

HERMINIA PORRAS CASTRO

COCINA Y MIXTURAS DEL NORTE SALITRERO

ARAXSAYA CH'UKHA MARKET PHIYAÑANAJA

HERMINIA PORRAS CASTRO KULLAKAN

THE RECIPE BOOK OF HERMINIA PORRAS CASTRO

RECIPES FROM THE NORTHERN SALTPETER FIELDS

•
EDICIONES
DEL
DESIERTO



Libro elaborado bajo la ejecución de proyecto Fondart “Exhibición de recetario Herminia Porras Castro en Oficina Salitrera Humberstone”, folio nº 603123, financiado por el Ministerio de Cultura, las Artes y el Patrimonio.

Aka panka lurasi Fondart jach’a pruyictunti “phiyañ panka Herminia Porras Castro kullakan Oficina Salitrera Humberstone markana”, folio nº 603123, Ministerio de Cultura, las Artes y el Patrimonio juphanaj aka lurawi sarayiwa.

Book prepared under the execution of the project Fondart “The Recipe Book of Herminia Porras Castro Exhibition at the Humberstone Saltpeter Works”, folio nº 603123, funded by the Ministry of Cultures, Arts and Heritage.

Cocina y mixturas del norte salitrero | Araxsaya ch’ukha market Phiyañanaja. Herminia Porras Castro kullakan | The Recipe Book of Herminia Porras Castro. Recipes from the Northern Saltpeter Fields

©HERMINIA PORRAS CASTRO

Recopilación: Gloria Mancilla Ibacache

Traducción/ Jaqukipañawi/ Translation

Aymara: Novelia Amaro Amaro | English: Sarah Rose Neilson

Inscripción de Propiedad Intelectual nº 2022-A-5819

©Ediciones del Desierto

Volcán Lascar 67, Ayllu de Solor, San Pedro de Atacama.

diego@edicionesdeldesierto.cl

I.S.B.N: 978-956-9693-31-1

Diseño y diagramación: Magdalena Contreras

Primera edición, 2022.

Impreso por Donnenbaum

HERMINIA PORRAS CASTRO

COCINA Y MIXTURAS DEL NORTE SALITRERO

ARAXSAYA CH'UKHA MARKET PHIYAÑANAJA

HERMINIA PORRAS CASTRO KULLAKAN

THE RECIPE BOOK OF HERMINIA PORRAS CASTRO

RECIPES FROM THE NORTHERN SALTPETER FIELDS

•
EDICIONES
DEL
DESIERTO



Glosario Arunaja Glossary	8
Presentación Qalltawi Introduction	10
Prólogo Amuyt'awinaja Prologue	14
Acercamiento a la “cuestión social” chilena a partir de diversas “historias – memorias” que la han construido Kunamas chile markan qamañanaxsa yaqha amtatanajat uñjata Approach to the Chilean “social issue” from various “stories - memories” that have built it	20, 22, 24
RECETAS SALADAS CH'UKHA MAQ'ANAJA SAVORY RECIPES	29
Albóndigas en caldo o salsa Lāwa muk'una Meatballs in broth or sauce	30
Alcachofas de pastelera Ch'uxña pastilir ali Artichoke Soufflé	33
Budín de alcachofas y sesos Alkachufas ali ñatukipata lixwinti Artichoke and Brain Pie	35
Budín de erizos Erisu maq'a Sea Urchin Pie	37
Conejo con mote verde Wank'u ch'uxña mut'inti Rabbit with green mote	39
Conejo escabechado Wank'u qhatita Marinated Rabbit	41
Corvina rellena Ch'allwa phuqhayata Stuffed Sea Bass	42
Escalopas con puré Aycha ch'uqi ñatutanti Beef escalope with mashed potatoes	44
Guata con pata Phatanka kayunti Tripe and trotters	50
Guiso de pollo Wallpa aycha phiyata Chicken Stew	53
Huevos endiablados Supay k'anwanaja Deviled Eggs	55
Merluza con crema Mirlus challwa Hake in a creamy sauce	57
Pantrucas Pantrucas Pantrucas	58
Papas con mote Ch'uqi mut'inti Potatoes with mote	61
Pescado amoldado Challwa askichata Fish and Potato Loaf	63
Repollos rellenos Ali phuqhuyata Stuffed Cabbage	65
Torta de atún Challwa t'ant'aqa Tuna cake	66
Torta de papas Ch'uqi turta Potato Cake	69

RECETAS DULCES MUSQ'A MAQ'ANAJA SWEET RECIPES	71
Alfajores de huevo K'anwa alfajurinaja Alfajores (Caramel Cookies)	73
Babalúa de plátano Platan babalúa Banana Pudding	75
Corona de Navidad Navidad muyu Christmas Wreath	76
Galletas de chuño y anís Ch'uñu anis gallita Chuño and Anise Cookies	82
Pancito de miel Musq'a t'ant'a Honey bread	83
Kuchen de Manzana (Receta de Matilde) Manzan musq'a (Matildin phiyapa) Apple Pie (Matilde's Recipe)	85
Leche asada Milk'i qhatita Baked Milk Custard Flan	87
Mantecados con alcohol Lik'inta awarintinti Shortbread with alcohol	88
Miel de melón Milun uqi musq'a Melon Syrup	89
Pan de Pascua Paskua t'ant'a Easter Bread	90
Perrunillas de casa Uta pirrunillas Homemade Perrunillas	91
Escones (Receta compartida con su hermana Clorinda) Iskunis Scones	93
Queque inglés Inglés kiki t'ant'a English Cake	95
Suflé de manzanas Manzan phusu Apple Soufflé	97
Tarta de manzanas (de Matilde) Manzan tarta (Matildin phiyapa) Apple Cake (Matilde's Recipe)	102
Torta de damasco con chuño Turta t'ant'a damasku ch'uñunti Apricot cake with chuño	105
Torta de novia Novia turta t'ant'a Wedding Cake	106





HERMINIA PORRAS CASTRO

Autora Amuyt'awiri **Author**

Cocinera y pampina del norte de Chile

Phiyiri Chile araxsaya markata pampina

Cook and inhabitant of the Chilean pampas

Madre y abuela

Tayka ukhamaray jach'a mama

Mother and Grandmother



GLORIA MANCILLA IBACACHE

Recopiladora Qilqiri **Compiler**

Investigadora de memorias y rescate patrimonial

Amuyt'awinajan qilqiri

Researcher of memoies and patrimonial rescue

Nieta de Herminia

Herminan kullakan phuchhapa

Herminia's granddaughter

Oficina salitrera: Las oficinas salitreras fueron pensadas como un medio de producción para el nitrato. Se buscaba la máxima concentración de capital y de trabajadores en un territorio hostil, desértico y autónomo, emplazado en plena pampa. Poseían una arquitectura definida, tomada de ciudades fabriles europeas y norteamericanas, que variaba levemente de un yacimiento a otro, de acuerdo a la riqueza de cada uno¹.

Parar la olla: Terminología coloquial que alude a quienes enfrentan la responsabilidad económica de una familia o grupo de personas.

Pan batido: Es el nombre que se le dio en el norte del país a la clásica marraqueta. Este pan es también conocido como pan de batalla o pan francés.

Pirotin: Es un paquete o cápsula de papel que sirve para dar forma a preparaciones principalmente dulces. En la actualidad existen de otros materiales y variados colores.

Las cuatro operaciones: Fue la forma de llamar a las cuatro comidas principales del día de los pampinos. Estas consistían en el desayuno, almuerzo, hora del té y cena.

Ficha salario: Las fichas salitreras eran la forma de pago que utilizaban las empresas extractivistas de salitre para pagar el salario de los trabajadores pampinos. Esta forma de pago concentraba generalmente una economía interna, pues las fichas solo servían para ser intercambiadas en las tiendas de la misma empresa.

Chuño: Este alimento, también llamado almidón de papa, es un tipo de harina a base de papa que cumple la función de espesante.

Mote: El mote es trigo descascarillado que pasa por un proceso de nixtamalización.

Ulpo: Es una bebida hecha con leche o agua, harina tostada y azúcar.

*

Ch'ukha janq'u markata: Aka utanaja salitrira markana nitratu irnaqañatay amtapxatayna. Ukhama ancha qulqi wakichaña amtapxjatayna, ukhamaray ancha irnaqirinaja jan suma markana, waña ch'allana sapa marka aka thaya junt'u pampan. Ukhama utanajan yaqha europa norteamérica markanajam utanaja lurasi irnaqiritay, mayat mayata yaqha uñjayasi kunamas qulqi utjirina ukhama uta lupxirina.

Phukhu sayt'ayaña: Aka aru jan suma sañanaja jach'a wila masinajan satawa, tatanaja mamanaja maq'a churaña wakisi ukata ukham sirina.

T'ant'a jiruta: Aka aru churasi suni markanajan, qhirwa pathanajan t'ant'a marrakitaru. Aka t'ant'a yaqha sutiniraki batall t'ant'a, francés t'ant'a sataraki.

Pirutin: Aka laphi mä papilawa musq'anaja lurañatay apnaxiritina jaqinaja ukaru wakichapxirina Phiyañatay. Jichhapachan yaqha papilanaja utxiwa muspa saminakanti.

¹ Registro visual de la industria del salitre

Pusi lurawinaka: Aka suti uchapxi pusi Maq'anaja arunt'añatay, uruna pusi maq'a utji ukat ukham sutichapxi pampa jaqinaja. Aka Maq'anaja qhantina junt'umanwa, chikat uruna jach'a maq'a, jayp'una ikin maq'anwa.

Alañ qulqi: Alañ qulqinaja utjirina aka pampa markanajan, ukana jaqinaja ficha qulqinti alpxiritayna. Uka ficha qulqinaja jilir irpiri irnaqiri churapxiri taqi inaqiriru. Ukhama uka fichanaja aka pampa markanay wakisirina.

Chuñu: Aka maq'aña, ch'uqi wañata sutiniray, aka ch'uñu jak'ukiptiri Phiyañatay, ukhama lawa lurañatay wakisi.

Mut'i: Aka mut'i maq'a ukhama wañat maq'awa.

Ullpu: Aka ullpu uma millk'imawa, jak'u jiwk'ita musq'anti ancha sumawa.

*

Salt peter Works: The saltpeter works were intended as a means of production for nitrate. The maximum concentration of capital and workers was sought in a hostile, desert and autonomous territory, located in the middle of the pampas. They had a specific type of architecture, taken from European and North American manufacturing cities, which varied slightly from one site to another, according to the wealth of each one.

Stop the pot: A colloquial term that refers to those who face the economic responsibility of a family or group of people.

Pan batido: The name used in the north of the country for the classic marraqueta (a type of dense crusty bread roll). This bread is also known as pan de batalla or French bread.

Baking Cups: Paper liners used to give shape to the food, principally for sweets. Now they are available in a number of other materials and colors.

The four operations: The four main meals of the day for inhabitants of the Chilean pampas. These consisted of breakfast, lunch, tea time and dinner.

Salary token: The saltpeter mine tokens were the form of payment used by the saltpeter mine companies to pay the wages of Pampas workers. This form of payment generally centered on an internal economy, since the tokens were only valid to be exchanged in the stores owned by the same company.

Chuño: This product, also called potato starch, is a type of potato-based flour that acts as a thickener.

Mote: In Chile, mote is husked wheat that goes through a process of nixtamalization.

Ulpo: A Chilean drink made with milk or water, toasted flour and sugar.

El paso del tiempo deja huellas sustanciales en la memoria. Para quienes buscamos reconstruir historias y memorias, los registros, fotografías, documentos y cualquier indicio del pasado se convierte en un tesoro que nos permite un viaje de regreso a nuestras vidas pasadas.

Herminia –mi abuela– fue el motor que me inspiró a recuperar historias ajenas y volver al pasado desde una perspectiva de aprendizaje y recuperación patrimonial. Este recetario da cuenta de ello, de la importancia de traspasar y recuperar nuestras vivencias e historias para que aquel día en que no estemos, podamos encontrarnos a través de aromas, sabores y costumbres.

El recetario de mi abuela representa a las hijas del salitre, a las que migraron de oficina en oficina con sus maletas cargadas de miedos, incertidumbres y el sueño de una vida mejor. A las que pararon la olla con todas las adversidades del inhóspito desierto y su contexto social.

Mi abuela nació un 30 de julio de 1920 en la oficina salitrera José Francisco Vergara cerca de Tocopilla, en la región de Antofagasta. Junto a su familia, debió recorrer distintas oficinas en el norte del país con el propósito de buscar mejores condiciones de vida para su grupo familiar compuesto por sus padres y doce hermanos, con quienes llegó finalmente a la Oficina Santiago Humberstone.

En nuestras tardes de conversación, siempre recordó con nostalgia y muchas ganas de volver, a

ese crudo desierto tarapaqueño. Nunca entendí – hasta ahora– el motivo por el que los pampinos recuerdan con tanta añoranza los años vividos cuando las oficinas salitreras estaban en funcionamiento. Los relatos constantes durante mis investigaciones dan cuenta de noches en que el frío era insostenible, los días calurosos y extenuantes, las jornadas de trabajo en condiciones extremas e inhumanas, pero una magia rodeaba cada relato, una ilusión de un mundo mejor que jamás llegó para la mayoría y lágrimas con la nostalgia de volver a vivir en la comunidad pampina.

Si bien es cierto que varias mujeres ocuparon posiciones de poder en la pampa, la mayoría mantenía sus labores en el plano doméstico, el cuidado de los hijos y la cocina. Todas estas tareas –relevantes hoy por su gran impacto e importancia– no fueron registradas ni apreciadas sino hasta las últimas tres décadas provocando dificultades para su actual estudio e investigación. Las recetas de Herminia representan una mixtura de las artes culinarias de quienes llegaban a trabajar a las oficinas desde distintas partes del norte, y luego, de quienes vivenciaron los últimos años de luz de las salitreras y debieron migrar a diversos puertos del país. Tras el cierre de la oficina Humberstone, mi abuela y su familia se instalaron en Iquique, para posteriormente migrar algunos de ellos al puerto de Valparaíso y otros a Concepción. Con el paso del tiempo, Herminia migró a la gran capital para vivir ahí hasta sus últimos años.

Su vida en Santiago fue humilde y dedicada a su madre, su hijo y algunos sobrinos. Trabajó y

estudio el oficio de costurera con el que consiguió trabajo para dar sustento económico en su hogar. Con el tiempo y a propósito de su gran habilidad para este oficio, logro crear piezas de vestuario para comercializarlas en el barrio donde vivía. Sin embargo, siempre fue reconocida por sus artes culinarias, su creatividad en la cocina, la dedicación en la búsqueda de ingredientes, sus rituales en cada preparación y sus variadas recetas –muchas de ellas –, compartidas por las hermanas de la familia Porras Castro que complementaban y compartían entre ellas sus preparaciones. Algunas se encuentran contenidas en este recetario.

Herminia era especialista tanto en recetas dulces y saladas, y se preocupaba por sobre todo, de que nunca faltara comida para quien llegaba de paso o visita a su casa. Con pocos ingredientes hacía maravillas y multiplicaba los banquetes. Para quienes crecimos con ella, la magia de los sabores, texturas y aromas de sus recetas se volvió algo habitual. Hoy, tras su partida, sus descendientes evocamos volver a explorar su magia culinaria.

Herminia desde pequeña se relacionó con la elaboración de productos para la cocina, faenó animales desde muy pequeña en las oficinas salitreras, ayudando a su madre quien trabajó preparando colaciones para los obreros del caliche, entre ellos, su padre. Conoció métodos de conservación como las fresqueras y fue transformando sus recetas a los alimentos disponibles en cada época que vivió, como el paso del uso de la grasa animal a la elaboración de manteca, para finalmente usar mantequilla.

Mi abuela nos dejó dos libros de recetas que contienen 78 preparaciones, casi la mitad de ellas podrán conocerlas en este libro. Las recetas de esta obra fueron seleccionadas por su originalidad, por los ingredientes utilizados y por la disponibilidad de elaboración en la actualidad. Sus sopas, sabrosas empanadas y la mayoría de los guisos y estofados que cocinaba, quedarán en nuestros memoriales familiares, pues no dejó registro de esas preparaciones.

Los invito con este recetario a invocar a nuestras ancestras en cada preparación, a revivir las memorias de quienes siempre nos alegraron el día con un almuerzo, un postre o una hora del té significativa. Acciones que van perfilando nuestro carácter y dibujando como nos enfrentamos al mundo, nuestro entorno y nuestra descendencia.

Es tan importante la memoria que moviliza nuestro futuro. Todo lo que hacemos hoy, repercute de alguna forma en el tiempo, incluso cuando ya no estamos. Desde que te conocí, llenaste nuestra vida de amor, apoyo y regocijo. Desde que te fuiste, me has movilizado a vivir una vida llena de amor, respetuosa con nuestro entorno y en búsqueda de igualdad para todos.

*En tu nombre y tu memoria amada Abuelita
Herminia.*

*Tu nieta,
Gloria Mancilla Ibacache*

Layratpachata ancha amuyt'awinaja qamatanaja utjiwa. Ukat uka uñaja yaqha qamañanaja ayt'awinaja lurjtan, ukahama jamuqatanaja, qilqatanaja walipiniwa uka amuyt'awinaja apaniñatay aka qamanajсарu.

Herminia, jach'a mamanha, jupha layku nayax jicharu jumanajaru uñjayapsmawa, taqi aka yatifiñanaja apanta. Aka maq'a qilqata, uka lurawiwa, ukat nayax aka yatichañanaja jumanajatay churapxta aka pankana uka amuyt'asifa walikiwa nanajatay. Aka recetario muspa Maq'anaja uñt'apxjanta ukhamaray yatintapxjanta kunamas oficina salitreras markanajan qamañanaxpa.

Aka lurawi, maq'a lurañ panka jach'a mamanhañ uthañpawa, llakipa, muspapa, taqi kunapa pampañ uthañapan akanjiwa, jupa layku. Taqiru phiyirinajaru jichhaxa akanjiwa, aka qilqatan.

Jach'a mamanha aka pacharu pur kimsa tunka uruna junio phaxsita waraka llatunka pataka patunkani, salitrera makana José Francisco Vergara satawa Tocopilla jak'ana, Antofagasta jach'a markana. Wawanajapanti taqpach ufinanaja phult'apxatayna mä suma qamaña thaqhasa, ukhama wilamasipanti Oficina Santiago Humberstone ukana qamatayna. Parlanjsan llakinti chimanhan uñjirita kutiñ munasa uka laq'a pampa markaru. Janiw intinta akapacharu kunat pampa jaqinaja qamatapa oficina salitreras markanaja amtapxiri. Taqi arusitanaja aka lurawina uñjayi kunamana chüñuri aramanaja, junt'u urunaja, irnaqañanaja ancha jan walina jaqitay, ukhama chuymanti wali amuyunti mä machaq qamaña muspasa uka uru

janiw taqpachatay purisa, llakinti pampina markana qamaphatayna.

Ancha warminaja jilir irpiriru tukutayna pampa markana, taqpacha utana iranaqiritayna wawa uñjasa maqa phiyasa. Aka irnaqañanaja janiw uñjayasi, janiw kuna qilqata utjisa, janiw kuna utjisa ukaja jan waliwa, ukat aka panka ch'amanti luratawa.

Herminia kullakan Phiyañanajpa mä jirut luranajawa taqi jach'a markat puritan maq'apa uka yatifiñanaja aka pankanjiwa.

Oficina Humberstone sit'antasi ukat yaqha markanajaru jaqinaja sarapxi jach'a mamanha Iquique markana qami, ukat may may sarapxi Valparaíso ukhamaray Concepción markaru. Ukat purir timpuna, Herminia kullalla Chili jach'a markaru sari ukana qamatayna jiwañkama.

Santiago markan qamañpa ancha sumana taykapa kuyrasa, wawapa uñjasa. Isi ch'uk'usa ukhama irnaqatayna utapa patharu aptañatay. Ukhamapini taqi wila masipa wali Phiyañanajpa munapxiri, juphaxa ancha musq'a ancha wali Maq'anaja luriritayna, aka Phiyañanaja kullallanajpa yatintatayna Porras Castro wila masin. Herminia muspa musqa Maq'anaja luriritayna ukhamaray ch'ukha Maq'anaja, jupharu janiw maq'at jiwata utjaña muniritayna.

Juk'a maq'anti ancha phiyiritayna, juphanti jilasa janiw musq'a maq'a faltiritayna. Jichhaxa suma amtapxta kunam jupha phiyirina.

Herminia jisk'atpacha Phiyaña yatintatayna, ukhamaray aycha apsuritayna, ukhama qamiritayna oficina salitreras markanajan, taykapa yanapasa, taykapa maq'a luras ubrirunajatay aljiritayna, ukanach'a tatapa irnaqiritayna. Ukhama uñt'atayna kunamas maq'a ch'uñuyaña ukhama janiw kunas faltiritayna marana, lik'i uywanti mantikilla luriritayna.

Jach'a mamanha pä panka jaytistu muspa ña paqallqu kimsaqallqu tunkani Phiyañanaja utjiwa, ukat aka pankana uka chikata junamaja uñt'apjanta. Aka qilqatan sum suma lakipxta, phiyañ Maq'anajapat, jichha Phiyañana. Lawanajapa, t'ant'anajapa guisunaja, aychan Maq'anaja, aka chiman aka p'iqin utjani aka wila masin, ukanajat janiw qilqata utjisa.

Jichhaxa lurawinti jach'a mamanaja amtatan kunama juphanaja phiyirina, muspañanajapa amtatan, kunama maq'a sapa uruna musq'anaja lurapxirina junt'umatay. Aka lurañanaja jiwas jilaña jiwamas amtawi sarayirina aka pachan qamañatay.

Ancha kusawa kunamas nanajan amuyuñañanaja ukaw wali thakin sarnaqawiyistani, taqi kuna jichha lurata, ancha waliwa taqisatay. Uñt'atatmata qamañanh chimamanti qhumantawista. Jichhaxa suma qamaña suma muñana taqisatay jaytawayista.

Juman chimamana juman amuyt'awina Jach'a
Mama Herminia.

Imill phuchhama,
Gloria Mancilla Ibacache

The passage of time leaves substantial traces in memory. For those of us who seek to reconstruct stories and memories, records, photographs, documents and any indication of the past become a treasure that allows us to travel back to our past lives.

Herminia- my grandmother- was the person who inspired me to recover other people's stories and return to the past from a perspective of learning and recovery of heritage. This recipe book gives an account of this, of the importance of transferring and recovering our experiences and stories so that on that day when we are no longer here, we can find ourselves through aromas, flavors and customs.

My grandmother's recipe book represents the daughters of saltpeter fields, those who migrated from field to field with suitcases loaded with fear, uncertainty and the dream of a better life. To those who stopped the pot with all the adversities of the inhospitable desert and its social context.

My grandmother was born on the 30th of July, 1920 at the José Francisco Vergara Saltpeter Works, close to Tocopilla, in the Antofagasta Region. Along with her family, she had to move between the different saltpeter works in the north of the country in order to seek better living conditions for her family group made up of her parents and twelve siblings, with whom she finally arrived at the Santiago Humberstone Saltpeter Works. In our afternoons of conversation, she always remembered with nostalgia and a great desire to return to that raw desert in Tarapacá. I never understood

– until now – the reason why inhabitants of the pampas remember the years lived when the saltpeter works were in operation. The constant stories during my investigations tell of nights in which the cold was unbearable, the days hot and exhausting, the days of work in extreme and inhumane conditions, but a magic surrounded each story, an illusion of a better world that never came for the majority and tears with the nostalgia of returning to live in the Pampas community.

Although it is true that several women occupied positions of power in the pampas, most kept their jobs in the domestic sphere, taking care of children and cooking. All these tasks – highlighted today due to their great impact and importance – were not recorded or appreciated until the last three decades, causing difficulties for their current study and research. Herminia's recipes represent a mixture of the culinary arts of those who came to work at the saltpeter works from different parts of the north, and later, of those who experienced the final years of the saltpeter fields and had to migrate to various ports in the country. After the Humberstone Works closed, my grandmother and her family settled in Iquique, some of them later migrating to the port of Valparaíso and others to Concepción. Over time, Herminia migrated to the capital, Santiago, to live there until her final years.

Her life in Santiago was humble and dedicated to her mother and son. She worked and studied to be a seamstress with which she got a job to provide economic support in her home. However, she was

always recognized in the family for her culinary arts, her creativity in the kitchen, her dedication in the search for ingredients and her rituals in each preparation, many of them shared by the sisters of the Porras-Castro family. Herminia was a specialist in both sweet and savory recipes and she cared above all, that there would never be a lack of food for those who came through or visited her house. With few ingredients she did wonders and multiplied the dishes. For those of us who grew up with her, the magic of the flavors, textures and aromas of her recipes became something habitual. Today, after her departure, her descendants yearn to return to explore her culinary magic.

Herminia, from a young age, was involved in the preparation of products for the kitchen, she slaughtered animals from a very young age in the saltpeter works, helping her mother who worked preparing meals for the saltpeter workers, among them, her father. She learned conservation methods such as the meat safe or coolers and kept adapting her recipes to the foods available in each period she lived, such as the use of animal fat to make lard to finally using butter.

My grandmother left us two recipe books that contain 78 preparations, almost half of them can be found in this book. The recipes in this book were selected for their originality, the ingredients used and the availability of preparation today. Her soups, empanadas and most of the stews that she cooked will remain in our family memories, since she left no record of those recipes.

With this recipe book, we invite you to invoke our ancestors in each preparation, to recall the memories of those who always brightened our day with a lunch, a dessert, a special tea time. Actions that shape our character and relay how we face the world, our environment and our descendants.

Memory is so important that it mobilizes our future. Everything we do today affects time in some way, even when we are no longer here. Since I met you, you filled our lives with love, support and joy. Since you left, you have mobilized me to live a life full of love, respectful of our environment and in search of equality for all.

In your name and your memory, beloved grandmother Herminia.

Your granddaughter,
Gloria Mancilla Ibacache

PRÓLOGO

Desde antes que Tarapacá pasara a la soberanía de Chile se importaba todo tipo de productos para la alimentación, algunos de procedencias muy lejanas, del oriente, de Europa, pero el grueso de las importaciones provenía de Chile. El famoso periodista inglés William Howard Russell, que llegó a Iquique y la pampa (oficina Primitiva) en 1889 – como parte de la comitiva de John Thomas North– relató su experiencia en un libro que tituló: *A visit to Chile and the Nitrate Fields of Tarapaca*, publicado en Londres en 1890 y con grabados del dibujante Melton Prior. Russell se refiere a la comida y especifica que el plato preferido de la gente es la cazuela, menciona –entre los pescados que conoció– el pejerrey, el congrio y la lisa. También comenta sobre las empanadas y los vinos nacionales como Urmeneta, Macul y Paquerete; pero no menciona a los vinos locales, especialmente los vinos de Pica y Matilla, que tenían tradición colonial. Una mujer salitrera fue gran productora de estos vinos antes de 1879: Virginia Loayza Baltierra viuda de Zavala.

William Howard Russell afirma que se bebía en Iquique Champaña francesa y que se importaban sedas de Chile, por cierto los casimires venían de Inglaterra. En contraste, indica que “las clases pobres se contentan con cerveza y chicha”. No le agradó la chicha y, posiblemente, no probó el sabor de la hoja de coca, muy consumida por los particulares para soportar el duro trabajo en el desierto.

Chile fue la principal fuente de abastecimiento del mercado salitrero en el periodo peruano y se reforzó durante la época chilena, Carmen Cariola y Osvaldo Sunkel identifican 13 productos seleccionados al Norte Grande, internados desde el resto de Chile, a saber: cerveza, harina, aguardiente, vino tinto, papas, cebada, trigo, frijoles, charqui, vacunos, madera, pasto

seco, calzados, etc. Entonces, la población chilena, que ya era la más numerosa en la costa de la década de 1870, podía cocinar su cazuela con toda propiedad.

En esa época, el arroz de calidad lo importaba la empresa salitre-
ra Gildemeister. Antes que ella, la principal casa importadora fue la tarapaqueña Lafuente y Sobrino. También hubo producción local, como la del molino del barrio El Morro que producía harina flor fina, granillo y afrecho.

Es curioso, pero en lo que a comidas se refiere, los restaurantes del puerto ofrecían “comidas, cenas, almuerzos y lunch”, obviamente se trataba de diferentes meriendas, quizás a escala popular eran las mentadas “cuatro operaciones” de la que hablaban y todavía recuerdan los pampinos y pampinas. El sanco o sancocho (harina tostada y caldo) y el bictec con arroz y cebolla frita, era la primera operación del día.

Para que nos hagamos una idea de lo que se importaba -a través de los puertos mayores y menores de un Tarapacá que era como una isla que requería traer hasta el agua de otros lugares- veamos los siguientes productos para el consumo humano: vino burdeos en cajones, té en paquetes, sal, sardinas en latas, parafina americana, pimienta entera y molida, ostras, salmón, mostaza francesa, lenguas secas ahumadas, leche condensada, harina de maíz, charqui fresco, coñac Martel, cerveza Bass legítima, aceite de oliva, etc. Por cierto, en la pampa, llegaba la carne desde Argentina, se trataba de vacunos que venían arriados desde el NOA (incluso alcanzando la localidad de San Juan), los que realizaban una travesía de semanas cruzando las cordilleras en dirección al Pacífico. Después, el tren longitudinal traería bueyes desde el centro-sur de Chile, más grandes y de mejor calidad.

Obviamente, también se consumió carne de ovino traída desde Bolivia, y la carne de llamas no fue ajena en la mesa pampina, junto a la chicha de jora y mucko, tradición que llegó con los cochabambinos. Esos arrieros trajeron consigo muchas tradiciones culinarias a Tarapacá, entre ellas licores y dulces, posiblemente los famosos alfajores de Pica y Matilla pueden tener influencia argentina.

Esta pequeña introducción –que tiene sabor a memoria tarapaqueña– es para rememorar a la señora Herminia Porras Castro, cocinera y pampina, autora de las estupendas recetas que este libro contiene. Antes de ella hubo muchas generaciones de mujeres que sufrieron y lucharon en las cocinas, porque aquellas que trabajaban en las cantinas o fondas, tenían que madrugar para conseguir las mercaderías en las pulperías, para tener esas “cuatro operaciones” a disposición de los comensales. No fueron pocas las huelgas por la mala calidad de las mercaderías de las pulperías, y el sobre precio que castigaba a la ficha salario. El fuego de las cocinas se apagaba tarde noche y se encendía de madrugada. Aún así, debieron también disfrutar su oficio. Un oficio que a veces rozaba con la taumaturgia, porque con recursos muy escasos hacían banquetes maravillosos. Las manos de las mujeres de la pampa fueron capaces de construir sus propias cocinas y también de hacer sus propios milagros.

Felicito a Doña Herminia Porras y a su nieta Gloria Mancilla, por este libro que refrescará por siempre la memoria de las tradiciones culinarias de la pampa salitrera...

Sergio González Miranda
Premio Nacional de Historia 2014
Caleta Molle, 19 de mayo de 2022

AMUYT'AWINAJA

Tarapaca marka Chilimpatay ancha layratpacha aka markasaru taqi kuna maq'añanaja puriritayna, may may jaya markanajata puriritayna, Europa markanajat, ancha Maq'anaja Chili markata puririwa.

Inglés William Howard Russell periodista jilata ancha uñt'ata, Iquique markaru puriwa ukhamaray pamparu puriri mä waranka kimsaqallq pataka kimsaqall tunkani marana – qamatapa uñichayistu Londres markana 1890 marana Melton Prior jilatan jamuqatanajapanti. Russel Maq'anajat tuxu arusi ukana siwa jaqinaja ancha muniri cazuela maq'a, ukhamaray challwa Maq'anaja satayna, pejerrey, congrio uka challwanaja. Ukhamaray empanada t'ant'anaja vinos Urmeneta, Macul Paquerete; uka umañanajanti maq'aña ancha waliwa satayna uka qilqanajapana. Ukhamaray Pica Matilla vino umañanaja ancha utxi siwa. Aka pachana mä warmi utxjana, juphaxa vino puquyiri 1879 marana Virginia Loaysa Baltierra viuda Zavalana satawa sutipa.

William Howard Russell satapawa Iquique markana ancha Champaña Francesa uka umañanaja ancha utjiri umañatay siwa. Ukhamaray sedas Chile markat apayaña utxjirina, ukhamaray casimir wayitanaja Inglaterra markanajat puriritayna siwa. Ukhamaray siritayna jan qulqini jaqinaja chichanti, jan wali sivizanti ancha kusistasiwa satayna. Juphaxa janiw inal mama mallt'atayna ukhama uñjayasi, uka inal mama ancha taqi irnaqiri maqiritayna.

Chile markasana ancha jach'a salitre aljiritayna aka Peruano pachana ukhamaray Chili pachan ukhampacha jach'a aljiritayna, Carmen Cariola y Osvaldo Sunkel juphanaja tunka kimsani lura rawinaja utjana siwa suni markanajan Chile markat puriri, taqi kuna utjana awarinti, jak'u, umañanaja, vinu, ch'uq'i, siwada, trigo, chhuxllu, ch'arkhi,, aycha, lawa, alinaka, wiskhunaja. Uka-

ta, chili jaqinaja ancha wakitajanwa quta thiyan 1870 maranajan, ukat cazuela maq'a ancha munasa phiyapxirina.

Ukapachana Gildemeister jilanaka uka jach'a empresa arusa aljirina. Layrana, yaqhanajana Lafuente Sobrino uka jach'a empresanaja arusa aljirina. Ukhamaray markana jak'u, granillo, africhu puquyapxi el Morro satawa aka iyiri ukana aljirina.

Aka Maq'anaja ancha munatanwa, uta Maq'anajan ancha taqi maq'a utjanwa, junt'umatay, chickat urutay, aramatay, jayp'utay taqi maq'a utjanwa, ukhama mä maq'añ uta "Pusi Sayt'awi" sata utjana, uka uta pampinos jilatanaja, kullallanaja ancha amtaptxi. Sanku maq'a sankuchu sataray aka jak'u lawita ancha munatanwa, ukhamaray aychanti siwulla qhatitanti, uka mayir chuwanwa maq'añatay.

Juk'anti yatifiñatay kunmaray aka aljaña tuqit – mama quta taypina ukanjana aljañ thakhija, aka Tarapacá jach'a markana, akarutaqi kuna apaniñana, taqi markat aljañanaja aka jisk'a qutaru apaniñana aljañatay, ukhama muspa lurawinaja utjana aljañatay, ¿kuna utjansa?: wila vinunaja umañatay, junt'umatay wakichata, jayu, challawanaja latanajan, nina parafina americana, piminta iyata, ostras, salmunanaja, mustasa francesa allpi, laxra wañata, milk'inaja, tunqu jak'u, charkhi suma, awarinti Martel, umañ sirvisa Bass suma, Olivia lik'i, taqi kuna utjanwa aljañatay. Ukhamaray aka pampana Argentina markata aycha puririna, uka wakununaja NOA markata anakita apanipxirina (San Juan markatpacha apanipxiri) ancha qarita, anch'a ch'amanti aka animalanaja jaqinajaka anakirina, qullu taypina ancha ch'urinti, jan maq'ata, uruna aramana Pacífico jach'a qutaru apaniñatay.

Ukata, tren sanqirina bueyes apaniritayna Chile markata jayatpacha centro-sur uka tuquita puririna, jach'anaja, muspa walinaja.

Ukhamaray, jaqinajaka maq'apxirina ovino Bolivia markata puripxiri, ukhamaray qarwa aycha maq'apxiri aka pampa markanajan, jora chichanti umapxiri, ukanaja Cochambamba jaqinaja ukhama maqapxiri ukat ukhampacha akaru utjasa yaqhanaja uñjasa yatintapxi. Uka awatirinaja ancha qamanaja lurawinaja apanipxi Maq'anaja, umañanaja, musq'anaja aka Tarapacá markaru, ukhamaray uka alfajor t'ant'anaja Pica Matilla markanajat Argentina markat apanaipxi.

Aka jisk'a qalltawi, Tarapacá marka amtañatayjiwa- Herminia Porras Castro kullalla amtañatay, juphaja ancha wali phiyiriwa aka pampa markat kullaka, juphanjiwa aka risitanaja aka pankan qilqata. Layratpacha ancha warminaja utjanwa ancha ch'amanti qamiri iranqiri maq'a phiyirinaja, ukhamana juphanaja muspa qhaltitpacha cantina fondas utanajan irnaqiripxi, ukhama aka warminaja apthapirina taqi Maq'anaja Phiyañatay uka pusi Maq'anaja aljañatay sapa uruna. Janiw juk'anajansa huelganaja ancha arusiropxirina, jan wali Maq'anaja utjanwa, ukat acha jan muna ukhama arusiropxirina wali maq'a utjañpatay. Uka phiyañ nina aramana jawayañawa, ukat qhat'ipachan lakhayañanwa. Ukhamana jaqinaja wali suma chuymapanti kusist'asisa sarnaqiritana. Ukhamana ancha suma Maq'anaja lurapxirina juk'a jan wali Maq'anajanti aski suma phiyapxirina. Pampa warminaka aparanañapanti nina qhiri lurapxirina ukharamaray ancha suma Maq'anaja taqi kunanaja lurapxiri.

Ancha suma wali aka Herminia Porras kullakan amuyt'apa ukhamaray aka Gloria Mancilla kullallan amuyuput, lurawitap, aka panka ancha pampa salitrera marka amtayistani.

Sergio González Miranda
Premio Nacional de Historia 2014
Caleta Molle, 19 de mayo de 2022

PROLOGUE

Since before Tarapacá became the sovereignty of Chile, all kinds of food products were imported, some from very distant origins, from the East, from Europe, but the bulk of imports came from Chile.

The famous English journalist William Howard Russell, who arrived in Iquique and the pampas (Primitiva Nitrate Company) in 1889 – as part of the entourage of John Thomas North – related his experience in a book titled: A visit to Chile and the Nitrate Fields of Tarapaca, published in London in 1890 and with engravings by the draftsman Melton Prior. Russell refers to the food and specifies that the favorite dish of the people is the cazuela (a typical soup), he mentions –among the fish he came across– the silverside, the conger eel and the mullet. He also comments on empanadas and national wines such as Urmeneta, Macul and Paquerete; but he does not mention the local wines, especially the Pica and Matilla wines, which had a colonial tradition. A woman from the saltpeter fields was a great producer of these wines before 1879: Virginia Loayza Baltierra, widow of Zavala.

William Howard Russell affirms that French Champagne was drunk in Iquique and that silks were imported from Chile, indeed the cashmere came from England. In contrast, he indicates that “the poor classes are content with beer and chicha.” He did not like chicha and, possibly, he did not taste coca leaf, widely consumed by individuals to endure the hard work in the desert. Chile was the main source of supply for the saltpeter market in the Peruvian period and was strengthened during the Chilean period. Carmen Cariola and Osvaldo Sunkel identify 13 products selected from the Norte Grande, brought in from the rest of Chile, namely: beer, flour, grain alcohol, red wine, potatoes, barley, wheat, beans, jerky, beef, wood, dried grass, footwear,

etc. So, the Chilean population, which was already the largest on the coast in the 1870s, could cook their cazuela correctly.

At that time, quality rice was imported by the Gildemeister saltpeter company. Before this, the main importing house was Lafuente y Sobrino in Tarapacá. There was also local production, such as that of the mill in the El Morro neighborhood that produced fine flour, ground cereal grains and bran.

It is curious, but as far as food is concerned, the restaurants in the port offered “meals, dinners, lunches and lunch”, obviously they were different snacks, perhaps on a popular scale they were the so-called “four operations” of which they spoke and which are still remembered by the inhabitants of the pampas. Sanco or sancocho (toasted flour and broth) and steak with rice and fried onions, was the first operation of the day.

To give us an idea of what was imported -through the major and minor ports of a Tarapacá that was like an island that even required water to be brought from other places- let's look at the following products for human consumption: burgundy wine in crates, packaged tea, salt, canned sardines, American paraffin, whole and ground pepper, oysters, salmon, French mustard, dried smoked tongues, condensed milk, cornmeal, fresh jerky, Martel brandy, authentic Bass beer, olive oil olive etc. Indeed, in the pampas, the meat arrived from Argentina, it was the cattle that were herded from the Argentine Northwest (even reaching the town of San Juan), which made a journey of weeks crossing the mountain ranges in the direction of the Pacific. Later, the longitudinal train would bring bigger and better quality oxen from central-southern Chile.

Obviously, sheep meat brought from Bolivia was also consumed, and llama meat was also common to the table in the pampas, along with chicha de jora (corn beer) and mucko, a tradition that came with the Cochabambinos. Those muleteers brought with them many culinary traditions to Tarapacá, among them liquors and sweets, possibly the famous Pica and Matilla alfajores may have Argentine influence.

This short introduction –which has the flavor of memories of Tarapacá– is to remember Herminia Porras Castro, cook and inhabitant of the pampas, and author of the great recipes that this book contains. Before her there were many generations of women who suffered and struggled in the kitchens, because those who worked in the canteens or inns had to get up early to get the goods in the pulperías (the company store and dining facilities), to have the “four operations” available to the diners. Strikes were not uncommon due to the poor quality of the merchandise in the grocery stores of the pulperías, and the overpricing that punished the salary tokens. The kitchen fire was put out late at night and lit at dawn. Still, they must have also enjoyed their craft. A craft that sometimes bordered on miracle working, because with very scarce resources they made wonderful banquets. The hands of the women of the pampas were able to build their own kitchens and also perform their own miracles.

I congratulate Ms. Herminia Porras and her granddaughter Gloria Mancilla, for this book that will forever keep the memory of the culinary traditions of the saltpeter pampas alive...

Sergio González Miranda
National History Award 2014
Caleta Molle, 19th of May 2022

ACERCAMIENTO A LA “CUESTIÓN SOCIAL” CHILENA A PARTIR DE DIVERSAS “HISTORIAS – MEMORIAS” QUE LA HAN CONSTRUIDO

“(…) En todos nosotros existe una zona crepuscular entre la historia y la memoria; entre el pasado como un registro generalizado que está expuesto a una inspección relativamente desapasionada y el pasado como una parte recordada o un antecedente de nuestra propia vida (...)”¹.

Esta aguda observación del destacado historiador inglés Eric Hobsbawm viene a relevar diversos aspectos. Por un lado, el ejercicio natural del recuerdo – memoria, ese acto inalienable del género humano que permite mirar atrás para mirar el hoy y el futuro. Una acción que probablemente carece de una reflexión preestablecida. Por otra parte, da cuenta del pasado como un objeto de estudio, como una necesidad de reconstrucción investigativa que permita dotar de contenido el devenir de mujeres y hombres. En la mezcla de ambas aseveraciones asoma esa “zona crepuscular” que a ratos construye desde el boca a boca, desde la oralidad, la vivencia de diversos sujetos, así como desde el registro escrito, fuente siempre privilegiada para construir el relato histórico.

El estudio del mundo popular y de los sujetos históricos que integraron la llamada “cuestión social” chilena, bien podría desprenderse de esa zona que

señala Hobsbawm y que por décadas ha llenado investigaciones historiográficas nacionales, así como relatos menos academicistas y narrativa literaria desde Baldomero Lillo a Rivera Letelier. ¿Si esta zona se hubiese potenciado, podríamos tener un esbozo mucho más rico y diverso de los sectores populares chilenos, que lo acaecido hasta hoy?

Hagamos una revisión genérica del contexto y las características de los sujetos populares en el marco de la “cuestión social” y tratemos de despejar la pregunta establecida.

El año 1891 se abre en el país una etapa política denominada “parlamentarismo”, que supuso un mayor peso e influencia del Congreso Nacional, representando particularmente los intereses de la oligarquía chilena. Esto implicó que se le diera la espalda a los problemas sociales del sector más pauperizado y que se plasmaran anomalías políticas como el cohecho, la rotativa ministerial y el entrapamiento del debate parlamentario. Alberto Edwards, en su clásico texto *La fronda aristocrática*, caracteriza este período como de “inmovilidad política” y “anarquía de salón”². Dentro del contexto descrito, se desarrolló el proceso llamado “cuestión social”, resultado de la industrialización, urbanización e incipiente capitalismo productivo nacional. De acuerdo al historiador James Morris³,

dicho proceso habría comenzado hacia 1880, para culminar en 1920; sin embargo, versiones posteriores, han planteado que las “Ideas y debates precursores” de la “cuestión social”, podemos encontrarlos ya a comienzos del período decimonónico, en los propios albores de la república chilena⁴. Por su lado investigaciones de comienzos del milenio que vivimos señalan que habitamos una “nueva cuestión social”, extraíble de la realidad laboral y sindical que caracteriza hoy al país y que por ende establecería hasta el presente, la extensión de dicho fenómeno⁵.

La definición clásica de la “cuestión social” está asociada a una mirada “descriptiva” del fenómeno. Se trató de una situación de calidad de vida deplorable de los trabajadores en general y, específicamente, del proletariado local, como resultado de la industrialización. En el caso chileno, uno de los sujetos históricos característicos del proceso fue el obrero vinculado a la actividad extractiva minera. Las horas excesivas de trabajo, la nula legislación laboral, salarios exigüos, cuando no pago con sistemas de enganche, cual fue el caso de las salitreras nacionales; el desempleo y el abaratamiento de la

Relaciones Industriales en Chile, Editorial Del Pacífico. Santiago, 1967, pág. 79., pág. 79.

4 Sergio Grez, *La “Cuestión Social” en Chile. Ideas y debates precursores (1804 1902)*. Fuentes para la Historia de la República, Volumen VII. Editado por la DIBAM y el Centro de Estudios Diego Barros Arana. Santiago, 1995.

5 Rolando Álvarez y Antonio Aravena (Editores), *Los trabajadores y la nueva cuestión social. Repensando la realidad laboral y sindical en Chile*, Ediciones ICAL, Santiago 2004.

2 Eric Hobsbawm, *La era del imperio, 1875-1914*. Editorial Crítica, Barcelona, 1998.

2 Alberto Edwards, *La Fronda Aristocrática*. Editorial Universitaria, Santiago 1928 (Primera Edición). Ver particularmente capítulos “La oligarquía parlamentaria” (págs. 188-193) y “Alianzas y Coaliciones” (págs. 194-199).

3 James Morris, *Las élites, los intelectuales y el consenso. Estudio de la Cuestión Social y del Sistema de*

mano de obra fueron parte de esta mirada. Por su lado, existe la visión "insurreccional-organizativa" que dice relación con las respuestas orgánicas e ideológicas con que los sectores populares encararon la situación de vida que les aquejaba, desde respuestas espontáneas como un boicot, pasando por huelgas organizadas (las emblemáticas de 1903, en Valparaíso, de 1905, en Santiago y de 1907, en Iquique, por ejemplo). A esta misma categoría correspondieron ideologías que se dibujaron desde el siglo XIX en nuestro país como resonancia del ámbito europeo y americano: socialismo y anarquismo⁶.

Las mutuales fueron, desde mediados del periódico decimonónico, las organizaciones de trabajadores privilegiadas en Chile, las cuales representaron fundamentalmente al artesanado nacional. Estas instituciones tenían un carácter organizativo-asistencial, propio del discurso de "regeneración del pueblo"⁷. También fueron importantes en este contexto, aunque menospreciadas por la historiografía marxista clásica, las sociedades en resistencia, representativas preeminentemente del anarquismo chileno. Dicha ideología habría

sido mucho más influyente en nuestro medio de lo que se ha creído tradicionalmente⁸. De igual forma las mancomunales (asociaciones de gremios de trabajadores), eran orgánicas constantes para el movimiento social chileno. La ideología que las caracterizó fue múltiple, yendo desde preceptos demócratas, hasta visiones socialistas, ideología esta última que comenzó a figurar regularmente en la prensa obrera, desde fines del siglo XIX.

En términos políticos partidistas, la existencia del Partido Demócrata (PD) desde 1887 (escisión del radicalismo más progresista), vino a ser lo que Hernán Ramírez Necochea ha llamado "el primer partido auténticamente de masas" y de "gran raigambre popular"⁹. Se trató de una entidad que pretendió vincularse empáticamente con los sectores populares, haciendo eco del movimiento social en huelgas como la de 1888 y 1905, ambas en la capital. Su predilección urbana y su vacilante respuesta frente a las componendas parlamentarias, hicieron que el PD perdiera fuerza y no lograra identificar del todo a otras realidades sociales como la del Norte Grande, lo que le valió cierto descrédito frente a los trabajadores. Cabe señalar, además,

que su temprana división entre "reglamentarios" (seguidores del abogado Malaquías Concha, de carácter más conservador) y "doctrinarios" (seguidores del tipógrafo Luis E. Recabarren, de carácter más rupturista), hicieron del PD un partido político con vicios similares a los que éste cuestionaba de los "partidos burgueses". El año 1912, y como una escisión del propio PD, surge el Partido Obrero Socialista (POS) de la mano de Recabarren y de un grupo de trabajadores de la élite obrera. A comienzos de la década siguiente y sumados a la Federación Obrera de Chile, liderados por el propio Recabarren, surge el Partido Comunista de Chile.

Si se pudiese establecer un punto de inflexión en las demandas de los sujetos populares en el marco de la "cuestión social", sin duda este sería la "matanza de Santa María de Iquique", pues se vive un repliegue de la protesta como consecuencia lógica frente al derramamiento de sangre y, sin embargo, se abre un periodo que, de acuerdo con el Premio Nacional de Historia Gabriel Salazar¹⁰, le hace observar a la oligarquía gobernante que los métodos coercitivos no bastan para enfrentar una álgida problemática social que para entonces resultaba innegable entre los miembros de la élite.

Es necesario indicar que el tratamiento dado por la historiografía nacional a la "cuestión social" en Chile, ha sido distinto si comparamos la teoría marxista clásica (Ramírez Necochea, J. C. Jobet,

6 El destacado historiador chileno Julio Pinto, Premio Nacional de Historia el año 2016, en sus apuntes de clases acerca del mundo popular, en las décadas del 90 y la primera parte del nuevo siglo, realizaba esta categorización de miradas respecto a la "cuestión social". De allí hemos tomado la idea de "descriptiva" e "insurreccional – organizativa".

7 Ver Sergio Grez, De la "regeneración del pueblo" a la huelga general. Génesis y evolución histórica del movimiento popular en Chile (1810-1890). Santiago, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos-Red Internacional del Libro, 1998.

8 Ibid. Los anarquistas y el movimiento obrero, la alborada de la Idea en Chile, 1893 – 1915, Editorial LOM, Santiago, 2007. En esta investigación tuvimos la oportunidad de trabajar como ayudantes del destacado historiador chileno. Ver referencia en página 21.

9 Hernán Ramírez Necochea, Historia del movimiento obrero en Chile, Ediciones LAR, Santiago, 1956.; detenerse especialmente en el capítulo "Nueva etapa en el desarrollo del proletariado chileno, 1879-1900", págs. 177 a 332.

10 Ver Gabriel Salazar, Violencia político popular en las grandes Alamedas, Ediciones SUR, Santiago, 1990.

M. Segal, Fernando Ortiz Letelier y otros), con la "nueva historia social" chilena (de la cual son tributarios destacados historiadores e historiadoras contemporáneas como Gabriel Salazar, Julio Pinto, Sergio Grez,, Mario Garcés y María Angélica Illanes, entre otros), pues mientras los primeros elaboraron un discurso evolucionista y centrado en la justificación ideológica socialista de la historia popular, los segundos, herederos del estructuralismo neomarxista, han privilegiado miradas diversas, tanto frente a las orgánicas como a las influencias ideológicas que han caracterizado a su objeto de estudio. Se trata de pinceladas nuevas, para actores sociales viejos, en este cuadro político, económico y social que marcó a lo menos, medio siglo de historia republicana¹¹.

Si deseamos mirar concretamente el aporte de nuevas interpretaciones, mucho más vinculadas con el ámbito "simbólico" del sujeto popular, podemos destacar el trabajo de Sergio González acerca de la configuración de la identidad pampina en el Norte Grande, en donde el rol de mujeres, indígenas, niños y niñas, queda relevado. En la misma línea, como parte de las nociones de la "vida privada" en

el "Chile moderno", el historiador Maximiliano Salinas se refiere a la comida, la música y el humor, como elementos constitutivos del mundo popular, para el período al que nos hemos referido en este artículo¹².

Es en sintonía con esta idea polifónica y cercana al aspecto más identitario que ideológico de los sujetos populares, que se presenta la muestra permanente de la sala del Museo Oficina Salitrera Humberstone "Exhibición del recetario Herminia Porras Castro", mujer pampina que desarrolló una labor culinaria rescatada desde la tercera generación familiar por la abogada investigadora Gloria Mancilla Ibacache, su nieta, y que pone en el tapete no solo la comida como un acto vitalista, sino que reinstala el rol femenino en las actividades del mundo popular.

En una época de "deconstrucciones" culturales, asociar lo femenino a un recetario de comidas podría parecer un despropósito, no obstante el aporte del rescate de esta "historia – memoria", nos vuelca a lo mejor de la construcción de una identidad po-

11 Sugerimos leer el capítulo "Del naturalismo al superrealismo no figurativo: el movimiento obrero popular urbano en el cambio de siglo", en donde esbozamos algunas de estas ideas, con mayor detalle de la polifonía que significa el sujeto popular, para ser tratado como objeto de estudio historiográfico. Ver Eduardo Cortés y Jorge Rivas Medina, *De forjadores a prescindibles: el movimiento obrero — popular urbano y el Partido Demócrata*. Santiago, 1905 - 1909, Tesis inédita para optar al grado de Licenciado en Educación, USACH, 1999.

12 Sergio González, *Hombres y mujeres de la Pampa, Tarapacá en el ciclo de expansión del salitre*, Editorial LOM, Santiago, 2002; Maximiliano Salinas, "Comida, música y humor. La desbordada vida popular, en Rafael Sagredo y Cristian Gazmuri, *Historia de la vida privada en Chile (el Chile Moderno de 1840 a 1925. Tomo 2)*, Editorial Taurus, 2006. El artículo se encuentra entre las páginas 85 y 117. Allí se hace mención a nuestra monografía "Civilización y barbarie en el norte minero: la prensa popular frente a la fiesta del carnaval en época del Centenario (Iquique y Antofagasta, 1907 – 1913). Trabajo inédito.

pular que puja por no ser silenciada; contribuye a reinstalar con riqueza y diversidad la "zona crepuscular" que hace valorar la palabra y la existencia de voces que de no ser por estos aportes se hubiesen acallado para siempre con el viento de la pampa.

Jorge Rivas Medina
Profesor de Historia, Geografía y
Ciencias Sociales

KUNAMAS CHILE MARKAN QAMAÑA-NAXSA YAQHA AMTATANAJAT UÑJATA

"nanajan amuyusan qamanajsan utjiwa kunamas utjatanaja sarnaqatasa utjiwa".

Aka uñjawi Eric Hobsbawm amuyañ tuqut arusi, ukat jupha siwa kunama jaqinaja amuyasiñ kunamas layra qamana ukhamaniw purir pachana, qhip layra uñat'asa sarnaqañ waliki siwa. Ukaj janiw suma nanaja amuyt'astan akat janiw yatin-tañ utjisa. Yaqha uñjaña utjiwa, layra pacha uñjaña wakisi juk'anti yatintañatay, uka munjtan juk'anti yatinañatay warmisan chachan may may layrapacha uñjan amuyt'aña utjiwa. Aka amuyt'aña arusisa lurasi lakat laku, istása, utjasa yaqhanajanti qamasa, parlasa uñjasisa, qilqata ukhama utjasa, uka amtawi suma lurawitaki amuyt'asat puririwa.

Aka yatiña taqin yatiña "jaqi qamaña" sata chili markasan, ancha suma yaqha yatiqañ muni Hobsbawm ukham siwa, aka amuyt'awi yaqha amuyuni yatiqaña muni, uka jan wali satawinaja taqisanjiwa, suma liyir jaqinkanajiwa Baldomerio Lillo

Rivera Letelier aski suma qilqirinaka amuyupan utjiwa.

¿Aka amuyaña patharu aptayarisina ukas mayja-mayrina juk'anti suma anchi waliru saratayrina aka chili markana, akapachanja jaqhayrina.

Jichha uñjatan mä riviñión luratan aka tuqit kunamas jiwasa jaqinajsa utjansa.

1891 marana aka jach'a marka sit'arpasi "parlamentarismo" sutini yaqha política thakhi sayt'iwa, ancha ch'amani wakichasi Congreso Nacional patha apayi, muspa qulqin jaqinaja chili markat arupa ist'ayiri. Aka thakhija janiw problemana-ja uñjayisa jan walinaja janiw ist'ayasis, ukat jan qulqin t'aqa ancha jan wali sarnaqawinaja uñjapxi políticas tuqina, parlasiñani ukanjan jan wali lurawinaja utjanwa. Alberto Edwards, qilqatapan La fronda aristocrática sata pankapan, aka timpu "inmovilidad política" "anarquía de salón" ukhama sutichi aka pacha, ukhama jach'a industrialización irnaqawinaja jach'a aljirinaka qalltawasi aka jach'a markana. James Morris qilqatapan uñjasi kunama 1880 marana, aka thakhi qalltasi ukat 1920 marana tukuyasi; ukhama, purir timpuna paralasinaja kuna arusiñanaja taqpachataj suma qamaña munasiwa sasa, markasana ist'ayasiwa. Irnaqirinaka jan suma amuyt'ata ch'amanti ist'ayasiwa suma qamañatay ukat akapacharu uka jan walinaja tukusiwa.

Aka sutini "cuestión social" sutichapxi pallata uñjañawi churpxjatayna. Kunamas jaqinaja utjana uka tuqit arusina, aka irnaqiri jaqinaja janiw wali suma qamaña utjana juphanajatay taqpachataj,

jach'a irnaqirinajaste suma wali qamañanitayna. Chile jaqinaja, aka jan wali utjañanaja uñichayi mineras irnaqirinajanwa, juphanaja, ch'amanti sayt'aphatayna. Kunat ancha irnaqawinaja utji, kunat juk'a qulqi churapxi, kunat jan liyinaja utji satayna. Ukat puri yaqha thakhi janiw irnaqañanaja utjanwa, ancha waratu juk'a qulqi utjanwa.

Jaqha uñjaña utjiwa, "insurreccional – organizativa" sutini, kunamas irnaqiri jaqinaja ist'ayi jan wakisiri lurawinaja, jan suma qamaña, jan suma utjaña taqi markanaja jaqinaja janiw wali utjansa, ukhama sapa mara huelgas tantachawinaja utjanwa, Valparaíso markana 1905 marana, Santiago markana 1907 marana, Iquique markana ukhamaray. Aka amuyt'ani siglo XIX jach'a markasan qalltiwa, ukhama Europa markanajam socialismo anarquismo uka yatiñani amuyt'awinaka qalltiwa aka markasan.

¡Aka mutualinaja chikat maranajaru, tantachat irnaqirinaja jach'a munat jaqinaja aka Chile markat, juphanaja jilir irnpirinajanwa aka taqpach luririnajat. Aka lurawi utanajan arupa ancha qhananwa, yaqha marka sayt'ayañataki, suma sarañataki. Ukhamaray aka utjawina, jan suma uñjata, jach'a tantachasiwinaka ancha walinwa ukana aski arunt'awinaka suma utjañatay ist'ayasirina. Ukhampacha gremios irnaqirinaja, ancha suma tatachasiirina ch'amanti arunt'añataki aka chili markan. Aka amuyu arusitanaja anchanwa taqi arunt'awinaja, ukhama ist'ayasi sigo XIX tukuyipan.

Políticas uka tuqina, utjanwa Partido Demócrata (PD) 1887 maratpacha, Hernán Ramírez Necochea jilata sutichi "mayiri aski yatita tanta-chawi" "ancha uñt'ata taqpachana". Aka tanta-chawi suma taqpachanti arusipxirina, mä thakhina sarqapxirina wali suma arunt'asipxi, ukhama ist'ayasipxi ch'amanti aptasipxi 1888 1905 maranajan, jach'a markana. Juphanaja jawsapanti, suma amuyt'awinti jach'a irpirinajaru wakintayapxjatayna ukat uka PD jaqinaja manqharu jan ch'amani jaytapxatayna, aka arax tuqina ukhama suma sayt'apxatayna, ukhama janiw juk'at juk'at irnaqirinaka jilapxatayna. Juk'aranthiat uka tanta-chawi t'aqat t'aqat jalasipxatayna, mä kayu "reglamentarios" (Malaquías Concha jilatan arquirinaja layratpacha ukham utjaña) yaqha kayu "doctrinarios" sata (Luis E. Recabarren arquirinaka, juk'ant ch'iyart'ata)s ukhama mä PD lurapxi yaqha tanta-chawi qulqin jaqinakama amuyuni "partidos burgueses" sutini. Ukhama 1912 marana, yaqha partido qalltasi Partido Obrero Socialista (POS) sutini Recabarren jilatat amparat mä tantachawinti irnaqiri élite obrera jaqinakanti qalltasiwa. Uka yaqha mara manthipan aka Federación Obrera Chili markat, jilatanti Recabarren jilir irpirinti, qalltasi aka Comunista tantachawi aka Chile markata.

Suma amuyt'asa aka irnaqirinajan mayipa arunt'awipa, janiw jiwaña utjirina, janiw kuna jan wali utjirina, janiw uka "matanza de Santa María" aka Iquique markan utjirina, ukan janiw khistis suma qamisa, llakinti aski mullanti jaqinaka utjapxi. Ukat Premio Nacional de Historia Gabriel Salazar yaqha uñjawinaja ist'awinaja utji, janiw

ukham sarqaña wakisi sasa, janiw llakiru puriña walijanís satanaja amuyapxi.

Aka “cuestión social” satan qamanan Chile markasan, ancha yaqha mayjam uñt’aniwi utji, yaqha janiw marxista clásica ukhama (Ramírez Necochea, J.C. Jobet, M. Segal, Fernando Ortiz Letelier y otros), mayjama yaqha “machaq qamani tantachawi” aka chile markasan qalltawi (ukanjana machaq qilqir irpirinaka, amuyt’awirinaka Gabriel Salazar, Julio Pinto, Sergio Grez, Mario Garcés, María Angélica Illanes, yaqhanaja), juphana aka jiltanaka yaqha arunt’awi lurapxi, ukhamaray ist’ayapxi, jach’a machaqa jiliri ancha suma qamañatay aptaphi arusa qilqanaka estructuralismo neomarxista uka tuqit yatiqasisa suma amuyt’apxi. Ukhama aka machaq uñt’awinti suma saraypxi ukat historia republica sutichapxi aka machaq uñt’awi.

Sum suma uñjasa aka amuyt’awinaja arusitanajja, jaqinajan arupawa jaqinakan sawinajapawa uka tuqina mä jach’a qilqiri utji jupax Sergio González satawa, qilqatanajpa kunamas pathana sunina jaqinaja qamapxirina, kunamas wariminaka utjirina, aymar warminaka, yaqha markanajat warminaja, tawaqunaja, imillanaja, yuqallanaja kunamas juphana utjirina. Akanpini, aka maranajan jichhapachan utasan qamañanajsa “Chile moderno” satan aka marana uka tuqit Maximilino Salinas qilqiri Maq’anajat qilqiri, kirkinajanti, kusist’asiñanajanti uñichayi ist’ayi.

Aka uñarpasa amuyt’awisa uñjayasi aka Museo Oficina Salitrera Humberstone jach’a markana ukana uñajasi kunamas aka qamasanaja ukapini aka lurawi uñichayasini “Exhibición del Recetario Herminia Porras Castro”, pampa warmi aka yatiñanaja phiyañ yatiñanaja tuqit qilqatawa abogada Gloria Mancilla Ibacache phuchhapan lurata ancha suma ancha walipini yatintañatay kunamas warminaka qamirina utjirina layrapachan uka akaruru jichhapachan kusa waliwa.

Yaqha yatintawinaka, yaqha amuyt’awinaka, qamat tuqita utjiwa warminakat aruniñanaja kunamas juphanaja phiyaqxiri, utjapxiri, uka yatichaña wakisiwa, janiw armt’aña wakisi, ukanjiwa jach’a yatiñanaja, jach’a amtawinaja ukata uñichayaña wakisi, juk’anti uka “zona crepuscular” ukham wakiyañ alki sumawa jan amasiñatay.

Jorge Rivas Medina
Yatichiri de Historia, Geografía y
Ciencias Sociales.

APPROACH TO THE CHILEAN “SOCIAL ISSUE” FROM VARIOUS “STORIES - MEMORIES” THAT HAVE BUILT IT

“(…) In all of us there is a twilight zone between history and memory; between the past as a generalized record that is open to relatively dispassionate inspection and the past as a remembered as a part or record of our own lives (…)”¹.

This acute observation of the outstanding English historian Eric Hobsbawm comes to reveal several aspects. On the one hand, the natural exercise of memory - memory, that inalienable act of the human race that allows us to look back to look the present and the future. An action that probably lacks a preset reflection. On the other hand, it accounts for the past as an object of study, as a need for investigative reconstruction that allows the future of women and men to be given content. In the mixture of both assertions, that “twilight zone” appears that at times to be built from word of mouth, from orality, the experience of various subjects, as well as from the written record, always a privileged source to build an historical account.

The study of the popular world and of the historical subjects that made up the so-called Chilean “social issue” could well be detached from that area that Hobsbawm points out and that for decades has filled national historiographical research, as well as less academic stories and literary narra-

1 Eric Hobsbawm, The Age of Empire: 1875-1914. Editorial Crítica, Barcelona, 1998.

tives from Baldomero Lillo to Rivera Letelier. If this area had been strengthened, could we have a much richer and more diverse outline of the Chilean popular sectors, than what has happened to date?

Let's do a generic review of the context and characteristics of popular subjects in the framework of the "social issue" and try to clear up the established question.

In 1891, a political stage called "parliamentarism" opened in the country, which meant a greater weight and influence of the National Congress, particularly representing the interests of the Chilean oligarchy. This implied that backs were turned on the social problems of the most impoverished sector and that political anomalies such as bribery, ministerial rotation and the stalling of parliamentary debate were expressed. Alberto Edwards, in his classic text *The Aristocratic Frond*, characterizes this period as one of "*inmovilidad política*" and "*anarquía de salón*". Within the described context, the process called "social issue" was developed, the result of industrialization, urbanization and emerging national productive capitalism. According to the historian James Morris³, this process would have begun around

2 Alberto Edwards, *The Aristocratic Frond*. Editorial Universitaria, Santiago 1928 (First Edition). See in particular the chapters "The Parliamentary Oligarchy" (pp. 188-193) and "Alliances and Coalitions" (pp. 194-199).

3 James Morris, *The Elites, the Intellectuals and the Consensus. Study of the Social Issue and the Industrial Relations System in Chile*, Editorial Del Pacífico.

1880, to culminate in 1920; however, later versions have suggested that the "precursor ideas and debates" of the "social issue" can already be found at the beginning of the nineteenth century, at the very dawn of the Chilean republic⁴. On the other hand, investigations from the beginning of the millennium in which we live indicate that we inhabit a "new social issue", removable from the labor and union reality that characterizes the country today and that therefore would establish the extension of said phenomenon up to the present⁵.

The classic definition of the "social issue" is associated with a "descriptive" view of the phenomenon. It was a situation of deplorable quality of life for workers in general and, specifically, for the local proletariat, as a result of industrialization. In the Chilean case, one of the characteristic historical subjects of the process was the worker linked to the activity of extractive mining. The excessive hours of work, the non-existent labor legislation, meager salaries and being paid under a system with salary tokens, which was the case of the national saltpeter mines; unemployment and cheaper labor were part of this point of view. On the other hand, there is the "insurreccional-organizational" vision that is related to the organic

Santiago, 1967, page 79.

4 Sergio Grez, *The "Social Issue" in Chile. Precursor ideas and debates (1804 1902)*. Sources for the History of the Republic, Volume VII. Edited by DIBAM and The Diego Barros Arana Study Center. Santiago, 1995.

5 Rolando Álvarez y Antonio Aravena (Editors), *Workers and the new social issue. Rethinking the labor and trade union reality in Chile*, Ediciones ICAL, Santiago 2004.

and ideological responses with which the popular sectors faced the life situation that afflicted them, from spontaneous responses such as a boycott, through to organized strikes (the emblematic ones of 1903 in Valparaíso, 1905 in Santiago and 1907 in Iquique, for example). To this same category corresponded ideologies that were drawn from the nineteenth century in our country as a repercussion of the European and American sphere: socialism and anarchism⁶.

Mutual societies were, from the middle of the nineteenth century, the privileged workers' organizations in Chile, which fundamentally represented the national crafts. These institutions had an organizational-assistance role, typical of the discourse of "regeneration of the people"⁷. Also important in this context, although underestimated by classical Marxist historiography, were the societies in resistance, preeminently representative of Chilean anarchism. This ideology would have been much more influential in our media than has traditionally been believed⁸. In the same way, the

6 The outstanding Chilean historian Julio Pinto, National History Award in 2016, in his class notes about the popular world, in the decades of the 1990s and the first part of the new century, made this categorization of views regarding the "social issue". From there we have taken the idea of "descriptive" and "insurreccional-organizational".

7 See Sergio Grez, *From the "regeneration of the people" to the general strike. Genesis and historical evolution of the popular movement in Chile (1810-1890)*. Santiago, Directorate of Libraries, Archives and Museums-International Book Network, 1998.

8 Ibid. *The anarchists and the labor movement*, the

mancomunales (associations of workers' unions) were organic constants for the Chilean social movement. The ideology that characterized them was multiple, ranging from democratic precepts to socialist visions, the latter ideology that began to appear regularly in the working-class press from the end of the 19th century.

In partisan political terms, the existence of the Democratic Party (PD) since 1887 (split from the most progressive radicalism), became what Hernán Ramírez Necochea has called "the first authentically mass party" and "great popular roots".⁹ It was an entity that tried to connect empathetically with the popular sectors, echoing the social movement in strikes like the ones in 1888 and 1905, both in Santiago. Its urban predilection and its hesitant response to shady parliamentary deals caused the PD to lose strength and fail to fully identify with other social realities such as the Norte Grande, which earned it a certain discredit among the workers. It should also be noted that its early division between "regulatory" (followers of the lawyer Malaquías Concha, of a more conservative nature) and "doctrinaires" (followers of the typographer Luis E. Recabarren, of a more disruptive nature), made the PD a political party with vices

dawn of the Idea in Chile, 1893 – 1915, Editorial LOM, Santiago, 2007. In this investigation we had the opportunity to work as assistants to the outstanding Chilean historian. See reference on page 21.

9 Hernán Ramírez Necochea, *History of the labor movement in Chile*, Ediciones LAR, Santiago, 1956; pay special attention to the chapter "New stage in the development of the Chilean proletariat, 1879-1900", pp. 177 to 332.

similar to those that he questioned of the "bourgeois parties". In 1912, and as a split from the PD itself, the Socialist Workers' Party (POS) emerged from the hand of Recabarren and a group of workers from the labor elite. At the beginning of the following decade, and together with the Workers' Federation of Chile, led by Recabarren himself, the Communist Party of Chile emerged.

If a turning point could be established in the demands of the popular subjects in the framework of the "social issue", this would undoubtedly be the "Santa María de Iquique massacre", since a withdrawal of the protest is a logical consequence in the face of bloodshed and, nevertheless, a period opens that, according to the Gabriel Salazar¹⁰ National History Prize winner, makes the ruling oligarchy observe that coercive methods are not enough to face a critical social problem that by then was undeniable among members of the elite. It is necessary to indicate that the treatment of the "social issue" in Chile given by the national historiography has been different if we compare the classic Marxist theory (Ramírez Necochea, J. C. Jobet, M. Segal, Fernando Ortiz Letelier and others), with the "new Chilean social history" (of which prominent contemporary historians such as Gabriel Salazar, Julio Pinto, Sergio Grez, Mario Garcés and María Angélica Illanes, among others, are identified), because while the former developed an evolutionary discourse focused on socialist ideological justification of popular history, the lat-

10 See Gabriel Salazar, *Popular Political Violence in the Great Alamedas*, Ediciones SUR, Santiago, 1990.

ter, heirs of neo-Marxist structuralism, have favored diverse views, both against the organic and the ideological influences that have characterized their object of study. For old social participants, these are new brushstrokes in this political, economic and social framework that marked at least half a century of republican history¹¹.

If we want to look specifically at the contribution of new interpretations, much more linked to the "symbolic" field of the popular subject, we can highlight the work of Sergio González about the configuration of pampas identity in the Norte Grande, where the role of women, indigenous people, boys and girls, is left out. Along the same lines, as part of the notions of "private life" in "modern Chile", the historian Maximiliano Salinas refers to food, music and humor, as constitutive elements of the popular world, for the period to which we have referred to in this article¹².

11 We suggest reading the chapter "From naturalism to non-figurative surrealism: the urban popular labor movement at the turn of the century", where we outline some of these ideas, with greater detail of the polyphony that the popular subject means, to be treated as an object of historiographic study. See Eduardo Cortés and Jorge Rivas Medina, *From forgers to expendable: the urban popular-worker movement and the Democratic Party*. Santiago, 1905 - 1909, Unpublished thesis for the degree of Bachelor of Education, USACH, 1999.

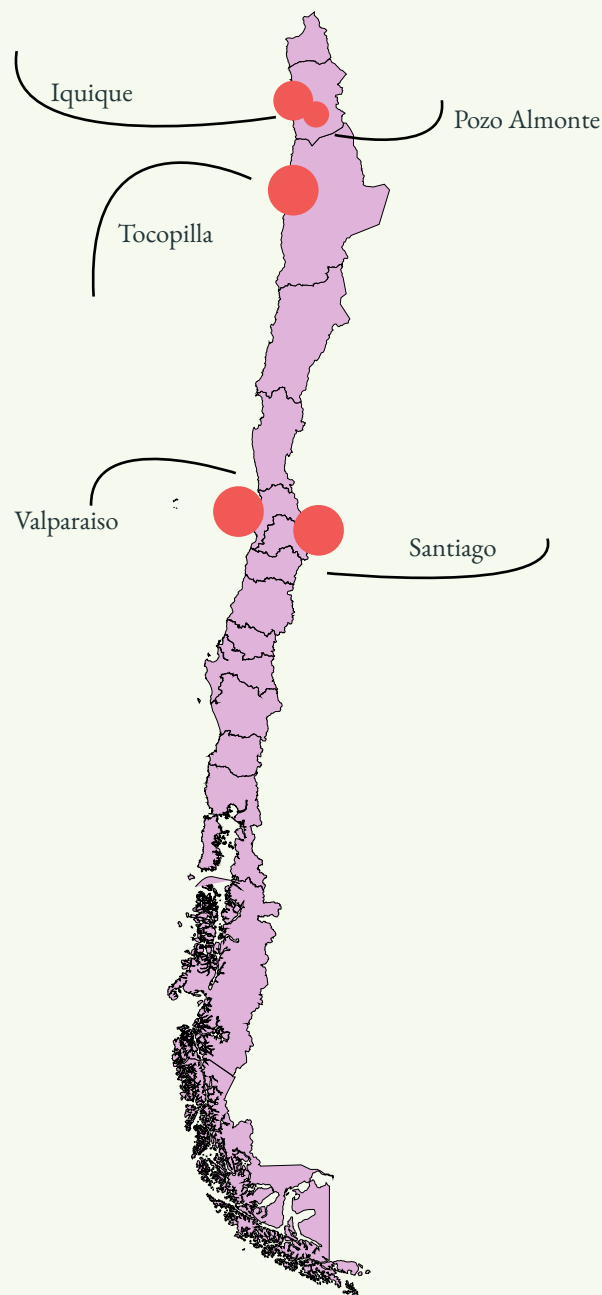
12 Sergio González, *Men and Women of the Pampas, Tarapacá in the Saltpeter Expansion Cycle*, Editorial LOM, Santiago, 2002; Maximiliano Salinas, "Food, music and humor. The overflowing popular life, in Rafael Sagredo and Cristian Gazmuri, *History of private life in Chile (Modern Chile from 1840 to 1925. Volume 2)*, Editorial Taurus, 2006. The article is found between pages 85 and 117. There our monograph is mentioned "Civilization and barbarism in the mining

It is in tune with this polyphonic idea and closer to the more identity than ideological aspect of popular subjects, that the permanent exhibition room of the Humberstone Saltpeter Works Museum presents the “Exhibition of the Herminia Porras Castro recipe book”, a woman from the pampas who developed a culinary work rescued from the third family generation by the investigative lawyer Gloria Mancilla Ibacache, her granddaughter, and that puts food on the table not only as a vital act, but also reinstates the female role in the activities of the popular world.

In a time of cultural “deconstructions”, associating the feminine with a recipe could seem like nonsense. However, the contribution of the rescuing of this “history-memory”, returns us to the best of the construction of a popular identity that bids not to be silenced; contributes to reinstating the “twilight zone” with richness and diversity that gives value to the word and the existence of voices that, if not for these contributions, would have been silenced forever with the wind of the pampas.

Jorge Rivas Medina

Professor of History, Geography and Social



north: the popular press in front of the carnival festival in the Centennial period (Iquique and Antofagasta, 1907 - 1913). Unpublished work.



RECETAS SALADAS

Cada vez que usemos aceite, intentar que sea uno bueno y que tenga unos ajos abiertos en su interior, para el sabor...

CH'UKHA MAQ'ANAJA

Lik'inti Phiyañatay suma
lik'i uñjatanta mä ajusanti
ancha walikiwa.

SAVORY RECIPES

Each time you use oil, try
to make sure it's a good
quality one which has
some garlic cloves in it for
flavor...



ALBÓNDIGAS EN CALDO O SALSA

Ingredientes

Un kilo de carne molida en maquina moledora
Dos marraquetas remojadas en agua con sal y ajo
Perejil
Media taza de pimentón rallado
Media taza de cebollas cocidas y molidas
¼ de taza con ajo molido
3 huevos

¼ de taza de maicena

Para el caldo

Zapallo
2 choclos
4 papas grandes partidas en trozos
Porotos verdes
Arroz o mote
2 zanahorias

Para servir en salsa de tomates

4 tomates grandes
½ taza de crema
Cilantro
Albahaca

Preparación

Se estrujan las marraquetas y se mezclan con la carne molida, el ajo, perejil picado, el pimentón rojo molido, cebolla, los huevos y la maicena. Se hacen bolitas pequeñas y se dejan reposar por unas horas.

Las albóndigas se pueden preparar en sal-

sa de tomates o con un caldo de verduras. Para el caldo cocinar en una olla con una o dos tazas de agua las albóndigas y agregar aliños a gusto. Luego sacarlas de la olla y agregar las verduras y el arroz o mote hasta que todo esté cocido. Finalmente agregar a la preparación las albóndigas y darle 5 minutos.

Para hacerlas en salsa de tomate, sofreír las albóndigas y los tomates cortados en trozos con aliño a gusto. Luego separar los trozos de tomate y molerlos junto con la media taza de crema y albahaca y llevar a la cacerola junto a las albóndigas para se terminen de cocinar en salsa.

LÄWA MUK'UNA

Maq'anaja

mä aycha qhunata
pä muri t'ant'a jayunti ajusanti
ch'uxña ali
chikat phuxtu wila ali qhunata
chikat phuxtu jaq'u ali qhatita qhunata
¼ phuxtu qhunat ajusa
3 k'anwa
¼ phuxtu jak'u
Lawatay
qillu ali
2 chhuxllu
4 ch'uqi pusiru kuchuta
ch'uxña ali

m'ut'i
2 zanajuria
Lawa liwañatay
4 wila alinaka
jank'u lawa
ch'uxña ali
ch'uxña ali

Phiyaña

Murit t'ant'anaja phinaña ukat qhunat aychanti jiruña, ajusanti, ch'uxña alinti, wila alinti, siwullanti, k'anwanti jak'unti.
Lawa muk'unanaja wila umana ch'uxña alinakan-

ti wakichañawa. Mä phukhuna ancha umanti pä phuxtunti alinakanti Phiyañawa. Ukat phukut apsuña arrusanti alinakanti mut'inti qhatiyaña. Tukuyañatay lawa aychanaka uchaña.
Wila lawanti lurañatay chhisktayaña muni ukat wila alinakanti kuchuta uchaña wakisi. Ukat wila alinaka apsuña qhunañatay janq'u lawanti, chuxña alinkanti phukuru uchañatay ukhama qhatiyañatay.

MEATBALLS IN BROTH OR SAUCE

Ingredients

1 kg of freshly ground beef
2 marraquetas soaked in water with salt and garlic
Parsley
½ cup of crushed bell pepper
½ cup of cooked minced onions
¼ cup of minced garlic
3 eggs
¼ cup of corn starch
For the broth
Squash / Pumpkin
2 corncobs
4 large potatoes, cut into chunks
Green beans

Rice or mote
2 carrots
To serve in tomato sauce
4 large tomatoes
½ cup of cream
Cilantro
Basil

Method

Squeeze the marraquetas and mix them with the ground beef, garlic, chopped parsley, paprika/bell pepper, onion, eggs and cornstarch. Form small balls and let them rest for a few hours.

The meatballs can be prepared in tomato sauce or with a vegetable broth. For the broth, cook the meatballs in a pot with one or two cups of water and add seasonings to taste. Then take them out of the pot and add the vegetables and the rice or mote until everything is cooked. Finally, add the meatballs to the broth and cook for 5 minutes.
To make the meatballs in tomato sauce, fry the meatballs and the chopped tomatoes with the seasonings of your choice. Then, separate the tomato pieces and blend them together with the cream and basil. Put the mixture in the saucepan along with the meatballs to finish cooking the sauce.

...jas con papas y...
...as de porotos y lentejas -

...anté de choritos, con paucillo queso y

...tas ent...
...otos gra...
...mitas...
...anadila...
...queso h...
...rín co...
...nyas co...



...sa bla

...almón

...elga con pedacitos de carne ecoll...
...apitos fritas. o cocidas +
...ngua en salsa de lamina dorada
...IT... mal... mal...

ALCACHOFAS DE PASTELERA

Ingredientes

6 alcachofas
2 cucharadas de mantequilla
½ litro de leche
Un paquete de maicena
3 huevos
Sal
Pimienta
Perejil

Preparación

Para comenzar se prepara una salsa blanca con la leche, mantequilla, perejil y la maicena, luego se le agrega la comida de las hojas que se raspan de las alcachofas con una cucharita.

Se baten las claras como para merengue, luego se le agregan las yemas del huevo y se junta todo con la salsa blanca.

Los fondos de alcachofas se colocan en una budinera y se les vacía la crema mezclada encima. Se introducen al horno hasta que se levanten como un suflé.

CH'UXÑA PASTILIR ALI

Maq'anaja

6 ch'uxña alinaka
2 q'illu lik'i
½ jach'a milk'i
Mä maysin jak'u
3 k'anwa
Jayu
Piminta
Ch'uxña ali

Phiyaña

Qalltañataki mä janq'u salsa milk'inti wakichaña, q'illu lik'inti, ch'uxña alinakanti, maysinanti, ukat maq'aru uchaña alcachofas laphinaja mä kucharanti jat'ita uchaña.

Ukana k'anwa janq'unaja jiruña miringuimatay, ukat pä q'illu k'anwanaja uchaña taqpa-cha jank'u llawch'inti jirusa.

Alcachofas alinaja xunt'ujuna mä jach'a chuwaru uchaña uka patharu uka crima jiruta warajaña.

Ukham jurnuru apaña suma qhatiñapatay mä suffima uñjasiñkama.

ARTICHOKE SOUFFLÉ

Ingredients

6 artichokes
2 tablespoons of butter
½ liter of milk
1 packet of cornstarch
3 eggs
Salt
Pepper
Parsley

Method

To begin, make a white sauce with milk, butter, parsley and cornstarch. Then scrape the flesh from the artichoke leaves with a teaspoon and add to the white sauce.

Beat the egg whites to form soft peaks, then add the egg yolks and mix into the white sauce.

Place the artichoke hearts in a pudding dish and pour the mixture on top. Place in the oven and bake until it rises like a soufflé.



BUDÍN DE ALCACHOFAS Y SESOS

Ingredientes

5 huevos
10 alcachofas
1 seso
Sal
Pimienta
Media taza de queso rallado

Preparación

Se cuecen las alcachofas y luego se le saca la comida de las hojas y se mezcla con los fondos de las alcachofas, se aliñan con sal, pimienta y hierbas verdes. Se agrega a la preparación los sesos ya cocidos y molidos, se baten los cinco huevos con el queso, sal y pimienta.

Se agregan las dos preparaciones y se ponen al horno en una budinera.

Se deja por alrededor de 20 minutos.

ALKACHUFAS ALI ÑATUKIPATA LIXWINTI

Maq'anaja

5 k'anwanaja
10 alkachufa ali
1 lexwi
jayu
piminta
Chikat phuxtu kuchut kisu

Phiyaña

Taqpacha alcachofanaja qhatiyaña ukat maq'a laphinajat apsuña ukat jiruña maqha alcachofanajanti, taqi kuna jayunaja uchaña, piminta ch'uxña alinajanti uchaña. Ukhamaray aka Phiyañaru lixwinaja uchaña ancha suma qhatita iyata, suma jiruta phisqa k'anwa kisunti jayunti pimintanti uchaña.

Uka pä wakichatanaja uchaña mä jach'a chuwaru jurnuru apaña.

Ukana mä pä tunka urasa jaytaña.

ARTICHOKE AND BRAIN PIE

Ingredients

5 eggs
10 artichokes
1 brain
Salt
Pepper
½ cup of grated cheese

Method

Cook the artichokes and then remove the flesh from the leaves and mix with the artichoke hearts. Season with salt, pepper and green herbs. Add the cooked and mashed brains to the mixture. Separately, beat the five eggs with the cheese, salt and pepper.

Mix everything together and pour into a pudding dish. Bake in the oven for around 20 minutes.



BUDÍN DE ERIZOS

Ingredientes

1 lata de erizos
3 panes batidos remojados de leche
4 zanahorias
1 cebolla
Sal
Perejil
Pimienta
4 huevos

Preparación

Se ralla las 4 zanahorias y se mezcla con el pan remojado en leche. Se fríe la cebolla hasta que quede transparente y se agrega a la mezcla junto al perejil picado.

Se bate aparte los huevos para que queden bien espumados y se agregan junto a los erizos a la mezcla. Después se vacía la mezcla en un molde enmantequillado y se coloca en horno suave.

ERISU MAQ'A

Maq'anaja

1 iris lata
3 kimsa jirut t'ant'a milk'inti murichata
4 pusi sanajuria
1 siwulla
jayu
pirijil ali
Piminta
4 pusi k'anwa

Phiyaña

Pusi sanajurianaja rayaña ukat t'ant'a muritanti milk'inti uchata jiruña. Ukata siwulla friyaña qhatiyaña ancha suma transparinti uñichayisan pirigil ch'uxña alinti ancha suma kuchutanti tapacha uchaña sum jiruña. Uka ukham jirtasa k'anwa yaqharu wakichaña mä espumaduranti uka taqpacha irisunajanti jiruntaña. Ukata winsuña mä multi chuwaru lik'intin phiskuta ukhama jurnuru uchaña juk'a ninanti.

SEA URCHIN PIE

Ingredients

1 can of sea urchin
3 marraquetas, soaked in milk
4 carrots
1 onion
Salt
Parsley
Pepper
4 eggs

Method

Grate the carrots and mix with the milk-soaked bread. Fry the onion until transparent and add to the mixture along with the chopped parsley.

Beat the eggs separately until they froth up and add together with the sea urchins to the mixture. Then pour the mixture into a buttered tin and place in a slow oven.



CONEJO CON MOTE VERDE

Ingredientes

1 conejo
Romero y abundantes especias verdes a gusto
Nueces
Sal
Aceite
Mantequilla
2 tazas de mote

Preparación

Primero se desagua el conejo y luego se corta en trozos. Se fríen las presas con media taza de aceite, sal y un poquito de romero hasta que se doren las presas. Luego se deja cocer al vapor con una cucharada de mantequilla cada presa, hasta que este blandita la carne. Se hierve el mote en una cacerola con el doble de agua, sal, pimienta y ajo. Una vez listo se lleva al sartén y se dora rápidamente por un minuto. Se apaga el fuego y se le agrega mientras está caliente una pasta de romero con las especias verdes y las nueces bien molidas hasta que quede el mote verde. Luego se sirve junto con el conejo.

WANK’U CH’UXÑA MUT’INTI

Maq’anaja

1 wank’u
ch’uxña alinaka
way tunqu
jayu
lik’i
q’illu lik’i
2 mut’i phuxtu

Phiyaña

Wank’u aycha jariñawa ukat jisk’aru kuchuñawa. Chikat phuxtu lik’ina Phiyaña, jayunti, ch’uxña alinakanti. Ukata juk’a ninanti qhathiyaña.

Mut’i mä phukhuru wallaxiyaña jayunti, ajusanti ch’uxña alinakanti. Ukhama sartinan jink’apacha chhisktayaña. Nina jiwasa ch’uxña alinakanti way tunqunti uchaña. Ukata aycha wank’unti liwaña.

RABBIT WITH GREEN MOTE

Ingredients

1 rabbit
Rosemary and lots of other green herbs (to taste)
Walnuts
Salt
Oil
Butter
2 cups of mote

Method

First rinse the rabbit and then cut into pieces. Fry the pieces with half a cup of oil, salt and a little rosemary until browned. Then, leave the pieces to simmer with a tablespoon of butter until the meat is tender.

Boil the mote in a saucepan with double the water, and season with salt, pepper and garlic. Once ready, add it to the pan and quickly brown for a minute. Turn off the heat and while it is hot, add the rosemary, the green herb paste and the finely crushed walnuts until the mote turns green. Serve the green mote together with the rabbit.



CONEJO ESCABECHADO

Ingredientes

1 conejo
1 cuchara de aceite
Sal

Salsa

½ taza de aceite
½ taza de vinagre
1 poquito de romero
3 cucharaditas de azúcar
1 limón cortado en rodajas
1 poquito de sal

Preparación

Primero se desagua el conejo y luego se corta se corta en trozos. Se fríen las presas con media taza de aceite, sal y un poquito de romero hasta que se doren las presas. Luego se deja cocer al vapor hasta que este blandita la carne.

Salsa

En un sartén se añade ½ taza de aceite, ½ taza de vinagre, un poquito de romero y 3 cucharaditas de azúcar. Se le agrega un limón cortado en rodajas bien finas y un poco de sal. Esta salsa se le agrega al conejo y se deja reposar.

WANK'U QHATITA

Maq'anaja

1 wank'u
1 kuchar lik'i
Jayu
Salsa maq'a:
½ phuxtu tazana lik'i
½ phuxtu tazana vinagri
1 romero ch'uxña ali
3 kuchara musq'a
1 limuna kuchuta
1 juk'a jayu

Phiyaña

Mayirina uma apsuña wank'uta ukata jisk'aru kuchuña. Uka wank'u aycha qhatiyaña lik'inti chikat tazana, jayunti mä romero ch'uxña alinti suma qhatiyaña durasipankama. Ukat nina apaqaña sapall qhatiñpatay suma aycha ullañpatay.

Salsa

Mä sartinaru chikat taza lik'i uchaña, ukhamaray chikat taza vinagri uma, mä juk'a romero ch'uxña ali kimsa kucharita musq'a. mä limun kuchuta uchañaray rudajas kuchutaru ancha sumalla jayunti. Aka salsa wank'u aycha qhatitaru ucha ukat ukhamaru jaytaña mä juk'a timpu ripusañpatay.

MARINATED RABBIT

Ingredients

1 rabbit
1 tablespoon of oil
Salt

Sauce:

½ cup of oil
½ cup of vinegar
A little rosemary
3 teaspoons of sugar
1 lemon, sliced
1 pinch of salt

Method

First, wash the rabbit then cut into pieces. Fry the pieces with half a cup of oil, salt and a little rosemary until they are browned. Then, cover and cook until the meat is tender.

Sauce

In a pan add ½ cup of oil, ½ cup of vinegar, a little rosemary and 3 teaspoons of sugar. Add a lemon cut into very thin slices and a little salt. Add the sauce to the rabbit and allow to rest.



CORVINA RELLENA

Ingredientes

1 kilo $\frac{1}{2}$ de corvina trozado en 8 partes
60 gramos de mantequilla
3 cucharadas de aceite
2 limones
Hojas de laurel
3 erizos frescos o un tarro en conserva
1 taza de leche
Sal
Pimienta
Chuño

Preparación

Lave y limpie la corvina, enseguida descúrela, saque las espinas y corte en 8 trozos. Prepare un aliño con la sal, pimienta, aceite y jugo de limón, luego bañe las presas en esta preparación y colóquelas muy juntas en una asadera, vacíe sobre ellas el jugo que quedo en el plato del aliño, déjelas reposar por media hora. Luego de este tiempo, saque una por una y con sumo cuidado hágale un tajito a un lado e introduzca aquí una lengüita de erizo, colóquelas otra vez en la asadera, ponga encima de cada cual un trocito de mantequilla y las hojas de laurel partidas en cuatro y hornee durante quince

a veinte minutos, con fuego fuerte.

Cuando los trozos se separan entre sí, es señal que están cocidos. Haga una salsa de erizos derritiendo dos cucharadas de mantequilla, le agrega una cucharada de harina, chuño y cuando estén bien mezclados vierta poco a poco una taza de leche, agréguele los erizos restantes con un poco de jugo y mezcle. Puede añadir una cucharada o dos de leche fresca porque queda más sabroso. Cubra cada presa en esta salsa y si no está muy espesa mezcle dos hojas de colapez desecha en media taza de agua caliente. Adorne el pescado con huevo duro y lengüitas de erizo, adorne con hojas de lechuga y paltas.

CH'ALLWA PHUQHAYATA

mak'anaja

Mä jach'a ch'allwa kimsaqallquru kuchuta

60 phuxtu q'illu lik'i

3 lik'i

2 limuna

Ch'uxña ali

3 suma irisu jan ukasti lataru consirwata.

1 milk'i

jayu

piminta

Ch'uñu

Phiyaña

Jariña suma wakichaña aka challwa, ukat lip'ichi apsuña, ch'aphinaja apsuña ukat kimsaqalquru kuchuña.

Jayunti mä aliñu wakichaña, pimintanti, lik'inti, limun umanti, ukat aka wakichawinti mä Phiyañaru jurnuru ancha sumalla uchaña, taqpacha platuna kirir uma uchaña, ukhama chikat timpu jaytaña. Ukat aka timputa, apsuña mayata sumat sumat apsuña ukana mä juk'alla kuchuña erizo laxra uchañatay, ukat Phiyañaru apantaña, q'illu lik'inti uchaña patharu ukhamaray laurel alinti pusiru kuchuta ukhama tunka pä tunkaru jach'a ninanti jaytayaña.

Aka kuchutanaja jalayasita juphnaj kana. Mä eriso salsa luraña q'illu lik'inti qhatita, ukaru jak'unti, ch'uñu uchaña ukat sum suma jiruña milk'inti juk'at juk'at, ukana kirir irizunaja uchaña jirusa mä juk'a umanti. Ukana mä kuchara milk'i jichha ap-suta uchaña juk'anti musq'añpatay.

Uka salsaru sapa kuchuta jaqupaña jan ukat suma sankukiptañpatay pä colapez laphi uchaña juntu umaru.

Suma uñjasiñpatay challwa k'anwa qhatitanti erizo laxranti, chuxña alinakanti uchaña.

STUFFED SEA BASS

Ingredients

1½ kilo of Sea Bass, cut into 8 portions

60 grams of butter

3 tablespoons of oil

2 lemons

Bay leaves

3 sea urchins, fresh or 1 can of sea urchin

1 cup of milk

Salt

Pepper

Chuño

Method

Wash and clean the sea bass. Then skin it, remove the bones and cut into 8 pieces.

Prepare a marinade with salt, pepper, oil and lemon juice. Dip the pieces of fish into the marinade, then place them very close together in a roasting pan, pour the remaining marinade over them and let them rest for half an hour. After this time, take them out one by one and very carefully make a little slice on one side and insert a sea urchin tongue, place them again in the roasting pan, put a piece of butter and the bay leaves cut into four pieces on top of each and bake for fifteen to twenty minutes in a hot oven.

When the pieces separate from each other, it is a sign that they are cooked. Make a sea urchin sauce by melting two tablespoons of butter, add a table-

spoon of chuño, and when it is well mixed, pour in a cup of milk little by little. Add the remaining sea urchins with a little juice and mix. You can add a tablespoon or two of fresh milk to make it tastier. Cover each piece of fish in this sauce and if it is not thick enough, mix in two sheets of Isinglass dissolved in half a cup of hot water. Garnish the fish with a hard-boiled egg and sea urchin tongues, serve with lettuce leaves and avocado.



ESCALOPAS CON PURÉ

Ingredientes

1 kilo de carne (lomo liso cortado en láminas muy delgadas)

2 huevos

Pan rallado

Ajo molido

Perejil picado muy pequeño

Sal

Pimienta

Aceite

6 papas

½ taza de crema

½ taza de leche

Cuatro cucharadas de mantequilla

Zapallo o media betarraga cocida

Preparación

Limpiar las láminas de carne y una vez listas machacarlas con un palo o mortero. Mezclar en el aceite el ajo, perejil, mantequilla, los huevos, sal y pimienta, hacer una mezcla con buen sabor y dejar reposar las láminas de carne en la preparación una media hora.

Pasar las láminas de carne por una bandeja con el pan rallado y luego volver a machacarlas para finalmente freírlas a fuego alto. Hacer el puré con leche, unas dos cucharadas de mantequilla y ½ taza de crema para que quede cremoso y se le puede agregar trocitos de zapallo cocidos o media betarraga cocida para el color.

AYCHA CH'UQI ÑATUTANTI

Maq'anaja

1 aycha (jikhina kuchut aych)

2 k'anwa

6 jach'a ch'uqinaja

2 wakun kayu

½ phatanka

1 siwulla

1 wila ali

1 zanajuria

piminta

¼ q'illu lik'i

kuminu

jayu

Lik'i

Jaru ali

ajusa

Jaru ali

Ch'uxña ali

Phiyaña

Kayu waka phiyaña sapalla phatankanti jayunti, pimintanti kuminunti. Ancha suma phatanka jariña (janiw armt'añas uma wallaxita apsuña ukat ñat ñat jariña wakisi sumañpatay). Yaqha phukhuna jayunti ch'uqi qhatiyaña.

Ukat kayu waka qhatipan jisk'aru kuchuña lawaru uchañatay. Ukhamaray, phatanka sillp'aru kuchuña.

Sillp'a phukuna q'illu lik'i, wila ali zanajuria jisk'aru kuchuta uchaña. Ukata, jayu muñat alinaja uchañawa. Phatanka uchaña, ukana sum suma mä juk'a qhatiyaña, ukhama ukata kayu lawa uchaña ch'uqinti ina kuchuta maq'aru uchañawa.

Tukuyañaru waka kayu uchaña mä juk'a lawanti. Suma jiruña sagukiptañpatay ukanti ch'uxña alinakanti liwaña.

Ukhamaray jaq'u arusanti churañawa.

BEEF ESCALOPE WITH MASHED POTATOES

Ingredients

1 kilo of beef (short loin or sirloin cut into thin steaks)

2 eggs

Breadcrumbs

Garlic, minced

Parsley, finely chopped

Salt

Pepper

Oil

6 potatoes

½ cup of cream

½ cup of milk

4 tablespoons of butter

Squash/pumpkin or half a beetroot, cooked

Method

Clean the slices of meat and once they are ready, pound them with a stick or mortar. Mix the garlic, parsley, butter, eggs, salt and pepper in the oil to make a marinade with good flavor and let the meat slices marinate for half an hour.

Dip the slices of meat in breadcrumbs and then pound them again. Finally fry them over high heat.

Make the mashed potatoes with milk, about two tablespoons of butter and ½ cup of cream to make it creamy. You can add cooked pumpkin pieces or half a cooked beetroot for color.



Herminia en oficina salitrera
Herminia oficina salitrera utana
Herminia at the saltpeter works



Herminia en su adolescencia
Herminia tawaqusanwa
Herminia in her adolescence



Herminia junto a sus hermanos Héctor y Leonar Porras
Herminia jilapanti Héctor ukhamaray Leonar Porras
Herminia with her brothers Héctor and Leonar Porras



Herminia bailando
Herminia thuqhusa
Herminia dancing



Herminia junto a Hilda Lobos su cuñada que se casó con Leonar Porras
 Herminia kuñadapanti Hilda Lobos juphan chachap Leonar Porras Castro
 Herminia with her sister-in-law Hilda Lobos, married to Leonar Porras Castro.



Herminia junto a los hijos de su hermana Ema Porras Castro, los hermanos Diaz Porras

Herminia kullallapan wawanajpanti, kullallapa Ema Porras Castro sutini, ukana jitanaja Diaz Porras
 Herminia with the children of her sister Ema Porras Castro, the Diaz Porras children

Herminia junto a su madre Zoila Castro González, su hijo Osvaldo Mancilla, sobrina Sonia Mancilla Álvarez, las vecinas Carmen y Ana Vegas y sus amigas Elcira y Estela

Herminia taykapanti Zoila Castro González, yuqallwawapanti Osvaldo Mancilla, subrinapanti Sonia Mancilla Alvarez, vicinanaja Carmen ukhamaray Ana Vega masinaja Elcira ukhamaray Estela

Herminia with her mother Zoila Castro González, her son Osvaldo Mancilla, her niece Sonia Mancilla Alvarez, her neighbors Carmen and Ana Vegas, and her friends Elcira and Estela.





Herminia en bautizo de sobrino nieto Luis Antonio Neira Alvarez, junto a su sobrina Gladys Alvarez Porras, su compadre Luis Orlando Neira Soto y familiares
 Herminia bautizo tantachasina subrinupat Luis Antonio Neira Alvarez, ukana subrinapanti Gladys Alvarez Porras, ukana cumpadripa Luis Orlando Neira Soto ukhamaray yaqha wila masinaja

Herminia at the baptism of her great-nephew Luis Antonio Neira Alvarez, with her niece Gladys Alvarez Porras, her child's godfather Luis Orlando Neira Soto and family



Herminia junto a sus compañeras y compañeros de trabajo
 Herminia irnaqiri jillatanajanti kullallanajanti
 Herminia with her work colleagues



Herminia en bautizo de sobrino nieto Luis Antonio Neira Alvarez
 Herminia bautisuna Luis Antonio Neira Alvarez phuchhapan

Herminia at the baptism of her great-nephew Luis Antonio Neira Alvarez



Herminia en bautizo de sobrino nieto Luis Antonio Neira Alvarez, junto a su hermano Héctor Porras Castro, su compadre Luis Orlando Neira Soto que tiene en brazos a Elizabeth Neira Álvarez y su sobrina Gladys Álvarez Porras
 Herminia subrinun bautisuna Luis Antonio Neira Alvarez, ukhamaray unkanji jilata Héctor Porras Castro, kumpadripa Luis Orlando Neira Soto juphaxa amparan uchnaqxi Elizabeth Neira Alvarez ukanji subrina Gladys Alvarez Porras
 Herminia at the baptism of her great-nephew Luis Antonio Neira Alvarez, with her brother Héctor Porras Castro, her child's godfather Luis Orlando Neira Soto, who has Elizabeth Neira Álvarez in his arms, and her niece Gladys Alvarez



Herminia junto a sus compañeras de trabajo
 Herminia irnaqiri kullallanajanti
 Herminia with her work colleagues



Herminia junto a sus compañeras y compañeros de trabajo
 Herminia irnaqiri jillatanajanti kullallanajanti
 Herminia with her work colleagues



Herminia en bautizo de sobrino nieto Luis Antonio Neira Álvarez
 junto a su compadre Luis Orlando Neira Soto
 Herminia bautizuna subrinu Luis Antonio Neira Álvarez kumpadripanti
 Luis Orlando Neira Soto
 Herminia at the baptism of her great-nephew Luis Antonio Neira Alvarez,
 with her child's godfather Luis Orlando Neira Soto



GUATA CON PATA

Ingredientes

6 papas grandes
2 patas de vacuno
Medio kilo de guatitas
1 cebolla
1 pimentón
1 zanahoria pequeña
Pimienta
¼ de kilo de mantequilla
Comino
Sal
Aceite
½ Ají

1 o 2 dientes de ajo
Ají de color
Cilantro

Preparación

Se cuecen las patas y las guatitas por separado con, sal, pimienta y comino. Antes de meter en la olla las guatitas, lavarlas bien (Recordar ir hirviendo y votando el agua de la cocción unas 4 veces para queden tiernas). En otra olla con sal se cuecen las papas. Una vez cocidas las patas se parten en pedacitos o desmenuzan y se guarda el caldo. Por otro lado, las guatitas se cortan en tiritas delgadas, como estampillas.

Se agrega al sartén caliente la mantequilla, el pimentón y zanahorias cortados en cuadritos pequeños. Luego se agrega la sal y demás aliños picados de la misma forma. Se agregan las guatitas y se intentan dorar un poco con la mezcla, una vez logrado se agrega el caldo de las patas y las papas picadas para medio moler algunas en el guiso. Se agrega al final las patas y si es necesario otro poco de caldo de ellas. Se mezcla intentando que quede un guiso espeso y se decora con cilantro picadito.
Se debe servir con arroz blanco.

PHATANKA KAYUNTI

Maq'anaja

6 jach'a ch'uqinaja
2 pä vakun kayu
Chikat phatanka
1 siwulla
1 pimintuna
1 jisk'a sanajuria
Piminta
¼ lik'i
kuminu
jayu
aciti lik'i
½ wayk'a
1 o 2 ajusa

Wila wayk'a
Ch'uxña ali

Phiyaña

Wakun kayunaja, phatanka yaqhat yaqharu qhathiyaña jayunti, pimintanti kuminunti. Laryatpacha jan phukur uchasa, phatanka ancha suma jariña (qhathiyañanaru jak'at jak'at pusi visa junt'u uma apsuña phatankata ukhama suma ullani). Yaqha phukuna ch'uqinaja qhathiyaña jayunti. Wakun kayu qhatipan jisk'aru k'ichirpaña ukhamaray lawapa imaña. Ukhamaray phatanka juch'usu kuchuña, estampillama. Ukata junt'u sartinaru mantequilla link'inti uchaña, pimintunanti, sanajurianti suma jisk'aru kuchuta. Ukata jayu uchaña yaqha aliñunajan-

ti ukhampacha. Ukaru phatanka uchaña ukana suma qhathiyaña muni, juk'aranthiat wakun kayu lawa uchaña ukata ch'uqi kuchutanti jiruña. Ancha sum jiruña sakukama ukat silantru ch'uqña alinti uchaña.

Aka jiruta janq'u arusanti liwaña.

TRIPLE AND TROTTERS

Ingredients

6 large potatoes
2 cow's trotters
½ kilo of tripe
1 onion
1 bell pepper
1 small carrot
Pepper
¼ kilo of butter
Cumin
Salt
Oil

½ a chili
1 or 2 cloves of garlic
Paprika
Cilantro

Method

Cook the trotters and tripe separately with salt, pepper and cumin. Before putting the tripe in the pot, wash it well (remember to boil and pour out the cooking water about 4 times to make it tender). In another pot with salt, boil the potatoes.

Once the trotters are cooked, break into small pieces or shred them, reserve the broth. On

the other hand, cut the tripe into thin strips the size of postage stamps.

Add the butter, bell pepper and diced carrots to a hot fry pan. Then add the salt and other seasonings, finely chopped. Add the tripe and try to brown it a little with the mixture, once browned, add the broth from the trotters and the potatoes and mash a few of them into the stew. Add the trotters at the end and, if necessary, a little more of the broth. Mix it, trying to make a thick stew. Garnish with chopped cilantro.

Serve with white rice.



GUIISO DE POLLO

Ingredientes

1 pechuga de pollo
1 cebolla picada en cuadritos
1 pimentón rojo
Arvejitas
Sal
Un poco de salsa de tomates
Papas fritas en cuadritos
Pimienta
Comino
Ajo
Ají
Un poco de vino blanco
Un poco de crema
1 huevo batido

Preparación

Se dora el pollo cortado en cuadritos con ajo y aceite, aparte se fríe la cebolla, el pimentón y aliño. Cuando el pollo esta dorado y cocido se le agrega la salsa de tomate y se junta con la cebolla. Luego se agrega el vino, arvejas y se junta todo quedando un guiso jugoso. Finalmente, se le agrega el huevo batido y se sirve con las papitas fritas.

NOTA: Se puede preparar con carne de cerdo o vacuno.

WALLPA AYCHA PHİYATA

Maq'anaja

1 wallpa aycha
1 siwulla kuchuta
1 willa ali
Ch'uxña ali
Jayu
Tumat salsa mä juk'a
Ch'uqi fritu kuchuta
Piminta
Kuminu
Ajusa
Wayk'a
Janq'u vinu juk'a
Llawchi crima juk'a
1 k'anwa jiruta

Phiyaña

Wallpa aycha kuchuta qhatiyañ ajusanti lik'inti, jaqhana siwulla, wila ali aliñunajanti qhathiyaña. Wallpa aycha suma qhatipan salsa tumati uchaña siwullanti suma jiruña. Ukata vinu uma uchaña, ch'uxña alinakanti, taqpa-cha Maq'anajanti mä musq'a lawa uñjayasi. Tukuyañatay, k'anwa jiruta uchaña ch'uqi fritunti liwaña.

Uñjaña: aka maq'a vakun khuchhi aychanti lurañayray.

CHICKEN STEW

Ingredients

1 chicken breast
1 onion, diced
1 red bell pepper
Peas
Salt
A little tomato sauce
Fried potatoes in cubes
Pepper
Cumin
Garlic
Chili powder
A splash of white wine
A little cream
1 egg, beaten

Method

Brown the diced chicken with garlic and oil. Fry the onion, bell pepper and seasonings aside. When the chicken is golden and cooked, add the tomato sauce and the onion mixture. Then add the wine and peas and stir everything together, leaving a juicy stew. Finally, add the beaten egg and serve with the fried potatoes.

NOTE: This can also be made with pork or beef.



HUEVOS ENDIABLADOS

Ingredientes

12 huevos cocidos (duros)
2 cucharadas de mayonesa
1 cucharadita de mostaza inglesa
1 cucharada de vinagre
1 cucharadita ½ de salsa inglesa
¼ de taza de queso cheddar rallado
Sal
Pimienta
Perejil
Ají verde

Preparación

Cueza los huevos, pélelos y pártalos cuidadosamente por la mitad, saque las yemas sin romper las claras, muele las yemas y agregue todos los ingredientes menos el perejil hasta lograr una pasta homogénea que quede más bien espesa.

Rellene con la mezcla las claras de los huevos y adórnelas con el perejil muy finito, póngalos en una fuente sobre una ensalada de lechuga y adorne con tajadas de tomate los contornos y ají verde.

SUPAY K'ANWANAJA

Maq'anaja

12 qhatit k'anwa
2 mayunisa llawch'i
1 q'illu llawch'i
1 vinu uma
1 ch'ara uma
1/ janq'u kuchut kisu
Jayu
Piminta
Ch'uxña ali
Jaru ali

Phiyaña

K'anwa qhatiyaña, silp'i aparaña ukata chikataru kuchuña, yimanaja apsuña jan ch'iyarasa, yimanaja iyaña taqi kuna uchasa ch'uxña ali jaytasa mä summ suma llawch'i luras ancha jiruta phuqha llawch'i.

Uka llawch'inti clara k'anwanajanti jiruña ukhamaray ch'uxña alinajanti suma uñjayaña, mä jach'a chuwaru apxjataña lichuga ch'uxña alinakanti, ukhamaray tumati kuchutanajanti jaru alinajanti.

DEVEILED EGGS

Ingredients

12 hard-boiled eggs
2 tablespoons of mayonnaise
1 teaspoon of English mustard
1 tablespoon of vinegar
1½ teaspoons of Worcestershire sauce
¼ cup of cheddar cheese, grated
Salt
Pepper
Parsley
Green chili

Method

Cook the eggs, peel them and carefully cut them in half, remove the yolks without breaking the whites, mash the yolks and add all the ingredients except the parsley until you get a smooth paste that is rather thick.

Fill the egg whites with the mixture and garnish them with very finely chopped parsley. Serve them on a platter on a bed of lettuce and garnish the edges of the platter with slices of tomato and green chili.



MERLUZA CON CREMA

Ingredientes

1 kilo de merluza
1 taza de queso rallado
1 taza de jugo de limón
Sal
Pimienta
6 cebollas chicas
2 cucharadas de mantequilla
2 tazas de crema

Preparación

Para comenzar se aliña la merluza con sal y pimienta, se pasa por el queso rallado y jugo de limón y se acomoda en una olla con un poco de aceite, luego se le vacía la crema y se deja cocinar a fuego lento.

Se cuecen las cebollitas enteras con las dos cucharadas de mantequilla, una vez que están cristalinas se ponen encima del pescado y se dejan a fuego lento por unos 5 minutos.

MIRLUS CHALLWA

Maq'anaja

1 mä mirlusa
1 kisu kuchuta
1 limun uma
jayu
Piminta
6 jisk'a siwulla
2 q'illu lik'i
2 phuqtu janq'u llawch'i

Phiyaña

Qalltañataki mirluz challwa taqi kunanti wakichañawa, jayunti, pimintanti, ukhamaray kisu llamp'utanti uchaña limun umanti ukhawa phukhuru wakichaña mä juk'a lik'inti, ukat uka llawch'i uchaña juk'a ninaru jaytaña qhatiñpatay.

Siwullanaja jan kuchusa qhathiyaña pä kuchara q'illu lik'it uchaña, sum uñjasa qhatipan challwa patharu uchaña ukata ukhama jaytaña juk'a nintanti mä phisqa urasa.

HAKE IN A CREAMY SAUCE

Ingredients

1 kilo of hake
1 cup of grated cheese
1 cup of lemon juice
Salt
Pepper
6 small onions
2 tablespoons of butter
2 cups of cream

Method

To begin, season the hake with salt and pepper. Cover with the grated cheese and lemon juice and place in a pot with a little oil. Then, pour in the cream leave to cook over low heat. Cook the onions whole with the two tablespoons of butter, once they are crystalline, place them on top of the fish and leave over low heat for about 5 minutes.



PANTRUCAS

Ingredientes

Huesos para caldo

3 papas

Dos tazas de carne molida en maquina moladora

1 cebolla

Aceite

Orégano

Ajo

1 zanahoria

1 cucharadita de ají de color

1 huevo

Cilantro

1 Pimentón rojo picado en tiras

Preparación

Preparar un caldo de huesos con sal y aliños y dejarlo reposar una o dos horas.

Sofreír la cebolla cortada en cuadritos muy pequeños con aceite, sal, ajo y aliños a gusto para caldo. Cuando la cebolla esté cristalina agregar la carne molida y mezclar al calor junto con la zanahoria rallada, los pimentones y demás especias. Calentar el caldo de huesos y agregarle las papas cortadas en cuadritos pequeños y la mezcla sofreída, revolver y dejar a fuego medio.

Para la masa de pantrucas

Preparar una masa con harina, agua, un poco de ají de color, un huevo y sal. Hacer una masa uniforme y tratar al momento de estirla que quede muy delgada, luego cortarla en rectángulos pequeños.

Una vez cortada la masa, sumarla al caldo y dejarla a fuego medio por 15 minutos e ir revolviendo. Mientras va revolviendo el caldo puede tomar las masitas e ir estirándolas para darles transparencia mientras se cuecen. Una vez listo agregar uno o dos huevos, revolver y servir caliente. Puede agregar cilantro a gusto.

PANTRUCAS

Maq'anaja

lawa ch'akhanaja
3 ch'uqinaja
pä aycha qhunata
pä aycha qhunata
1 siwulla
lik'i
ch'uxña ali
ajusa
sanajuria
jaru ali
1 k'anwa

chúxña ali

1 wila ali jisk'aru kuchuta

Phiyaña

Ch'akha lawa wakichaña jayunti, ajusanti ukat jaytaña pä urasa.
Siwulla chhisktayaña jisk'aru kuchuta mä juk'a lik'inti, jayunti, ajusanti lawatay. Siwulla ancha suma qhatipan aycha qhunata uchaña ukham jiruña sanajurianti wila alinakanti, taqi musk'anakanti. Ch'akha lawaru junt'uchata ch'uqi kuchuta uchaña chhisktayata siwullanti jiruña ancha suma juk'a ninanti.

jakúnti ñatuñatay

Jak'unti umanti ñatuña pantrucas lurañatay, ukhamaray jaru wilanti, k'anwanti jayunti uchaña. Ancha suma ñatuña wakisi sum suma iqattañatay sillp'a lurasinpatay, ukat jisk'a iqata kuchuñatay.
Ñatuñ kuchutat lurt'asa, lawaru uchaña ukana mä juk'aranthiat jiruña juk'a ninana. Ukham phiyasa jirusa jirusa luraña masa iqattäsa phukhuru uchaña waliwa. Ukat tukuyaña Pä k'anwa uhasa, jiruña muspa junt'u qhatita liwaña. Ukhamaray ch'uxña ali uchaña wakisi.

PANTRUCAS

Ingredients

Bones to make a broth
3 potatoes
2 cups of freshly ground beef
1 onion
Oil
Oregano
Garlic
1 carrot
1 teaspoon of paprika
1 egg

Cilantro

1 red bell pepper, cut into strips

Method

Prepare a bone broth with salt and seasonings and let it rest for an hour or two.
Sauté the finely diced onion with oil, salt, garlic and seasonings to taste for the broth. When the onion is transparent, add the ground meat and mix over the heat along with the grated carrot, the bell peppers and other spices. Heat the bone broth and add the diced potatoes and the fried mixture. Stir over medium heat.

For the “pantrucas” dough

Prepare a dough with flour, water, a little paprika, an egg and salt. Make a uniform dough and try to stretch it very thin, then cut it into small rectangles.
Once the dough is cut, add it to the broth and let it simmer over a medium heat for 15 minutes while stirring. While you are stirring the broth you can take the dumplings and stretch them to make them transparent while they cook. Once ready add one or two eggs, stir and serve hot. Add cilantro to taste.

para poner los tomates
en conserva al yaturu



agua 3 cucharadas
de sal. 1 cucharada
azúcar. se hacen hervir
espacio de 10 minutos

PAPAS CON MOTE

Ingredientes

1 ½ tazas de mote
Una taza de cebolla molida
3 cucharadas de sémola
2 zanahorias ralladas
4 papas grandes picadas en trozos medianos
Trozos de zapallo picado en piezas medianas
Media rama de apio picado
Pimentón rojo picado en cuadritos
Orégano
Ají de color
Comino

Preparación

Sofreír todas las verduras menos las papas y zapallo en una olla para caldo. Una vez listo y sabroso el sofrito agregar el mote (remoja-
do en agua previamente) las papas y zapallos en trozo. Revolver y agregar las tres cucharadas de sémola y agua caliente para cocinar por 30 minutos a fuego medio.

NOTA: Una vez cocido el mote sacar dos o tres piezas de zapallo y molerlo para luego mezclarlo con la preparación. Servir bien caliente y agregar un huevo frito si gusta.

CH'UQI MUT'INTI

Maq'anaja

1 ½ mä chikat phuxtu mut'i
Mä phuxtu siwulla iyata
3 Kimsa kuchara jak'u simula
2 pä sanajuria iyata
4 pusi jach'a ch'uqinaja kuchuta
Sapallu kuchuta jan jach'anaja.
Apio kuchut ali
Wila ali kuchuta
Ch'uxña ali
Wayk'a
Kuminu

Phiyaña

Phiyaña taqi alinaka sufritaña mä läwa phukhuru, janiw ch'uqi sapallu uchañasa. Uka wakichata sufritunti uchata ukat ukaru mut'i apjataña (uka mut'i umaru wakiyata) ch'uqinaja sapallunajanti kuchuta. Jiruña ukat kimsa simula kucharanaja uchaña ukhamaray junt'u uma 30 minutus phiyaña juk'a ninanti.

Uñjaña: ña mut'I qhatipan pä kimsa sapallu apsuña iyañatay ukat ukanti jiruñatay. Ancha suma laqhantata liwaña má fritu k'anwanti munasa.

POTATOES WITH MOTE

Ingredients

1½ cups of mote
1 cup of minced onions
3 tablespoons of semolina
2 carrots, grated
4 large potatoes, cut into medium-sized pieces
Squash/Pumpkin, cut into medium-sized pieces
½ a stick of celery, diced
1 red bell pepper, diced
Oregano
Paprika
Cumin

Method

Sauté all the vegetables, except the potatoes and pumpkin, in a stock pot. Once the sautéed vegetables are ready and tasty, add the mote (previously soaked in water), the potatoes and pumpkin. Stir and add the three tablespoons of semolina and hot water. Cook for 30 minutes over medium heat.

NOTE: Once the mote is cooked, remove two or three pieces of pumpkin, mash it and then mix it with the preparation. Serve hot and add a fried egg on top if you like.

ma
charada de margarina
, nuez moscada, pimienta
charadas de queso. volgado



ce fe
mole
co je
er p
tisa
o y alinos, se sigue cocinando
ultimo se le agregan las
as, se junta todo muy bien
e acorta un mano y se

PESCADO AMOLDADO

Ingredientes

2 piezas de pescado
½ kilo de papas
700 cc de leche
2 cucharadas de mantequilla
2 huevos
Nuez moscada
Sal
Pimienta
Aceite
Almendras molidas
Queso rallado

Preparación

Se prepara un puré con el ½ kilo de papas, la leche y la mantequilla. Se muele el pescado en un recipiente y se le agregan dos yemas de huevo, un poco de nuez moscada, se agregan las almendras molidas, la sal y la pimienta.

Se prepara un molde aceitado y en la base se pone el puré, se coloca encima la pasta de pescado y se amolda con queso rallado. Llevar al horno por 20 minutos.

Una vez listo se deja enfriar y se sirve con lechuga y mayonesa.

CHALLWA ASKICHATA

Maq'anaja

2 challwa
½ ch'uqi wayaja
700 milk'i
2 q'illu lik'i
2 k'anwa
Ch'umphi ali
jayu
piminta
Lik'i
Ch'umphi ali iyata
Kuchut kisu

Phiyaña

Aka ch'uqi jiruta chikat kilunti lurañawa, ukhamaray milk'i, q'illu lik'i wakisi. Challwa llap'uraña mä chuwana ukaru pä q'illu k'anwa uchaña, mä juk'a nuez muscada, ukhamaray ch'umphi alinaja jayunti pimintanti uchaña. Ukat wakichaña mä jach'a chuwa lik'inti uka manqhaña uka ch'uqi ñatuta uchaña, uka patharu challwa llap'uta uchaña iyat kisunti. Jurnuru apaña mä pä urasa jaytaña. Ukat tukuyasan ch'uñurkipayaña ukat liwaña ch'uxña alinajanti ukahmaray mayunisanti.

FISH AND POTATO LOAF

Ingredients

2 pieces of fish
½ kilo of potato
700 ml of milk
2 tablespoons of butter
2 eggs
Nutmeg
Salt
Pepper
Oil
Almonds, crushed
Grated cheese

Method

Prepare mashed potatoes using milk and butter. In a bowl, mash the fish and add two egg yolks, a little nutmeg, the ground almonds, salt and pepper.

Prepare a greased mold and put the mashed potato on the base, place the fish paste on top and cover with grated cheese. Bake in the oven for 20 minutes.

Once ready, let it cool and serve with lettuce and mayonnaise.



REPOLLOS RELLENOS

Ingredientes

1 repollo
2 cebollas
400 gramos de carne picada
4 tomates
3 huevos
Aceite
Sal
Queso rallado
Especias a elección

Preparación

Se sancocha un repollo, luego se seca y se estila. Se hace un pino con cebolla, carne y tomate, al que se le agrega un huevo.

Con esta mezcla se rellena el repollo, empezando por dentro. Se dejan dos partes de hojas de afuera sin rellenar y se ponen en una cacerola.

Se prepara una salsa de tomates con bastante aceite, especias y se deja hervir al vapor. Una vez hervida se le vacían dos huevos revueltos con queso rallado.

Se sirve el repollo y se decora con la salsa de tomate.

ALI PHUQHUYATA

Maq'anaja

1 Ali ripullu
2 siwulla
400 aycha kuchuta
4 tumati
3 k'anwa
Lik'i
Jayu
Kuchut kisu
Munañanaja

Phiyaña

Mä ripullu ali qhatiyaña, ukata wañachiña uma jalayasa. Ukanti mä pinu siwullanti luraña, aychanti tumatinti, ukaru mä k'anwa uchaña.

Aka jirutanti ripullu ali phuqhuyaña, taypit qalltasa.

Pä chika alinaka jaytaña jan vinata mä jach'a phukuru jaytaña.

Ukata mä tumati llawch'i luraña ancha lik'inti, taqi kunanti junt'u umaru qhatiñpatay jaytaña. Ukata qhatipan pä k'anwa qhatita jiruta uchaña iyat kisunti.

Ukhama maq'a wakichaña ripullu sum uñjasiñpatay tumat salsanti uchaña.

STUFFED CABBAGE

Ingredients

1 cabbage
2 onions
400 grams of ground beef
4 tomatoes
3 eggs
Oil
Salt
Grated cheese
Spices, to taste

Method

Parboil the cabbage, then place in a strainer and leave to dry. Mix together the onion, meat and tomato, add one egg. Stuff the cabbage with this mixture, starting from the inside. Leave two of the outside leaves without filling and put them in a saucepan.

Prepare a tomato sauce with plenty of oil, spices and let it boil. Once boiled, add two scrambled eggs with grated cheese.

The cabbage is served and decorated with tomato sauce.



TORTA DE ATÚN

Ingredientes

3 huevos

1 taza de mayonesa casera

1 cucharada de polvos de hornear

2 cucharadas de mantequilla

1 lata de atún

Sal

Pimienta

200 gramos de harina

½ de kilo de aceitunas

Picles

Pepinillos

Preparación

Se pone en un tazón la mantequilla con sal, pimienta y se bate, a la mezcla se le agregan los huevos, después la harina con los polvos y se vacía en un molde enmantecado para coserlo en horno suave.

Una vez cocido, se desmolda y se corta en tres capas que se untan con mayonesa casera. En la primera capa se pone atún

desmenuzado y aliñado a gusto, se tapa y se pone otra con los picles picados y aliñados. Se cubre con mayonesa y se decora con aceitunas cortadas y los pepinillos.

NOTA: Esto es especial para la hora del té.

CHALLWA T'ANT'AQA

Maq'anaja

3 k'anwa

1 phuxtu llawch'i

1 janq'u phusnu

2 q'illu lik'i

1 challwa aycha

jayu

piminta

200 phuxtu jak'u

½ aciytuna

picles

pipinillu

Phiyaña

Mä jach'a tasaru q'illu lik'i uchaña jayunti, pimintanti aski suma jiruña, ukat k'anwa uchaña, ukhamaray janq'u phusnu uchaña mä jach'a muldiru warajaña lik'inti jurnuru qhatiyañataki juk'a ninanti.

Qhatipana, multit apsuña kimsaru kuchu-

ñatay ukana mayunisanti llawch'iña. Mayir laphina challwa aycha uchaña ancha suma p'uqata ukata piclinti jaqhas aliñunajanti uchaña. Ukhama mayunisanti llawch'iña sum suma kuchut aciytunanti jamuqaña pipinillunti.

Qilqa: Akaja luraña junt'umatay.

TUNA CAKE

Ingredients

3 eggs

1 cup of homemade mayonnaise

1 tablespoon of baking powder

2 tablespoons of butter

1 can of tuna

Salt

Pepper

200 grams of all-purpose flour

125 grams of olives

Pickled vegetables

Dill pickles

Method

Put the butter with salt and pepper in a bowl and beat it, add the eggs to the mixture, then the flour and baking powder and pour it into a buttered baking tin to cook it in a slow oven. Once cooked, remove it from the tin and cut into three layers. Spread them with homemade mayonnaise. On the first layer, spread

shredded seasoned tuna, cover it and spread the chopped and seasoned pickled vegetables to the next layer. Cover with mayonnaise and decorate with sliced olives and pickles.

NOTE: This is special for tea time.



TORTA DE PAPAS

Ingredientes

2 kilos de papas
3 huevos
¼ de kilo de jamón
¼ de litro de aceite
4 paltas
Sal
Pimienta
Perejil
Limón

Preparación

Se cuecen las papas, se muelen, se aliñan y se arreglan en un molde aceitado. Luego se van agregando capas de papa molida y otra de jamón molido, luego otra de papas y luego una de paltas hasta terminar. Se cubre con una mayonesa casera de yemas y se adorna con perejil picado y claras de huevo duro.

NOTA: Se sirve como entrada o se puede cortar en rebanadas para comer con pan.

CH'UQI TURTA

Maq'anaja

2 pä kilo ch'uqi
3 kimsa k'anwa
¼ de kilo jamun
¼ de litro lik'i
4 ch'uxña paltanaka
jayu
Piminta
Ch'uxña ali
Limuna

Phiyaña

Ch'uqinaja qhathiyaña, ukat iyaña, aliñunaja uchaña ukat mä multiru uchaña lik'inti phiskuta. Ukata, juk'ata turtilluma ch'uqit lurata apjatanja ukhamaray jamun iyata, turtillu ch'uqinti ukhama luraña tukuyañkama. Ukat mayunisanti llawch'iña yimanajat lurata ukata pirijil kuchutanti uchaña k'anwa qhatitanti.

Uñjaña: aka maq'a mayiriñ liwaña ukhamaray t'ant'anti maq'aña.

POTATO CAKE

Ingredients

2 kilos of potatoes
3 eggs
¼ kilo of ham
¼ liter of oil
4 avocados
Salt
Pepper
Parsley
Lemon

Method

Cook the potatoes, mash and season them. To a greased mold, add a layer mashed potato, then a layer of shredded ham, another layer of mashed potato and then a layer of avocado until finished. Cover with home-made egg-yolk mayonnaise and garnish with chopped parsley and hard-boiled egg whites.

NOTE: It is served as an appetizer or it can be cut into slices to eat with bread.



RECETAS DULCES

Para la hora del té se recomienda acompañar los dulces con un tecito de hierba luisa y para los niños un ulpo con leche bien caliente...

MUSQ'A MAQ'ANAJA

Jayp'upachatay aka
musq'a Maq'anaja
junt'umanti luysa
t'ulanakanti wawanaja-
tay wakisiwa ukhamaray
ulpu milk'inti ancha wa-
liwa.

SWEET RECIPES

In the afternoon, it is recommended that sweets are accompanied by a nice hot lemongrass tea and an ulpo for the children...



ALFAJORES DE HUEVO

Ingredientes

2 huevos
8 cucharadas de harina
4 cucharaditas de pisco

Preparación

Se baten las claras y luego se agregan las yemas, poco a poco se le va agregando la harina y por último el pisco, hasta lograr obtener una masa dura y seca. La masa se uslereá y se corta del tamaño que se quiera, se llevan al horno en una lata enmantecuada.

Relleno (manjar casero o crema)

Ingredientes de la crema

1 taza de azúcar
½ taza de galletas de agua
1 cucharada de leche en polvo
½ taza de leche de vaca
Ralladura de una naranja
Jugo de ½ naranja

Preparación de la crema

Se hace hervir la leche con el azúcar hasta que esta se disuelva, se agrega el jugo de naranja, las galletas molidas y la leche en polvo.

Se deja enfriar para el relleno

K'ANWA ALFAJURINAJA

Maq'anaja

2 k'anwa
8 kuchara jak'u
4 kuchara awarinti

Phiyaña

Janq'u k'anwanaja sum suma jiruña ukat q'illu k'anwanajanti uchaña, yuk'at yuk'at jak'u uchaña pisco awarintinti, ukhama mä qala masa lurañatay ancha wañata.

Aka masa uslirunti phalaña ukat kuchuña munaña ukhama, ukat jurnuru apaña mä jimphi lataru q'illu lik'inti.

Phuqhayañanaja (ch'umphï musq'a janq'u llawch'i)

Crima Maq'anaja:

1 tasa musqa
½ uma gallitanaja
1 kuchara jaq'u jak'u
½ waka milk'i
Arum iyata
Chikat Arum uma

Crima Phiyaña:

Milk'i wallaqhiyaña misk'inti sum suma jirusa, ukaru naranja uma uchaña, gallit iyata jak'u milk'inti.

Ukhama phuqhayañatay ch'uñurkipayaña.

ALFAJORES (CARAMEL COOKIES)

Ingredients

2 eggs
8 tablespoons of flour
4 tablespoons of pisco

Method

Beat the whites and then add the yolks. Add the flour little by little and finally pour in the pisco, until a hard dry dough forms.

Cut the desired size of cookie from the dough and then bake on a lined baking tray.

Filling (homemade caramel or cream)

Ingredients for the filling

1 cup of sugar
½ cup of soda crackers
1 tablespoon of powdered milk
½ cup of cow's milk
Zest of one orange
Juice of ½ an orange

Method for the filling

Boil the milk with the sugar until it dissolves, add the orange juice, crushed crackers and powdered milk.

Let it cool before filling.

y pongale un poco de manzana
y el resto del batido cuébralo



y deje curar.

BABALÚA DE PLÁTANO

Ingredientes

6 huevos
5 plátanos
1 taza ½ de azúcar
El jugo de tres naranjas
5 hojas de colapez

Preparación

Se prepara un almíbar con el azúcar y el jugo de naranja, se baten las claras a nieve y se ponen en baño maría y no se deja de batir, se le va agregando el almíbar sin dejar de batir, se le agrega el colapez desecho en un poco de agua tibia, se vacía todo esto sobre los plátanos picados de antemano y se deja enfriar, se sirve bien helado y adorna con crema.

NOTA: También se puede preparar con otra clase de frutas, ya sea frutilla o chirimoya.

PLATAN BABALÚA

Maq'anaja

6 k'anwanaja
5 platanunaja
1 tasa ½ musq'a
Kimsa Arum uma
5 colapez laphi

Phiyaña

Mä uma almibar sata misk'inti naranja umanti wakichaña, ancha suma wakichaña jaq'u k'anwanajanti jiruña qhatit umanti jan jiru jaytasa, almibar uma uchaña, ukana uka colapez iyata uchaña uka mä juk'a junt'u uma uchasa, aka taqpacha platananajaru warajaña, aka platanunaja kuchuña wakisi, sum ch'uñukipata ukhamaru suma uñjayaña llawch'inajanti samichata.

Qilqata: ukhamaray yaqha musq'anakanti lurañawa, wila frutillanti, chirimuyanti.

BANANA PUDDING

Ingredients

6 eggs
5 bananas
1 ½ cups of sugar
Juice of 3 oranges
5 sheets of gelatin (Isinglass)

Method

Make a syrup with the sugar and the orange juice. Beat the egg whites to form soft peaks and put in a bain-marie, do not stop beating. Add the syrup without stopping beating. Add the gelatin which has been dissolved in a little warm water. Pour all this over the chopped bananas and let cool. Serve chilled and top with cream.

NOTE: The recipe can also be made with other fruits, such as strawberries or custard apple.



CORONA DE NAVIDAD

Ingredientes

2 tazas de harina
1 taza de azúcar flor cernida
1 tarro de crema
½ cucharadita de sal
3 cucharaditas de polvos
2 cucharadas de almendras tostadas peladas y molidas
3 huevos
½ vasito de coñac o ron
½ taza de pasas corinto
½ taza de nueces partidas
⅔ de mantequilla
1 taza de frutas confitadas y picadas
Ralladura de naranja o limón

Preparación

Bata la mantequilla con el azúcar y los huevos uno a uno, ralladura de naranja, crema y ron sin dejar de batir añada la harina junto con los polvos y sal, mezcle todo bien y por último las frutas, almendras, nueces y pasas. Vaciar en un molde enmantequillado y hornee por 45 minutos más o menos, una vez cocido desmolde sobre papel o paño cubierto con azúcar flor.

Decorado para la corona

Ingredientes

1 taza de azúcar flor.
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharada de agua.

Preparación

Bata hasta todo hasta tener una crema espesa que no se corra. Haga en esta crema dibujos sobre la corona déjela secar y adorne con frutas confitadas.

NAVIDAD MUYU

Maq'anaja

2 tasa jak'u

1 tasa misk'i iyata sirnita

1 janq'u llawch'i

½ kuchara jayu

3 kuchara janq'u jak'u

2 kuchara ch'umphu tunqu pichata

3 k'anwa

½ awarinti

½ tasa pasa korintu

½ tasa de nueces chikata

¼ q'illu lik'i

1 tasa wañat frutanaja

Arumi fruta limun fruta iyata

Phiyaña

Q'illu lik'i jiruña musq'anti ukhamaray k'anwanaja mayat mayat jiruña, arumi frutanti limun iyatanti jiruña, awarinti uchaña jiruña jak'unti jayunti, sum suma jiruña taqpachanti frutanajanti ukhamaray.

Ukat mä jach'a chuwaru warsuña lik'inti phiskuta ukat jurnuru pusi tunka urasa jaytaña,

ukat ña qhatitat chuwat apsuña laphi pathana musq'a iyata uchaña.

Muyu samichaña

Maq'anaja

1 tasa musq'a iyata

1 kuchara limun uma

1 kuchara uma

Phiyaña

Jiruña ancha jiruña mä suma llawch'i luraña. Aka llawch'inti jamuqañanaja luraña ukat wañachiña muyuru llink'iyañataki taqi wañat frutanajanti.

CHRISTMAS WREATH

Ingredients

2 cups of flour

1 cup of powdered sugar, sifted

1 pot of cream

½ teaspoon of salt

3 teaspoons of baking powder

2 tablespoons of peeled almonds, toasted and crushed

3 eggs

½ cup of cognac or rum

½ cup of raisins

½ cup of walnuts, chopped

125g of butter

1 cup of candied fruit, chopped

Zest of one orange or lemon

Method

Beat the butter with the sugar. While still beating, add the eggs one by one, orange zest, cream and rum. Add the flour together with the baking powder and salt, mix everything well and finally add the fruit, almonds, walnuts and raisins. Pour into a greased tin and bake for 45 minutes or so, once cooked unmold on paper or cloth covered with powdered sugar.

Decoration for the wreath

Ingredients

1 cup of powdered sugar.

1 tablespoon of lemon juice.

1 tablespoon of water.

Method

Beat everything together until you have a thick icing that does not run. Drizzle it over the wreath, let it dry and decorate with candied fruit.



Herminia junto a su amado hermano Leonar Porras Castro, su cuñada
Hilda Lobos y su Madre Zoila Castro González
Herminia munat jilapanti Leonar Porras Castro, kuñadapanti
Hilda Lobos ukhamaray taykapanti Zoila Castro González
Herminia with her beloved brother Leonar Porras Castro, her
sister-in-law Hilda Lobos and her mother Zoila Castro González



Herminia junto a sus nietos Osvaldo e Irma Mancilla Palma
Herminia phuchanajapanti Osvaldo ukhamaray Irma Mancilla Palma
Herminia with her grandchildren Osvaldo and Irma Mancilla Palma



Herminia junto
a su hijo Osvaldo
Mancilla
Herminia yuqall
wawapanti
Osvando Mancilla
Herminia with
her son Osvaldo
Mancilla



Herminia junto a su hijo Osvaldo Mancilla
Herminia yuqall wawapanti Osvando Mancilla
Herminia with her son Osvaldo Mancilla



Herminia junto a su hijo Osvaldo Mancilla
 Herminia yuqall wawapanti Osvando Mancilla
 Herminia with her son Osvaldo Mancilla



Herminia junto a su hijo y vecinas de Santiago
 Herminia yuqall wawapanti Santiago Markana
 Herminia with her son and neighbors in Santiago



Herminia junto a su sobrino Nelson Mancilla Álvarez y su familia Mancilla Moraga,
 sus nietos Gloria y José Ignacio Mancilla Ibacache y su consuegra María Castro
 Herminia subrinupanti Nelson Mancilla Álvarez wila masipanti Mancilla Moraga,
 phuchanajapanti Gloria ukhamaray Jósé Ignacio Mancilla Ibacache jach'a mamanaja
 Maria Castro
 Herminia with her nephew Nelson Mancilla Álvarez and his family (Mancilla
 Moraga), her grandchildren Gloria and José Ignacio Mancilla Ibacache and her
 son's mother-in-law María Castro



Herminia junto a su querida sobrina Nena, hija de su hermana Ema Porras Castro.
 Herminia munat subrinapanti Nena, kullapan wawapa Ema Porras Castro
 Herminia with her beloved niece Nena, the daughter of her sister Ema Porras Castro



Herminia en el matrimonio de su hijo con Gloria Ibacache Castro, sus consuegros y sobrina Sonia Mancilla Alvarez

Herminia yuqallpan matrimonio jach'a uruna Gloria Ibacache Castro warminti, ukhamaray ukanji imillan tatanajapa subrina-pan Sonia Mancilla Alvarez

Herminia at the wedding of her son to Gloria Ibacache Castro, with Gloria's parents, and her niece Sonia Mancilla Alvarez



Herminia junto a su sobrino Uberlan Fernando Zapata Porras, Sonia y Nelson Mancilla Álvarez, Carlota Zumaran Porras, Patricia Rodríguez Molina y su nieta Gloria Mancilla

Herminia subrinunajapanti: Uberlan Fernando Zapata Porras; Sonia ukhamaray Nelson Mancilla Álvarez; Carlota Zumaran Porras; Patricia Rodríguez Molina phuchhapanti Gloria Mancilla

Herminia with her nieces and nephews: Uberlan Fernando Zapata Porras; Sonia and Nelson Mancilla Álvarez; Carlota Zumaran Porras; Patricia Rodríguez Molina, and her granddaughter Gloria Mancilla



Herminia junto a la familia Ibacache Castro
 Herminia wila masipanti Ibacache Castro
 Herminia with the Ibacache Castro family



Herminia en bautizo de su nieta Maria Fernanda Mancilla, junto a
 hijo, consuegros y sobrinos Sonia Mancilla y Nelson Mancilla
 Herminia bautizuna imill phuchhapat Maria Fernanda Mancilla,
 yuqallpanti, imillan tatanajapa subrinunapanti Sonia Mancilla
 Alvarez ukhamaray Nelson Mancilla
 Herminia at the baptism of her granddaughter Maria Fernanda
 Mancilla, with her son, in-laws and her niece Sonia Mancilla and
 nephew Nelson Mancilla



GALLETAS DE CHUÑO Y ANÍS

Ingredientes

½ kilo de harina
½ taza de chuño
½ taza de azúcar flor
200 gr de manteca o mantequilla
1 taza de leche
2 cucharadas de polvo royal
2 cucharadas de anís
2 huevos

Preparación

Se junta la mantequilla con el azúcar y luego se le agregan los ingredientes secos cernidos. Se mezcla todo y se agregan los huevos, leche y anís y se forma la masa de las galletas. Las masas se cortan en figuras redondas y se ponen en una lata enmantequillada al horno regular.

CH'UÑU ANIS GALLITA

Maq'anaja

½ phuxtu jak'u
½ tasa ch'uñu
½ tasa misk'i iyata
200 gr q'illu lik'i
1 tasa milk'i
2 kuchara janq'u jak'u
2 kuchara anisa
2 k'anwa

Phiyaña

Q'illu lik'i misk'inti panipa jiruña ukat taqi yaqha waña munat Maq'anaja uchaña ancha suma pichata. Taqi ukanaja jiruña wakisi ukaru k'anwanaja uchaña, milk'i anisa ukanti gallitatay masa lurañawa. Ukat uka masanaja jamuqañanajam kuchuñawa muruqt'ata ukat mä jiwk'iru lik'inti jurnuru qhathiyaña.

CHUÑO AND ANISE COOKIES

Ingredients

½ kilo of flour
½ cup of chuño
½ cup of powdered sugar
200 grams of lard or butter
1 cup of milk
2 tablespoons of baking powder
2 tablespoons of anise flavored liqueur
2 eggs

Method

Mix the butter with the sugar and then add the sifted dry ingredients. Mix everything and add the eggs, milk and anise liqueur to form the cookie dough. Cut the dough into discs and put on a baking tray. Bake in a moderate oven.



PANCITO DE MIEL

Ingredientes

1 taza de miel de abeja
1 taza de azúcar rubia
1 taza de leche
2 huevos
1 cucharadita de bicarbonato
2 cucharaditas de polvos
4 tazas de harina
2 cucharadas de manteca

Preparación

Se baten las yemas junto con la manteca, aparte se disuelve el azúcar con la leche. La miel se suaviza a baño maría y se vacía lentamente sobre yemas y manteca, luego se le agrega la leche con el azúcar. Se junta todo muy bien, se le agrega lentamente la harina, finalmente agregue las claras batidas a nieve bien despacio, se cuece a horno moderado.

MUSQ'A T'ANT'A

Maq'anaja

1 tasa ch'umphí musq'a
1 tasa musq'a
1 tasa milk'i
2 k'anwa
1 kuchara jaq'u allpi
2 kuchara janq'u jak'u
4 tasas jak'u
2 kuchara lik'i

Phiyaña

Q'illu k'anwanaja jiruña lik'inti, jaqharu mik'inti milk'inti. Ch'umphí milk'inti junt'u umaru wakichaña ukat juk'at juk'at warajaña q'illu k'anwaru lik'iru misk'inti taqpacha jiruña. Sum suma jirusa jak'u uchaña ukhamaray juk'ata, tukuyañatay janq'u k'anwanaja suma jiruta uchaña muspa juk'ata, ukata qhatiyaña junt'u jurnuru.

HONEY BREAD

Ingredients

1 cup of honey
1 cup of light brown sugar
1 cup of milk
2 eggs
1 teaspoon of baking soda
2 teaspoons of baking powder
4 cups of flour
2 tablespoons of lard

Method

Beat the yolks together with the lard. In another bowl, dissolve the sugar in the milk. Soften the honey over a bain-marie then slowly pour it over the yolk and butter mixture, then add the milk and sugar. Mix everything together very well. Add the flour slowly. Finally, beat the egg whites to form soft peaks and add them slowly to the mixture. Bake in a moderate oven.

Crema -

1. Luevo. Solo la clara
Cucharadita de agua
ia



Rancho Cruz

KUCHEN DE MANZANA (RECETA DE MATILDE)

Ingredientes

4 tazas de harina
2 tazas de azúcar flor
¼ de mantequilla
4 huevos
1 pizca de sal
2 cucharadas de polvos

Preparación

Se junta el azúcar flor, harina y sal, se le agregan 2 huevos enteros y 2 claras batidas aparte. Se forma una masa sin sobar, se extiende en molde para kuchen ya enmantequillado. Las manzanas peladas, se cortan en tajaditas y se fríen con mantequilla y azúcar granulada.

Crema para el kuchen

Ingredientes

½ litro de leche
Azúcar
Vainilla
1 cucharada de maicena disuelta en leche fría
y 2 yemas y se deja enfriar

Indicación

Esta crema se coloca sobre la masa ya cocida, junto con las manzanas fritas y se lleva al horno por unos minutos para que se dore un poquito.

MANZAN MUSQ'A (MATILDIN PHİYAPA)

Maq'anaja

4 phuxtu jak'u
2 phuxtu iyat misk'i
¼ q'illu lik'i
4 k'anwa
1 juk'a jayu
2 kuchara janq'u iyat jak'u

Phiyaña

Musq'a iyata, jak'u, jayunti, pä k'anwanti apthapiña pä janq'u k'anwa jiruta yaqa lurata ukanti apthapiña.
Ukanti mä masa luraña jan ñatusa, ukat mä chuwa wakiyaña mä kuchen q'illu lik'inti phiskuta. Ukana manzananaja sillp'i aparata kuchuñaawa sum suma ukat q'illu lik'inti qhatiyaña misk'inti ucha-sa.

kuchen phiskhupasa

Maq'anaja

½ milk'i
Musq'a
waynillu
1 kuchara maysin jak'u milk'inti jiruta Pä q'illu k'anwa ukat ch'ñukipañawa.

ukham luraña

Aka llawk'i qhatit masaru uchaña, aka qhatit manzananti junuru uchaña mä juk'alla qhatipayañaty.

APPLE PIE (MATILDE'S RECIPE)

Ingredients

4 cups of flour
2 cups of powdered sugar
250 grams of butter
4 eggs
1 pinch of salt
2 tablespoons of baking powder

Method

Combine the powdered sugar, flour and salt, add 2 whole eggs and 2 egg whites beaten separately. Form a dough without kneading it, press the pastry into a greased pie dish. Peel the apples and cut into small slices. Fry the apple with butter and granulated sugar.

Custard for the pie

Ingredients

½ liter of milk
Sugar
Vanilla
1 tablespoon of cornstarch dissolved in cold milk and two egg yolks

Method

Add the custard to the already baked pastry, along with the fried apples. Place in the oven for a few minutes so that it browns a little.

Vainilla
se mezcla el melón en
la maquina — se cocin
durante 2.0 minutos sin



zucos
una
una
una
con
de per
dies

por
intero
ta
litro
por
etira

da al fuego de la cocción
y cucharadita de vainilla
una vez frío se embotella y
se tapa bien tapada.

LECHE ASADA

Ingredientes

2 tazas de leche
1 tarro de leche condensada
1 tarro de leche evaporada
4 huevos
1 cucharadita de vainilla
3 cucharadas de jugo de naranja reposadas
con clavo de olor durante la noche

Caramelo ingredientes

1 taza de azúcar granulada
½ taza de agua
Jugo de limón

Preparación

Se baten durante diez minutos las leches con los huevos y la cucharada de vainilla, luego se deja reposar durante otros diez minutos, se agrega el jugo de naranja y se deja reposar otros 10 minutos.

Se prepara un caramelo a fuego lento con el agua, el azúcar y gotas de limón a gusto.

Se vacía las leches en la fuente acaramelada y se lleva al horno por ocho minutos más.

Se reposa y se deja enfriar a temperatura ambiente.

MILK'I QHATITA

Maq'anaja

2 tasa milk'i
1 milk'i musqa
1 milk'i musqata
4 k'anwa
1 waynilla
3 naranja uma araman jaytata ch'umphu alinti.

Musq'a karamilu

1 jach'a asukara
½ uma
Limun uma

Phiyaña

Tunka urasa suma jiruña milk'inti kanwanti mä juk'a waynillanti, ukata jaytaña mä juk'aranthiat tunka urasa, naranja uma uchaña manti tunka urasa jaytaña.

Mä juk'a ninaru musq'a maq'a luraña, umanti, asukaranti limunanti.

Jach'a chuwata uka musq'a warajaña ukat jur-nuru apaña.

Ukana jaytaña chuñurpañtay.

BAKED MILK CUSTARD FLAN

Ingredients

2 cups of milk
1 can of condensed milk
1 can of evaporated milk
4 eggs
1 teaspoon of vanilla
3 tablespoons of orange juice, left to sit overnight with cloves

Caramel Ingredients

1 cup of granulated sugar
½ cup of water
Lemon juice

Method

Beat the condensed and evaporated milk with the eggs and the vanilla for ten minutes, then let it rest for another ten minutes. Add the orange juice and let it rest for another 10 minutes.

Prepare a caramel over low heat with water, sugar and drops of lemon to taste.

Pour the milk mixture into a caramelized dish and place in the oven for eight more minutes. Rest and let cool to room temperature.



MANTECADOS CON ALCOHOL

Ingredientes

150 gr de mantequilla
1 taza de azúcar flor
3 yemas
2 cucharadas de agua ardiente, coñac o pisco
¼ cucharadita de esencia de vainilla
¾ de taza de maicena
¼ de taza de chuño
1 cucharadita de polvos de hornear
3 claras

Preparación

Se bate la mantequilla hasta que este cremosa, se le agrega el azúcar hasta que se una todo, se sigue batiendo, se le agregan las yemas una a una, enseguida el coñac y esencia de vainilla, luego la maicena, chuño y los polvos de hornear. Por último, se agregan las claras batidas a nieve y la mezcla se coloca por cucharadas en pirotines de papel y se ponen a horno suave.

LIK'INTA AWARINTINTI

Maq'anaja

150 gr lik'i
1 tasa musq'a iyata
3 k'anwa
2 kuchara awarinti
¼ kuchara waynilla
¾ tasa maysina
¼ tasa ch'uño
1 kuchara janq'u jak'u
3 k'anwa

Phiyaña

Q'illu lik'i jiruña sum suma llawch'ikama, ukata misk'inti jiruña sum apthapisiñpatay, ukhama q'illu k'anwanaja mayat mayat uchaña, ukata awarintinti vainilla umanti, maysinanti, ch'uñunti janq'u jak'unti jurnuña. Tukuyañatay, janq'u k'anwa sum phunuma jiruta uchaña mä kucharan-ti t'aqa t'aqat mä laphina jurnuru juk'a ninana.

SHORTBREAD WITH ALCOHOL

Ingredients

150 grams of butter
1 cup of powdered sugar
3 egg yolks
2 tablespoons of grain alcohol, cognac or pisco
¼ teaspoon of vanilla essence
¾ cup of corn starch
¼ cup of chuño
1 teaspoon of baking powder
3 egg whites

Method

Beat the butter until it is creamy, add the sugar until it all comes together, continue beating, add the yolks one by one, then the cognac and vanilla essence, then the cornstarch, chuño and baking powder. Finally, beat the egg whites to form soft peaks and mix in. Spoon the mixture into paper baking cups and bake in a slow oven.



MIEL DE MELÓN

Ingredientes

1 melón
½ kilo de azúcar
Esencia de vainilla

Preparación

Se muele el melón, luego se cuece durante veinte minutos sin añadir nada en una olla a fuego lento.

Una vez cocidos se pasan por una bolsa de saco de harina y se juntan con el azúcar y se hace hervir por diez minutos.

Una vez retirado del fuego, se le agrega una cucharada de vainilla.

Una vez frío se embotella y se deja bien tapado.

MILUN UQI MUSQ'A

Maq'anaja

1 miluna
½ phuxtu misk'i
Waynilla uma

Phiyaña

Milun musk'a iyaña, Mä pä tunka urasa qhatiyaña jan kunani mä phukhuna juk'a ninani. Qhatipan mä jak'u wayuñana pichaña ukat misk'inti apthapiña ukata tunka hurasana wallaxiyaña.

Ninat apsusan, mä kuchara vaynillanti uchaña.

Mä juk'aranthiat ch'uñurkipan suma chinuta jaytaña.

MELON SYRUP

Ingredients

1 melon
½ kilo of sugar
Vanilla essence

Method

Crush the melon, then cook in a pot for twenty minutes over low heat without adding anything.

Once cooked, pass the melon through a cheesecloth. Mix the juice with sugar and boil for ten minutes.

Remove from the heat and add a tablespoon of vanilla.

Once cold, bottle and leave well-sealed.



PAN DE PASCUA

Ingredientes

1 kilo de harina
 ½ kilo de azúcar flor
 4 cucharaditas de polvos
 ½ taza de aceite
 1 taza de leche
 3 huevos
 2 tazas de nueces- pasas- frutas confitadas
 1 cucharada de mantequilla

Preparación

Cierna la harina con azúcar flor con polvos, se junta todo muy bien en un tiesto hondo se le agrega el aceite leche, yemas y claras ya batidas. Bata todo muy bien, se deja reposar durante 20 minutos, después de este tiempo se le agregan las frutas, nueces y/o pasas y se coloca en un molde enmantequillado al horno por 40 minutos.

PASKUA T'ANT'A

Maq'anaja

1 phuxtu jak'u
 ½ phuxtu musq'a iyata
 4 kuchara jaq'u jak'u
 ½ tasa lik'i
 1 tasa milk'i
 3 k'anwa
 2 tasa ch'umphu tunqu – pasas – taqi kuna ch'uñu frutanaja.
 1 kuchara q'illu lik'i

Phiyaña

Jak'u sirniña musq'a iyatanti janq'u jak'unti, taqpacha apthapiña sum suma mä jach'a chuwaru lik'inti milk'inti, q'illu k'anwanajanti janq'u k'anwanti ukanajanti jiruña. Ukat suma jirusa mä pä tunka urasa jaytaña, ukat aka timpluta taqi ch'uñu frutanaja uchaña, pasas ukat mä jach'a chuwaru lik'inti phiskuta jurnuru apaña mä pusi tunka urasa wanqiña.

EASTER BREAD

Ingredients

1 kilo of flour
 ½ kilo of powdered sugar
 4 teaspoons of baking powder
 ½ cup of oil
 1 cup of milk
 3 eggs
 2 cups of walnuts – raisins – candied fruit
 1 tablespoon of butter

Method

Sift the flour with powdered sugar and baking powder, mix everything very well in a deep mixing bowl. Add the oil, milk, egg yolks and egg whites already beaten. Beat everything very well, let it rest for 20 minutes. Next, add the fruits, nuts and/or raisins and mix. Pour into a greased tin and bake in the oven for 40 minutes.



PERRUNILLAS DE CASA

Ingredientes

¼ de manteca
 ⅛ octavo de azúcar flor
 Un poco de canela molida
 Ralladura de naranja
 3 yemas
 ½ copita de anís
 ¾ de harina

Preparación

Se bate bien con la mano la manteca con el azúcar flor, se le agrega un poco de canela molida, abundante ralladura de naranja, 3 yemas, ½ copita de anís y los ¾ de harina. Luego se forman bolitas más chicas que una nuez, se pasan por clara de huevo batida y azúcar granulada. Se ponen en la lata al horno regular.

UTA PIRRUNILLAS

Maq'anaja

¼ lik'i
 ⅛ musq'a iyata
 Iyat kanila mä juk'a
 Arum iyata
 3 k'anwa
 ½ anis wasu
 ¾ jak'u

Phiyaña

Amparanti sum suma jiruña lik'inti misk'i iyatanti, ukat kanila iyata uchaña mä juk'a, ancha naranja iyata, kimsa q'illu k'anwa, chikat wasu anisanti mä chikat phuxtu jaku. Ukata mä ancha jisk'a muruxunaja luraña, janq'u k'anwana uchaña uka miskínti.
 Ukata mä latana jan ancha junt'u jurnuru apantaña.

HOMEMADE PERRUNILLAS

Ingredients

250 grams of lard
 125 grams of powdered sugar
 A pinch of cinnamon
 Orange zest
 3 egg yolks
 ½ cup of anise-flavored liqueur
 750 grams of flour

Method

Beat the butter with the powdered sugar well by hand, add a little ground cinnamon, plenty of orange zest, the egg yolks, the anise-flavored liqueur and the flour. Then form small balls (smaller than a walnut), roll in beaten egg white and granulated sugar.
 Place on a baking tray and bake in a moderate oven.

Escones;

2 tazas de harina 1 cucharada
mantecilla 1 cucharada de manteca



los panecitos, se pintan con clara de
un poquito azucar flor encina, y a
92
el horno solo 10 min. en mantecilla

ESCONES (Receta compartida con su hermana Clorinda)

Ingredientes

2 tazas de harina
1 cucharada de mantequilla
½ cucharada de manteca
2 cucharadas de chuño
½ taza de azúcar flor
2 cucharaditas de polvos
Raspadura de limón
1 huevo
Leche

Preparación

Se disuelve la harina con la manteca y mantequilla, se le agrega el chuño, azúcar, raspadura de limón, polvos y el huevo. Se junta todo y se le agrega un poco de leche, se forma una masa suave, se forman los pancitos y se pinta con clara y azúcar. Se hornea en lata enmantequilladas en horno rápido.

ISKUNIS

Maq'anaja

2 phuxtu jak'u
1 q'illu lik'i
½ janq'u lik'i
2 ch'uñu
½ phuxtu iyat misk'i
2 janq'u phusnu
Limun iyata
1 k'anwa
milk'i

Phiyaña

Jak'u lik'inti q'illu lik'inajanti sum suma jiruña, ukaru ch'uñu, misk'inti, limun iyatanti, jank'u ja'kunti k'anwanti jiruña. Ukhama taqpacha apthapisa jiruña juk'at juk'at milk'i uchaña, mä suma masa lurasi, ukhama t'ant'anaja lurasi ukat janq'u k'anwanti misk'inti samichaña. Ukhama jurnuña mä jiwk'iru lik'inti muspa nianti jik'añpatay.

SCONES

Ingredients

2 cups of flour
1 tablespoon of butter
½ tablespoon of lard
2 tablespoons of chuño
½ cups of powdered sugar
2 teaspoons of baking powder
Lemon zest
1 egg
Milk

Method

Rub the lard and butter into the flour. Add the chuño, sugar, lemon zest, baking powder and the egg. Mix everything together and add a little milk to form a soft dough. Form the scones and brush with egg white and sugar. Bake on a greased baking sheet in a fast oven.



QUEQUE INGLÉS

Ingredientes

8 huevos
½ taza de chocolate amargo
8 cucharadas grandes de mantequilla
4 cucharadas de polvo royal
Ralladura de dos limones
1 paquete de vainilla
4 tazas de harina no cernida
2 tazas de azúcar

Preparación

Se bate la mantequilla con el azúcar (se une lo más posible), se agregan las yemas y se sigue batiendo, luego se agrega el chocolate de a poco y al finalizar se agrega la leche. Luego se agrega la harina con los polvos royal.

Se baten las claras aparte como para merengue y se agregan al resto de la preparación con los demás ingredientes. Se pone en el horno a con llama baja, para que se cocine lentamente. Se le puede agregar a elección: pasas, nueces o frutas confitadas.

Betún blanco para el queque inglés

En una fuente de preferencia redonda, se ponen 3 claras, ½ kilo de azúcar flor y el jugo de 2 limones.

Se revuelve todo junto por unos 20 minutos (no batir), debe quedar una pasta espesa para decorar el queque.

INGLÉS KIKI T'ANT'A

Maq'anaja

8 k'anwanaja
½ tasa chukulat qallk'u
8 kuchara jach'a lik'i
4 kuchara janq'u jak'u
Pä limun iyata
1 waynillu
4 phuxtu jak'u pichata
2 phuxtu misk'i

Phiyaña

Q'illu lik'i mink'inti jiruña (sum suma jiruña), kanwa k'illunti uchaña ukat jukánti jiruña, ukat jak'u uchaña janq'u jach'anchayirinti. Ancha suma jank'u laki k'anwat jiruña misk'i llawxh'itay ukat taqi kuna uchaña. Jurnuru uchaña juk'a ninanti, Phiyañatay juk'a ninanti. Muniritay ukat taqi musk'anaja uchañawa: uwa ch'arkhi, ch'umphu musq'anaja.

Janq'u llink'i inglis kiki t'ant'ataki

Mä phiraru watiyana, kimsas janq'u sapalla k'anwat uchaña, chikat phuxtu misk'ita ukhamaray pä limunani. Taqpacha jiruña pä tunka urasana (jan khiwisa), mä suma llink'i apsuña kiki t'ant'a sami-chañatay.

ENGLISH CAKE

Ingredients

8 eggs
½ cup of cocoa powder
8 large tablespoons of butter
4 tablespoons of baking powder
Zest of two lemons
1 packet of vanilla
4 cups of flour, not sifted
2 cups of sugar

Method

Beat the butter with the sugar (mix as much as possible), add the yolks and continue beating, then add the cocoa powder little by little and at the end add the milk. Then add the flour and baking powder.

Beat the egg whites separately like a meringue and add it to the other ingredients.

Bake in a low heat, so that it cooks slowly. You can add your choice: raisins, nuts or candied fruit.

White icing for English Cake

In a bowl, put 3 egg whites, ½ kilo of powdered sugar and the juice of 2 lemons. Stir everything together for about 20 minutes (do not beat), you should end up with a thick icing to decorate the cake.

2 claras. se forma una masa con
se extiende en un molde especial para Ku
manguillado.

aparte se prepara una crema, con $\frac{1}{2}$ litro de leche
azúcar

disuelta
se deja
costar
y espolv
sobre la



vacía la crema. y se adorna con virutas
de masa, y se lleva a horno regular.

Nota también se puede juntar antes las ma
zanas con la crema. si se quiere.

SUFLÉ DE MANZANAS

Ingredientes

1 leche condensada (tarro)
½ taza de agua Fría
1 ½ cucharada de harina cernida
1 huevo
2 manzanas grandes
1 ½ cucharada de azúcar flor

Preparación

Diluir 1 tarro de leche condensada en ½ taza de agua fría, Añadir 1 ½ cucharada de harina cernida y una yema de huevo (batir bien).
Poner al fuego hasta que espese. Rallar 2 manzanas grandes y juntarlas con la crema. Mezclar todo y vaciar en una fuente enmantequillada que soporte el calor.
Batir 1 clara de huevo firme y agregar 1 ½ cucharada de azúcar flor. Adornar con el merengue y trocitos de manzanas.
Llevar al horno hasta que dore el merengue.

MANZAN PHUSU

Maq'anaja

1 musq'a milk'i
½ tasa ch'uñur uma
1 ½ kuchara jak'u pichata
1 k'anwa
2 jach'a manzana
1 ½ kuchara musq'a iyata

Phiyaña

Jawittäyaña mä milk'i tarru chikat tasaru chikat ch'uñuri umanti, ucharu mä chikat kucharanti jak'u pichata q'illu k'anwanti uchaña ukhama suma jiruña.
Ukat ninaru Phiyaña sagukiptañpatay. Ukana pä jach'a manzanajaja iyaña uka llawch'inti apthapiñatay. Suma jiruña taqpacha mä jach'a chuwana lik'inti qhatiñpatay.
Mä janq'u k'anwa jiruña ancha qala ukaru uchaña 1 chikatanti misk'i iyata. Samichaña misk'i llach'inti ukhamaray kuchut manzananti.
Ukat jurnuru apaña llawch'i mirinki qhatiñpatay.

APPLE SOUFFLÉ

Ingredients

1 can of condensed milk
½ cup of cold water
1½ tablespoons of flour, sifted
1 egg
2 large apples
1 ½ teaspoons of powdered sugar

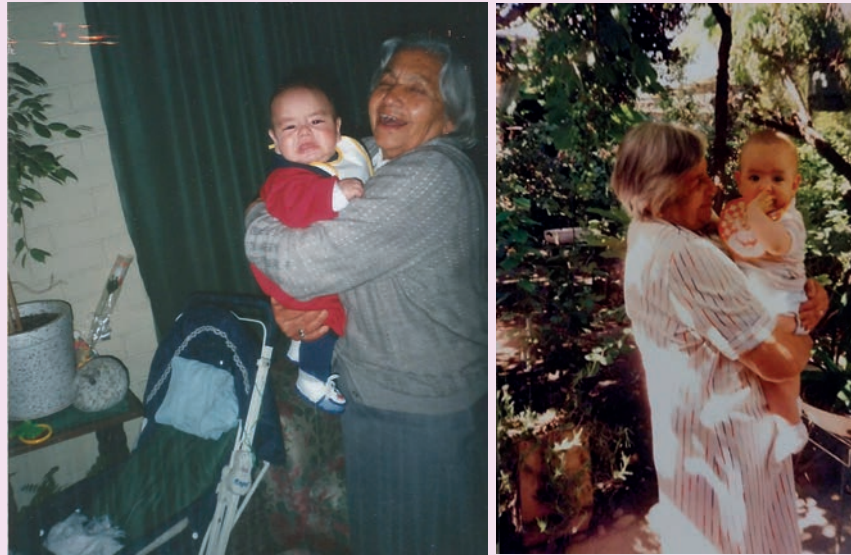
Method

Dilute the condensed milk in the cold water. Add the sifted flour and one egg yolk (beat well). Place over heat and thicken.
Grate 2 large apples and add them to the cream mixture. Mix everything and empty into a soufflé dish that can withstand the heat. Stiffly beat 1 egg white and add the powdered sugar. Garnish the cream with the meringue and apple pieces.
Bake until the meringue browns.



Herminia junto a su nuera Gloria Ibacache Castro y su nieta Gloria Mancilla Ibacache y Maria Fernanda Mancilla Ibacache
 Herminia lluch'apanti Gloria Ibacache Castro ukhamaray phuchhapanti Gloria Mancilla Ibacache ukanji Maria Fernanda Mancilla Ibacache
 Herminia with her daughter-in-law Gloria Ibacache Castro and her granddaughters Gloria Mancilla Ibacache and Maria Fernanda Mancilla Ibacache.

Herminia junto a su sobrina Sonia Mancilla Álvarez y su nieta Maria Fernanda Mancilla Ibacache
 Herminia subrinapanti Sonia Mancilla Álvarez ukhamaray phuchhapanti Maria Fernanda Mancilla Ibacache
 Herminia with her niece Sonia Mancilla Álvarez, and her granddaughter Maria Fernanda Mancilla Ibacache



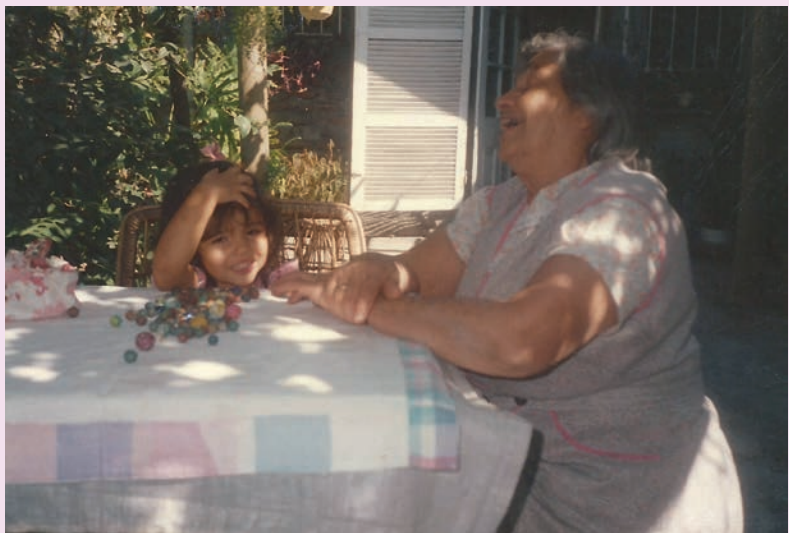
Herminia junto a su nieto José Ignacio Mancilla Ibacache
 Herminia phuchhapanti José Ignacio Mancilla Ibacache
 Herminia with her grandson José Ignacio Mancilla Ibacache



Herminia junto a la familia Ibacache Castro
 Herminia wila masipanti Ibacache Castro
 Herminia with the Ibacache Castro family



Herminia junto a su nieta Maria Fernanda Mancilla Ibacache
 Herminia phuchhapanti Maria Fernanda Mancilla Ibacache
 Herminia with her granddaughter Maria Fernanda Mancilla Ibacache.



Herminia junto a su nieta Gloria Mancilla Ibacache
 Herminia phuchhapanti Gloria Mancilla Ibacache
 Herminia with her granddaughter Gloria Mancilla Ibacache



Herminia junto a su nieta Gloria Mancilla Ibacache
 Herminia phuchhapanti Gloria Mancilla Ibacache
 Herminia with her granddaughter Gloria Mancilla Ibacache



TARTA DE MANZANAS (de Matilde)

Ingredientes

2 tazas de harina cernida
2 cucharaditas de polvos de hornear
10 cucharadas colmadas de azúcar flor
4 huevos
4 cucharadas colmadas de leche en polvo (no debe ser leche líquida)
4 manzanas grandes
1 poco de mantequilla
1 poco de azúcar granulada
Jugo y ralladura de limón
Pan rallado
1 pizca de sal

Preparación

Batir los huevos junto con el azúcar flor, hasta que estén casi blancos. Añadir suavemente la ralladura de limón y harina, junto con la leche en polvo y la sal. Agregar una taza de agua para que quede un batido cremoso que al vaciarlo en el molde caiga en forma de cinta.

Pelar las manzanas, sacarle las pepas y cortarlas en tajadas finas, luego rociarlas con jugo de limón, en un molde enmantequillado y cubierto con un velo de pan rallado.

Vaciar la mitad del batido y poner una capa de manzanas, vaciar el resto del batido y cubrirlo con las manzanas, formando dibujos.

Espolvorear azúcar y poner trocitos de mantequilla encima de la tarta. Poner al horno regular por 45 minutos.

Al sacar del horno se debe desmoldar y dejar enfriar.

MANZAN TARTA (MATILDIN PHIYAPA)

Maq'anaja

2 tasa sirnit jak'u
Pä kuchara jaq'u jak'u
10 kuchara iyat misk'i
4 k'anwa
4 kuchara milk'i jak'u
4 jach'a manzanajaja
1 q'illu lik'i
1 misk'i
Uma limun iyata
T'ant'a iyata
1 juk'a jayu

Phiyaña

K'anwanaja Jiruña musq'a iyatanti,
jaq'ukiptañkama. Ukata limun iyata uchaña
jak'unti, milk'inti, janyunti.
Uchaña mä uma tasa ancha suma janq'u llawch'i
lurasiñkama ukat mä jach'a chuwaru warajaña cin-
ta ukhampacha apajaña.
Manzanat sillpípa apsuña, simillunaja apsuña ukat
suma sumapacha kuchuña, ukat limun umanti
jalluqaña, ukat mä jach'a chuwaru, q'illu lik'inti
phiskuta mä t'anta iyatanti uchata ancha sumawa.
Chikat jiruña warajaña ukat mä manzan kapa

uchaña ukat sum suma imantaña manzanajanti
jamuqasa lurañawa.

Ukat iyat misk'inti uchaña ukhamaray kuchut lik'i
tarta t'ant'aru uchaña pathanajat. Ukat jurnuru
uchaña mä pusi tunka urasa.
jurnut Apsuñparu ch'uñurkipayaña chuwat suma
mistuñpatay.

APPLE CAKE (MATILDE'S RECIPE)

Ingredients

2 cups of flour, sifted
2 teaspoons of baking powder
10 heaped tablespoons of powdered sugar
4 eggs
4 heaped tablespoons of powdered milk (it
mustn't be liquid)
4 large apples
A little butter
A little granulated sugar
Zest and juice of one lemon
Breadcrumbs
A pinch of salt

Method

Beat the eggs together with the powdered sugar
until they are almost white. Gently add the lemon
zest and flour, along with the powdered milk and
salt. Add a cup of water to make a creamy batter
that, when poured into the tin, falls in the form
of a ribbon.
Peel the apples, remove the seeds and cut them into
thin slices, then sprinkle them with lemon juice. In
a buttered tin covered with a veil of breadcrumbs,
pour half of the batter and add a layer of apples,
empty the rest of the batter and cover it with the
apples, forming a pattern.
Sprinkle with sugar and put small pieces of butter
on top of the cake.

Bake in a moderate oven for 45 minutes.

Once you take the cake out the oven, remove it
from the tin and let it cool.

azúcar granulada -
jugo de limón - y la ralladura.
1 pizca de sal.



azúcar
trada su
rina jenu
con un
ar un br
de caigo

e las mangas, algunas cas
ajadas finas, rocíelas con el jugo de limón
un molde enmantecado y cubierto
de la de su ramado rocée la mitad

TORTA DE DAMASCO CON CHUÑO

Ingredientes para bizcochuelo

6 cucharadas de harina
1 cucharadita de polvos de hornear
2 cucharadas grandes de chuño
4 huevos
8 cucharadas de mermelada de damascos pasadas por cedazo

Preparación

Bata las claras a nieve, agregue sin dejar de batir la mermelada y luego las yemas que se agregan una a una. Añada de a poco la harina, junto con el chuño y los polvos.
Vaciar en un molde enmantequillado y lleve al horno moderado por treinta minutos.

Relleno para torta

Ingredientes

1 docena de damascos frescos.
1 tarro de leche condensada para manjar blanco.
½ taza de nueces molidas.

Preparación

Al bizcochuelo frío se rellena con manjar blanco, media taza de nueces molidas, damascos cortados en láminas finas.
Se decora la torta con merengue preparado a baño maría.

TURTA T'ANT'A DAMASKU CH'UÑUNTI

biskuchuelo maq'a

6 kuchara jak'u
1 kuchara janq'u jak'u
2 jach'a kuchara ch'uñu
4 k'anwa
8 kuchara damasku musq'a ancha jarita pichata.

Phiyaña

Janq'u k'anwa suma jiruña khunuma, ukaru jirusa musq'a damasku uchaña q'illu k'anwanajanti mayat mayat. Ukat juk'ata jak'u uchaña ch'uñunti janq'u jak'unti.
Warajaña mä chuwaru lik'i phiskutanti ukat jurnuru apaña juk'a ninanti mä kimsa tunka urasa.

turta t'ant'a winaña

Maq'anaja

Tunka payani musq'a damasku
Mä milk'i musq'a janq'u llawch'i musq'atay
½ tasa ch'umphu tunqu iyata

Phiyaña

Uka wiskuch t'ant'aru janq'u musq'anti phuqhayaña, ½ tasa ch'umphu tunqu iyatanti, damaskunaja suma kuchuña ukat uchaña.
Musq'a t'ant'a sum uñjasiñpatay mirikinti samichaña junt'u umaru luras.

APRICOT CAKE WITH CHUÑO

Ingredients for the Sponge Cake

6 tablespoons of flour
1 teaspoon of baking powder
2 heaped tablespoons of chuño
4 eggs
8 tablespoons of apricot jam, passed through a sieve.

Method

Beat the egg whites to form peaks. Add the jam while beating and then add the yolks one by one. Add the flour little by little, along with the chuño and the baking powder. Pour into a greased tin and bake in a moderate oven for thirty minutes.

Filling

Ingredients

12 fresh apricots.
1 can of sweetened condensed milk for white caramel
½ cup of crushed walnuts

Method:

Fill the cold sponge cake with white caramel, half a cup of crushed walnuts, and apricots cut into thin slices.
Decorate the cake with meringue prepared in a bain-marie.



TORTA DE NOVIA

Ingredientes

¾ de kilo de mantequilla
 2 tazas de azúcar flor
 4 tazas de harina
 Media taza de chuño
 7 huevos
 1 taza de almendras machacadas
 1 taza de pasas corinto
 1 taza de pasas sultanas
 1 taza de frutas confitadas
 ½ taza de azúcar corriente quemada como miel y se agrega media taza de café

½ cucharadita de nuez moscada

1 vasito de coñac

1 cucharadita de bicarbonato

Preparación

Se bate la mantequilla, agregar el azúcar hasta que quede como crema, agregar las yemas y batir 5 minutos. Añadir café y miel, incorporar el coñac, bicarbonato, chuño, harina cernida con las especias, agregar las claras batidas y finalmente las pasas. Mezclar frutas pasadas por harina.

Se vierte en un molde enmantecado, se coloca en horno mediano.

Betún para decorar torta

Ingredientes

1 kilo de azúcar flor
 2 cucharadas de leche
 2 cucharadas de mantequilla caliente
 1 ½ taza de jugo de limón

Preparación:

Agréguale al azúcar flor la leche, bata bien y añade el limón, finalmente la mantequilla caliente, cuando la pasta está seca. Usar para decorar a gusto.

NOVIA TURTA T'ANT'A

Maq'anaja

¾ lik'i

2 tasa musq'a iyata

4 tasa jak'u

Chikat tasa

7 k'anwa

1 tasa ch'umphu tunqunaja

1 tasa pasa kurintu

1 tasa pasa sultanas

1 wañat frutanaja

½ tasa musq'a laqhata miel musq'anti ukaru chikat

tasa cafinti uchaña

½ kuchara nues muskada

1 awarinti

1 kuchara bicarbunato allpi

Phiyaña

Lik'i jiruña, ukaru misk'i uchaña suma jiruña llawch'i lurañatay, ukharu uchaña q'illu k'anwa mä phisqa urasa jiruña. Ukhama kafi, ch'umphu musq'a uchaña awarintinti, phusnunanjanti, ch'uñunti, pichat jak'unti, uchamaray janq'u k'anwanti uwa misk'inakanti. Taqi kuna jiruña frutanajanti jak'unti uchata.

Uka muldiru uchaña lik'inti sum suma llink'iyata, mä jan jach'a jurnuru qhathiyaña.

T'ant'a turta samiñawi

Maq'anaja

1 phuxtu musq'a iyata

2 kuchara milk'i

2 kuchara junt'u lik'i

1 ½ tasa limun uma

Phiyaña

Uka iyat misk'iru milk'i uchaña sum suma jiruña limun umanti, tukuyañatay q'illu lik'i junt'uchata, uchaña uka llawch'iru. Ukhama aka llawch'i sum uñacht'ayañataki wakisi.

WEDDING CAKE

Ingredients

375 grams of butter

2 cups of powdered sugar

4 cups of flour

½ cup of chuño

7 eggs

1 cup of crushed almonds

1 cup of raisins

1 cup of golden raisins/sultanas

1 cup of candied fruit

½ cup of white sugar, melted to the consistency of honey. To this add ½ cup of coffee

½ teaspoon of nutmeg

1 small glass of cognac

1 teaspoon of baking soda

Method

Beat the butter, add the sugar until it looks like cream, add the yolks and beat for 5 minutes. Add coffee and sugar, incorporate cognac, baking soda, chuño and flour sifted with the spices. Add the beaten egg whites and finally the raisins. Mix in the fruit coated in flour.

Pour into a buttered tin, place in medium oven.

Icing to decorate the cake

Ingredients

1 kilo of powdered sugar

2 tablespoons of milk

2 tablespoons of melted butter

1½ cups of lemon juice

Method

Add the milk to the powdered sugar, beat well and add the lemon juice, finally the melted butter, until the icing is dry. Use to decorate as you like.



