



## Registro 7-92

### Identificación

#### Institución

Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca

#### Número de registro

7-92

#### Nº de inventario

1.92

#### Clasificación

Arte - Artes Visuales

#### Colección

Pintura

#### Objeto

[Pintura \(obra visual\)](#)

#### Creador

[Elisa Avaria](#)

#### Dimensiones

Ancho 48 cm - Alto 36 cm

#### Ubicación

En depósito - Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca

#### Título

Naturaleza Muerta. Duraznos

#### Descripción

Obra de formato rectangular. Composición en base a cinco duraznos delante de un racimo de uva. Predominan los colores amarillo, morado y verde.

#### Estado de conservación

Bueno

### Contexto

#### Historia del objeto

En las últimas décadas, Chile se ha convertido en una potencia exportadora de fruta. Hacia el año 2007, con 324.000 hectáreas plantadas, las exportaciones frutales alcanzaron a US\$ 3.342 millones. Así, Chile se ha convertido en el mayor exportador de uvas, manzanas, ciruelas, duraznos y cerezas del hemisferio sur, siendo el quinto exportador de duraznos a nivel mundial.

La fruticultura no es una actividad nueva en Chile, pues se inició hace casi quinientos años con la llegada de los españoles, gracias a la adaptación de las plantas frutales europeas a los suelos y climas del país. Sin embargo, problemas en los medios de conservación y de transporte imposibilitaron la exportación masiva de la fruta chilena durante siglos.

El durazno, de rápido crecimiento y bien adaptado al suelo y clima de Chile, es altamente perecible tras ser cosechado. Para alargar su tiempo de consumo, la sociedad colonial procesó el durazno. El llamado orejón consiste en partir el durazno, retirar el carozo y secarlo al sol, lo cual permitía la conservación por varios meses, mientras que el huesillo también era deshidratado al sol, pero sin retirar el carozo. El primero requería un poco más de trabajo, y por tanto, su precio de comercialización era un poco más caro que el segundo. El proceso de secado, que tomaba alrededor de tres semanas, se realizaba en una ramada, con horcones de algarrobo y/o varas de arrayán y canelo.

La producción artesanal posibilitó un comercio tanto para el consumo interno como la exportación, principalmente a Perú. A mediados del siglo XIX, Chile exportaba 200 fanegas de huesillos, a \$7/fanega y 30.000 kg de orejones, a \$25 las 200 libras. El mercado interno era el gran consumidor del huesillo gracias a la elaboración de una bebida: El mote con huesillo, el que aprovechaba otro producto fuertemente cultivado en Chile desde el período colonial, el trigo, junto con el durazno deshidratado y el jugo de ciruela o durazno.

El durazno también era utilizado para la elaboración de dulces, el que a fines del siglo XVIII estaba valuado a \$5 pesos por arroba. La producción, conservación y comercialización de los dulces de durazno se hacía en ollas, tinajitas y cancos.

El envejecimiento de los árboles no implicaba el fin de los durazneros. Su madera servía para la construcción de ramadas que servían para secar fruta, cubrir lagares y otras funciones, y los corrales de alambiques que se empleaban en la destilación de aguardiente. Eran construcciones más livianas que casas y bodegas, por lo que ramadas y corrales se podían apoyar en horcones y arcos de maderas menos duras como las de los durazneros.

---

## Gestión

### **Adquisición**

#### **Forma de ingreso**

Donación

#### **Procedencia**

Elisa Avaria de Ide

#### **Registradores**

Gonzalo Olmedo Espinoza, 2014-09-29

Gonzalo Patricio Olmedo Espinoza, 2019-02-27

Gisella Loreto Morety Robles, 2020-04-02



