

## El Guiso del Viento

En las vastas tierras del sur, donde el viento canta entre las piedras y la nieve besa las montañas, vivían los Aonikenk. Cada invierno, el sabio Kálen contaba historias alrededor del fuego mientras se cocinaba el guanaco, su manjar máspreciado.

-El guanaco no es solo carne -decía Kálen-, es el espíritu de la pampa, regalo de los antiguos.

Las mujeres secaban la carne al sol, creando charqui que duraba meses. Los niños corrían con ojos brillantes cuando olían el humo del asado. A veces, los cazadores traían ñandú y con sus huevos hacían sopas que calentaban el alma.

Una noche, llegó un viento extraño. No traía frío, sino hambre. La caza escaseaba. Pero la abuela Ak'ay, con sabiduría, mezcló raíces, charqui y hierbas. Así nació el guiso del viento, comida que unió al pueblo.

Desde entonces, cada año, los Aonikenk celebraban el "día del viento lleno", agradeciendo no solo por la carne, sino por la sabiduría de transformar lo poco en festín.

Nicolás Alejandro Reveco Espinoza