

Cuaderno para participantes
Taller de Portadores de Tradición



Tradición de los Dulces de La Ligua

Región de Valparaíso



Subdirección Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial



Te damos la bienvenida:

En línea con el artículo 14 de la Convención Unesco 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial ratificada por Chile, el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, perteneciente al Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, busca aportar al respeto y la valorización del patrimonio cultural inmaterial reconocido por las comunidades y el Estado.

En la importante tarea de promover el conocimiento y valoración del patrimonio vivo presente en el país, la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial implementa los “Talleres de Portadores de Tradición” en escuelas y espacios culturales a lo largo y ancho del país. Se trata de acciones de educación patrimonial que buscan reconocer la diversidad cultural, promover el cuidado de los territorios y revitalizar las culturas locales para contribuir a crear sociedades más justas y equitativas.

Los talleres son diseñados y desarrollados por personas cultoras que practican valiosas tradiciones culturales que reciben de sus antepasados y transmiten a las nuevas generaciones. Las cultoras y cultores que participan como educadores del patrimonio, promueven aprendizajes anclados en los territorios y sus identidades culturales. Los conocimientos y saberes tradicionales que se transmiten en los talleres son vigentes porque entregan herramientas para enfrentar los desafíos actuales y futuros de la sociedad, como la adaptación al cambio climático o el desarrollo social y económico inclusivo.

El Cuaderno para Participantes que tienes en tus manos, es un material de apoyo para el taller “Tradición de los Dulces de La Ligua”. En él encontrarás información acerca de esta manifestación inscrita en el Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. Este material está dirigido a niños, niñas y adolescentes, también a instituciones educativas y culturales comprometidas con la educación del patrimonio, así como a las comunidades culturales y patrimoniales interesadas en conocer y difundir el pasado, presente y futuro de estas manifestaciones.

Te damos la bienvenida y esperamos que el Cuaderno enriquezca tu participación en este taller.



Conoce el patrimonio cultural inmaterial presente en Chile

El patrimonio cultural no sólo comprende los monumentos y las colecciones de objetos, sino también las expresiones vivas de la cultura tradicional que las comunidades cultoras heredan de sus antepasados y transmiten a sus descendientes, como por ejemplo tradiciones orales; artes del espectáculo; usos sociales, rituales, actos festivos; conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo; y saberes y técnicas tradicionales de fabricación de objetos artesanales. A eso le llamamos patrimonio cultural inmaterial.

Es el patrimonio vivo que las comunidades cultoras crean y reproducen de generación en generación. Es vigente porque cada generación que lo recibe, lo recrea y adapta para dar respuestas a las necesidades de su tiempo.

Estas manifestaciones culturales infunden sentimientos de continuidad, identidad y pertenencia en las comunidades cultoras y la sociedad toda.

Conocer las diferentes formas del patrimonio cultural inmaterial propicia el respeto mutuo por otros modos de vida, refuerza la cohesión social y fomenta el diálogo intercultural.

La comunidad cultora



Crea, mantiene y transmite sus prácticas culturales a nuevas generaciones de cultores y cultoras.

Define cómo se salvaguarda su patrimonio y qué medidas de apoyo se requieren para que la tradición continúe viva.

Decide qué forma parte de su patrimonio cultural inmaterial y lo gestiona colectivamente.

Para conocer las prácticas y manifestaciones inscritas como Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile, ingresa a www.sigpa.cl

A series of horizontal, wavy blue lines spanning the width of the page, located below the 'What's new?' section.

Región de Valparaíso



La tradición de los Dulces de La Ligua

La tradición del dulce de La Ligua es una técnica artesanal de repostería de origen español. En su producción se utiliza azúcar e ingredientes locales. Su fabricación se realiza en la comuna de La Ligua, región de Valparaíso (Chile).

El Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio ha reconocido que los saberes y conocimientos asociados a la producción y la venta de los dulces de La Ligua son un patrimonio cultural inmaterial valioso para Chile.



La comunidad de dulceros y dulceras está integrada por personas que trabajan como vendedoras o fabricantes de los dulces. Ellas se reconocen a sí mismas como cultoras de esta tradición porque tienen una trayectoria de muchos años en la fabricación y venta. Asimismo, se sienten parte de esta práctica y la valoran por el aporte que realiza a la economía local y a la identidad del territorio de La Ligua.



Las técnicas artesanales de elaboración de los dulces se han transmitido a través de muchas generaciones de dulceros y dulceras, desde sus orígenes en la repostería española y los primeros ingenios azucareros instalados en Chile durante la Colonia. La transmisión de los conocimientos se ha desarrollado desde los maestros y maestras a las nuevas generaciones de aprendices.

Las principales materias primas para elaborar los dulces son: leche de vaca, huevos, materia grasa (mantequilla y/o manteca), agua, azúcar y harina de trigo.

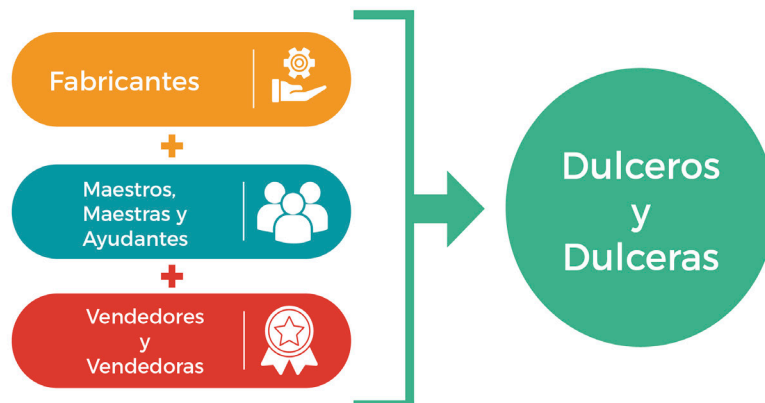
En el siglo XIX los dulces se comercializaban en las rutas de viajes en tren y las estaciones. Desde el siglo XX, estas delicias se venden en terminales de buses, fábricas y ciudades aledañas. Sin embargo, la comercialización en rutas y autopistas es la forma más típica de venta, en donde las palomitas agitan sus plumeros para atraer a automovilistas y camiones.

Esta tradición es patrimonio vivo ya que es una práctica artesanal, además de una costumbre compartida y apreciada por la comunidad de La Ligua y el país en general.



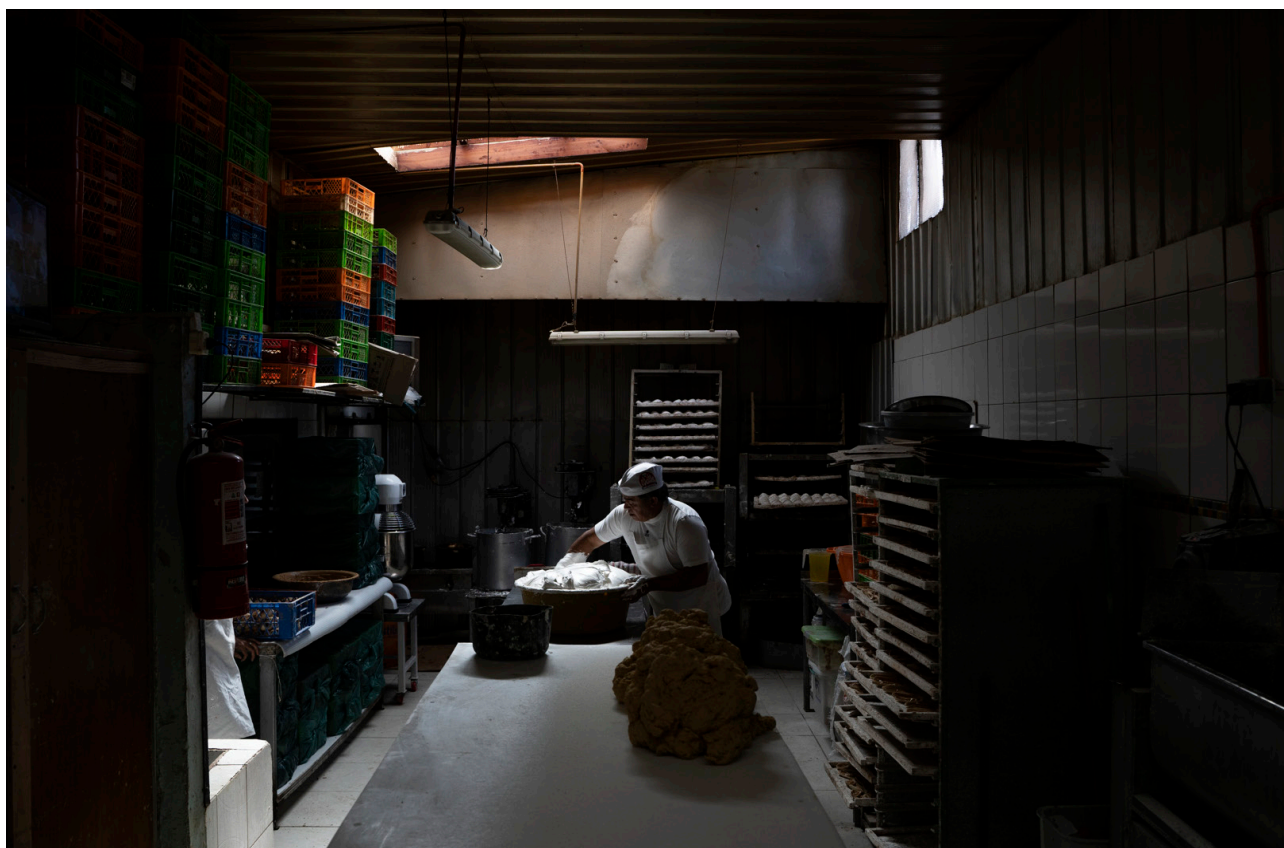
La comunidad de la tradición de Dulces de La Ligua

La comunidad portadora de la tradición de los dulces de La Ligua se compone de **maestros y maestras**, que tienen los conocimientos y manejan las técnicas para la elaboración. Otros integrantes de la comunidad se dedican a la **fabricación** de los dulces. Y también están quienes se dedican a la **venta**.



Las **fábricas** que se ubican en la ciudad de La Ligua utilizan técnicas artesanales semi industriales. Sin embargo, aún existen fabricantes que desarrollan procesos tradicionales artesanales. Estos se caracterizan por su mayor antigüedad y porque elaboran el manjar, una de las materias primas de los dulces.

Las personas que son reconocidas como **maestras** son quienes trabajan con los y las fabricantes, elaborando los dulces y enseñando las técnicas a las nuevas generaciones.



Las **vendedoras y vendedores** se distinguen por la forma de venta: los **Canasteros** se subdividen en **Palomitas** que se distribuyen a lo largo de la carretera llamando la atención de los automovilistas agitando sus plumeros blancos, y **las y los vendedores** que comercializan los dulces en buses y terminales.



Cuatro cosas que debes saber sobre la tradición de los dulces de La Ligua:



Manufactura humana: la elaboración de los dulces se realiza manualmente, especialmente en el armado de los dulces. El orillado, llenado, pegado y embetunado es realizado a mano por cultoras y cultores de la tradición.

Uso de productos naturales: en la fabricación de los dulces solo se utilizan materias primas naturales, sin colorantes, aditivos o preservantes artificiales.

Territorio de fabricación: estos dulces solo pueden ser elaborados en el territorio de la comuna de La Ligua. Desde el 2014, las y los fabricantes cuentan con el sello de origen que reconoce esta identidad geográfica.

El dulce de La Ligua se vende a granel: ya sea en canastos repartidos a lo largo de la carretera, en la calle o en terminal de buses, o en locales establecidos, el dulce de La Ligua se comercializa a granel y no de manera envasada. Ello pues el envasado implica industrializar el producto, incorporando preservantes y aditivos para prolongar su vida útil.

Como se preparan los dulces de La ligua:

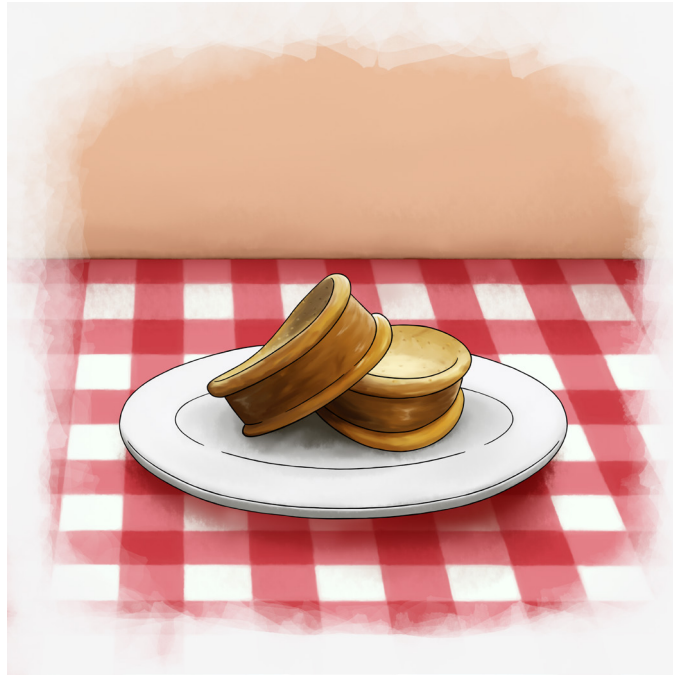
La producción de los dulces es un proceso largo. Se debe preparar el manjar, el betún y las masas con mucho cuidado para lograr la consistencia y sabores adecuados. Las medidas deben ser precisas, así como los tiempos de cocción, el punto del almíbar y el batido de las claras de huevo a punto nieve para el merengue o betún italiano.



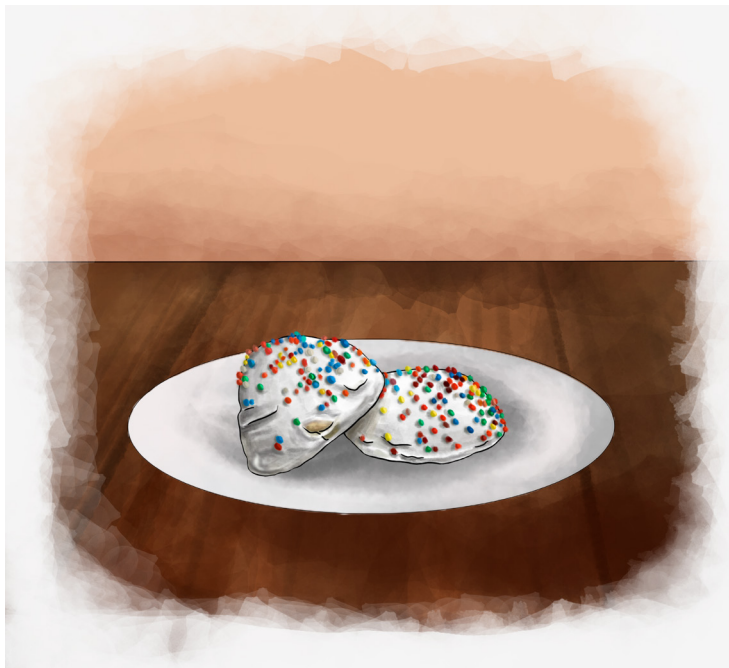
Posteriormente se desarrolla el armado de los dulces, donde se orilla, rellena, pegan y embetunan las masas. Las dulceras y dulceros manejan la técnica para no quebrar las masas y lograr un resultado prolijo con cada ingrediente en su lugar.

Conoce los dulces de La Ligua:

Te invitamos a conocer algunos dulces y sus características.



Alfajor: Dulce redondo, está formado por dos masas sólidas pegadas con relleno de manjar entre ellas.



Almeja: Dulce redondo, está formado por una masa base sólida, relleno de manjar, cobertura de merengue (betún) y decoración de pelotitas de colores.



Cachito: Dulce de masa de forma cónica, relleno de manjar.



Chilenito: Dulce redondo, está formado por dos masas sólidas pegadas con relleno de manjar entre ellas y cubierto completamente por merengue blanco (betún).



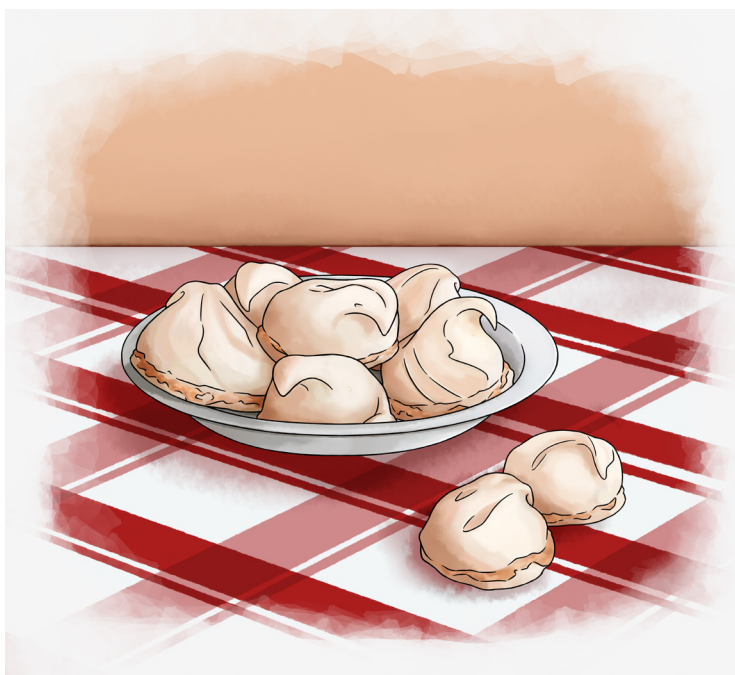
Mantecado: Dulce redondo, está formado por dos masas similares a galletas gruesas, pegado, relleno y bordeado por manjar. Puede ser decorado con coco rallado por fuera.



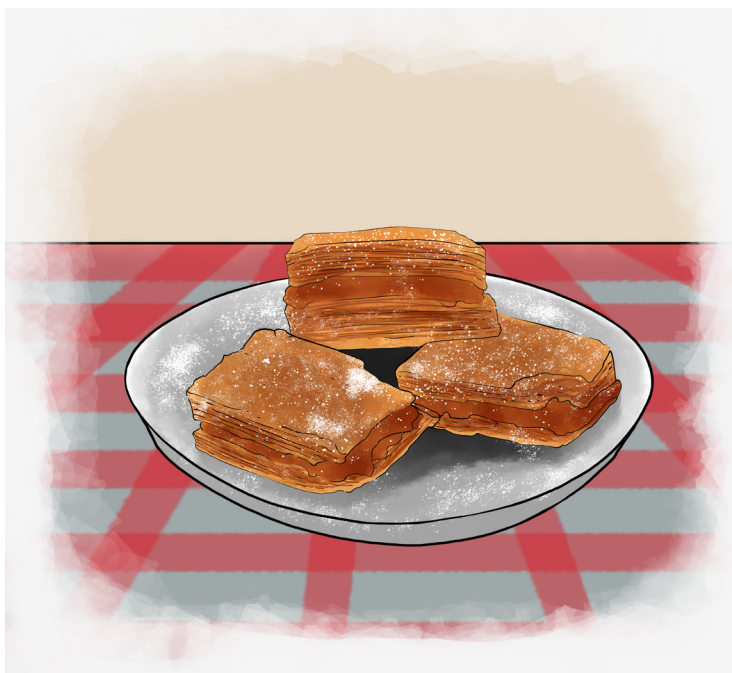
Empanadita: Dulce de masa sólida relleno de dulce de alcayota o pera, con forma de media luna.



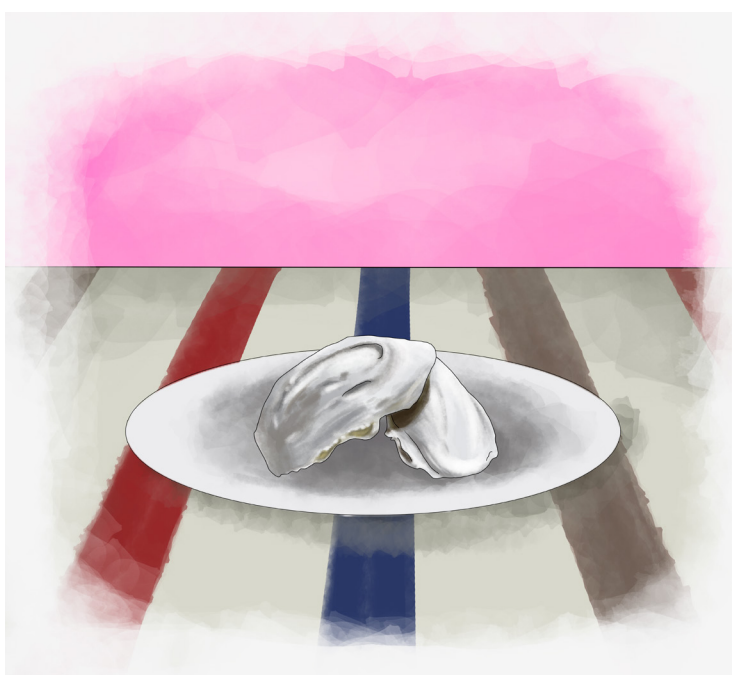
Empolvado: Dulce redondo, está formado por dos masas esponjosas (bizcocho), pegadas con relleno de manjar y cubierto por azúcar flor.



Merengue: Dulce de color blanquecino, con forma de gota, compuesto por merengue.



Mil hojas: Dulce de forma rectangular, está formado por varias capas de masa delgada, con manjar en el centro y bordes.



Palitas: Dulce con forma ovalada larga, está formado por una masa base sólida, relleno de manjar y cobertura de merengue (betún).

La tradición de los dulces de La Ligua es un patrimonio cultural inmaterial en Chile:

El 7 de marzo de 2018 la tradición de los dulces de La Ligua ingresa al Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile, una lista mediante la cual el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, identifica y registra las manifestaciones de patrimonios culturales inmateriales presentes en nuestro país, que a la fecha contiene cerca de 60 tradiciones que son practicadas por las comunidades patrimoniales a lo largo y ancho del territorio nacional.

Este reconocimiento se otorga por la historia de más de un siglo de antigüedad de esta tradición, cuyas recetas y técnicas de elaboración que se han transmitido a través de muchas generaciones de dulceros y dulceras. También se valoran sus formas artesanales de elaboración y comercialización, y su vigencia y actualidad pues esta práctica ha logrado adaptarse a los nuevos tiempos introduciendo innovaciones sin alterar sus características esenciales. Por ello los vecinos y vecinas de La Ligua y aquellos que se desplazan por rutas y carreteras, los consumen y prefieren por su frescura y sabor característico.



Asimismo, la forma tradicional de fabricación y comercialización de los dulces marca el pulso de la comuna y estructura la vida de la comunidad. Cada día está pauteado por la preparación del manjar y la mezcla que se inicia en la madrugada. Una vez horneados y armados, son puestos a la venta en los mostradores de las tiendas o repartidos por canasteros hasta altas horas de la noche.

¡Te invitamos a preparar estos deliciosos dulces en tu casa o en la escuela!



Receta para preparar alfajores

- 1/2 kilo de harina
- 7 yemas de huevo
- 200 ml de leche
- Agua a gusto
- Manjar para rellenar

Preparación

Mezclar la harina con la leche, añadir las 7 yemas de huevo y mezclar. Una vez que la masa esté a punto, sobarla para luego estirla con un uslero. Una vez estirada la masa se debe cortar con un molde redondo para que queden todas iguales.

Llevar las masas ya cortadas al horno a 180° por aproximadamente 20 minutos.

Una vez que las masas están cocidas, tomar dos y rellenar con manjar entremedio.



Referencias bibliográficas

Sepúlveda, Nina (2015), Los dulces de La Ligua: Tradición de elaboración y circulación de los Dulces de La Ligua. Expediente de postulación al Inventario Priorizado de Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile, Valparaíso.

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (2019), El proceso para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Chile: Herramientas para la gestión local del patrimonio cultural inmaterial.

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (2022), Tradición de los dulces de La Ligua, región de Valparaíso, Informe investigación participativa.

Fotografías: Javier Godoy, 2021

Nº01. Terminal de Buses de La Ligua.

Nº02. Mural comuna de La Ligua.

Nº03. Mauricio Pulgar.

Nº04. Hernán Arce

Nº05. Blanca Martínez.

Nº06. Yamilet Romero.

Nº07. Hernán Arce

Nº08. Cachito. Fábrica de dulces.

Nº09. Nora Vilches, Rosana Ojeda, Yamilet Romero.

Nº10. Hernán Arce

Nº11. Alfajores. Fábrica de dulces.

Créditos:

Este material fue desarrollado por la Subdirección Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial

Desarrollo de contenidos: Patricia Beltrán y Luna Meza

Diseño original: Paula Martínez

Fotografías: Javier Godoy

Diagramación: Tus Redes Sociales

Subdirección Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

www.patrimonioinmaterial.gob.cl

<http://www.sigpa.cl>

Facebook: patrimoniocl

Twitter: @patrimoniocl

Publicación 2023

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.



Servicio Nacional del Patrimonio Cultural
Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial

