

¿Chileno o mapuche? El debate sobre el merkén tras su coronación como el mejor condimento del mundo

El Ciudadano · 8 de diciembre de 2024

El merkén ha sido reconocido como el mejor condimento del mundo por TasteAtlas destacando su sabor único y su preparación artesanal lo que ha desatado una polémica cultural entre quienes reivindican su origen mapuche milenario y quienes lo identifican como parte de la gastronomía chilena.



El merkén: un sabor con raíces profundas



TasteAtlas, reconocido portal de gastronomía global, ha coronado al merkén como la mejor mezcla de especias del mundo, destacándolo por su sabor único y preparación artesanal. Este reconocimiento ha desatado un debate crucial: ¿Es el merkén chileno o mapuche? La distinción internacional, aunque celebrada, pone sobre la mesa una discusión de identidad cultural que trasciende fronteras.

El merkén, estrella de la gastronomía mundial

El merkén es una mezcla artesanal a base de ají cacho de cabra ahumado, sal y semillas de cilantro tostadas. Su elaboración meticulosa incluye la cosecha de ajíes, su secado al sol, el ahumado y, finalmente, la molienda, procesos que lo dotan de su característico sabor picante y ahumado. Aunque históricamente es parte de la cocina mapuche, hoy se usa en una variedad de platos, desde el tradicional pebre chileno hasta recetas internacionales como pizzas, pisco sour y hasta en las micheladas.

TasteAtlas, destaca sobre su consumo: “se usa como condimento para aliñar la carne, se espolvorea sobre la pizza, se mezcla en la salsa de pebre o se usa en el mani merkén , un bocadillo de maní tostado condimentado con merkén (...) Como acompañamiento tradicional chileno, se recomienda probar el puré picante , un puré de papas condimentado con esta mezcla única de especias”.

Ver también / Merkén: ¿Por qué el aliño mapuche conquista el mundo? Según ranking internacional

“La mezcla de especias acentúa el sabor rico y terroso de los pimientos, y generalmente es más ahumada y sabrosa que picante y picante”, destaca TasteAtlas, quien si bien, lo identifica como “una especia chilena”, también hace alusión a “proviene de la gastronomía del pueblo indígena mapuche”.

Te puede interesar también / “La wenüfoye”: La historia de la bandera mapuche tras polémica de Mario Desbordes y de La Segunda

La polémica sobre la identidad del merkén no es solo gastronómica. Mientras TasteAtlas lo define como una especia «chilena», su origen está profundamente enraizado en la cultura mapuche, pueblo cuya historia precede milenariamente a la formación de los Estados de Chile y Argentina. El merkén no es solo un condimento; es un reflejo parte de la conexión con la tierra y la cosmovisión, afirman desde el gourmet mapuche.

Algunos sabedores identifican como palabra original a esta especia como “Meskeñ” y desde Puelmapu, territorio mapuche del este, lo que se conoce como centro sur de Argentina, en Neuquén, el werkén Lefxaru Nawel, comenta en sus redes: “El merken es mapuche, no es chileno. (...) El mate es guaraní. No es argentino, uruguayo, ni paraguayo”.

El merkén es un reflejo de la diversidad del territorio mapuche, que abarca de mar a mar, es decir del Atlántico al Pacífico,. Este aliño encapsula sabores que, según la tradición, narran historias de los bosques, el mar y las tierras que han sustentado. Aun así, su uso en Chile ha disminuido, siendo a veces percibido, según TasteAtlas, como un símbolo de pobreza, lo que contrasta con su creciente popularidad internacional.

El reconocimiento como «chileno» despertó reacciones en redes sociales, con usuarios exigiendo justicia cultural. “El merkén es mapuche, no chileno. Chile no puede

apropiarse de algo que existía mucho antes de su fundación”, comentaron, reflejando la tensión entre el orgullo nacional y la necesidad de reconocer la diversidad étnica.

Historia Mapuche publicó en redes sociales: “El Merken, al según producto mapuche y NO hispano chileno, está presente a ambos lados de la cordillera de los Andes, por eso llama la atención que Argentina no haya sido también premiada (tampoco es argentino el Merken)”.

PS: El Merken, al según producto mapuche y NO hispano chileno, está presente a ambos lados de la cordillera de los Andes, por eso llama la atención que Argentina no haya sido también premiada (tampoco es argentino el Merken).
pic.twitter.com/eonoAMsrXr

— Historia Mapuche (@HistoriaMapuche) December 6, 2024

La cocina ¿puente intercultural?

Este condimento ha permitido a la cocina mapuche ganar visibilidad global, resaltando no solo su sabor, sino su historia. La elaboración del merkén es un ejemplo de cómo los saberes ancestrales perviven, aun enfrentando los llamados tiempos del neocolonialismo y el odio racial. Cada pizca de merkén lleva consigo siglos de tradición y resistencia.

Falso merkén

En agosto de este 2024, se encendieron las alertas luego que el Ministerio de Salud (Minsal) informara el hallazgo de una toxina en popular marca de merkén, llamando inmediatamente a no consumir el producto y retirarlo del mercado, identificándose la presencia de Ocratoxina A, en este producto NO Mapuche, que tampoco es un producto artesanal, empresa que comercialmente utiliza la marca “merkén”.

Fuente: [El Ciudadano](#)