



LA MESA  
DEL VALLE  
HUASQUINO

SABOR A LETRAS Y TERRITORIO

ORALIDAD





**Roberto Córdova González**  
Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio  
de la Región de Atacama.

El proyecto "La Mesa del Valle Huasquino, Sabor a Letras y Territorio", es una excelente iniciativa, que nos permite rescatar, difundir y poner en valor la gastronomía identitaria y el Patrimonio Cultural Inmaterial del Valle del Huasco, por medio de la realización de 8 cápsulas audiovisuales y una revista en las que conoceremos platos típicos de este territorio, preparados con técnicas ancestrales, y que nos adentrarán en los aromas y sabores de las comunas y localidades de la Provincia del Huasco.



Este proyecto, financiado a través de fondos de las Iniciativas Estratégicas Regionales de la Secretaría Regional Ministerial de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de Atacama, y que ejecuta la Fundación Minkatacama, también nos permitirá conocer en el mundo culinario las historias de vida de quienes están detrás de preparaciones tan exquisitas como las Cazuela de Gallina con Chuchoca, Cabrito al Jugo con Trigo Majado, Charquicán con Charqui, entre otras tantas delicias gastronómicas de esta hermosa zona de nuestra región.

El patrimonio alimentario local va más allá del sabor, más allá de un emprendimiento como recurso monetario, porque es la herencia de un territorio como característica propia, que nos entrega la calidad de los productos esenciales que se conjugan con los saberes aprendidos para llegar a la mesa de comunidades y familias, en este caso de la Provincia del Huasco.

Es por ello, que este proyecto buscó vincular distintas visiones de platillos y productos que se conjugan con la transmisión, la familia, la identidad y desemboca en las letras; esa literatura que emerge de los dolores y sabores entregando a los espectadores una relación con el proceso creativo de escritores y escritoras de la provincia, como factor de historia y práctica, que se plasmó en relatos experimentales creando estas páginas que se funden con imágenes y portadas familiares buscando transmitir todas aquellas sensaciones gustativas que nos transportan a recuerdos y memorias comunes, pero con distintas realidades tan propias como colectivas, evidenciando esta gran mesa del Huasco.



**Ruth Guerrero Paredes**  
Coordinación y creación

JAIMÉ  
CORTÉS  
ALTO  
DEL CARMEN



ALEJANDRA  
ACEVEDO  
ALTO  
DEL CARMEN



MIRLENA  
ARCOS  
ALTO  
DEL CARMEN



ZULEMA  
HERRERA  
VALLENAR



CECILIA  
LEIVA  
VALLENAR



OLGA  
LEYTON  
VALLENAR



MARIA  
CARVAJAL  
VALLENAR



JUANA  
VEGA  
HUASCO BAJO



DAISY  
ROJAS  
HUASCO BAJO



ESTERMILA  
ÁLVAREZ  
FREIRINA



ROSA  
ÁLVAREZ  
FREIRINA



GERTRUDIS  
ÁLVAREZ  
FREIRINA



A close-up portrait of a woman with dark hair, looking upwards and to the right with a slight smile. The background is a soft-focus green landscape.

**ANA  
ÁLVAREZ  
ÁLVAREZ  
ALTO DEL  
CARMEN**

Heredera del estirpe Diaguita. De familia domeykina por ambas ramas. Escribe historias de vida como rescate de trazos vivenciales.

A profile portrait of a woman with dark hair, looking towards the left. She is wearing a striped garment and a large earring. The background shows a desert landscape with mountains and a flag.

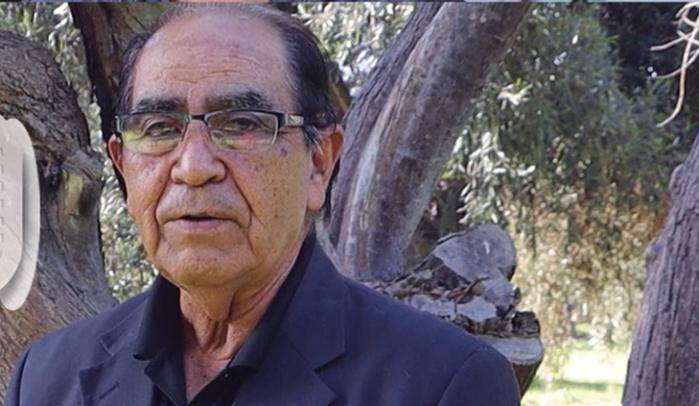
**PATRICIA  
RIVERA  
FIGUEROA  
VALLENAR**

Vallenarina que escribe de vivencias territoriales huasquinas. Basa sus registros en el rescate de la oralidad desde la génesis misma de los protagonistas.

A portrait of a woman with dark hair, smiling slightly. She is wearing a dark top and large hoop earrings. The background is an indoor setting with a flag and a display board.

**YASNA  
MARÍN  
ÁLVAREZ  
FREIRINA**

Descendiente del último constructor de balsas de Caleta Chañaral de Aceituno. Dirigenta de la Comunidad Indígena "Changos Álvarez Hidalgo". Además guía turística en resguardo y visibilización de su territorio y pueblo Chango.

A portrait of an older man with glasses, wearing a dark suit jacket. He is standing outdoors in front of a large, gnarled tree trunk.

**ORIEL  
RAMÍREZ  
GUTIÉRREZ  
HUASCO**

Nortino. Poeta, payador. Hijo adoptivo del Puerto Huasco. Su desarrollo cultural se manifiesta como dirigente de amplia trayectoria, en lo literario sus obras publicadas son de poesía, cuentos y teatro.



COMUNA  
**ALTO DEL CARMEN**

LOCALIDAD  
LA VEGA





## JAIME, EL NIÑO DE HUANTA

Jaime es un niño que vivió su niñez en Huanta, un poblado del valle del Elqui, camino al paso fronterizo Agua Negra. Recorre esos lares junto a su familia, pegado a las polleras de su madre, jugando en los corates de cabras, recolectando las aromáticas hierbas para curar los males del alma y cuerpo, en su memoria recorre sus recuerdos de aquellos paisajes y experiencias vividas, llenas de sacrificio del trashumante, andando esos caminos en busca del buen pasto para su ganado. Desde niño mira a su madre como el humo la envuelve alrededor del fuego donde las ollas hierven tiznadas de hollín. Con los años Jaime añora esos hermosos momentos, pero ya no está en sus valles cordilleranos. Junto a su esposa, sus hijas y suegros llega hace diez años al hermoso valle del Carmen, al pequeño poblado de La Vega que lo recibe rodeado de hermosos cerros, donde están pastando sus cabras de color blanco y de raza fina.

Evoca recuerdos y los lleva a su cocina de leña que está junto al horno de barro, preparando un cabrito al jugo, con trigo remolido o frangollo como le decía su madre, las verduras colorean la mesa, la zanahoria, se mezcla del tomate y de la cebolla que se cultivan en esta fértil tierra del valle.

El calor de la leña invade el lugar, como el calor de hogar, se siente el chirrido de la olla al recibir las presas trozadas del cabro, que lo esperaba un aceite de oliva, mientras revuelve dorando cada presa va evocando a su madre en cada paso de su receta. Ahora viene el sazón, que en sus manos va tomando una pizca la sal junto a las especies que tienen de color, la olla humea con el hervor avisando que espera la cuarta taza del exquisito vino



tinto, que se mezclará con la medida justa de agua hirviendo. Se cierra la olla, se cambia de lugar, donde el fuego la espera con baja intensidad, luego de dos horas los ingredientes se fusionarán.

Junto al mate Jaime continúa avivando el fuego, recorre caminos y recuerdos, la siembra del trigo que lo acompaña de niño, el remolido será el complemento de su plato principal, una taza de éste, se vierte a la cacerola donde se sofríe en aceite junto al ajo y el laurel, igual que el arroz, se combina con las dos por agua, nuevamente sus dedos se elevan espolvoreando la sal, todo al ojo sin medidas, que deja cocinar por cuarenta minutos más o menos a fuego lento del fogón.

Mientras el fuego transforma los ingredientes, Jaime recorre, "Las Raíces", donde construye su

hogar como sus antepasados con el barro y la paja, el cantar de las aves, la fragancia de las flores del limón que emanan, a la sombra de los paltos que se elevan a los cielos transparentes del valle y al balido de las cabras que se alimentan en el potrero y cuya leche dan el origen a la ruta del queso.

La familia de Jaime Cortés Rivera se reúne junto a la mesa familiar para disfrutar del fruto de la gastronomía tradicional, que se traspassa de generación en generación como lo es un exquisito y aromático **cabrito al jugo con trigo remolido**, con un salud nos despedimos de "Las Raíces", donde nos trasladamos en el tiempo y los recuerdos.



El Huasco Alto, sella sus 2 valles con identidades propias. El Carmen y sus localidades dispersas a lo largo de él, se manifiestan en nombres de como Retamos, La Vega, Los Canales, Crucesita entre otros y nos detenemos en La Vega donde el cajón del río se amuralla de cerros y deja campos cultivados de alfalfares para pastar los bovinos y cabras de raza. Localidad de crianza y productos derivados. Así el trabajo de oficio ganadero hace también el elemento principal de subsistencia diaria y con ello surgen los sabores con la preparación del sabroso cordero... y por lo constante y el empleo de productos locales se arraiga como típico tradicional de la localidad.

Es así como conocimos a don Jaime Cortés Rivera, oriundo de la región de Coquimbo, de una pequeña localidad llamada Hvanta en la Valle del Elqui, donde aprendió el oficio de la criancería que en la actualidad lo sigue practicando en este Valle desde hace años y donde ya se siente parte del Huasco rural y campesino, aportando al fortalecimiento de las tradiciones culinarias del Valle del Huasco, junto a su familia en esta ruta caprina de identidad propia en esta zona, y de nombre Raíces, espacio que busca enaltecer a nuestra provincia con la enseñanza propia del cuidado del campo, el agradecimiento constante por la entrega de la naturaleza y que responden con el cariño familiar hacia la tierra.



COMUNA  
**ALTO DEL CARMEN**

LOCALIDAD  
**EL PARRAL**

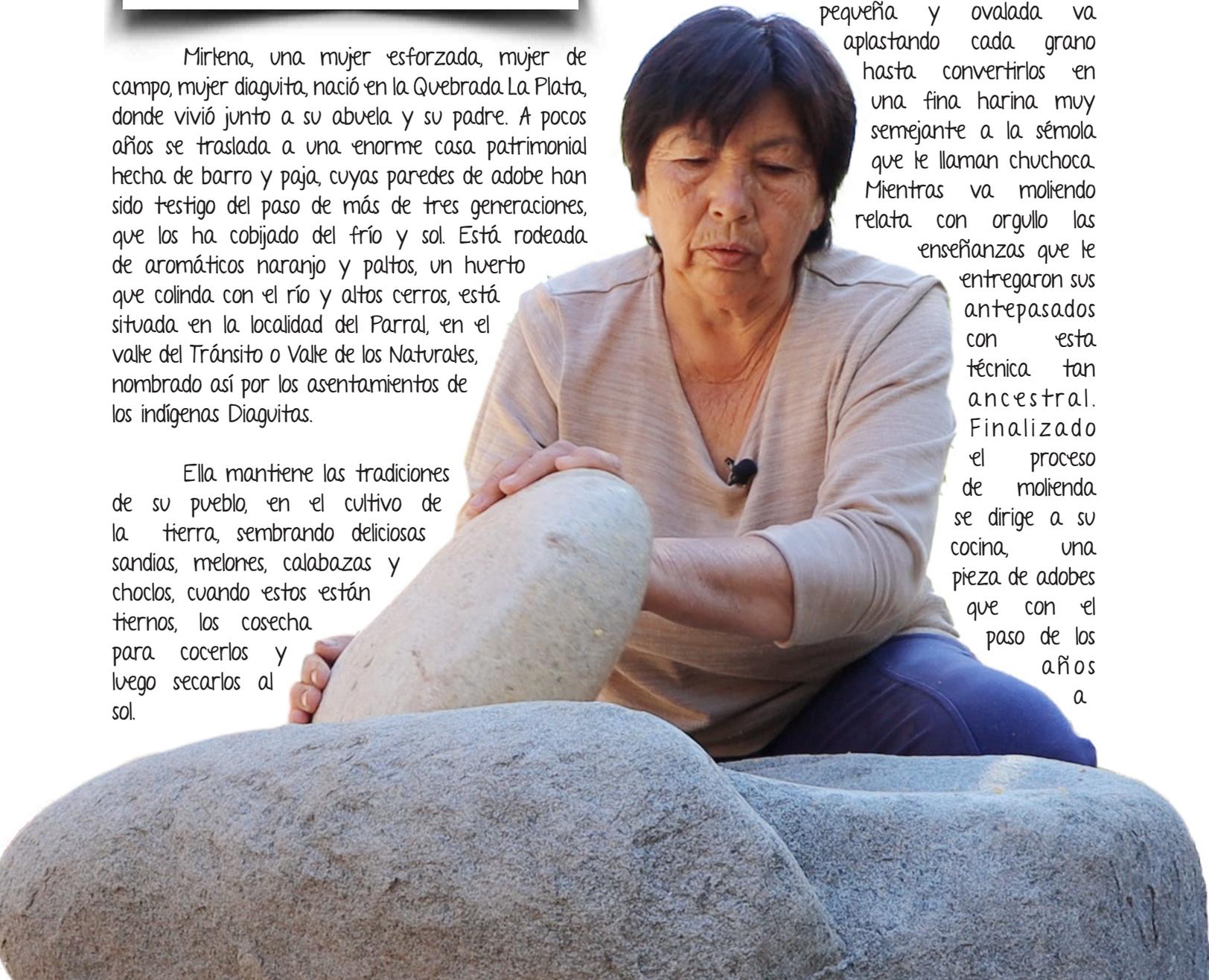


## LA CHANCUANA UNA PIEDRA ANCESTRAL

Mirlena, una mujer esforzada, mujer de campo, mujer diaguita, nació en la Quebrada La Plata, donde vivió junto a su abuela y su padre. A pocos años se traslada a una enorme casa patrimonial hecha de barro y paja, cuyas paredes de adobe han sido testigo del paso de más de tres generaciones, que los ha cobijado del frío y sol. Está rodeada de aromáticos naranjo y paltos, un huerto que colinda con el río y altos cerros, está situada en la localidad del Parral, en el valle del Tránsito o Valle de los Naturales, nombrado así por los asentamientos de los indígenas Diaguitas.

Ella mantiene las tradiciones de su pueblo, en el cultivo de la tierra, sembrando deliciosas sandías, melones, calabazas y choclos, cuando estos están tiernos, los cosecha para cocerlos y luego secarlos al sol.

Finalizando ese proceso continúa con la molienda, donde utiliza, una piedra ancestral de gran tamaño, con el centro ahuecado, llamada Chancuana. Allí deposita el maíz ya seco y con otra piedra más pequeña y ovalada va aplastando cada grano hasta convertirlos en una fina harina muy semejante a la sémola que le llaman chuchoca. Mientras va moliendo relata con orgullo las enseñanzas que le entregaron sus antepasados con esta técnica tan ancestral. Finalizado el proceso de molienda se dirige a su cocina, una pieza de adobes que con el paso de los años a



resistido fuertes vientos, lluvias y temblores, se ha ido impregnando de un negro hollín, entrelazando vivencias culinarias que se han traspasados de generación en generación. En el centro se encuentra la cocina a leña, en ella hierve una olla con presas de gallina de campo, su caldo de color amarillento, con su carne a punto. Mirlena prepara las papas junto a la cebolla cortada en cuatro, sin zanahoria comenta para que no pierda el sabor, se deja la cocción a fuego fuerte por lo menos diez minutos más. Mientras espera saborea una jugosa naranja de su jardín. Pasado los minutos vuelve a concentrarse en la cazuela, muestra la chuchoca con orgullo, la cual empieza a agregar, en forma de círculo para que no se formen grumos, y el espesor del caldo le indica la cantidad necesaria, luego retira la olla del fuego y la deja reposar.

Junto a su hija comienzan a arreglar la mesa, hoy en una ocasión especial. La mesa esta de mantel largo, con las cucharas anchas de la abuela y a la espera de la deliciosa cazuela de ave con chuchoca. Mirlena sentada a la cabecera de la mesa junto a su familia y amigos, nos brinda un exquisito mote con huesillos, donde brindamos por todos los antepasados que dejaron testimonio vivo de esta técnica del arte culinario.





La cazuela se reconoce como un plato muy apetecido, identitario, popularmente familiar y tradicional de la cocina chilena. Reúne los olores de campo, los sabores, que unidos a sus productos cosechados en el propio terreno, como lo hace diariamente Mirlena Arcos Aróstica y su familia en el Parral, mantiene las enseñanzas de su padre y su tía, quienes a través de recetas y costumbres enaltece esa cocina inamovible, con historia familiar, olor a leña y ese color negro característico en sus paredes, recordando ese legado intangible de traspaso

de vivencias entorno a la cocina en un Valle, tan diverso, vivo y patrimonial.

Vemos ese espacio de convivencia del sentir en la mesa hvasquina, donde Mirlena mantiene sus raíces familiares, que seguirá construyendo día a día y del cual estamos profundamente agradecidos por compartir... Esos alimentos diarios tienen un significado de trabajo constante que se transforman según el territorio y su cultura, enmarcados en el recuerdo propio de cada familia.

COMUNA  
**VALLENAR**

SECTOR  
CHEHUEQUE





## SABOR AL ATARCEDER

Encaramarse al cerro junto con mi ganado de cabra, es cosa de todos los días de mi vida. Es mi único oficio, el de criancera y la obligación de guiarlos, cuidarlos y volver con el piño al atardecer, después de hacer el pastoreo por quebradas, lomas en las cercanías al Cerro Chehveque, aquí en el Huasco.

Mi mochila al hombro solo carga una botella grande con agua. Es lo que llevo para el día y mi mente alerta sobre el territorio. Parto a media mañana junto a mis tres perros de compañía. Alcanzo cima al medio día, donde el sol de verano atraviesa la ropa y se detiene en el cuerpo haciendo estación hasta arder el espinazo y en la opuesta, el invierno, el hielo cala hasta los huesos. En detención... hago atalaya... miro el paisaje, donde el piño se mueve buscando el pasto entre piedras y plantas, saltan, bailan y yo allí observando, y a ratos afloran recuerdos de mi madre María Díaz... de donde vengo, junto con ocho hermanos más. Ella nos enseñó de senderos, aguadas, crianzas, arreos, trashumancias cordilleranas, de observaciones y nos compartió su vida sana, natural, con ella aprendimos a ser personas agradecidas de la tierra que nos ha dado todo, nos ha dado la vida para nosotros y nuestros hijos.

El ganado se atropella buscando altura, tras el pasto, pero el astro sol empieza a pestañear la luz, avisando que es hora de volver. Alargo el paso y con gritos y silbidos más los ladridos de mis perros, me atravieso para detener el avance, el piño enseñado, entiende que hay que girar y así cuesta abajo nos encaminamos hasta tomar el camino mayor y llegar a La Majada La Cruz que la familia tiene posesión desde hace muchísimos años, formando un caserío donde el apellido Herrera y Díaz es el predominante. Circunda en el lugar minas de cobre, de caliza, también la ruta de ascensión al Cerro Chehveque y decir que alguna vez hubo una escuela libre.

El piño en su apuro por el agua deja una débil estela de polvo y cruza la quebrada pedregosa, al frente de la majada, hasta llegar al pozo donde están los estanques bebedores de aguas frescas. El día acaba con el pastoreo, las cabras apuran el tranco para volver al gran patio del corral donde reciben una ración de cebada, se echan satisfechas y después... guatones, crías, nodrizas, cada uno y una sabe su lugar en el corral donde descansan la noche.

Pero Zulema Herrera aún tiene quehaceres, entrar a la casa y prepara el almuerzo del día, que es cuando se cumple el pastoreo. Hoy toca: "Porotos Burros con Trigo Majado", que la noche anterior dejó en remojo, el kilo de porotos y medio de majado. A espacio libre se presenta el fogón a leña, atizando el rescoldo aún tibio, le acerca ramillas para el encendido y cruza tronquitos de leña del mismo campo que arden firmes, sobre la parrilla de gruesos fierros pone la olla grande llena de agua y mientras se entibia van cayendo juntos poroto y trigo. Muy pronto suelta el hervor, las burbujas indican que se están cocinando los granos. Tapada la olla, pone a un ladito y a todo fuego un sartén chico que le agrega un chorro de aceite y unas cucharadas de ají

color, revolviendo la mezcla para que se junten y acerca otro sartén, como hoy es día especial, corta en rodajas unos choricillos.

El cocimiento hierve, el vapor escapa por las ondas de la tapa que se hacen una en la adaptación a la olla porotera, que muestra su color quemado de tantas calenturas al fuego. Revuelve la olla con cuchara de palo... se ha espesado, agrega más agua, sazona, agrega un manojito de orégano fresco de la huerta y el último hervor, para darle el reposo, quitando leña del fogón y después llevándola al comedor.

La mesa puesta, el cucharón en la olla. En el ambiente trasciende el aroma a comida de otro tiempo, cocinada a leña y sin apuro. Las fuentes reciben generosas porciones, un rocío de color y unos trozos de chorizos para el sabor. Se escucha entre los comensales el sonido de la cuchara que se toca con la fuente enlozada, promocionándose sola

la degustación feliz de Porotos

con Trigo Majado

con el Sabor del

Atardecer...

donde la

criancera

de estirpe

diaguita

Zulema

Herrera, al

pie del Cerro

Chehueque.





Dicen los historiadores en sus teorías sobre las MAJADAS "que es faceta de la proyección del antiguo mundo indígena hacia nuestro tiempo. La actividad criancera, otrora de llamas y actual de cabras, la trashumancia y la presencia fundamental de la mujer al mando de ella" (Hvasco Esencial de Jorge Zambra).

Estuvimos en la comuna vallenarina, frente al Cerro Chehveque, emblemático, cónico, minero (de 2265 msnm). Pero al pie de él entre quebrada y

llano la Majada La Cruz y su criancera doña Zulema Herrera Díaz quien con sus "**Porotos burros con trigo majado**" nos recuerda esa comida de majadas, donde el trajín se apodera día a día de crianceras y crianceros en el incesante y duro quehacer en los cerros tras el ganado a veces con un sol inquietante como otras con un frío que cala los huesos, pero donde siempre la Sra. Zulema con gran amabilidad y generosidad recibe a todos aquellos y aquellas que la visitan a las faldas del Chehveque, su hogar.



COMUNA  
**VALLENAR**

SECTOR  
CHAMONATE



## CHAMONATE, DE GUSTO TEMPORAL

Así era antes, se serpenteaba el río por un camino de tierra o se cruzaba el río por el puente de "pata de cabra", para llegar al "Rincón Verde", Chamonate, para adquirir allí las verduras, flores, frutas, que cultivaban las familias Leiva, Leyton... y otros del sector. Al presente son otras las generaciones de don Claro Leiva (1890), es la quinta y de Andrés Leyton casi lo mismo. Perdura allí la forma tradicional de siembra de chacarería, la cosecha de temporada, semillas propias, abono natural. Esta producción es un proceso de sustentabilidad, enmarcada en la tradición chacarera del Huasco.

La característica de la familia Leiva, Cecilia, Ricardo, Luchín, Bere... que ellos han hecho de este sector su residencia como lo ha sido desde la época de sus antecesores.

A la vista zapallos, desde el potrero se acarrearán en carretillas a la bodega. En el mostrador: zapallos de guarda o camote; del tronco; Butermut; italiano; alcayotas.

Es como una fiesta en la fecha acordada. Aparecen por el camino gredoso, amurallado de chañares y cercano a la casa plantas ribereñas, breas, canutillos, que dan la bienvenida a vehículos con los comensales e invitados. Los vecinos atraviesan los senderos de siempre para llegar a la casa y sin golpear, se suman a la gran pieza comedor-cocina, de ambiente tibiecito por el calor de los leños de la cocina. Todos ayudan y muestran su mejor preparación... las ollas: grande, mediana, agua hirviendo, el zapallo camote cortado en trozos y el Butermut en rodajas para hornear.

Sobre la mesa: cucharas de palo, ustero, pailas, hasta los alifios que mezclan sus aromas.

La María Carvajal con delantal puesto. En el fuego la olla grande con agua y una pizca de sal, mientras hierve, listo zapallo y papas en cuadros, que se agregaran a la olla hasta darte cocimiento. Otras manos trozan el charqui para machucar en el mortero de piedra. Cebolla de cuadros, tomate, ajo, son parte también de los ingredientes para el "Charquicán". María en el sartén grande agrega aceite que pone a calentar, chirrea al recibir estas verduras. Un poco de sazón, pizca de ají color y el charqui machucado, hace el sofrito, revuelve y el aroma invade el espacio. Atenta al cocimiento del zapallo y las papas, se ha evaporado el agua, saca el resto sobrante y un traspaso de sartén a la olla, mezcla, revuelve, tapa la olla y en reposo. Igual aroma y sabor de cuando mamá cocinaba con zapallo camote de la huerta y servido en paila de greda.

La sala-cocina muy grande, en una esquina de ella se instala la Olga Leyton, con dos kilos de harina flor con polvos de hornear, un sartén con manteca derretida, un tiesto con salmuera tibia y la pulpa asada al horno de zapallo Butermut, bien molida. Desembolsa la harina, forma un morro que ahveca cual cráter que va recibiendo desde el sartén la

manteca derretida, agrega el zapallo, revuelve con la mano, la salmuera, más harina para que no se pegue ni en la mesa ni en las manos, y soba que soba. La masa se torna suave, homogénea, hace un lulo y a mano empuñada corta pelotitas. Con ustero estira la masa y circunferencia perfecta con cuatro cortes de cuchillo, listas para freír. Salten doraditas, crujientes, grandes, probemos dice Olga, así las hacía mi madre, la señora Micaela, su receta de cien años.

Todo es simultáneo, el charquicán en paila de greda, las sopaipillas solas o con pebre, los medallones de zapallo asado al horno, que Cecilia sirve con miel de chañar. La mesa preparada, los comensales proceden a la degustación de comidas con recetas de productos temporales que en este "Rincón Verde" se hacen tradición, donde los nombres de familiares, de vecinos, con sus historias se hacen vida en cada cosecha.





Desde un territorio vergel de nombre Chamonate, se funden en un pasado étnico: la palabra origen del lugar y un producto hortícola, sapallu, que es lengua quechua, los incas llamaban así al Zapallo, planta originaria de América.

"Rincón verde" en lengua nativa. Suelo agrícola ribereño del Huasco. Desde las últimas décadas del 1800 se registra como propiedad de Claro Leiva, después de su hijo Zoilo y demás hermanos. Con el caminar del tiempo otros nombres sobresalen en el lugar como Andrés Leyton y señora Micaela, señora Cristina, don Pedro Leiva, señora

Juanita, don Fautino Fuentes y más allá, Varas, Riquelme, Rivera y todos ellos hicieron productivo el sector con siembras de hortalizas a mediana escala, surtidora de embarques por camionadas de verduras y frutas hacia Antofagasta, Calama, El Salvador y el mercado local.

Hoy aún trascienden en aroma e invaden de color los plantíos florales que cultivan Olga Leyton y los Leiva de las nuevas generaciones, como Cecilia Leiva la anfitriona de esta experiencia gastronómica y su familia, acompañada de Olga Riquelme y María Carvajal.



COMUNA  
FREIRINA



CALETA DE  
CHAÑARAL DE  
ACEITUNO

## CHARQUICÁN DE TOYO y CALDILLO DE JERGUILLA



Mi nombre es Yasna Marín Álvarez, nieta del último constructor de balsas de cuero de lobo de Caleta Chañaral de Aceituno.

Para mi familia, la cocina siempre ha sido un espacio de encuentro. Desde niña, pude observar como mi abuelo salía a pescar y como mi abuela Juana, cocinaba lo recolectado. Esa mezcla de saberes y sabores, que me han acompañado toda la vida, fueron transmitidos a mi madre Estermilla o Mami Ester, como cariñosamente le llaman sus más cercanos, y ha sido ella, la encargada de mantener vivo este legado culinario ancestral de nuestra familia.

Hoy quiero contarte de dos preparaciones: el Charquicán de Toyo y el Caldillo de Jerguilla Charqueada, preparaciones transmitidas a tres y hasta cuatro generaciones, que se mantienen en la memoria de mi madre que aún elabora comidas con el mismo amor y dedicación, como lo hacía mi abuela.

La simpleza de la más diversa mezcla de sabores se debe a que ambos se cocinan con los mismos ingredientes: papas, zanahoria, zapallo, cebolla, ají de color, orégano y, por supuesto, pescado, que varía de acuerdo con cada preparación, uno es caldo y en el otro, se convierten en una especie de puré, pero no tan molido.



Y es así, como aún se preparan estos platos que, sin duda, son parte de nuestro Patrimonio Gastronómico y a través del tiempo, preservarán sus colores, aromas, sabores y las miles de sensaciones que nos transportan a esa infancia maravillosa en la orilla del mar de nuestra amada Cateta.

De la mar al hogar,  
De la mar a la mesa,  
De la mar a nuestro sentir,  
De la mar a nuestro espíritu.

Trascender a través de la memoria y los sabores, es lo que nos convoca siempre al encuentro.

Abuela Juana, te pienso y agradezco "el permitirme estar".



La huella de este legado gastronómico lo vemos a través de dos platos ancestrales del Patrimonio Alimentario del Pueblo Chango, que ha sabido mantenerse en el tiempo, siempre en su esencia y traspasada de generación en generación.

Esta obra nos convoca para reafirmar las costumbres changas y que simplemente hace revivir día a día el pasado ancestral. Visibilizando para honrar su identidad que mantienen en ese paisaje costero en Caleta Chañaral de Aceituno.





COMUNA  
**FREIRINA**  
"CARRIZALILLO"





Aquí

Deliciosos  
Exclusivos de

Se producen los  
DULCES de ARRI  
CARRIZALILLO

Mi conexión con Carrizalillo es desde la infancia. Ahí aprendí a leer y conocí a grandes amigas y amigos que mantengo hasta hoy. Estudiaba en el internado local de lunes a viernes y uno de nuestros panoramas era ir a comprar un "Dulce de arroz" donde la señora Ofelia y don Antonio, para luego devolvernos a pie a mi adorada Caleta Chañaral de Aceituno.

La preparación original incluía leche de cabra, harina de trigo cernida, huevos caseros, canela y arroz molido chanchado. Sin embargo, la sequía ha hecho que los lácteos vayan siendo sustituidos, de acuerdo a la disponibilidad de productos.

En la actualidad, son las hermanas Gertrudis y Rosita Álvarez quienes mantienen viva esta tradición culinaria, escondida entre olivos e historias y que forman parte de nuestro Patrimonio Gastronómico local. Y no solo se han dedicado a hacer esta preparación, sino que también se han dedicado a elaborar aceite de oliva, empanadas de alcayota cosechada desde su propio huerto, herencia de sus padres.

Carrizalillo pueblo místico y colorido

Pueblo de atardeceres anaranjados en el horizonte marino

Te veo con el tiempo como has crecido, pero tu esencia aún existe

Tu pequeña parroquia que en su momento me acogió  
con su sacramento heredable

Tus saberes culinarios, me llevan a lo que un día viví en tu acogida infancia.

Carrizalillo pueblo de nostálgicas yañoradas aventuras que aún recuerdo

Olivos ancestrales que ofrecen el fruto maravilloso llevado a la mesa

Tus campos florecidos que acogen a quienes lo caminan,  
junto a la maravillosa flora que nos espera

Entre quebradas claras de café, el reflejo de tu relieve que te acompaña  
y te brinda su compañerismo.

Aroma a sal, a rocío en la piel, aroma a cocina costera,

aroma a sabores de Mamá!

¡Te veo majestuosa y segura!

Mi querida y hermosa Caleta Chañaral, somos una junto a nuestras ancestas.

 **DULCES DE ARROZ** 



Una receta familiar que es transmitida a las hermanas Rosita y Gertrudis por su madre, muy bien mantenida en las manos de ellas, que preparan el exquisito y solicitado "Dulce de Arroz", dándole un significativo valor al pueblo de Carrizalillo. Esos sabores se suman a las aceitunas, el queso, el charqui que ya son parte de ese territorio como productos identitarios y que son buscados por vecinos, turistas y su comunidad.

Su popularidad ha traspasado fines de semana y se posicionado en ventas diarias que comienzan en el sonido de esas campanas en la entrada de su casa que avisa a las hermanas, el interés por sus ricos dulces que permanentemente las visitan.



COMUNA  
**HUASCO**

HUASCO BAJO  
SECTOR LA CACHINA





OLIVOS ANCESTRALES  
MARAVILLAS NACIONALES

Caminar la senda fiel  
de la Ruta del Olivo,  
es un sortilegio vivo  
que va erizando la piel.  
Y en ese momento aquel  
lleno de magia salina,  
la brisa torna divina  
esas fuerzas ancestrales,  
que vuelven a ser reales  
con su propia adrenalina.

Es Daisy Rojas Marín  
la gran administradora,  
que un bello sueño atesora  
en su agitado trajín.  
Su anhelo no tiene fin  
si el olivo es su pasión,  
pues le altera la emoción  
al derecho y al revés,  
porque su esperanza es  
mantener la tradición.

Los olivos centenarios  
de genuinas tradiciones,  
abrieron sus corazones,  
de belleza millonarios.  
Y sus tiempos legendarios  
más nunca se harán olvido,  
pues Daisy lo ha concebido  
plasmando imagen y gloria,  
en lo alto de la historia  
y en el trono merecido.





Olivos Centenarios lugar donde Daisy Rojas Marín, ferviente cuidadora de olivos, sigue su legado familiar recorriendo esa historia olivera y la del territorio indígena en la que está emplazada.

Un espacio para el patrimonio alimentario y gastronómico, lleno de memoria, identidad y que forma parte de este valle, donde la degustación de aceitunas y sus diversas variedades, como sus opciones de comerlas en distintas ocasiones, en esta oportunidad estuvieron presentes, pero que viene

acompañado de un recorrido por aquellos árboles añosos que mantienen en pie el proceso olivero desde hace tantos años.

Esa huella de su familia se ve reflejada en la mantención de la tradición olivera, nutriendo su esencia, sobretodo si se ha traspasado de generación en generación, aportando a la mesa huasquina de muchas familias, donde nos convocamos y nos reunimos reafirmando esa identidad del Huasco y nos hacen revivir el pasado ancestral.

COMUNA  
**HUASCO**  
"HUASCO BAJO"  
SECTOR LA ARENA



## DULCE Y GENUINA TRADICIÓN



El campo de Huasco Bajo, en nuestra tierra morena, allí en el Sector La Arena hay manjares de agasajo. Es un hermoso trabajo colmado de tradiciones, un legado de emociones también de delicadeza se exponen en una mesa de especiales condiciones.

Y se hace el dulce membrillo con selección e higiene, tarea que se mantiene hasta el mismo molinillo. Es un trabajo sencillo que tiene su propia escuela, luego, cocido se cuele, y ya está aceptado el reto, no revelar el secreto por encargo de la abuela.

Desde tiempos memoriales, por varias generaciones, se hacen preparaciones de dulces muy especiales. Más, en los tiempos actuales, con los mismos componentes, se conservan los ambientes de tranquilidad y agrado, porque siempre lo han probado paladares exigentes.

La señora Juana Vega  
cosecha en su propio huerto,  
pajarillos en concierto  
la saludan cuando llega.  
Ese ambiente se despliega  
entre sol y tradición,  
conseguir la producción  
es motivo de alegría,  
porque al final del día  
Dios le da su bendición.





La característica de este quehacer-oficio en el sector La Arena, son los frutos cosechados en el mismo territorio, de sus suelos propicios y el clima costero. Por aprender de su abuela y de la propia madre se hace tradición, practicando la misma enseñanza o mejor la misma receta, los cedazos y la cuchara de palo, los mismos moldes de loza en el hacer de cada temporada, para la fabricación artesanal del dulce de membrillo.

No ha variado en el tiempo la forma de preparar el dulce por no dejar el sello familiar. A lo que se llama tradición y que Juanita Vega Fvenzalida sabe muy bien. Es así como cada rincón del valle del Huasco contiene un sinfín de elementos como manifestaciones identitarias que nos mantiene arraigados y concientes de cada territorio. De esto se trata la "Mesa del valle Huasquino. Letras con sabor y territorio"...

**Entidad ejecutora**  
Fundación MINKA *Atacama*  
Vallenar

**Entidad colaboradora**  
Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio  
Región de Atacama

**Coordinación General**  
Ruth Guerrero Paredes

**Apoyo logístico**  
Patricia Rivera Figueroa

**Colaboración**  
Diseño, edición y diagramación  
Corrección de estilo - textos  
ContraHUELLA Editorial, Vallenar

**Dirección Editorial**  
Ruth Guerrero Paredes  
contrahuella.estudio@gmail.com

### Relatos

- » Ana Álvarez Álvarez - Experiencias Alto del Carmen
- » Patricia Rivera Figueroa - Experiencias Vallenar
- » Yasna Marín Álvarez - Experiencias Freirina
- » Oriel Ramírez Gutiérrez - Experiencias Huasco

### Experiencias alimentarias Valle del Huasco

- » Mirlena Arcos Aróstica - Alto del Carmen
- » Jaime Cortés Rivera - Alto del Carmen
- » Zulema Herrera Díaz - Vallenar
- » Cecilia Leiva Ortíz - Vallenar
- » Estermila Álvarez Hidalgo - Freirina
- » Rosa y Gertrudis Álvarez Álvarez - Freirina
- » Daisy Rojas Marín - Huasco
- » Juana Vega Fuenzalida - Huasco

### Registro Fotográfico

- » Ruth Guerrero Paredes.

© Todos los derechos reservados



Licencia Creative Commons  
Atribución-NoComercial-SinDerivadas  
4.0 Internacional  
(CC BY-NC-ND 4.0) Chile



Proyecto financiado  
Programa Estrategias Regionales 2021





**MINKA**  
*Fundación* **Atacama**

ALTO DEL CARMEN, VALLENAR, FREIRINA Y HUASCO, comunas huasquinas que se reúnen a lo largo de un río que en esencia nos acoge e identifica en territorio, historia y tradiciones entorno a una mesa que comparte recetas, productos locales y esa costumbre familiar de conversación infinita.

CONTRA HUELLA  
editorial