

Las Loceras de PILÉN

Escrito por Administrador_2
Jueves, 09 de Agosto de 2012 22:54

Pilén, tierra de neblina
de flores en primavera
cuna de Doña Delfina



y de diestras alfareras.

1

La greda desentrañada
por doña Edita Alarcón
es la noble tradición
entre manos amasada,
por siglos atesorada
en la chilena cocina,
con su confección tan fina
ollas, platos, budineras
guarda pailas y teteras
Pilén, tierra de neblina.

2

En la feria de Cauquenes
mi memoria bien estampo
por las señoras de campo
sus oficios y vaivenes.
En su mirar y sus sienes

Las Loceras de PILÉN

Escrito por Administrador_2
Jueves, 09 de Agosto de 2012 22:54

sopla la brisa costera,
fabricó cada locera;
vasijas y una alcancía
moldeando la poesía
de flores en primavera.

3

La arcilla hay que machacar
con un buen mango de boldo
cual tortilla de rescoldo
hay que limpiar y amasar,
“locear”, bruñir, “cuchucar”
con dedicación genuina
una “tapa de gallina”
una fuente “cara’e chancho”
en ese universo ancho
cuna de Doña Delfina.

4

Crean jarros y azafates
un pesebre hasta con reyes
una carreta con bueyes
candelabros, vasos, mates,
después de los acicates
el “colo” en forma certera
se cuece con la madera
de la “rumba” con sus brasas
Chile es país de torcazas
y de diestras alfareras.

Despedida:

Doña Humilde y Noemí
Dios les bendiga este don
Rosa y Basilia Alarcón
gredas rojas como ají,
Pomaire y Quinchamalí
quieren hacer la collera,
con la paila pastelera
fruterías y palmatoria
pero hoy brilla en nuestra historia
Doña Delfina Aguilera.

Las Loceras de PILÉN

Escrito por Administrador_2
Jueves, 09 de Agosto de 2012 22:54

Por Hugo Harrison

{mxc}