Dulce Patria

en los que apuntaban las preparaciones, las que luego transmitían de forma oral a la servidumbre. Ahí aparece un factor, alimentado por la oralidad, que convierte gradualmente a estas preparaciones en dulces chilenos.

Heredada o propia, para Rosario la repostería y la pastelería en nuestro país tienen algo único, "es que muchas preparaciones, pese a usar ingredientes o métodos de cocción que proceden de otras latitudes, tienen algo que no se encuentra en ninguna otra parte. Por ejemplo, no conozco otro lugar donde preparen tortas en las cuales el relleno es el huevo mol, pese a que es una pasta que se encuentra en toda América" y clarifica que el huevo chimbo también entra en esa categoría.

La investigadora explica que el principal problema de las recetas antiguas es sobrevivir en el tiempo, ya que éstas se escribían en cuadernos de dueñas de casa. Estos se heredaban de una generación a la siguiente, y ahí las hijas podían encontrar todo lo referente a la economía doméstica como, por ejemplo, la cura de enfermedades, secretos para eliminar manchas y -por supuesto- las preparaciones del recetario familiar.

De vez en cuando se encuentran estos cuadernos, o las recetas transmitidas de boca en boca, y hay casos recientes que han salido a la luz. "Dulce Patria" y "Mojón de San Francisco" pertenecen a esta categoría de "secretos de familia". El primero es una preparación que se ha transmitido por tres generaciones. El segundo es el testimonio de la amistad entre una monja y una mujer que quedó encantada con el sabor de un dulce singular.

El denominador común de ambas es que sus restauradores, como una forma de mantenerlas en el tiempo, decidieron hacerlas conocidas.

Dulce patria

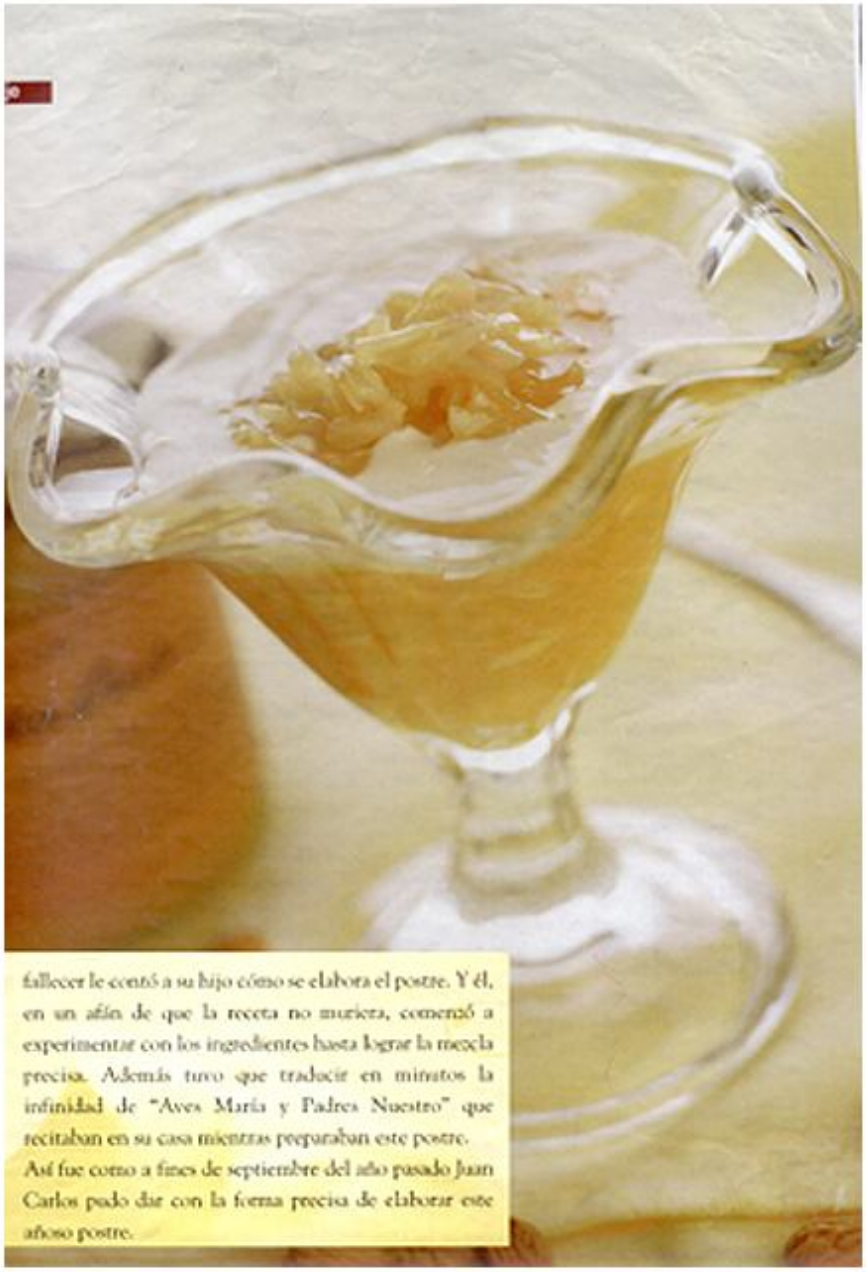
Hace casi tres años, y pocos meses antes de que muriera, la madre de Juan Carlos Lillo le contó cómo se hacía aquel postre familiar que saboreaban desde los tiempos en que su bisabuelo Eusebio Lillo creó el Himno nacional.

La preparación data de 1890 y quien la creó fue Juanita Basaure, una de las empleadas de la casa de los Lillo. Según cuenta Juan Carlos, bisnieto del poeta y quien recuperó la receta, "la nana tenía aptitudes innatas para la cocina, por lo que la pusieron a estudiar en una academia gastronómica en París".

La historia continúa con la graduación de Juanita, quien la obtuvo con los máximos honores y reconocimientos gracias a la creación de un singular postre, que ella llamó "Dulce Patria", inspirado en nuestra Canción nacional.

La mezcla del "Dulce Patria" no es otra cosa que una suave mezcla con sabor a mazapán, elaborada con huevos, azúcar, agua, whisky y almendras cortadas a mano y en julianas. Gastronómicamente se podría definir como una especie de huevo mol licuado con licor, y además, con un dejo a mazapán.

Pese a que Juanita murió en 1937, la receta fue traspasada a la abuela de Juan Carlos, quien obviamente, se la transmitió a su hija, la que antes de



fallecer le contó a su hijo cómo se elabora el postre. Y él, en un afán de que la receta no muriera, comenzó a experimentar con los ingredientes hasta lograr la mezcla precisa. Además tuvo que traducir en minutos la infinidad de "Aves María y Padres Nuestro" que recitaban en su casa mientras preparaban este postre.

Así fue como a fines de septiembre del año pasado Juan Carlos pudo dar con la forma precisa de elaborar este añoso postre.