

*Oreste Plath y Pepita Turina de Plath,*

*tienen el agrado de invitar a usted a un MITOTE, que, con motivo de la Primera Semana Folklórica Americana, se llevará a efecto el día . . . de enero, a las 18.30 horas, en su casa habitación, Los Diamelos 2955.*

*Santiago - Verano de 1953*

## MITOTE

La palabra **mitote** es un americanismo, que en una de sus acepciones significa FIESTA CASERA. En esta ocasión, se pudo usar la palabra araucana **Cahuín**, reunión, fiesta, borrachera; o **Malón**, la cual involucra la idea de asalto, ataque sorpresivo entre los indios, y como chileno, la de invadir una casa con ánimo de fiesta, llevando lo necesario para celebrarla; también pudo ser la palabra **Medán**, corriente en Chiloé, comilona con bebidas que los campesinos dan en sus casas como medio de proveerse, sin invertir dinero, de algunos artículos de necesidad, que los invitados, se encargan de aportar; casi siempre es un recién casado el que hace medanes; finalmente, se pudo emplear uno de los tantos casticismos, como **Pipiripao**, convite espléndido y magnífico que no habría tenido relación con la realidad que se quiere presentar. Pero se ha preferido denominar a esta reunión de un grupo de folklorólogos de estos pueblos con un americanismo que viene del mexicano mitotl. Y, así, poder ser todos **mitoter**os, bullangueros, amigos de la diversión.

Mitote servido en homenaje a los folklorólogos de:

**ARGENTINA**

Señor Félix Coluccio.  
Señor Tobías Rosemberg.  
Horacio G. Rava.  
María Teresa Avila.

**BRASIL**

Señor Aristóteles de Paula Barros.

**ECUADOR**

Emilio Uzcátegui.

**PERU**

Señor José María Argüedas.  
Señora Rosa Elvira Figueroa.

**PARAGUAY**

Señor Ramón César Bejarano.

**URUGUAY**

Señor Ildefonso Pereda Valdés.

## CANCIONES Y GUITARRAS

Canciones cultas inspiradas en lo popular. Letra, música e interpretación, de

**Amelia Escuti Orrego de Urmeneta**

Música folklórica recogida por Margot Loyola, interpretada a la guitarra por

**Margot Loyola**

Canciones indígenas y criollas americanas por

**Camila Bari de Zañartu**

Conjunto de huasos.

En este Mitote se servirá

## DULCES CHILENOS

La dulcería chilena tiene un prestigio que nace en el convento colonial y entonces los dulces eran finos como un **suspiro de monja**.

Vienen después las dulceras populares como Antonina Tapia, que llenó Chile de buenas dulceras; y entre las mejores se recuerda a Carmen Gálvez y la Negra Rosalía; esta última vino del Perú y fué la que trajo los **picarones**, forma redonda y rolliza de fina y esponjosa masa que tiene en el medio un espacio, el **picarón** se sirve pasado por almíbar y sabe muy bien en el invierno.

Así como la historia recuerda nombres, hay pueblos que se destacan por su prestigio dulcero, como Curicó, con sus tortas; La Ligua, con sus merengues; Chillán, con la sustancia; y Constitución, con los chilenitos.

**Embetunados.** Forma cubierta con betún, mezcla blanca azucarada.

**Roscas.** Forma cerrada en círculo.

**Alfajores.** Pastel compuesto de dos piezas circulares de masa adheridas una a otra con manjar blanco u otra especie de dulce.

**Almendrados.** Pastel con pasta o adorno de almendras.

**Cajetillas.** Forma de cajitas rellenas con huevos moles.

**Merengues.** Dulce de figura ovalada, hecho con claras de huevo y azúcar cocido al horno.

**Galletas caseras.** Amores secos.

**Empanaditas de pera.** Pequeñas empanadas rellenas con dulce de pera.

**Torta de nueces.**

**Cocadas.** Forma de coco rallado.

**Camotillo.** Dulce de camote cernido, presentado en forma de cascotes de naranja.

**Chancaca con nueces.** Melcocha con nueces.

**Alfeñique.** Pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas que se envuelven en melcocha.

Su nombre de **alfeñique** le viene por el color bermejo.

**Sustancia de Chillán.** Batido de azúcar y sustancia de huesos de animal.

**Torta de higos.** Higos aprensados, espolvoreados con harina tostada; trigo tostado que se convierte en harina.

**Torta de duraznos.** Pulpa de durazno aprensada.

**Manjar blanco.** Leche hervida, aromada con canela y vainilla; forma una pasta a la que se llama **manjar blanco** o **dulce de leche**.

**Imitaciones de frutas** en pasta de azúcar que recuerdan las que se hicieron en los conventos coloniales y que en España son de alcorza o mazapán.

## REFRESCOS

**Horchata.** Bebida de almendras machacadas. Es un refresco dulce. A veces se le pone aguardiente y es: **Horchata con malicia.**

**Aloja de culén.** Infusión de palos de culén (*Psoralea glandulosa*) con azúcar. Lleva pimienta, clavo de olor, nuez moscada, canela (*Drimys chilensis*) y unos granos de maíz tostado.

**Mote con huesillo.** Trigo cocido (sancochado) en lejía hasta que suelta el hollejo; éste se separa por completo lavando el mote en agua (pelar mote).

Listo el mote se prepara mezclado con duraznos secos, **huesillos** (duraznos secados al sol, con su hueso), cuyo caldo azucarado, es el clásico caldo de **huesillo con mote**. Es tan típico, que se suele decir: **Más conocido que el mote con huesillo.**

Servido en **potrillos**. vaso grande.

**Helados de canela.**

**Borgoña.** Vino tinto con frutillas (*Fragaria chilensis*) la fresa chilena; y a veces con durazno.

Su denominación de **Borgoña**, deriva de vino de Borgoña y por realizarse aquí con vino de este mismo tipo.

## COMISTRAJOS

**Causeo (\*) del arriero.** Patas de vacas cocidas, huevos duros en rebanadas, trozos de queso, cebolla a taja pluma, y este todo, bien coloreado con salsa de ají.

**Arrollado.** Malaya envuelta, enrollada con trozos de huevo, zanahoria, tocino. Servido con cebolla picada cuadrada y aceitunas del Valle de Azapa.

**Pastel de Choclo.** Choclos tiernos rallados, a cuya pasta se le agrega leche, picadillo de cebolla, huevo duro, trozos de carne de ave, sal, ají, orégano. Se le espolvorea azúcar la que se acaramela con el calor del horno.

Se sirve en fuente de greda.

**Pebre.** Salsa de ají picante que se conforma con pimienta, ajo, cebolla fina, cilantro (*Coriandrum sativum*) y vinagre, con la cual se sazonan diversas viandas. **Pebre cuchareado**, es servírsele de la fuente de greda con la cuchara. También se puede servir con el pan, se **sopea el pan**.

(\*) Causeo derivado del guiso peruano causa. En Chile, es un preparado o un comistraje a deshoras, por lo general una especie de ensalada.

## PAN

**Tortillas al rescoldo.** Pan sin levadura, en forma de tortitas, asadas al rescoldo. Las hay de dulce y de grasa.

**Pan amasado.** Pan amasado de fabricación casera en el campo. También: **pan del campo**

**Pan de grasa con chicharrones.** Pan aliñado con grasa y con trozos de grasa frita, chicharrones.

## VINOS

Los primeros sarmientos de parras que llegaron a Chile proceden de Andalucía, traídos por algún capitán de Carlos V, de las que allá plantaron los moros, trayéndolas de Tierra Santa, de los bíblicos faldeos de Jerusalén y Jericó. Y así está lo místico relacionado con el vino chileno.

Estas vides vinculadas a Cristo, fueron renovadas en el siglo XIX por los viñateros criollos quienes adoptaron cepas francesas de aristocrático abolengo, uniéndose en la historia del viñedo chileno, el Oriente místico con el Occidente mundano.

Estas fuerzas, este influjo de religión y de mundo, hace que los vinos chilenos adhieran al santoral, ya porque las viñas eran entregadas a la advocación de los santos o porque los nombres de las esposas de los dueños de los viñedos venían del santoral se les otorgaba a las viñas.

En el vino chileno lo místico se une con la aristocracia en los rancios apellidos españoles, vascos, franceses de Cousiño, Errázuriz, Urmeneta, Sanfuentes, Tocornal, Concha y Toro, Undurraga, Vial Ochagavía.

Vinos del santoral:

Vino San Pedro.  
Vino San Carlos.  
Vino Santa Lucía.  
Vino Santa Rita (\*).  
Vino Santa Catalina.  
Vino Santa Emilianaa..  
Vino Santa Carolina.  
Vino Santa Rosa.  
Vino Don Bosco.  
Vino Sta. Filomena.  
Vino Sta. Elena.

(\*) En 1824, fecha de la visita a Chile de la primera Delegación Apostólica, el Secretario de ella, Monseñor Mastai Ferreti, que más tarde había de pasar a la historia como Pío IX, uno de los Pontífices más preclaros de la Iglesia, dijo misa en el oratorio de las casas de la Viña Santa Rita,

## FUERTES

Licores de alta graduación alcohólica y que el pueblo llama **trago corto**. Por lo general, se bebe sólo o en variadas combinaciones.

**Pipiritiuque.** Palabra onomatopéyica. Pisco con limón.

**Carajillo.** Coñac con limón. En otra época fué aguardiente anizado con café y azúcar. Y así se sirve en España.

**Guindado.** Guindas secas maceradas en aguardiente y cuyo licor es llamado **Guindado**.

**Carabinero.** Vino blanco con vermut y cáscara de limón.

**Chufly.** Bebida que se prepara con pisco, aguardiente, agua gaseosa y otras mezclas. **Chufly** es anglicismo y viene de la expresión Shoo fly (¡Ah! mosca) que sería el estribillo de una canción que los ingleses solían cantar en momentos de expansión. El pueblo chileno habría confundido la causa con el efecto, y habría bautizado con el nombre de la expresión que más oía repetir, lo que era la causa de la alegría.

**Cola de Mono.** Aguardiente, leche, café, azúcar, vainilla y huevo. El Cola de Mono se bebe en especial para la Navidad. Esta bebida nació en Chile sin nombre, como un café con leche, mezclado con aguardiente; pero por aquella época se originó la campaña presidencial que disputaban la Primera Magistratura de la Nación, don Germán Riesco y don Pedro Montt. Derrotado este último, multiplicáronse los vencedores y, asociando el nombre del moreno caldo de reciente invención con el apellido del malogrado don Pedro Montt, cuyo rostro era, de moreno color, también, convinieron en darle el pintoresco apelativo de **Cola de Montt**, que pronto se transformó en **Cola de Mo...no** en los enrevesados e ingeniosos labios del pueblo.

**Pajarete.** Su nombre se lo dió un antiguo monasterio donde se elaboraba, situado cerca de Jerez, España. **Pajarete** es un vino espirituoso y aromático. En Chile, el **Pajarete Huascaltino**, llamado también **asoleado**, es un vino muy fino y delicado, que se fabrica en la región de Huasco.

## BAJATIVOS

Así se llama a una copa de licor que haga **bajar** los alimentos y ésto se impone al concluir la comida.

**Apiado.** (*Apium graveolens*) macerado con aguardiente.

**Pisco.** Aguardiente superior fabricado en Pisco, Perú, y también en varias localidades de Chile, en Elqui especialmente, derivando, así, el nombre del producto del pueblo peruano anteriormente mencionado.

## FRUTAS

Entre los vinos y las flores, se encuentran en Chile, las frutas.

**Duraznos de la Virgen.** Por coincidir su aparición con la Navidad.

**Peras del Niño.** Por coincidir su aparición con la Navidad y figurar como aporte a los Pesebres.

**Frutillas.**

**Damascos Imperiales.**

**Guindas.**

**Cerezas corazón de paloma.** Por su forma.

**Ciruelas Claudia.**

## AGÜITAS

Se llama a las tizanas que se sirven después de cada comida, en reemplazo del té o café y como aguas digestivas. Son hojitas caídas con un terrón de azúcar quemada. Así como hay de hojas hay de cascaritas de limón, de naranja.

Agüita de boldo (*Pumus boldus*).

Agüita de cedrón (*Lippia citriodora*).

Agüita de apio (*Apium graveolens*).