

# DE BUENA MESA

30 JANUARY, 2012 | CREATED USING FIVEFILTERS.ORG

## Receta: Chumbeque

Receta: Chumbeque

El chumbeque es un dulce tradicional y característico del norte de Chile y Perú.

Es hecho a base de harina, manteca, y capas de agregado que varían, siendo por lo general de miel, aunque también se pueden encontrar agregados de limón de pica, manjar, mango, guayaba, naranja, chocolate, entre otros sabores. Su tamaño varía según los productores. Este dulce a diferencia de otros, se mantiene en el tiempo sin perder su consistencia y sabor. En términos alimenticios, es altamente nutritivo, alto en calorías y ácidos grasos insaturados y polinsaturados.

En el Perú se cree que el origen del chumbeque se encuentra en la ciudad de Piura, a mediados del siglo XIX, como un producto derivado de los tradicionales alfajores, lo que ha sido cuestionado. La identidad de dicha localidad con los chumbeques es tal que periódicamente se realizan eventos vinculados, como la preparación del chumbeque más largo del mundo.

Actualmente, en Piura pueden encontrarse chumbeques en diversas panaderías y dulcerías tradicionales, aunque ya ha empezado a producirse a niveles comerciales, introduciéndose con más fuerza en el mercado de Lima, la capital de Perú.

En Chile actualmente el dulce está patentado a nombre de Arturo Mejía Koo, nieto de un matrimonio cantonés que por primera vez elaboró este afamado dulce.

En el año 1914, el cantonés Koupolim Koo Tau se radicó en Iquique, con la profesión de doctor en medicina china, pero al término de la primera guerra mundial (lo que produjo el decaimiento de la producción del salitre chileno en la zona) Koo decide emigrar hacia el pueblo de Pica ubicado en el extremo norte de Chile, donde conoce a su esposa, Petronila Bustillos Sandoval. En ese lugar Koo conoció los tradicionales dulces o alfajores de Pica y recordando lo que un paisano suyo, llamado Kung, elaboraba en Cantón, que eran unos dulces de porotos, Koo preparó sus dulces con lo que recordaba y dio así nacimiento a este nuevo dulce. Koo lo llamó Kung-Queque, y los lugareños lo españolizaron como chumbeque.

La familia Koo solo hacían ventas a pequeña escala, pero posteriormente en 1952, el negocio pasó a manos de la hija del matrimonio, Ernestina Koo Bustillos, quien vivía en Iquique; después la tradición la mantuvieron los familiares Jorge y Gilberto Koo, y a finales de los años 70, un sobrino de los encargados del negocio de chumbeques, comienza a trabajar en el rubro, quién actualmente posee una fábrica creciente que abastece a las regiones nortinas de Chile, la Región Metropolitana y también realiza envíos periódicos a Punta Arenas.3 es un dulce muy delicioso

Ingredientes:

4 Kg. de harina de trigo

1,5 Kg. de manteca vegetal  
4 onzas de bicarbonato  
1 litro de agua, colorante amarillo

Relleno:

2 Kg. de azúcar blanca  
4 limones exprimidos y colados  
canela u hojas de higo

Preparación:

Disolver la manteca vegetal en el fuego. Disolver el colorante y el bicarbonato en el agua.

Poner la harina en corona sobre la mesa y con la mano o una palita mezclarla con la manteca derretida. Echar el agua amasando hasta obtener una masa homogénea.

Estirar la masa con una botella extendiéndola sobre una lata. Con un picador o un peine pinchar la masa en toda su extensión.

Preparar tres latas para obtener las tres hojas del chumbeque y colocarlas en horno de leña unos quince a veinte minutos.

En una olla echar el azúcar, agua y limón para preparar la miel. Cuando esté a punto echar la canela o la hoja de higo. Esta miel tiene que quedar ligosa.

Extender la miel entre las hojas y con una regla cortar cuadraditos o rectángulos.

**En una revista de** circulación nacional Francisca Jimenez hace alusión a este dulce. Les facilitamos su artículo.

Hace varios años pasé por Iquique y recuerdo que me ofrecieron un pastel típico de la zona. Golosa como soy, debo decir que apenas lo probé me encantó. Se trataba del famoso chumbeque, un dulce hecho de tres capas de masa de harina relleno de diferentes sabores de frutas como limón, mango, maracuyá, naranja, guayaba y papaya. Todas suelen crecer en los fértiles huertos de Pica y Matilla, dos localidades que se encuentran a unos 120 kilómetros al sureste de Iquique, las que también vale la pena conocer.

En la imagen se puede ver un clásico chumbeque iquiqueño, un dulce típico de la zona de Tarapacá que surge de la mezcla entre la gastronomía chilena y la china. En Santiago hoy también se pueden encontrar por ejemplo en el metro Los Leones, Plaza Lyon o en un puesto que se ubica sobre Los Leones esquina Providencia.

Lo interesante del chumbeque, más allá de ser una suerte de símbolo gastronómico de Iquique, es que es un reflejo de la multiculturalidad del norte de Chile. Esto, porque es sabido que en los últimos siglos llegó gran cantidad de inmigrantes de otras latitudes a esas regiones del país, tales como chinos, africanos e indios. Todos han dejado huellas en nuestra población mestiza y también en nuestra gastronomía. Fueron muchos chinos los que arribaron a Iquique principalmente por la gran actividad económica que generaron las salitreras a fines del siglo XIX y comienzos del XX. En esa ciudad se dedicaron al comercio. Uno de estos inmigrantes fue el señor Koupolin Koo, un doctor mandarín quien practicó la medicina naturista en la zona de Tarapacá, pero que se vio obligado a reinventarse luego de que el negocio de las salitreras decayera y gran parte de la población

se trasladara a vivir al centro de Chile.

Cuenta la historia que el doctor Koo pasó por Pica y Matilla, donde conoció a una famosa pastelera de la zona de quien se enamoró y con quien se casó después. A raíz de esa unión surgió la idea de inventar una nueva versión del típico alfajor chileno en combinación con un dulce de harina de poroto que hacía un amigo suyo que vivía en China, quien se llamaba Chung. En vez de una capa, la idea fue trabajar con tres y usar un relleno en base a materias primas de la zona como el dulce de mango y limón de Pica. En recuerdo a su compañero chino, Koo decidió apodar su nueva invención Chung-queque, palabra que derivó luego en chumbeque.

Si en estas vacaciones viaja a Iquique, no se olvide de probar un chumbeque como parte de la cocina patrimonial del norte chileno. Seguro que le va a encantar.

Publicado en

- Recetas

on enero 30, 2012 at 11:16 Dejar un comentario

Tags: Chile, chumbeque, Iquique, Peru, Recetas

El URI para hacer TrackBack a esta entrada es:

<http://debuenamea.wordpress.com/2012/01/30/receta-chumbeque/trackback/>

RSS feed para los comentarios de esta entrada.

---