

Manual Técnico-Patrimonial de Ahumados Ancestrales

Saberes del Fuego y el Mar Región de Magallanes y de Chiloé – Chile



Prólogo

Este manual es la sistematización del proyecto "Ahumados Ancestrales de Magallanes", financiado por el FFOIP 2025 y liderado por la Comunidad Indígena Nuestras Raíces Ancestrales. Representa un acto de reciprocidad con el territorio y un legado vivo de sabiduría práctica y filosófica. Más que un recetario, es una herramienta para la soberanía alimentaria, la resiliencia y el fortalecimiento de la identidad cultural, rescatando el conocimiento transmitido por generaciones y personificado en maestros como la lamueng Karin Ximena Muñoz González.



Principio Rector: El éxito del ahumado ancestral reside en la observación aguda, la paciencia y el respeto inquebrantable por las tradiciones que vinculan al ser humano con su territorio. Encender el fuego del ahumador es reparar el alma de la comunidad.



Patrimonio

CAPÍTULO 1: FUNDAMENTOS FILOSÓFICOS Y DE SEGURIDAD PATRIMONIAL

1.1. Filosofía del Proceso

El ahumado ancestral es un acto de intercambio respetuoso con la naturaleza.

Para productos del mar: El pez "se recibe, no se captura". El proceso debe honrar su espíritu y permitir su retorno simbólico al mar.

Para productos de la tierra: Se requiere un proceso "digno y lento" que honre la vida del animal, desde el sacrificio hasta la conservación final.



1.2. Normas de Oro de Calidad y Seguridad Patrimonial

Estas reglas son inquebrantables para garantizar la autenticidad, seguridad y sabor del producto final.

1. Selección de Maderas:

Permitidas (Crecimiento lento, baja resina): Lengua, Coigüe, Ñirre, Arrayán, Avellano, Manío, Tepu.

Prohibidas: Pino, Eucalipto, Canelo y maderas resinosas. Alteran el sabor y, según la tradición, portan "mal agüero".

1. Materiales en Contacto Directo:

Soportes Permitidos: Exclusivamente madera (Canelo, Murtilla, Quila) o fibras naturales (Ñapo, Chilco).

Prohibición Estricta: Evitar el contacto con metales durante el ahumado y secado, ya que catalizan la oxidación de las grasas y degradan el sabor.



1. Manejo de Incidencias Técnicas:

Exudación o "La Carne que Lloro": Liberación anómala de fluidos. Indica desequilibrio en temperatura o humedad. Se debe verificar y ajustar las condiciones de inmediato.



2. Almacenamiento:

Norma General: Todos los productos deben almacenarse colgados en altura, nunca en contacto directo con el suelo, espacio asociado culturalmente a la descomposición.



3. Temporalidad de Consumo:

Época Ideal: Invierno. El producto se integra a la dieta cuando las condiciones climáticas dificultan la obtención de alimentos frescos, cumpliendo su rol histórico de garantía de seguridad alimentaria.



CAPÍTULO 2: EL MAR Y SUS SECRETOS

2.1. PESCADO AHUMADO – Técnica de Puerto Edén

Principio: "El pescado se recibe, no se captura".

Fase	Procedimiento Técnico	Materiales y Condiciones	Indicadores de Calidad
1. Apertura	Incisión dorsal a lo largo de la espina central, sin retirar vísceras. Se abre como un libro, se retiran vísceras y agallas, y se lava.	Cuchillo bien afilado.	Pieza simétrica, uniforme y plana.
2. Salado (Curado)	Aplicación generosa de sal marina pura (sin yodo) en ambas caras.	Sal marina. Superficie de madera o cerámica. Ambiente frío (0-5°C). Tiempo: 12-24 hrs.	Evitar: Salar pieza congelada, pues al descongelarse se arrastra la sal.
3. Lavado y Ensartado	Enjuague rápido en agua fría. Incisión en la cola para insertar varilla.	Agua fría. Varillas de Quila o Lenga.	Superficie húmeda pero no salada al tacto.
4. Ahumado	Secado con humo en parte alta de la estructura.	Maderas de Lenga o Coigüe. Tiempo: 24 hrs.	Humo "frío" (< 30°C), constante y suave.
5. Secado Final	Termo-secado en ambiente ventilado y tibio, bajo la zona de mayor calor.	Ambiente seco con circulación de aire. Tiempo: 5-7 días.	Textura: Cuero seco y firme. Color uniforme.

Estudio de Caso - Impacto: En Puerto Edén, el róbalo ahumado es una fuente laboral rentable que fomenta la economía local, demostrando la viabilidad económica de estas técnicas.



2.2. CHOLGA SECA - Técnica de Chiloé

Principio: Sabiduría de la previsión para asegurar alimento invernal.



Fase	Procedimiento Técnico	Materiales y Condiciones	Indicadores de Calidad
1. Cocción y Pelado	Cocción al vapor en agua de mar hasta abrir. Enfriar y retirar concha y órganos.	Tacho/olla grande. Fuego lento.	Carne se separa fácilmente sin desgarrarse.
2. Pre-Secado	Se disponen en una capa sobre rejilla forrada con hojas de Helecho (Huilque).	Rejilla (madera/metal). Hojas de Huilque. Fuego suave. 30 min.	Conchas pierden humedad superficial, se sienten ásperas.
3. Preparación de Atadura	Fibras de Ñapo (junquillo) se machacan hasta lograr flexibilidad y se secan.	Tallos de Ñapo.	Fibra manejable como una cinta resistente.
4. Ensartado	Se ensartan 8 cholgas por tira de Ñapo ("pata").	Fibras de Ñapo.	Cholgas no deben quedar apretadas.
5. Armado de Sartas	Se unen 5 "patas" para formar una "sarta" o paquete.	-	Unidad de medida: 4 patas=1 sarta; 5 sartas=1 paquete (20 patas).
6. Secado Final	Las sartas se cuelgan en un palo horizontal (Cuicui, fogón o solera) y luego en uno más retirado (Yegua).	Lugar ventilado, sombra, lejos de calor directo.	Indicador de término: Al chocar, suenan como "cascabeles".
7. Almacenaje	Se guardan en bolsas de red (ej. Chilco) o cajas de cartón, colgadas en lugar oscuro, seco y fresco.	Bolsas de malla, cajas de cartón.	Revisar periódicamente para descartar humedad o moho.

Consejo Ancestral: Separar inmediatamente ejemplares con decoloración oscura para evitar contaminación cruzada.



CAPÍTULO 3: LA TIERRA Y SU TRANSFORMACIÓN

3.1. Principio General

El ahumado de carnes requiere humo caliente ($>60^{\circ}\text{C}$) para una cocción profunda y segura, a diferencia del pescado. Es un proceso "digno y lento".

3.2. Técnicas por Producto

Producto (Origen)	Salado y Preparación	Ahumado	Secado/Maduración	Resultado y Uso
Cordero (Magallanes) (Costillas, piernas con piel)	Salado integral con sal de mar. Tiempo: 48 hrs (voltear a las 24h).	Maderas: Lengua y Ñirre. Tipo: Humo caliente. Tiempo: 72 hrs. Soporte: Ganchos de madera de Canelo.	Método: Envuelto en cuero de oveja seca ("gaucho"). Tiempo: 6 meses.	Textura y sabor similar a jamón crudo.
Vacuno (Chiloé) (Bifes de carnaza de pierna)	Salado integral y prensado entre tablas para extraer humedad. Tiempo: 72 hrs.	Maderas: Coigüe y Arrayán. Ubicación: Viga central. Tiempo: 5 días.	Método: Envuelto en hojas de Nalca. Tiempo: 3 meses.	Para guisos y preparaciones invernales.
Cerdo (Chiloé) (Lomo y costillas)	Salado con sal de mar y prensado con peso. Tiempo: 72 hrs.	Maderas: Manío, Tepu, Tenío, Avellano. Tiempo: 4 días.	Método: Almacenado en lugar oscuro y fresco. Tiempo: 2 meses.	Carne para consumo en crudo o cocido. Aprovechamiento integral.

Estudio de Caso - Infraestructura: Para el proyecto, se construyó un ahumador comunitario de gran escala, capaz de albergar hasta un vacuno completo, demostrando que la técnica puede escalarse para beneficio colectivo.



CAPÍTULO 4: GASTRONOMÍA EVOLUTIVA Y CONCLUSIONES

4.1. Innovación desde la Tradición

La tradición no es estática. El conocimiento ancestral se reinterpreta en la cocina contemporánea:

Pizza de róbalo ahumado.

Ceviche "casi cocido" por la acción del humo.

"Cazuela de Cholga ahumada", mezclando mariscos ahumados con hortalizas locales.



4.2. Conclusión: Un Legado Vivo

El arte del ahumado ancestral es un pilar de identidad y soberanía alimentaria. Encierra principios de observación, paciencia y un profundo respeto por los ciclos naturales y la herencia cultural. Este manual garantiza que el saber del mar y del bosque perdure, transmitiéndose como un tejido de lana magallánica, donde cada hebra de humo y cada paso paciente crean una pieza que protege y alimenta a la comunidad.

"El conocimiento se comparte para que el saber del mar y del bosque perdure." Familia Muñoz González.



APÉNDICE: PROTOCOLO TÉCNICO SINTETIZADO Y RECURSOS

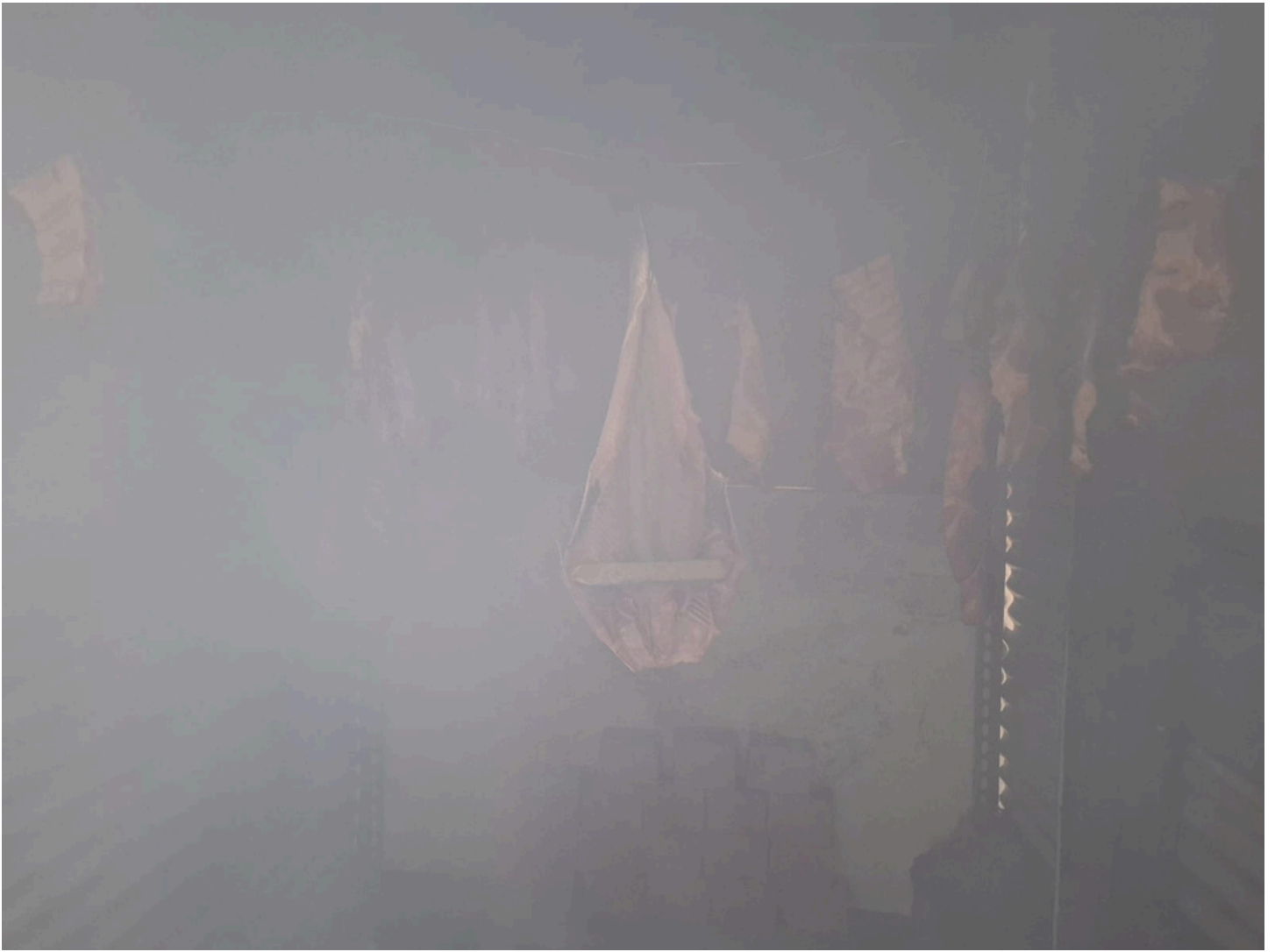
A.1. Resumen de Protocolos Clave

Salado Correcto: Nunca salar carne o pescado congelado.

Control de Humo: Frío ($<30^{\circ}\text{C}$) para mariscos/pescado; Caliente ($>60^{\circ}\text{C}$) para carnes.

Señal de Alerta: "La carne llora" (exudación) = ajustar temperatura/humedad.

Prueba de Terminación (Cholga): Sonido a "cascabel" al chocar.



A.2. Glosario de Términos Locales

Lamueng: Mujer sabia, maestra (mapudungun).

Ñapo: Junquillo delgado usado para atar cholgas.

Cuicui: Soleras laterales de la ruka o fogón; palos donde se cuelgan las sartas.

Yegua: Palo robusto que soporta el peso de los paquetes de productos secos.

Gaucha: Cuero de oveja seca usado para envolver el cordero ahumado en su maduración.

A.3. Recursos Adicionales y Contacto

Manual Ilustrado: Consulte el "Manual ilustrado de buenas prácticas de ahumado tradicional" de la comunidad.

Material Audiovisual: El proyecto cuenta con registros en 4K de las técnicas de la Sra. Karin Muñoz.

Comunidad: Para talleres y ferias, seguir a la Comunidad Indígena Nuestras Raíces Ancestrales en sus redes sociales.

