



Fabricación y venta de tortillas de rescoldo de Laraquete

Patrimonio cultural inmaterial

DATOS DE PUBLICACIÓN

Tradición propia de la localidad de Laraquete en la comuna de Arauco, región del Biobío, con más de cien años de antigüedad, consistente en la preparación y venta de un sándwich hecho de tortilla de rescoldo rellena con mariscos de la zona. Las tortillas de Laraquete responden a una larga tradición culinaria familiar, en la que madres e hijas, nietas y abuelas, se vinculan en una práctica cotidiana con características productivas. En su preparación se unen memoria colectiva y antiguos saberes para lograr la textura, el color y el sabor que las caracteriza. Tanto la elaboración como la venta de este producto son llevadas a cabo por la agrupación de Palomitas Blancas de Laraquete. La preparación de la tortilla y sándwich representa en propiedad las características de la cocina de una comunidad emplazada entre el campo y el mar, reuniendo el producto campesino de las siembras y cosechas con el aporte de la recolección de litoral. Mantiene vigente una arcaica forma de cocer pan, mediante una técnica muy anterior a la del horno. Esta práctica se basa en el principio de la radiación térmica y opera mediante la liberación de calor de la arena que ha sido previamente calentada por una hoguera. En efecto, el rescoldo es la mezcla de arena y cenizas, sobre el cual se hace el fuego del hogar y que se mantiene encendido por varias horas. La cocción se realiza enterrando las tortillas crudas hasta que éstas alcanzan el punto de cocción. Una vez cocidas deben ser raspadas para eliminar de la superficie restos de arena y áreas retostadas. El resultado es un pan poco leudado, gustoso y de superficie crocante. El proceso productivo de estas tortillas urde técnicas de fabricación, preparación, presentación y forma de venta con conocimientos tradicionales, que son parte de una identidad local muy arraigada, resguardada como el patrimonio de un grupo de mujeres organizadas que sostienen una economía local y familiar basada en esta actividad. El valor patrimonial de este oficio es un ejemplo de organización y lucha por resistir los embates de la modernidad, adaptándose a los cambios y manteniendo un fuerte sentido de pertenencia y memoria local a través de su quehacer.

TIPO DE RECONOCIMIENTO

Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial

FUENTE DE INFORMACIÓN

[SIGPA IDE Patrimonio](#)

UBICACIÓN

Laraquete, Arauco, Arauco, Región Biobío

