

DULCE, CORAZÓN Y TORTA

La Liga es una ciudad de historias tramadas con lanas y telares, ruanas, chalecos y sus inconfundibles dulces que forman parte de nuestra identidad.

SABÍAS QUE...

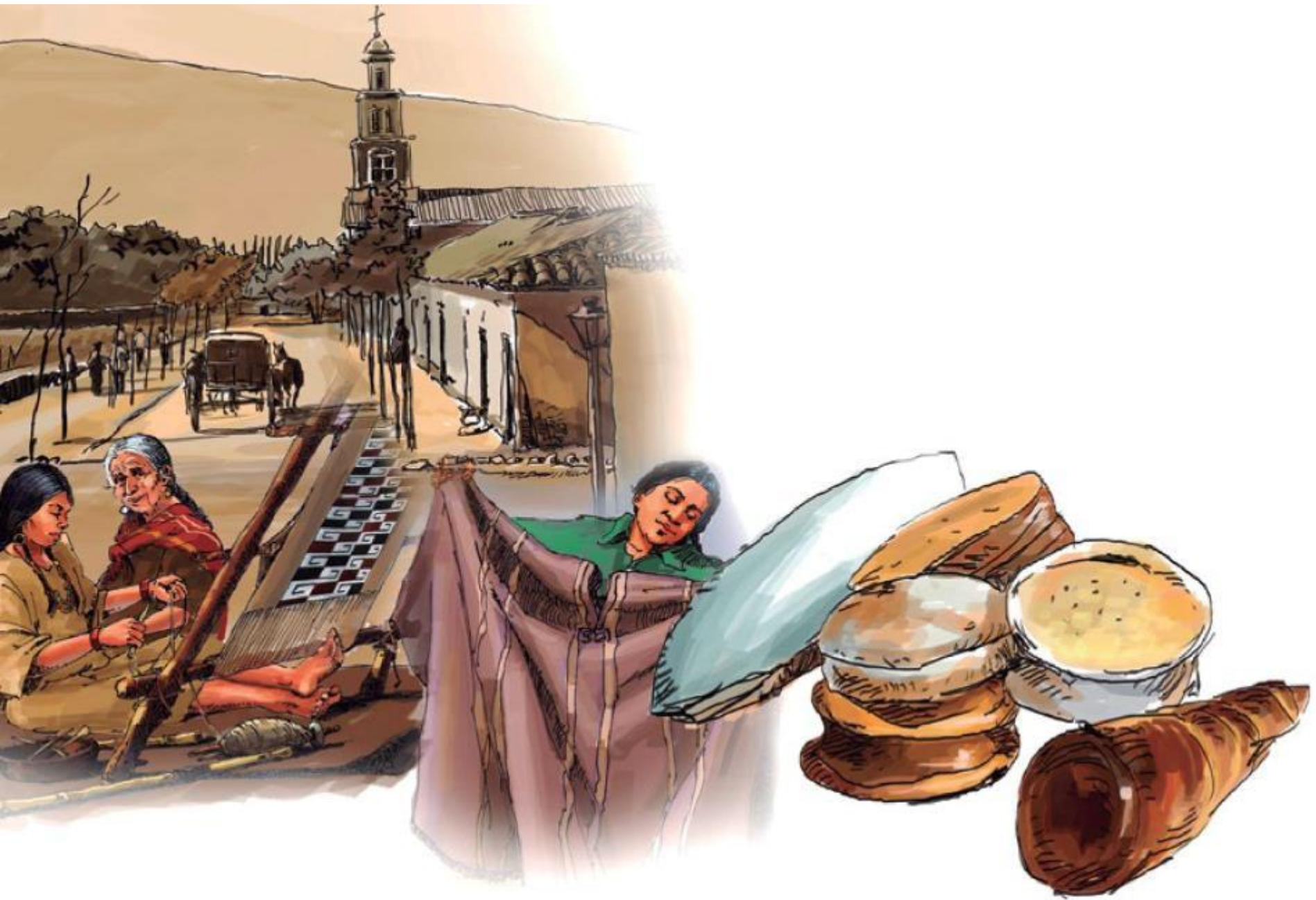
Entre 1930 y 1965 las cinco dulcerías más prestigiosas estaban en la subida al cementerio, actual calle Diego de Almagro.

RUANA:

Nombre parónimo de "capa de rana" oriundo de Colombia. Es una variedad de poncho con forma rectangular usado para cubrir los hombros. En ese país es usado por campesinos, pero los diseños de La Liga son diseñados para las mujeres.

TELAR:

Es una máquina para tejer donde, entre dos maderos, se ubica una serie de hilos paralelos llamados urdimbres. La urdimbre se tensa con pesas (en Valle Hermoso suelen ser piedras) mediante un mecanismo de pedales, estos hilos son elevados formando una abertura, a través de la cual pasa la lanzadera que hace la trama.



DULCE, CORAZÓN Y TORTA

SABÍAS QUE...

La fama de los Dulces de La Ligua se asocia al desarrollo textil. Inicialmente fabricaban ponchos, colchas y cubrecamas a telar.

Cuentan que unas monjas españolas trajeron las recetas de pastelería a esta villa de Santo Domingo de Rozas. Otros dicen que llegaron del norte, allá por el 1900... Aunque no hay claridad de su origen, los dulces son parte de la historia liguana.





DULCE, CORAZÓN Y TORTA

SABÍAS QUE...

Las primeras variedades de pastelitos liguanos eran el dulce (especie de alfajor de 15 cms. De diámetro), el corazón (de masa esponjosa relleno con manjar) y la torta (embutida de mermeladas y manjar).

PREGÓN:

Anuncio de alguna mercancía o venta que se hace a gritos por la calle o en lugares públicos.

En los inicios del ferrocarril allá por el 1900, las dulceras, como mi abuela, *pregonaban* "dulce, corazón y torta". Ahí fue cuando las bautizaron como "las palomitas".

♪♪ Dulce, corazón y torta
De La Liga lo mejor
Hechos por mis manos
Ofrecemos al señor
Dulce, corazón y torta ♪♪

Viajando en tren los dulces liguanos cautivaron el paladar de mucha gente.





DULCE, CORAZÓN Y TORTA

Esta tradición le permitió a mi abuela sacar adelante a su familia. Al fallecer, los secretos del amasado, el manejo del horno de barro, el betún y el manjar casero fueron heredados por mi madre.



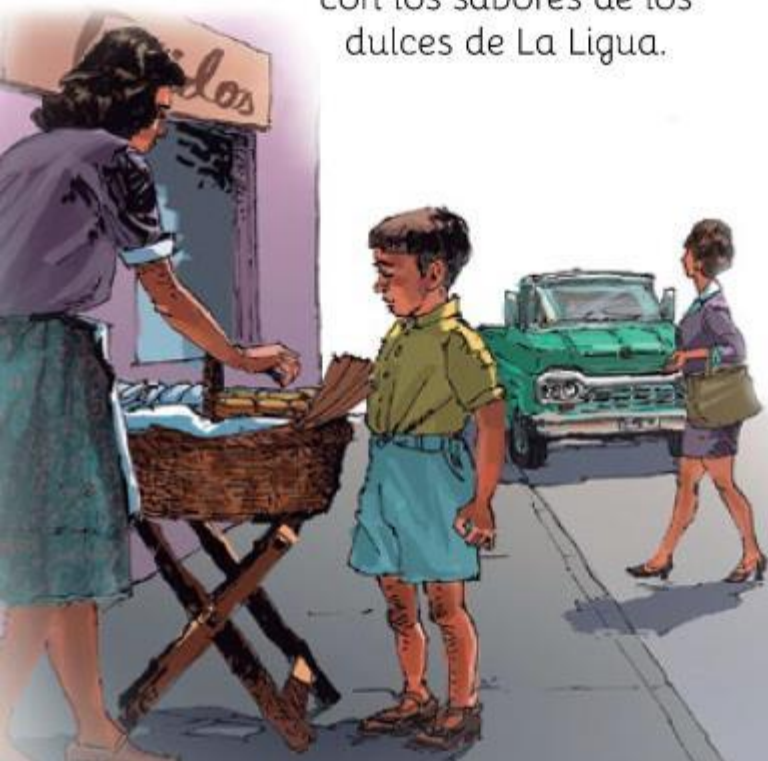
SABÍAS QUE...

Los dulces se confeccionaban con dulce de leche (manjar) casero, huevos y leche producida en la zona. El azúcar marca CRAV se compraba en La Calera. Venía envasada en sacos de 40 kilos.



DULCE, CORAZÓN Y TORTA

A partir de 1960 los tejidos atraieron a comerciantes y turistas que se cautivaron con los sabores de los dulces de La Ligua.



SABÍAS QUE...

La llegada de buses con pasajeros en busca de tejidos le dio un nuevo impulso a los dulces. Entre las décadas de 1960 y 1980 se instalaron decenas de dulcerías constituyéndose en una importante fuente de ingresos para los habitantes de La Ligua.



DULCE, CORAZÓN Y TORTA

SABÍAS QUE...

Al aumentar la demanda de dulces, los artesanos innovaron fabricando hasta 11 variedades de pastellitos.

Con las diestras manos de mamá mi familia continuó fabricando *alfajores*, mantecados, chilenitos, palitas y... bueno, once variedades en total.

ALFAJOR:

Dulce artesanal formado por dos masas circulares (hojaldres) unidas entre manjar (dulce de leche).





DULCE, CORAZÓN Y TORTA



Recuerdo a mamá con su canasto partiendo al terminal de buses a vender nuestra producción. Por la tarde, iba a buscarme a la escuela y volvíamos cantando a nuestra pequeña fábrica.



DULCE, CORAZÓN Y TORTA

SABÍAS QUE...

Actualmente las "palomitas" de los trenes y terminal de buses venden sus dulces en la autopista; también en los balnearios de la Región de Valparaíso.

Otros vendedores crearon una verdadera postal en la carretera, donde los automovilistas y pasajeros de buses aún se detienen a comprar estas dulces tradiciones.





DULCE, CORAZÓN Y TORTA

Hace poco el dulce de La Ligua adquirió el rango llamado "Denominación de Origen" que reconoce en nuestros dulceros la marca registrada; así con sus canastos recorren los balnearios de la región y muchas ciudades de Chile.



SABÍAS QUE...

El 17 de mayo de 2013 el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, junto al Instituto Nacional de Propiedad Industrial, reconoció a los dulces de Ligua como patrimonio cultural otorgándole el título de Denominación de Origen.



DULCE, CORAZÓN Y TORTA



A veces sueño con la abuela y mamá...
herederas de una historia dulcera.
Ahora es mi turno. Agradeciendo
a la vida, con mi canasta,
continuaré pregonando:

*"Dulces de La Ligua...
de La Ligua dulceee..."*

