**LA QUIRINCA Y SU IMPORTANCIA COMO FUENTE ALIMENTICIA EN EL MUNDO PREHISPANICO**

La ***quirinka*** es el fruto del espino (acacia caven), árbol pequeño que crece desde la III hasta la VIII Región de Chile, en terrenos secos, por lo que es muy resistente a la sequía. Posee una madera dura, de buena calidad y excelente para hacer carbón vegetal y tallados. En medicina popular se usa la corteza, rica en tanino, como astringente y para curar de golpes y heridas; las semillas tienen propiedades digestivas y estimulantes.

La Fundación Cardoen realizó una investigación en torno a la quirinca o semilla del espino, considerando su distribución en el sector del secano costero de la zona de Colchagua, asociada a la temprana ocupación humana de la zona por parte de comunidades prehispánicas que se establecieron aquí a lo menos desde hace unos 9.000 años antes del presente.

Los vestigios arqueológicos evidencian esta temprana ocupación en sitios donde aparece abundante material lítico y especialmente “piedras tacitas”, las cuales tienen muchos orificios donde el hombre podía machacar semillas y raíces para procesarlos como alimentos, por lo que han sido descritas también por los investigadores como “morteros comunales”.

La presencia de estas piedras y la abundancia del espino en el secano costero, permiten inferir que la quirinca fue molida para obtener una harina que tuviera propiedades alimenticias. A través del Museo de Colchagua se enviaron a analizar semillas de quirinca a institutos especializados en alimentos para determinar precisamente si tenían o no cualidades adecuadas para la alimentación humana. Los resultados fueron sorprendentes, porque determinaron que esta semilla tiene incluso mejores propiedades proteicas que el trigo y el maíz, que están en la base de la alimentación de gran parte de la población mundial actual.











