

MICRO EMPRENDIMIENTO ECONÓMICO Y CULTURAL

La magia de la gallina de los huevos azules

Rodrigo SALAS* / 29 de Octubre de 2006

Los productores aseguran que estos huevos no afectan el colesterol, su cáscara es más dura que la del común, su yema es más grande y tiene un mejor sabor. De acuerdo a lo señalado por una de las productoras, María Calquipan, la gallina araucana estuvo a punto de extinguirse, sin que hasta ahora se haya apreciado su real valor y el rol cultural que tiene.



Foto de Austral de Temuco

Comunidades mapuches aledañas a la ciudad de Villarrica se dan cita en el frontis del gimnasio municipal, para dar vida a la Feria Pewun.

La gallina araucana estuvo a punto de extinguirse, sin que hasta ahora se haya apreciado su real valor y el rol cultural que tiene.

TEMUKO / En cada inicio de temporada, comunidades mapuches aledañas a la ciudad de Villarrica se dan cita en el frontis del gimnasio municipal, para dar vida a la Feria Pewun, actividad que organiza la Corporación Kom Kelluhayin y que brinda la oportunidad de intercambiar y comercializan especies, siendo uno de los productos más cotizados, los huevos azules de la gallina araucana.

De acuerdo a lo señalado por una de las productoras, María Calquipan, esta gallina estuvo a punto de extinguirse, sin que hasta ahora se haya apreciado su real valor y el rol cultural que tiene, ya que aparte de poner huevos de color, por largos años ha identificado y caracterizado a la zona.

Aparte de ser la única gallinácea en el mundo que pone huevos de color azul, y en algunos casos verdes, la gallina araucana tiene como características poseer aretes y ausencia de cola. Además, posee algunos atributos compartidos con otras razas; tiene una cresta triple, que se conoce como la cresta de arveja, y tiene las patas cortas y de un color oliva, mezcla de pigmentos grises con el amarillo más característico de estas aves.

A punto de perderse

"Es cierto, la gallina araucana, o de los huevos azules como todos la llamamos acá, estuvo a punto de perderse, ya que se mataba como cualquier otra, y en los campos se desligaban de ella como si fuera un ave de corral más. Poco a poco se fue hablando con la gente para que preserve esa especie, principalmente porque identifica a nuestra cultura. Hubiera sido terrible que se haya extinguido. Afortunadamente, ahora existen alrededor de seis familias que se dedican a producir estas aves, cuidando y asegurando su continuidad", sostuvo la criadora.

Aseguró que estos huevos no afectan el colesterol, su cáscara es más dura que la del común, su yema es más grande (llegando a veces a duplicar la que todos conocemos) y tiene un mejor sabor. Las cosas dulces quedan exquisitas empleando su clara o yema. "Es realmente un huevo que debiera tener un mayor protagonismo y ser más apreciado", agregó la productora, que comercializa junto a un sinnúmero de otras especies en una céntrica galería de la ciudad, donde gracias al trabajo que han desarrollado junto a la Corporación Kom Kelluhayin, los pequeños agricultores de la zona llegan con sus productos ya elaborados.

En cuanto al huevo de color azul, cuyo matiz es más bien simbólico, puesto que se pueden encontrar de diversos colores y no sólo azules, es producido en corrales especiales y posteriormente es envasado en delicadas cajas, que tienen como destino, el país y del extranjero.

"De lo que más nos preocupamos es de su presentación. En la Corporación nos enseñaron y ahora se realiza todo un proceso. El huevo se limpia y se envasa en cajas especiales con figuras mapuches y logos de la Corporación. En verano, y sobre todo a los turistas, les fascina este huevo, se produce algo mágico, y se llevan varias cajas...", puntualizó Calquipan, junto a otra productora en el local donde se comercializa este producto netamente regional / **Azkintuwe**

Fuente: Austral de Temuco.



Información disponible en el sitio ARCHIVO CHILE, Web del Centro Estudios "Miguel Enríquez", CEME: <http://www.archivochile.com>

Si tienes documentación o información relacionada con este tema u otros del sitio, agradecemos la envíes para publicarla. (Documentos, testimonios, discursos, declaraciones, tesis, relatos caídos, información prensa, actividades de organizaciones sociales, fotos, afiches, grabaciones, etc.)

Envía a: archivochileceme@yahoo.com

NOTA: El portal del CEME es un archivo histórico, social y político básicamente de Chile. No persigue ningún fin de lucro. La versión electrónica de documentos se provee únicamente con fines de información y preferentemente educativo culturales. Cualquier reproducción destinada a otros fines deberá obtener los permisos que correspondan, porque los documentos incluidos en el portal son de propiedad intelectual de sus autores o editores. Los contenidos de cada fuente, son de responsabilidad de sus respectivos autores.