



RECETARIO MAPUCHE HUILICHE

De la comunidad Lof Ancestral Paillahueque
Alerce Histórico - Puerto Montt

SABORES DEL PUERTO
MUNICIPALIDAD DE PUERTO MONTT













ÍNDICE

Introducción	6
Presentación	9
El cacique Juan Antonio Pailahueque	15
Recetario	17
Pebre de Kako	18
Salteado de yuyo	20
Salsa de kollof	22
Salteado de hongos del bosque	24
Cazuela de luche	26
Papas con mote	28
Mürske (harina tostada)	30
Chuañe con manzana y murta	32
Mella	34
Muday	36
Agradecimientos	43

INTRODUCCIÓN

La comunidad de Puerto Montt, como cabecera de la Región de Los Lagos y puerta de la Patagonia Verde, es un reflejo de la diversidad del sur chileno. Los actos de sus habitantes de una ciudad con sello portuario durante ya más de 170 años, han creado una rica identidad local, a ratos inasible. Es complejo identificar plenamente los rasgos ligados al patrimonio, sobre todo alimentario y culinario, entre tanta abundancia de ideas, sentires y costumbres superpuestas. Pero en líneas generales podemos sumar el mestizaje criollo, los aportes de los migrantes centroeuropeos y por cierto el de los primeros habitantes de esta tierra que mira hacia el mar tranquilo del Reloncaví.

Desde el punto de vista los sabores, los pueblos originarios, los mapuche-huilliche (o williche) se alzan orgullosos entre nosotros. Lo hacen tras muchos -demasiados- años de invisibilización respecto de sus costumbres, tan ligadas al Wallmapu en general como a la actual Región de Los Lagos en particular. Recuerdan a través de este texto, un pasado de nostalgia campestre, marcado por un trágico suceso; pero a la vez y gracias a trabajos como este recetario, desean seguir aportando al quehacer comunal reivindicando sus modos de ver la vida

Allí resalta su sabiduría observadora y protectora de la naturaleza. Dentro de ese contexto, conocer su experiencia alimentaria, atender a sus enseñanzas culinarias y, sobre todo, preparar sus comidas -del día a día, de temporada, de fiesta, de acuerdo a sus múltiples ceremoniales-, tienen mucho que decirle a los puertomontinos, a Chile y por qué no, al mundo, respecto de nuestra alimentación.



Sus características locales, las historias que encierran y que nos hablan de un pasado casi desconocido para gran parte de los habitantes de la comuna, nos mueve a apoyar este trabajo desarrollado por la Comunidad Lof Ancestral Paillahueque de Alerce Histórico. Esta agrupación porta un saber por fortuna vigente. Se trata de un texto cuyo recetario es cotidiano, de comidas consumidas a diario. También muchas de estas preparaciones se funcionan de acuerdo a los dictados de las estaciones del año, de los insumos que van apareciendo o no en cada temporada. Algunos de estos bocados, en su momento, están disponibles para los diversos actos que forman parte de una cosmovisión singular, diferente a la dispuesta por la mayoría de los chilenos, donde la comida posee un rol central en sus múltiples significados.

Este libro, además, resume horas de preparación de alimentos desde una cocina como cualquiera de la zona. Se trata del espacio personal de la señora Teresa Paillahueque, gran impulsora de este trabajo, y de su familia, Un hogar lleno de la calidez, con el frescor sabroso de lo traído desde su huerta. Aporta además, la observación rigurosa de los dictados de la economía doméstica respecto a cómo se aprovecha al máximo cada uno de sus insumos. Una manera de preparar comida que nos ilumina respecto de que, en cada sitio donde exista un espacio donde cocinar, surge un mundo lleno de singularidades, de sutilezas. Además uno susceptible de ser enriquecido por los sabores del otro.

A través de la comida, la de Alerce y por extensión de todas las comunidades de los pueblos originarios de la comuna de Puerto Montt, se expresa buena parte de la cultura Mapuche-Huilliche. Se trata, además, para quienes ven desde afuera su cotidianidad, de un incentivo para conocer y comprender a un grupo humano presente desde los inicios de nuestra historia territorial.

Y lo que se conoce y se disfruta se quiere. Se promueve y se defiende.

*Dirección de Turismo
Municipalidad de Puerto Montt
Plan Sabores del Puerto
Otoño 2023*

¹Hermano, hermana. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. "Diccionario Mapudungún - Español, Español - Mapudungún. Ediciones de la Universidad Católica de Temuco. Temuco, 2017.





Presentación

Este texto narra brevemente la historia de mi lof, de mis antiguas. La motivación principal es incentivar a niños, jóvenes y adultos a revitalizar nuestro saber Huilliche, patrimonio de nuestro pueblo nación Mapuche, un idioma muy singular y maravilloso que nos lleva a conectarnos con todos los seres que nos rodean. Por otra parte, es imprescindible que conozcamos nuestra historia y recurramos a la oralidad de nuestros antiguos para descubrirnos a nosotros mismos.

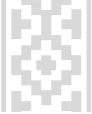
Estoy segura de que en la medida que nuestros jóvenes conozcan y reconozcan su verdadera historia se logrará una mayor valoración de su identidad.

Espero que este texto ayude a la preservación de nuestro patrimonio cultural y los inste a despertar su curiosidad por saber de sus ancestros. Y de esta manera dar un paso adelante para que entre todos ayudemos a derribar estereotipos y volver a la práctica de nuestra maravillosa cultura Mapuche a través de las deliciosas comidas que preparaban nuestras mamitas.





Siembra de papas comunidad Lof Paillahueque,
fines de la década de 1980.
Cedida por Teresa Paillahueque.



Chalintukun zugu

Kiñe mari mari mew chalintukuaen, tüfa chi chillka mew wirintukuley ti fütra kuifi ñi zugu tañi allkütupael fantepu mew, femgechi mew ñi zuamgeatuafel tañi pu wekeche ka ta iñ pu püchükeche ñi mapuche williche Kimün egün, fey tüfa tañi Kimün mew llemay petu choyürumelerpuay tañi mapuchegen, tüfa taiñ Mapuchezugun mew zuguzgulerpuy ta fillke mogen wallontu mapu mew mogelelu, fey mew llemay rume küme zugu taiñ inatuzuguyawall taiñ Kuifikeche yem mew, femgechi genoñamal taiñ Mapuchezugun llemay.

Genoafel mekeliyiñ tañi wiñokintutuael tañi kiufike zugu yem, zoy wenuntugetuay tüfa taiñ mapuchegen.

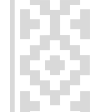
Pewmagen may, tüfa chi chillka mew püchükelluntukuaen taiñ fanentugetuael tüfa chi mapuche Kimün, fey mew llemay tañi nepepiwkeael tañi pu lamgen, tañi pu üllchake zomo, tañi pu püchüke che, fey femgechi ñi inaramtutuael egün ñi rüf kufi Kimün egün, tañi kume iyael ta papay.

*Teresa Paillahueque
Comunidad Lof Ancestral Paillahueque
Alerce Histórico, Puerto Montt*





Lof Ancestral Paillahuéque, imagen tomada entre fines de los '80 y principios de los '90



Tañi kupalme: Juan Antonio Pailahueque¹

Juan Antonio Pailahueque pingerkey ty cacique yem inangechimu ta langümngerkey Llanquihue ple, Frutillar waryamew, winka mapun tañi zuamew kayñeturkeyu kiñe winka Edmundo Winkler pingerkelu, kiñe antu mary kayu konchi noviembre küyen mew Txipantu 1916, kuyfi ngütxamkan ta feypiley Paylahueque ta nuntumangey ta mapu welu ta wichan mew fey ta kizu rulme zunguy pingetuy fey tañi lalen rume.

Mi descendencia: el cacique Juan Antonio Pailahueque

El cacique Juan Antonio Pailahueque fue el último cacique de la provincia de Llanquihue. Fue asesinado en la ciudad de Frutillar, a raíz de un litigio por tierras con el colono Edmundo Winkler, el 16 de noviembre de 1916².

La historia dice que al cacique Pailahueque se le usurparon sus tierras y el juicio lo encontró culpable a pesar de estar muerto.

¹ Tanto en el Registro Civil de Chile y en la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena CONADI, el apellido figura como Paillahueque. Sin embargo y de acuerdo a lo informado por la comunidad, el apellido es Pailahueque, donde la "l" en cuestión suena como una consonante alagada. Nota del Editor.

² Se trata de un suceso ampliamente documentado y citado en diversas publicaciones, como también figura en actas del Senado de la República (Tuma, Eugenio) como uno de los ejemplos de los abusos cometidos contra los huilliches de las zonas aledañas al lago Llanquihue durante inicios del siglo XX. Al respecto se puede citar del libro Organizaciones, Líderes y Contiendas Mapuche 1900-1970: "Juan Pailahueque se había dirigido a la organización para denunciar los atropellos del huinca Edmundo Winckler, que lo hostilizaba de mil maneras para desalojarlo de suelos reconocidos como fiscales o indígenas. Días después la Sociedad Caupolicán recibió un telegrama que informaba: "Avisé presidente que ayer Edmundo Winckler asesinó a Juan Pailahueque en Frutillar. Pida amparo Intendente: (16/12/1916)". Forester, Rolf y Montecino, Sonia. Centro de Estudios de la Mujer, Santiago 1988. Disponible como texto digital en www.memoriachilena.cl





RECETARIO

Las preparaciones del presente libro se elaboraron en la casa de la señora Teresa Paillahueque, en la zona de Alerce Histórico, durante el fin del otoño de 2023. Se hicieron de acuerdo a sus indicaciones, siendo secundada por las y los lagnmen de la comunidad. Se encuentran debidamente probadas y representan el sentir familiar y grupal de quienes las elaboraron.

Se trata de recetas de uso diario, considerando también su valor patrimonial familiar y grupal, pero además apelando a la economía doméstica y a una de las costumbres más arraigadas de la cocina mapuche y huilliche: el bajo consumo de carnes en el cotidiano.

En este texto se ordenan de acuerdo a la ocasión del día y orden habitual en que se comen. Vale decir, platillos para picotear (como previa de un almuerzo o para la hora de once), platos de fondo, alternativas dulces y finalmente de bebidas.

Pebre de kako

Mi papay Liria cada cierto tiempo nos preparaba pebre de kako, el cual nos alimentaba mucho. ¡Era tan delicioso! Creo que nunca nadie ha preparado uno tan exquisito. Y como era su costumbre ella nos relataba como prepararlo. Así que, aunque no lo hacíamos nosotros, su voz y la de la receta quedaba en nuestra memoria.

Ingredientes

- 1 taza de trigo mote.
- 4 cucharadas de cilantro picado.
- 2 cebollín o puerros picados .
- 1 cucharadita de merkén ahumado tostado.
- 2 morrones picados en cuadritos pequeños.
- 2 pizca de ají verde.
- 1 limón.
- Sal y aceite a gusto.

Preparación

- Dejar remojando el trigo mote de un día para otro.
- Luego se cuece por 15 minutos en agua hirviendo, se vota el agua y se lava, para nuevamente volverlo a cocer por unos 45 minutos. Se saca en un colador y se lava bien.
- Posteriormente se coloca en una fuente y se le agregan todos los ingredientes incluido el zumo de limón.



Salteado de yuyo

El yuyo es una planta silvestre que se da durante todo el año en las praderas, generalmente sale después de las cosechas de papas. Usualmente acompañaba a mi ñuke a buscarlo, mientras caminábamos hacia el lugar donde lo recogíamos, mi papay me contaba qué comida prepararíamos. Desde allí surge el recuerdo una de sus recetas, que era mi favorita: “Yuyo frito”.

Ingredientes

- 2 manojos o atados de yuyo.
- 3 dientes de ajo.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 1 pizca de orégano.
- 4 litros de agua.
- ½ cebolla picada fina.
- 2 cucharada aceite o mantequilla.

Preparación

- Se lavan lo atados de yuyos
- Luego se colocan en una olla en los 4 litros de agua, cocinándose por 30 minutos. Luego de ese tiempo se sacan y se ponen en un colador.
- En una sartén se pone el aceite, se pican los ajos en cuadritos finitos y se fríen junto con la cebolla picada fina, se echa el pimentón, orégano y sal a gusto. Revolver bien.
- Una vez que la cebolla esté transparente en la sartén se agrega el yuyo, revuelviendo lentamente la mezcla por alrededor de 15 minutos.
- Servir inmediatamente con papas doradas o cocidas al agua.



Salsa de kollof

Mi chuchu⁴ contaba que, antiguamente, las familias se juntaban y caminaban desde Alerce hacia Puerto Montt, para intercambiar manzanas u otros productos por kollof⁵ u otro producto de mar. Así durante el invierno lo consumían de diferentes maneras para alimentarse. Ella decía que comían muy sano, por eso no se enfermaban.

Ingredientes

- 1½ taza de kollof cocido.
- 1 morrón picado en cuadritos.
- 1 cebolla picada en cuadritos.
- 1 diente de ajo picado en cuadritos.
- Sal, cilantro y merkén a gusto.

Preparación

- Se cuece el kollof previamente desde agua fría hasta que quede blando. Luego picarlo.
- En paralelo se sofríe la cebolla junto con el ajo y la sal, hasta que la cebolla quede transparente. Luego se agrega el kollof picado, el morrón, para seguir con una cocción de 20 minutos aproximadamente.
- Finalmente se termina agregando merkén y cilantro a gusto.

⁴Abuela Materna. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.

⁵Cochayuyo, palabra que además posee origen quechua y que conecta con la influencia incásica en la zona centro sur de Chile. Nota del editor.



Salteado de hongos del bosque

Durante diversos momentos del año salíamos al lelfun⁶ con mi ñuke y mis hermanos, recogíamos un canasto lleno de digüeños⁷, changles u otros hongos de acuerdo a la temporada del año, pero antes de empezar a recogerlos mi papay hacía un nguillan⁸. Luego de eso comenzábamos llenos de energía y alegría a recolectar nuestros alimentos.

Ingredientes

- 1/2 kilo de hongos del bosque.
- 1 diente de ajo.
- 1 pizca de merkén.
- 1/2 cucharadita de orégano.
- Sal al gusto.
- 1 huevo.
- 2 cucharada aceite.

Preparación

- Se lavan bien los hongos y se cortan en pequeños trocitos.
- Luego se colocan en una olla o sartén el aceite, se agrega el ajo, la pimienta y el orégano, se fríen.
- Una vez esté bien cocinado ese sofrito (con la cebolla transparente) se agrega los digüeños, revolviendo por unos 3 minutos.
- Se agrega el huevo batido y se sirve con puré de papas o simplemente se come con pan.

⁶ Pampa. Unidad de Coordinación de Asuntos Indígenas del Ministerio de Desarrollo Social y Familia (con traducción de Meliqueo Campos, José). Op. Cit.

⁷ Su nombre científico es *Cyttaria espinosae* y ofrece una forma globosa de entre 3 a 6 centímetros de diámetro, con una fina membrana que cuando se rompe deja ver apotecios (agujeros) de color anaranjado (...) prospera especialmente durante la primavera en Chile central, austral y en Argentina. Se le conoce también como "quideño", "dihueño", "lihueño" o "pinatra". Lazo Araya, Waldo. Hongos de Chile. Fac. de Ciencias Universidad de Chile, Santiago, 2016.

⁸ Pedir, rogar. Castro, Pablo. El rito del Nguillatún: identidad encarnada. Actas Teológicas y Filosóficas; Vol. 6, Núm. 1, Universidad Católica de Temuco, 2000.



Cazuela de luche

La cazuela de luche era una comida que mi papay hacía en el invierno, dado que en esta época del año se usaban todos los productos que se recolectaron en el verano. Mientras mi ñuke⁹ cocinaba, cantaba y cuando el caldo caía de la olla decía que el ngen¹⁰ del kutxal¹¹ (el ser del fuego) también quería probar nuestra comida.

Ingredientes

- 1 taza de luche limpio y desmenuzado.
- 6 papa picadas en cuadritos.
- 1 pimentón mediano.
- 2 cucharadas de aceite.
- 4 cucharadas de mote cocido previamente.
- 1 diente de ajo picadito fino.
- ½ cebolla picada en cuadritos.
- 1 litro de agua.
- Cilantro, sal y merkén a gusto.
- Carne de cordero (opcional)

Preparación

- En una olla se coloca el aceite, se sofríe el ajo, la cebolla y el pimentón previamente picado en cuadritos.
- Una vez que se cocinan, es decir cuando la cebolla esté transparente, se le agregan las carne, las papas con el trigo mote y el agua caliente.
- Cocinar hasta que esté cocida la papa. En ese momento se le añade el luche.
- Finalmente cuando estemos a punto de retirar la olla del fuego se agrega el cilantro, merkén y sal a gusto.

⁹ Madre. También mujer del tío paterno. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit. Intr.

¹⁰ Ser, estar con. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.

¹¹ Fuego. Palabra también conocida como küttral. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.



Papas con mote

La papay Liria, siempre se preocupaba de que la iyael (comida)¹² que ella preparaba nos dejara satisfechos y que nos gustara. Por nuestra parte nos parecía que todo lo que ella nos hacía era exquisito y no había nadie que preparara comida mejor que ella. Y la verdad era porque estaba hecho con mucho amor y dedicación.

Ingredientes

- 10 papas.
- 1 cebolla.
- 1½ taza de zapallo picado.
- 1 cucharada de perejil.
- 1 cucharada de aceite.
- 1 taza de mote.
- 1 pizca de merkén.
- 1 diente de ajo.

Preparación

- La cebollas y el ajo se pican y se hace un sofrito. Luego se agregan las papas peladas y el zapallo cortado en cuadritos.
- Se agrega sal y aliños a gusto y se agrega agua hasta cubrir todo.
- A los 20 minutos de cocción se agrega el mote previamente cocido y lavado, se deja por otros 15 minutos a fuego lento, debe quedar espeso, revolver continuamente para que no se pegue.

¹²También se le conoce como iyael o iagel. Unidad de Coordinación de Asuntos Indígenas del Ministerio de Desarrollo Social y Familia (con traducción de Meliqueo Campos, José). José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.



Mürske¹³

Durante la temporada de verano, cuando salíamos a cosechar arvejas o papas, mi papay nos preparaba esta bebida de harina tostada con miel. Recuerdo que a la gente que iba a las cosechas de papas le daban harina con agua para refrescarse y alimentarse.

Ingredientes

- 1 kilo de trigo.

Preparación

- Se limpia el trigo en una fuente y luego se coloca a tostar en un sartén, horno o callana.¹⁴
- Luego se muele en un molinillo.
- Finalmente se prepara en un tazón unas 3 cucharadas con agua caliente o leche. También se puede hacer con agua fría se agrega miel o azúcar a gusto y se consume como un refresco que se llama Agua con harina.

¹³ O mürke: harina tostada. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.

¹⁴ Del quechua Kallana, tostadora. Diccionario de la Real Academia Española. Ed. Digital, 2023.



Chuañe con manzanas y murta

Cuando había manzanas y papas, por ahí por el fin del verano y el inicio del otoño, todos esperábamos que en algún momento la papay¹⁵ Liria, hiciera chuañe. Así es que cuando ella nos pedía que busquemos hojas de nalca, salíamos todos a buscar y esperamos ansiosos que todo estuviera listo para cocinar.

Ingredientes

- 5 kilos de papas.
- 2 kilos de manzanas.
- ½ kilo de azúcar.
- 1 taza de murtas, idealmente frescas.
- 1 taza de harina.
- Hojas de pangue¹⁶

Preparación

- Se pelan las papas y se rallan, dejando que escurra un poco el agua natural que poseen.
- Se pelan las manzanas y se rallan.
- Se junta la manzana con la papa rallada, más la taza de harina, el azúcar y las murtas.
- Una vez lista la mezcla, se posa en las hojas de nalca ya limpias y preparadas, dándole forma de un cucurucho y se rellenan con la mezcla, se amarran con una pita y se ponen a hervir en una olla por media hora.
- Se dejan reposar unos minutos, para luego servir fríos o calientes.

¹⁵ Mamá o madre. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.

¹⁶ También conocida como nalca. Nota del editor.



Mella

Durante los meses de marzo y abril, la papay¹⁷ Liria recogía hojas de pangué (nalca) y con las papas de la cosecha realizaba las más ricas mellas o chuañe como le decía.

Ingredientes

- 3 kilos de papas.
- 1½ taza de azúcar.
- 1 taza de harina.
- Hojas de pangué.

Preparación

- Se pelan las papas y se rallan.
- Luego se le agrega el azúcar y la harina, debiendo quedar un batido ni muy seco ni muy aguado.
- Luego se coloca una taza en una hoja de nalca, se envuelve bien y se amarra con pita.
- Después se ponen en una olla con agua hirviendo a fuego fuerte por 30 minutos aproximadamente.
- Una vez que la mezcla está consistente al tacto, quiere decir que están cocidas; se sacan del agua se desprenden del envoltorio y están listas para servir. Pueden servirse tibias o frías.
- Se puede untar con miel, mermeladas o manjar.

¹⁷Nombre con que llaman los hijos a su madre y con que se saluda a las mujeres casadas, hablándoles con respeto. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.



Muday

En la época de enero y febrero teníamos muchas frutas con las cuales hacíamos muday (bebida). Todos los días la papay Liria hacía diferentes tipos de muday y cuando limpiábamos trigo, bailamos con el balay¹⁸ con el kürürüf¹⁹ que nos ayudaba en esta labor, ya que para el guillatún²⁰ necesitábamos limpiar mucho para preparar mucho muday de trigo y así poderle servir a todas las personas.

Ingredientes

- 3 kilos de trigo pelado y molido.
- 10 litros de agua.
- 1 kilo de miel.

Preparación

- Se escogen los mejores granos de trigo, luego se limpia y se les saca la plumilla; después de esto se coloca a remojar con un poco de ceniza limpia para que se desprenda la cascara.
- Luego lavarlos bien en agua fría, colocar en una olla grande y cubrir con agua, para cocinar a fuego medio durante 60 minutos aproximadamente.
- Luego botar el agua y colar el trigo.
- Moler el trigo ya cocido en un molinillo y luego ponerlo en una olla grande, la cual se llena con los 10 litros de agua, que se pone a fuego medio hasta que hierva. Se incorpora la miel y se revuelve hasta que se disuelva por completo, se retira del fuego y se deja enfriar.
- Se sirve el muday frío, cuando está recién hecho es como un jugo, pero si se deja reposar por varios días fermenta y alcanza un mínimo de graduación alcohólica producto de las levaduras naturales del ambiente donde reposa.

¹⁸ Fuente plana, redonda, tejida de quilas. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.

¹⁹ Viento. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit.

²⁰ Pedir algo. Rogar, pedir a alguno. Hacer rogativas. José de Augusta, Félix; Villena Araya, Belén. Op. Cit. Oración solemne ceremonia rogativa comunitaria. Unidad de Coordinación de Asuntos Indígenas del Ministerio de Desarrollo Social y Familia (con traducción de Meliqueo Campos, José). Diccionario de la Lengua Mapuche. Santiago 2021.















Agradecimientos

No hubiera sido posible concretar este libro sin el aporte de las siguientes personas quienes aportaron tanto con el trabajo de recolección de insumos, preparación de alimentos y conocimiento de la cocina de la comunidad.

Teresa Nancy Paillahueque Miranda.
Gladys Mirella Uribe Hernandez.
Luis Rafael Rain Barria.
Susana del Pilar Collinao Medina.
Cecilia Judith Jaramillo Yefi
Juana del Carmen Paillahueque Miranda.
Ayenray Francisca Porma Barrientos.

También a las siguientes entidades:

Dirección de Turismo de la
Municipalidad de Puerto Montt.

Oficina de Asuntos Indígenas de la
Municipalidad de Puerto Montt.

A todas ellas agradecemos profundamente por colaborar en visibilizar la cultura alimentaria de todo un pueblo.





**Recetario
Mapuche Huilliche de
la comunidad
Lof Ancestral Paillahueque
Alerce Histórico
Puerto Montt**

Alcalde Municipalidad de Puerto Montt:

Gervoy Paredes Rojas

Director de Turismo Municipalidad de Puerto Montt:

Marcelo Wilson Vallejos

Jefe de Cultura y Patrimonio Municipalidad de Puerto Montt:

Arturo Vera.

Coordinador del plan Sabores del Puerto:

Carlos Reyes Medel.

Coordinadora de contenido de recetas y relatos:

Teresa Paillahueque.

Edición general y revisión:

Carlos Reyes Medel.

Diseño Gráfico:

Yaritza Carrasco

Producción en terreno:

Teresa Paillahueque, Carlos Reyes Medel.

Fotografías:

Carlos Reyes Medel.

Primera edición 2023

© Dirección de Turismo
Municipalidad de Puerto Montt
Prohibida la reproducción de textos,
fotografías e ilustraciones sin autorización
escrita de los autores y de quienes
ostenten los derechos posteriores.

www.saboresdelpuerto.cl




SABORES
del Puerto