

"Menú para una Novena de
Ánimas de una abuelita en
Caguach"

Marianela Levin Peranchiguay
Lorna Muñoz Arias
Paloma Gajardo Bustamante

Integrantes del equipo

Menú de Novena de ánimas para una abuelita en Caguach

Marianela Levin Peranchiguay, es oriunda de Isla Caguach, comuna de Quinchao. Donde vive junto a su marido y dos hijos. Ejerce el oficio de cocinera en la Escuela de Caguach, donde también estudia el menor de sus hijos. Forma parte de las diversas actividades de la comunidad a través de su rol de cocinera, como lo es el caso de la Fiesta del nazareno de Caguach. Es música campesina, huertera y ejerce un sinnúmero de labores campesinas, que refuerzan su identidad chilota. En esta investigación participa como informante e investigadora, narrando y revisando textos.

Lorna Muñoz Arias, oriunda de Castro, cocinera e investigadora de la culinaria del archipiélago. Cuenta a su haber con publicaciones en torno a la cocina y las costumbres de conocimiento familiar. Destacan publicaciones como: Chiloé Contado desde la Cocina, libro finalista a premio internacional Gourmand como Mejor Libro de Cocina Tradicional del Mundo y finalista al premio Gourmand como Mejor libro de Cocina escrito por una Cocinera, ambos en el año 2017; El Libro de la Papa, año 2013, Recetas de Bosque Chileno, Estación Senda Darwin, 2009; Recetas con Historia, UDEC, 2016; actualmente trabaja en una publicación en torno a la culinaria para un Libro de Revalorización de Algas con fines alimentarios en la región de Coquimbo, UCN. Dichas investigaciones retornan al territorio a través de capacitaciones a mujeres campesinas, jóvenes y emprendedoras turísticas de la región y el país. Y pone en valor estos conocimientos a través de la oferta culinaria en Restaurant Travesía, Sabores Chilotes. Para esta investigación oficia de coordinadora, investigadora culinaria, redactora de recetas, narradora y revisora de textos.

Paloma Gajardo Bustamante, Chilota, Magister en Antropología. A través de diversas experiencias se ha desarrollado principalmente en la investigación social, y la gestión de acciones culturales y comunitarias. Entre sus publicaciones se encuentran; "Queilen, Ruralidad y susurros identitarios" artículo contenido en el libro "Mapuche. Procesos, políticas y culturas en Chile del Bicentenario". Santiago, Editorial Catalonia (2012); el artículo "Construcción de género en la ruralidad insular de Isla Alao" publicado en la revista Iberoamérica Social (2015). Además de recientes investigaciones; "La minería industrial como una nueva amenaza al espacio marino costero de Chiloé: Bahía de Cucao como caso de estudio" y "Pensar de otro modo la autonomía energética: El Caso de implementación del Proyecto de Electrificación de las Islas Menores del Archipiélago de Chiloé". Esta última en el marco del trabajo o realizando en el Centro de Estudios Sociales de Chiloé. Acciones que por sobre todo han buscado poder contribuir al fortalecimiento de la identidad local y los sentidos comunitarios y territoriales en el Archipiélago de Chiloé. En esta investigación participa como investigadora, narradora y revisora de textos.

“Menú para una Novena de ánimas de una abuelita en Caguach”

Revolotea entre las cocineras la pequeña Crismar, azotándose, como queriendo temprano empezar a caminar

¡Cuidado!- dice mi mami con voz inquisidora- ¡la chica se puede quemar!..., llévala a la sala!

Es increíble como vuela el tiempo, ya hace casi un año que la abuela Virginia nos dejó y su ausencia aún se nota en la casa.

Estamos todos reunidos en el fogón, algunos traen la leña. El tío Roberto dice, traigan de luma, aunque tengan que ir más lejos, vayan al otro lado, indicando un punto distante entre las lomas..., esa leña sí que es ardedora y como son palos verdes darán buen humo. Para ahumar el chanchito de 180 kilos que empezamos a engordar al otro día de terminada la novena, hace ya un año.

Es que criado con raspa de Papa y *alico*⁴ estos bichos no tardan nada en crecer, dice el tío Pepe.

Él, junto a su *facon*⁵ patagónico, son los encargados de dar la estocada al animal maniatado que se resiste a morir. Reciben la sangre en un tiesto, a la que pondrán sal para evitar que coagule. Luego, se lo *destaza*⁶ rescatando de él todo lo que pueda servir para dar de comer a los familiares, vecinos y amigos que nos vendrán a acompañar en el cumpleaños de ánima de la finada abuela Virginia. Es que vendrán de todos los sectores de la Isla, hace ya un mes la tía Ruth y demás tíos fueron casa por casa invitándolos. Así mismo, se suplicará a las cocineras, mañijas o amasadoras y cocedores de carne. Quienes casi siempre son los mismos que hace un año nos ayudaron, reafirmando así su compromiso y estima.

Es que la abuela era muy querida y respetada en la comunidad. Poseía la sabiduría de la gente antigua: sencilla y generosa.

⁴ Alico, subproducto del trigo, se utiliza para alimentar animales como, chanchos y gallinas.

⁵ Facón, Cuchillo utilizado en la Patagonia por los Gauchos para carnear animales,

⁶ Destazar, hace referencia al acto de destripar, sacarle los interiores a un animal.

Nosotros nos crecimos con ella, somos 4 hermanos y heredamos junto a sus cuidados, el respeto por nuestras tradiciones y la devoción por la música y el *Nazareno de Caguach*.⁷

Irrumpen los primos, con estacas de luma que arrinconan a un lado del fuego. Échenle unas astillas primero, van a apagar el fuego-dice el tío Sixto.

Nos estamos atrasando, dice la tía Angélica. Mientras atado de manos y patas yace colgado de una vara de arrayán el animal que proporcionará sabor a este amargo momento.

Mientras lo ponen sobre el fuego y el *chilpen*⁸ se levanta, el animal aún caliente es quemado y luego con el mismo *facón* de la estocada mortífera es afeitado.

¡Ya!. Saquémoslo, ...no se vaya a pasar!! Los varones de mediana edad aprenden de sus mayores las faenas de carneo. Seguramente en otros momentos tendrán ellos que hacer esta labor para sus padres.

Que no se enfríe, sino es muy difícil sacar la *chaguita*,⁹ dice uno nervioso al momento que desprende la piel del animal, la que rápidamente se enrolla sobre sí misma.

El aroma es evocador, recuerdo los inviernos detrás de la estufa mientras la abuela Virginia nos repartía a cada uno un pedazo de chaguita, la que tostábamos sobre la plancha de la estufa. Untada solo con sal era la delicia que acompañaba a los mates, las conversas y juegos sobre el flojero, mientras acertábamos las tardes de invierno.

Prohibición era comer el hocico del chanco, el que luego de superar las cuatro horas de cocción a fuego continuo, era de sabor y textura exquisita pese a que los mayores advertían se corría el riesgo de volverse embustero.

⁷ Poco se sabe del iniciador de la devoción por el Jesús Nazareno de Isla Caguach. Sin embargo desde los relatos y la memoria colectiva se plantea que Fray Hilario, misionero de Tenaún lugar en donde desarrollaba su ministerio, recorriendo el amplio archipiélago adyacente, había traído consigo un considerable número de imágenes las que le servían para reforzar la propagación de la fe católica. Debido a un problema entre la comunidad y el sacerdote, este decide buscar un sitio más adecuado para instalar su asiento misional. Por esos días don Basilio Peranchiguay, de la pequeña isla Teuquelin, fue a moler trigo a la costa y conoció el deseo del sacerdote motivándolo para trasladarse a su sector. Una vez que recibió la respuesta favorable a su ofrecimiento, recorrió el sector buscando el lugar más adecuado para establecerse, llevando consigo siete imágenes. Encontró que el mejor sitio para sus fines era la isla Caguach, porque en este lugar habría abundancia de agua de vertiente y además porque estaba ubicada al centro de los "Cinco Pueblos" que se habían entusiasmado con la proposición del sacerdote. De esta forma El 10 de mayo de 1778 encontramos a Fray Hilario Martínez comprometiendo a los pueblos de Caguach, Apiao, Alao, Chaulinec y Tac, a dar culto anual a la imagen del Divino Jesús Nazareno, el que se rinde hasta la fecha a través de la Fiesta del Nazareno de Caguach. De igual forma cada uno de los "Cinco pueblos" se llevó una imagen distinta, las que transformarían en las principales devociones patronales de esos lugares hasta la actualidad. (Cárdenas, R. Trujillo, C. 1986)

⁸ Chilpen, Flor del fuego, chispas que salen del fuego con está comenzando a arder.

⁹ Chagua, chaguita, cuero del chanco.

Las mujeres mayores, van en busca de la sangre, que junto a la *empella*¹⁰ picadita, manteca, coles, ajito y papitas cocidas serán parte del relleno de las prietas que daremos de comer a nuestros acompañantes. Ponle harto cacho de cabra, está remojando ahí- indica sobre el lavaplatos.

Las travesías pegan fuerte en este tiempo y la comida debe *calorar*¹¹ el cuerpo.

Mientras las más jóvenes lavan los *tripales*¹² en el río, los varones despostan el chanco. Extraen el tocino que más tarde en el caldero se convertirá en la manteca que abastecerá de sabor para lo que resta de invierno. El chanco de a poco ha quedado reducido a unas cuelgas de carnes que penden del *collín*¹³, amarradas firmemente con *Manila*¹⁴. Éstas luego serán ahumadas por al menos dos días asegurando así los estofados del *Remate*¹⁵.

Mientras en la cocina van entrando las mañijas -panaderas- las mismas que hace un año hicieron el pan para la novena de fallecimiento de la finada abuelita; vienen desde el sector alto de la isla. Acaloradas y cubiertas de mantas para que el viento atravesado no las agripe, han caminado por más de dos horas hasta llegar hasta aquí, al sector de capilla antigua. Son dos mujeres robustas, querían mucho a la finada abuelita y no fue necesario suplicarlas, ellas solas quisieron retomar este año su labor.

Tres *Quintales*¹⁶ de harina las esperan a un lado de la cocina, los que junto a un canasto de huevos que tía Ruth asegura son de doble yema, levadura, manteca, sal y la fuerza y paciencia de estas mujeres constituirán el pan que acompañará el desayuno y a la carne de vaquillita al caldero durante los tres días.

Como lo hacen de bien, dice una voz que no logro identificar. Unas puras vueltas y las chicas hacen sendos panes. Al menos un kilo pesa cada uno. Estos luego de cocidos en la estufa a leña, irán a parar al albo saco de harina mariposa, adentro del trinche.

De a poco la casa se llena de gente que vienen a ayudar. Los Caguachanos siempre nos acompañamos en el pesar, estamos acostumbrados. Cuando el tiempo está malo no podemos salir de la isla y ante una urgencia recurrimos al apoyo y generosidad de los más cercanos

¹⁰ Empella, tejido graso adherido a las costillas del cerdo.

¹¹ Calorar, dar calor

¹² Tripales, tripas, aparato digestivo de un animal

¹³ Collín, reja de varas sobre el fogón, para secar y ahumar alimentos

¹⁴ Manila, fibra vegetal utilizada en la cestería chilota

¹⁵ Remate, último día de la novena de animas, corresponde a la fecha en que fallece el familiar al que se recuerda.

¹⁶ Quintal, antigua unidad de peso española que se mantiene en el lenguaje y cotidianidad chilota.

De pronto, afanada entra la tía Ruth con un saco del que desprende vapor.

¡Aquí traigo las gallinas!..., que trabajo me dieron chica!!

Saquen la tapa a la olla no más, vamos a empezar a pelarlas altiro.

Unas sumergen las gallinas aún tibias en el agua hirviendo, mientras otras las despluman con ligereza soplándose los dedos entre *achichios*¹⁷. Apúrate, apúrate chica. Todavía tenemos que quemarlas dice la tía, mientras quitan con energía los anillos de la estufa de fierro.

¿Matearemos?, pongan la tetera que no se les vaya a hervir sí po.

Mientras tanto las panaderas fríen en manteca unos *churrascos*, una especie de sopaipilla grande que son la antesala al pan mientras este leuda. Solos o untados de dulce de ciruelas o miel de mosco, son la comparsa ideal de unos amargos.

De pronto toda la cocina es alegría, risas y recuerdos en torno a la finada abuela Virginia.

Este año la abuela no va a estar en la rampla para ver llegar desde el mar a los remeros de Caguach y Apiao.

En un rito tan antiguo como como su estirpe, la abuela disfrutaba viendo la regata del 25 de agosto, para la Novena del Nazareno de Caguach. Allí las cinco islas, representadas cada una por un bote de al menos cuatro metros cada uno y siete pares de remeros. Los que a través de esta travesía vuelven a disputar como hace más de 200 años hicieran sus antepasados el albergue del santo patrono. Cuanto le gustaba esperar a la Virgen Sentada de Tac, de quien era ferviente devota.

Bueno..., iremos nosotras este año a recibir a la Virgen- dice una de las más jóvenes.

Chicas, saben dónde la abuela habría guardado el trigo?.

Debe estar en el trinche. Ella siempre tenía sus guardados. Revisa ahí hijita-dice la tía Candelaria-indicándome el mueble a un lado de la mesa donde las panaderas pareciera hicieran caminar la mesa por la fuerza hecha al amasar.

Jajajajaja, ríe una mientras liba el mate, así van a llegar hasta la huerta po chica.

¡Aquí está!- grito- El trigo pelado dentro de un saquito de arpillera. Con esto tendremos para la Mazamorra. Es cosa de cocerlo no más.

¹⁷ Achichios, achichio, expresión que se utiliza para expresar frío o cuando se ha producido una quemadura con un objeto caliente.

Lávalo con agüita tibia y brúñelo bien para que termine de soltar el cascabillo¹⁸, cuando el agua aclare lo sancochas desde agua tibia. Tanto que le gustaba sembrar trigo a la finada mamá este debe ser de la última cosecha antes que decaiga.

Aún recuerdo las siembras de trigo y el molino de la abuela, donde todos iban a moler el grano para hacer el pan. Era una faena que nosotros esperábamos con ansias.

El molino de agua era para nosotros un artefacto mágico. Como la fuerza del agua impulsaba el aspa que más adelante haría girar la rueda de piedra esculpida de una pequeña y perfecta cruz, la que según una tía contaba, ayudaba a espantar al malo. Desde ahí, obteníamos la harina que sería la base, junto a su cariño devoto de panes, tortillas, cemas y un sinfín de preparaciones que hacían de la once un deleite.

Vuelvo a la cocina, y trato de recordar cómo es que se hace la Mazamorra de trigo.

Una vez lo sancochamos agregamos caldo de cocción de la carne de chanco ahumada, unas cucharadas de manteca para que quede untuoso, luego y siempre revolviendo por un solo lado le incorporamos unas cucharadas de chuño o *liu*¹⁹ de papa disuelto en agua. Probamos si es necesario agregar sal ya que el caldo de chanchito ahumado siempre es saladito. Esto irá de postre. Ya lo había hecho antes, cuando un pariente falleció y fuimos a ayudar en la cocina.

Entra el tío Víctor desde el fogón. Pide un jarro para sacar chicha esta ya debe tener más de cinco meses de guarda. Esa chichita fue hecha con las manzanas de la quinta de la finada abuelita. A ella le gustaba hacer su chicha con manzanas limonas y camuestas, decía que era *perper*²⁰. Hacia zapatear la lengua de quienes no estaban acostumbrados a tomar este agrío brebaje.

Endulzada y apenas calentada o deshumedecida son el mejor antídoto para el resfrío y las enfermedades de invierno.

Todos muy cansados vamos a dormir antes de que corten la luz, ya son las once de la noche y mañana nos espera un largo día.

Temprano amanece en Caguach y hace mucho frío. Salgo a mirar hacia el mar y a lo lejos el cielo despejado permite ver el cordón cordillerano donde destaca el volcán Chaitén y más al sur el Michimahuida y sus dos picos. Más arriba el cielo azul contrasta con las nubes que vienen amenazantes desde el sur. Norte claro, sur oscuro..., aguacero seguro.

¹⁸ Cascabillo, Cáscara fina que envuelve el grano del trigo, la cebada y otros cereales.

¹⁹ Liu, chuño, hace referencia fécula de la papa.

²⁰ Perper, interjección que se utiliza al tomar chicha fuerte cuando es demasiado agría.

Como mentan por Achao. Agradezco estar viva y sana. Mi chiquita tiene ya ocho meses y crece muy rápido. Cuanto hubiese disfrutado la abuela de ella.

En el fogón los hombres cocinan las carnes en perol de fierro: en uno las de vacuno, en el otro las de chanco ahumado. Mientras en la cocina las mujeres ya echaron a andar la cazuela de chaguita que será parte del almuerzo, junto al estofado de vaquillita con las verduras que el invierno nos provee.

Pasen, sienten oigo decir a mi mami desde dentro. Invitando a pasar y tomar asiento en una de las bancas dispuestas en el salón.

¿Un cafecito?, vienen de lejos y hace tanto frío. Al acto llega una humeante taza de café de grano con higos y una rebana de pan. Al poco rato el salón está casi lleno. Llega la *Fiscal*²¹ Doña Teresa Millán, quien dirige el rezo: una novena dividida en los tres días que durará la ceremonia. Dos novenas serán rezadas luego del desayuno. Más tarde todos recordamos a la abuelita entre nostalgias, tristezas y alegrías.

Luego el almuerzo: Cazuela de chaguita de chanco para recuperar el calor perdido por el frío de la mañana.

La fiscal retoma el rezo, esta vez dos novenas restantes, un misterio gozoso y uno doloroso junto a un ave Maria y un Padre Nuestro. Esto mientras en la cocina ya se preparan para servir la cena.

Entra desde el fogón a la cocina el caldero traído por dos hombres. En su interior tumbas de vaquillita cocida en estofado de medio kilo cada una, las que serán servidas con un Mallo de Papas. Para esto preferimos las papas blanquitas son más amorosas.

De beber chichita de los manzanos de la abuela. Ahí mismo cuentan que el barril donde se guarda la chicha es de alerce y fue hecho por sus familiares en la cordillera, cuando los isleños viajaban a aserrar alerce desde Teuquelin. Recuerdo que eran nuestras tierras de hasta que fuimos expulsados para poder vender esa costa. Nunca más volvimos.

Terminada la cena, los familiares y amigos toman rumbo hacia sus casas, algunos viven lejos y cae la noche.

²¹ El Fiscal o Fiscala, llamado inicialmente Amomarcamañ, cumple un rol fundamental en el proceso de evangelización, es el o la representante de la comunidad que durante 360 días al año se hace cargo de la iglesia y las diversas actividades relacionadas a esta. (Cárdenas, R. Contreras, C. Vásquez, J. 2007). La acción del o la Fiscal del mismo modo permite, sincretizar la religiosidad de ambos mundos y darle un contenido fuertemente local. Este cargo se mantiene en diversas localidades de Chiloé participando en festividades, novenas, velorios entre otros, en definitiva organizando a la comunidad entorno a la religiosidad chilota.

Despertamos temprano, Crismar pide que la Levante. Está ansiosa por salir de la pieza e ir a jugar con los primos. Es la más pequeña y regalona.

Mientras tanto yo ayudo a la tía Nolvía a servir el desayuno a los familiares que ya llegaron desde Achao. Se abrió el puerto y aprovechamos de cruzar, dicen.

Cafecito de grano y una rebanda de pan, pero aprovechen que no hay tanta gente y pasen para adentro, les indico la cocina.

Llega la *Fiscal*, que pronto parte los dos primeros rezos de la *Novena*²². Entre recuerdos de los familiares que ya no están, el ambiente se vuelve más melancólico y nostálgico.

Desde la cocina, el aroma anuncia que el almuerzo está por ser servido.

Ayudo a repartir esta vez Prietas de chanchito hervidas con Mallo de Papas y arroz. Para beber un vaso de chicha y pan.

Mientras en la cocina los mates ayudan a vigorizar a las cocineras que luego de días de trabajo empiezan a agotarse.

El aroma a pan recién cocido inunda la casa. Mañana saldremos temprano hacia el cementerio y debemos adelantar la comida de remate.

Esta mañana amanece más temprano para nosotros. Apenas canta el gallo y ya estamos en pie.

Trae unas chamizas para hacer el fuego, digo a mi pequeña hermana mientras indico hacia una caja que alberga las astillas que ayer tarde secamos para poder hacer fácilmente arder la estufa.

Pongan a hervir las gallinas no más. Hay que darles tiempo para que ablanden.

¡No, no!. Si eran pollonas..., no demorarán tanto en cocinar.

Mientras unas asientan el perol con manteca, abundante ajo picado, color y pimientilla. Otra más precavida toma las cáscaras de ajo y las tira a la estufa. Hay que llamar la plata, dice.

²² La Novena es una práctica de devoción que se realiza durante nueve días para obtener alguna gracia o pedir por una determinada intención, en este espacio se congregan los devotos para rezar y/o cantar un rosario y otras oraciones. Esta actividad la dirige el o la "Fiscal", en el caso del cumpleaños de velorio se divide solo en tres días para de esta forma completar los rezos que corresponden a la Novena.

Más tarde a la olla irán a parar zanahorias en cuadritos, las presas ya sancochada de gallina y el caldo rescatado desde su cocción. Agregamos sólo un poco de sal. La que de ser necesario rectificaremos más tarde. Tapamos el perol y alimentamos el fuego esta vez con tepú que es más ardedor y da mayor caloría. Mientras tanto, otras se disponen a pelar papas, esta vez coloradas. A decir de ellas mismas las más adecuadas para esta preparación porque no se desarman, con la firme indicación de la mayor de las cocineras de no contarlas, ya que eso anuncia pobreza. Luego las agregas al perol, indica.

Chicas, le ponen harina bruñida con agua sólo antes de servir para que no se pegue.

En el fogón, los cocedores de carne alimentan el fuego con estaquillas secas de arrayán, se levanta el fuego y con él revienta en pequeñas chispas, regalo te va a llegar- asevera uno.

¡Ya!, entonces se quedan las cocineras y los cocedores de carne.

Apuremos chicas. Ya van entrando los primeros vecinos, a los que al igual que los dos días anteriores servimos café de grano y pan. Antes de salir nos abrigamos bien, ya son las diez de la mañana y debemos caminar hasta el cementerio donde esta vez será el rezo. La Fiscala va dirigiendo la procesión, tras ella mis tíos, los primos, familiares y vecinos nos ayudan a hacer menos pesada la caminata.

Al pasar por la Iglesia nos persignamos como ademán protector.

Seguimos por la explanada, para tomar rumbo al cementerio. Algunos vecinos se unen a nuestra procesión.

Mira como está de lindo su nicho. Ayer las primas vinieron a ordenarlo y trajeron flores eternas y de todos colores.

El viento hace que prender las velas se vuelva un trabajo infructuoso.

Mientras tanto invocamos a la abuela entre rezos y sollozos.

Algunos tíos, en nombre de la familia repasan la vida de la finada abuelita: Virginia Peranchiguay Mayorga, desde muy joven se caracterizó por su carácter alegre y cariñoso. Su siembra de trigo era conocida, así también por hacer con ella la más rica harina tostada que ella misma tostando los granos en la callana, reproduce como una receta ancestral. Más tarde se casa con Don Casimiro Levin, también nacido y crecido en la Isla. Tienen 6 hijos, a los que, debido a la pronta muerte de su marido debe criar sola. Hoy 30 de mayo te recordamos finada mamá.

Mientras tanto repaso su huerta como estando ahí. Recuerdo cuando al inicio de primavera preparábamos la tierra: para los ajos lo mejor es la cal, decía. Traigan esas conchas hijitas!; las que luego de hervidas molíamos bailando sobre ellas. Revuelvan con la tierra no más nos decía.

Otras veces, cuando la siembra era de papas, subíamos lamilla desde la playa. Era muy trabajoso y debíamos prepararnos. Esperábamos las mareas bajas, porque arroja mucha alga a la playa. Esa la poníamos entre los camellones de papas, alejadas de la semilla porque podría quemarlas. Crecían grandes, sanas y no les daba el tizón.

Le encargo a mi chica...-le digo a mi mami- yo me adelanto a la casa para ayudar a preparar el salón.

Todo es carreras en la casa. Esta vez disponemos de mesones vestidos de manteles en el salón.

Ya llegan los familiares y vecinos. Como retribución a su compañía y consuelo compartiremos la cena, son las cuatro de la tarde y todos vienen con hambre y frío.

¡Sirvan chicha por allá!-dice el tío Lalo- Mientras desde la cocina salen uno tras otro los platos de humeante cazuela de gallina con harina bruñida. En el centro de cada mesa los canastos repletos de rebanas de pan son pasados de mano en mano.

Sírvanle a Daniel- indica uno-.Está triste el chico, es que era el querido de la abuela. Y le llevan al niño un plato de alitas y papitas con el sabroso caldo.

En la cocina un niño mete mano a la olla para rescatar una cabeza de gallina que pronto saborea entre sus dedos, quita hijito- dice la madre- no comas eso..., se te va a ir la memoria!

Casi ni retiramos los platos cuando salen desde la cocina los platos de chanco ahumado estofado sobre unos humeantes porotos con riendas cocidos en el mismo caldo del chanco.

¡Madre chica que rico!-le digo a mi prima mientras desprendo una hilachita de carne que Crismar recibe contenta con sus manitos. Casi de inmediato, de mano se distribuyen tumbas de vaquilla estofada de casi medio kilo cada una y pan. Todos conversan sobre la vida y sus pasares, mientras recuerdan alguna anécdota con la finada abuelita.

De alguna de las mesas alguien dice- ¡Madre santa, es mucha comida!

Otro responde-¡Ojojo..., lleve su atadito no más!

Alguno se ríe más allá.

Retiramos los platos y servimos el postre: Mazamorra de trigo.

¡Dios señor que rico!..., ¿quién lo hizo?

La Mari- dice mi mamá.

Que habilosa tu chica. ¿como lo hiciste hijita?

La finada abuelita tenía el trigo pelado guardado, como si supiera que lo íbamos a necesita. Lo lave bien con aguita tibia, después remojé por una noche.

Luego lo puse a cocer con agüita, hasta que ablande el grano. Agregué sal, unas cucharadas de manteca y caldito donde cocinó la carne. Revolviendo con cuchara de palo le puse chuño disuelto en agua.

El tío Pepe agradece a la Fiscala, luego a los familiares y vecinos. De manera especial agradecemos a las cocineras, mañijas y cocedores de carne.

Ya empieza a caer la noche, los familiares y vecinos se despiden y agradecen por la cena a la familia.

Nos quedamos los más cercanos para empezar a ordenar.

Por fin sola con el altar de mi abuela converso-¿te gustó abuelita?. Hablo con su foto puesta sobre una mesita resguardada a cada lado por dos floreros de hortensias azules y una pequeña imagen réplica de la Virgen Sentada de Tac.

Viste que te dije..., mi hijita nació sanita a pesar que no querían que te viera porque dicen que si una está embarazada no puede mirar un muerto. Yo te miré igual por un hoyito de la pared. Y mira..., mi chiquita nació sanita y vivaracha.

Mientras tanto unos corren, otros ordenan. Yo detengo el tiempo sin entender cómo es que un año pasa tan rápido.

Bibliografía:

Cárdenas, R. (2017) "Diccionario Mapuche-Chilote". Concejo Nacional de Cultura. Chile.

Cárdenas, R. Muñoz, L. (2015) "Chiloé contado desde la Cocina". FUCOA. Ministerio de Agricultura. Chile.

Cárdenas, R. Contreras, C. Vásquez, J. (2007) "Patrimonios religiosos de Quinchao". Museo de la Evangelización de la Iglesia Santa María de Loreto de Achao. Achao, Chiloé.

Cárdenas, R. Trujillo, C. (1986) "Caguach, Isla de la devoción. Religiosidad Popular de Chiloé". Ediciones literatura Americana reunida. Santiago. Chile

Fotografías:

Rodrigo Casanova

Fernando Bórquez

MENÚ PARA NOVENA DE ANIMAS

VIRGINIA PERANCHIGUAY MAYORGA

★ 2 de abril 1922 † 30 de mayo 1999

Sus hijos, nietos y bisnietos agradecemos su compañía y muestras de cariño a un año de tan irreparable pérdida.

*Caguach, sector Capilla Antigua
30 de mayo de 2000*

Entrada

Cazuela de gallina y harina bruñida.

Fondos

*Chanchito ahumado al caldero y
porotos con rienda y papitas aparte.
Vaquillita estofada y pan de casa.*

Postre

Mazamorra de trigo pelado.

Para beber

Chicha deshumedecida

CUADERNO DE: Recetas para una

PERTENECIENTE A: Novena de

Animas para una abuelita

CURSO: en Caguach

Cazuela de gallina y harina bruñida

Ingredientes (para 60 personas)

Diez gallinas de al menos dos kilos cada una

5 cebollas en cuadritos

6 dientes de ajo picado

Manteca

Pimentón

60 papas coloradas peladas

8 zanahorias picadas en cuadritos

Pimientilla guala recién cortada

Sal

4 puñados de harina

Agua fría

Preparación

En una olla grande ponga la gallina despresada.

Cubrala con agua fría y cocine hasta que esté blanda. Cuele el caldo.

Asiente otra olla con manteca, cebolla, pimentón. Fría un poco y luego agregue el ajo. Revuelva y controle el calor, ya que se le puede quemar el ajo. Agregue entonces las presas sancochadas, el requel, panitas, corazón y huevos de la misma gallinita, además de las cabezas. la pimientilla y el caldo de cocción de la gallina, apenas de un hervor agregue la zanahoria y las papas. Sazone con sal. Cuide de no pasarse, porque fácilmente la gallina toma sazón. Una vez cocidas las papas la cazuela está lista. Entonces en un bolito mezcle

10 Zanahorias cortadas en cuadritos

Pimentón

Abundante Aji cacho de cabra remojado y bruñido

60 papas

Arroz

Perejil fresco picado

Sal.

Preparación

En una olla caliente la manteca, agregue el pimentón, luego el ajo. Revuelva. Añada el aji bruñido. Luego incorpore las chaguita cortada. Cubra con agua y cocine a fuego moderado hasta que la chagua ablande.

Luego agregue las zanahorias y las papas. Cuando de un hervor agregue el arroz cocine y sirva muy caliente con perejil picado por arriba.

Mazamorra de trigo pelado

Ingredientes (para 60 personas)

3 kilos de trigo pelado con lejía y muy bien lavado y remojado de un día para otro

Manteca

Sal

Chuno disuelto en agua

Caldo de cocción del chanchito ahumado

aquí necesitará más sal ya que la vaquillita es una carne dulzona y tierna.

Sirva acompañado de arroz graneado o papas cocidas

Prietas de chancho

Ingredientes

Un tripal de chancho bien lavado y dado vuelta

Grasa empella

Manteca

3 kilos de papas cocidas y posteriormente ralladas

Ajo picado abundante

Al menos 3 litros de sangre fresca a la que habrá agregado sal para que no coagule

3 cebollas picadas en cuadrillos

Pimentón

Comino

Ají cacho de cabra

Orégano seco abundante

Coles pasadas por agua caliente y picadas

Hilo para amarrar

Preparación

Debe partir lavando muy bien el tripal, también puede usar el estómago del animal para ser relleno. Luego de vuelta las tripas para poder limpiarlas bien. Remojelas una noche en agua tibia con abundante hierbabuena.

Aparte en una olla dore la cebolla en manteca, agregue el pimentón, comino abundante, la empella picada y el ajo machacado. Revuelva bien y retire del fuego. Enfríe.

Luego a este sofrito frío agregue la papita, luego la col, el aji y por último vierta la sangre. Mezcle bien con las manos, debe quedar una mezcla pastosa y consistente. Verifique la sal y aliños; si es necesario agregue más sazón.

Escorra las tripas y sequelas un poco con una paño. Amarre un extremo con el hilo y luego con un embudo puesto del extremo opuesto a la amarra comience a verter el relleno para prietas. Esta labor se debe hacer entre dos porque es trabajosa.

No llene tanto las prietas, porque al cocerlas se pueden reventar.

Cierre con una amarra.

En una olla con abundante agua hirviendo y hojas de laurel cocine las prietas por al menos media hora desde que rompe el hervor.

Puede después secarlas en el horno o simplemente servir las hervidas y acompañadas de papitas blancas cocidas o arroz graneado.

Estofado de chanchito ahumado en caldero

Ingredientes (para 60 personas)

30 kilos de chanchito ahumado cortado en tumbas de medio kilo chu

Manteca

Sal

10 dientes de ajo picaditos

Pimentón

5 Ají cacho de cabra

Agua

Preparación

En un caldero cubiertas de agua cocine las presas de chanchito ahumado. Si estuviera muy salado bote esa primera agua, la que luego será renovada con agüita tibia. Cocine sobre en el fogón. Debe mantener el control del fuego, para que no se arrebate. Revuelva de vez en cuando para que cocine parejo.

Aparte en una olla, agregue 10 cucharadas de manteca. Mientras se derrite al fuego ponga 8 cucharadas de pimentón de buena calidad y el ajo picado junto al Ají cacho de cabra mortereado. Luego agregue un litro de caldo de cocción del chanchito y vuelque este preparado sobre el caldero con carne. Revuelva y hierva por media hora más. Sirva en plato acompañado de porotos con rienda y papitas cocidas. Por último bañe con el caldito de cocción del chanchito ahumado.

Porotos con riendas

Ingredientes (para 60 personas)

8 kilos de porotos manteca remojados desde el día anterior.

Manteca

6 dientes de ajo

4 cebollas picadas en cuadrillos

10 zanahorias peladas y picadas en cuadrillos

2 paquetes de tallarines número 7

4 hojas de laurel

Orégano abundante

Ají cacho de cabra remojado y bruñido

Preparación

Cocine los porotos en abundante agua hasta que ablanden. Luego escurralos y guarde un poco del caldo de cocción.

En una olla, caliente abundante manteca. Luego agregue la cebolla, el ajo, el ají cacho de cabra y pimentón. Revuelva, el ajo, el ají cacho de cabra y pimentón. Revuelva. Luego ponga los porotos sancochados, el laurel, orégano y el caldo de cocción de los porotos que guardó. Revuelva nuevamente. Vierta entonces abundante caldo de cocción del primer sancocho del chanchito ahumado. Sazone con sal e ser necesario, si gusta puede agregar comino entero bruñido. Cocine hasta que el poroto casi se abra. Entonces corte los tallarines y agreguelos a la olla revolviendo constantemente. Si los porotos quedarán con mucho caldo agregue harina bruñida con agua. Revuelva bastante. Una vez cocidos los tallarines. Sirva en plato hondo con la carne de chanchito ahumada de un lado y bañado del juguito del chanchito.

Cazuela chagua

Ingredientes (para 60 personas)

La chagua de medio chanchito tostada y cortada

Manteca

Ajos

la harina y salpiquela con aguüita fría. Debe quedar como una miga que agregará a la cazuela. Cocine un minuto y sirva de inmediato con orégano espolvoreado. Acompañe con rebanadas de pancito.

Estofado de vaquillita con arroz

Ingredientes (para 60 personas)

60 trozos de vaquilla de medio kilo cada uno

Manteca

Pimentón

8 dientes de ajo picado

10 zanahorias peladas y picadas en cuadritos

5 cebollas cortadas en cuatro partes

3 hojas de laurel

Sal

Comino

Aguüita tibia

Preparación

En un caldero ponga las tumbas de vaquilla. Es importante que pesen al menos medio kilo cada una para que sea fácil su distribución al servirla. Cubrala con agua tibia y agregue las hojas de laurel. La vaquilla es de corta cocción, solo debe revolverla de vez en cuando.

En una olla aparte sofría la manteca junto al pimentón, el ajo machacado y el comino.

Agregue esto al perol y junto a ello las zanahorias picadas. Tazone,

Preparación

Cocine el trigo en abundante agua. El grano debe quedar cocido pero no abrirse. Luego agregue abundantes cucharadas de manteca, el caldo de cocción del chanchito ahumado y continúe la cocción. Por último agregue revolviendo unas 12 cucharadas de chuño disuelto en agua tibia. Siga revolviendo hasta que rompa el hervor y retire del fuego. Sirva tibio.

Chicha deshumedecida

Ingredientes

Chicha abundante

Azúcar a gusto

Preparación

Lleve la chicha endulzada a gusto a una olla, esta debe ser de preferencia enlozada. Caliente solo hasta que tome un poco de temperatura. Sirva de inmediato.

Mate de velorio

Ingredientes

Yerba fuerte

Toronjil blanco

Preparación

Caliente el agua justo un par de minutos antes de que hierva. Mezclamos la yerba mate con el toronjil y agregamos agua caliente. Sirve para bajar la pena













