siguiente es poner a sofreír la cebolla, que condimentamos con sal y especias a gusto, agregar el cochayuyo picado y el merkén.

Para continuar, debemos moler las papas y el zapallo (todo ya cocido), añadimos nuestro sofrito con cochayuyo y mezclamos hasta lograr un puré.

Como último paso, preparamos unos huevos fritos para coronar este contundente plato. Recuerda que puedes freír los huevos en La Color en vez de aceite.

Eso es todo, ahora servimos y listo para disfrutar.

Ingredientes

- 80g Cochayuyo
- 2 kg Papa
- 700g Zapallo
- Cebolla
- 2 Cucharadas de merkén
- Sal y especias
- Huevo (opcional)



Almendras al merkén

Receta popular (snack)

Elaboración

En un bol con agua hirviendo ponemos a remojar las almendras por una hora, cuando el agua ya esté tibia, procedemos a pelar las almendras.

Esparcimos las almendras peladas en una lata o bandeja y las llevamos al horno durante 15min, o hasta que estén tostadas, revolviendo de vez en cuando.

Al sacarlas del horno, y mientras sigan calientes, poner en un sartén con un trozo de mantequilla, que se derretirá rápidamente. Ahora es cuando debemos agregar el merkén, la sal, el ajo y las hierbas al gusto, revolver para mezclar bien y servir.

¿Para qué podemos usar esto?

Podemos usar estas almendras al merkén como un rico acompañante para aperitivos.

Ingredientes

- ½ kg Almendras
- 1 ½ Cucharadita de mantequilla
- 1 Cucharadita de merkén
- 1 Cucharadita de sal de mar fina

Ajo y hierbas a gusto



Garbanzos al merkén

Receta popular

Elaboración

Contamos con nuestros garbanzos cocidos, pero debemos secarlos. Para esto podemos utilizar un paño o trapo limpio, o de manera más eficiente podemos ponerlos unos minutos al horno.

Una vez secos, agregar el aceite de oliva y la sal, luego la pimienta de cayena, el merkén y mezclar bien.

Para continuar, llevamos nuestros garbanzos al horno (precalentado a 200°C) por 10min, los sacamos, revolvemos y volvemos a hornear por 10min más. Finalmente, los sacamos del horno, dejamos enfriar y servimos. ¡A disfrutar de este rico y saludable snack!

¿Para qué podemos usar esto?

Podemos usar estos garbanzos al merkén como un rico acompañante para aperitivos o como snack para llevar durante el día.

Ingredientes

- 400g Garbanzos con piel cocidos
- ¼ Taza aceite de oliva
- 2 Cucharaditas de merkén
- 2 Cucharaditas de pimienta de cayena
- 1 ½ Sal de mar



Michelada con merkén

Receta popular (snack)

Elaboración

Antes de comenzar, pondremos a helar nuestros vasos en el refrigerador durante unos 15min (opcional).

Exprimimos el jugo de 1 ½ limón y reservamos. En un plato, mezclamos el merkén y la sal. Cuando los vasos estén bien fríos, pasamos la mitad de un limón por los bordes para humedecer y luego posamos los vasos sobre el plato que contiene la mezcla de sal y merkén, la idea es que esta mezcla se adhiera al borde de cada vaso.

Lo siguiente es repartir el jugo de limón (que teníamos reservado) en los vasos en partes iguales, y sobre este agregar la cerveza bien fría. Si lo deseas, puedes espolvorear un poquito de merkén al centro y ya está, ¡salud por el merkén de Santa Juana!



Ingredientes

- 1 Litro de cerveza a elección.
De preferencia bien fría
- 2 Limones
Merkén
Sal

Materiales

Vasos
Exprimidor (opcional)



Mousse de chocolate y merkén

Receta de la Srta. Elisa Vacher.

Elaboración

Cortar el chocolate en trozos pequeños y derretir a baño maría, cuando esté listo, dejamos entibiar.

Mientras el chocolate está listo, separamos las claras de las yemas. Estas últimas las agregamos al chocolate derretido junto con el merkén (la cantidad depende de su gusto), y mezclamos.

Por otro lado, a las claras le añadimos la pizca de sal y batimos hasta que estén a punto de nieve (para verificar, podemos dar vuelta el contenedor, si está a punto de nieve, la mezcla se quedará en su lugar, no caerá).

Con movimientos suaves y envolventes, incorporar las claras a la mezcla de chocolate con yemas y merkén. Mezclar bien e dejar reposar el mousse en el refrigerador durante 3 horas.

Ingredientes

- 400g Chocolate para derretir
- 12 Huevos
- Merkén a gusto
- Pizca de sal



*Este libro fue desarrollado en el marco del proyecto FIA:
“Merkén de Santa Juana: valorización de recetas
ancestrales y rescate de ajíes locales”, código:*

PYT-2016-0362



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS