

Hda El Bosque, 2 de agosto de 1948

90

Señor

Oreste Plath.

Santiago.

De mi mayor consideración:

En la oportunidad de su última carta Ud, se refirió a la cocina y repostería regional que puede ser una derivación tradicional de la herencia árabe. En el año en curso, llevé a la sala del folkloro del Museo de Historia Nacional, muestras de un arte culinario de Vicuña y El Chañar, (deptos de Elqui y Ovale). En el primer caso se trata<sup>ba</sup> de un grupo de flores, frutas y adornos hechos en pasta de azúcar y coloreados con anilinas vegetales. (No se trata de alcorzados como pudiera erroneamente pensarse sino de auténtica masa de azúcar). La segunda muestra donada a ese establecimiento consistió en figuritas de un gran sabor artístico primitivo moldeadas en pasta de duraznos desecados.

Faltaría a esa enumeración otras figuritas que conocí hace más de veinte años y que también procedían de Elqui. Recuerdo unas ciertas gallinitas hechas de duraznos desecados pero en tiras que contorneaban las figuras y les daban un aspecto de aves de plumas erizadas. (gallinas trintres). He indagado acerca de este arte vernáculo, pero hasta el momento no puedo agregar nada a este recuerdo de tantos años.

En Vicuña es de tradición los quices en almibar, limones sutiles enteros en una almibar trasparente; dulce de almendrucos en almibar, es otra de estas especialidades.

Los almendrucos son la fruta de los durazneros envejecidos que producen casi exclusivamente un producto pequeño sin carozo y de forma pronunciadamente alargada, estos frutos se desecan como los huesillos y en seguida se preparan en

occimiento y después se preparan en almíbar. Como fruta cocida son ligeramente ásperos.)

El dulce de membrillo de un color claro y en moldes de chanchitos y otras formas los recuerdo desde hace muchos años y todavía se conocen en esas formas tradicionales.

Los dulces de hoja con alcayota y con manjar, se venden corrientemente en los pequeños negocios de este pueblo, como una industria casera y de tradición familiar. Los dulces de las Pinto, de doña Obdulia etc.

Dulces de hoja y merengues se venden al paso del tren Elquino o de la Góndola (automotor) en la estación de Las Rojas, a pocos kms de La Serena. Papayas confitadas, las tortas de higo con harina, y muchas confituras son de larga y famosa tradición en La Serena.

En relación con la técnica de la preparación de las figuras donadas al Museo, la Srta Bichon tiene una nota mía que puede darle una exacta información.

Para terminar le incluyo una versaina oida en Santiago y que se utilizaba como remedio infalible para la extirpación de los juanetes:

Don Juanete, ( se hace una cruz sobre el pié )  
Como está? ( " " " " " " )  
Cómo le vá? ( " etc  
Qué hace aquí? ( " " etc  
Que no se vá.

Le saluda muy atte su affo seguro servidor.

Jorge Iribarren Charlín.