

OFICIOS CAMPESINOS DEL VALLE DEL ACONCAGUA

AUTORÍA	CRISTIAN MOYANO
EDICIÓN	FELIPE MONCADA
DISEÑO	PAMELA ROMÁN
FOTOGRAFÍA	CRISTIAN MOYANO
ILUSTRACIÓN	CHANCHÁN OLIBOS
CORRECCIÓN DE ESTILO	PATRICIO SEREY

REGISTRO DE PROPIEDAD INTELECTUAL: 247.317

I.S.B.N : 978-956-358-249-9

EDICIONES INUBICALISTAS

IMPRESO EN CHILE

OFICIOS CAMPESINOS
DEL VALLE DEL ACONCAGUA

CRISTIAN MOYANO

EDICIONES INUBICALISTAS

ÍNDICE

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO I	
OFICIOS EXTINTOS	13
NEVEROS	15
COLIGÜEROS	24
LA TRILLA	28
VENDEDORES DE FLORES	37
DIGÜEÑEROS	41
TABAQUEROS	48
CAÑAMEROS	53
LA MIEL DE PALMA	61
TERNEREROS	68
HORTELANOS	73
VIÑAS Y CHICHERÍAS	77
PROCESO ELABORACIÓN CHICHA	90
CAPÍTULO II	
OFICIOS QUE SE HAN MANTENIDO EN EL TIEMPO	93
YERBATEROS	95
ADOBEROS	116
COCOTEROS	125
CONEJEROS	133
QUESEROS	138
BUSCADORES DE AGUA	144
COIRONEROS	150
PODADORES	154
MIMBRERÍA	158
CARBONEROS	162
PROCESO ELABORACIÓN CARBÓN	172
CONCLUSIÓN	175
ICONOGRAFÍA	180
MAPAS	182
GLOSARIO	186
BIBLIOGRAFÍA	189

INTRODUCCIÓN

“La trilla te da una ganancia tremenda, que es la historia de nuestras raíces, de nuestras costumbres de campo, de compartir con la gente. Son cosas que te da una trilla y es bonito. Porque si usted no se junta con el pueblo cuando fallece una persona, no se junta nunca, en cambio una trilla hace juntar a muchas personas, esa gente que es aperrada, que sabe, que le gusta estas cosas del campo”

Sra. Zulema Poblete

Fragmento de la entrevista “Cosas que te da una trilla”

La identidad de un pueblo, es el mayor legado que se le puede heredar a las futuras generaciones, esto se puede lograr manteniendo viva la cultura, los valores, el patrimonio, las creencias y costumbres. Son estos los elementos a cultivar por quienes sienten el compromiso de inmortalizar dicha identidad. Como autor del presente libro, los he adquirido a través de diferentes motivaciones, siendo la más importante y trascendental el hecho de haber nacido en Quebrada de Alvarado como representante de la cuarta generación de una familia quebradina.

El arraigo que siento hacia mi pueblo, es la inspiración y motivación para revivir parte de la historia de Quebrada de Alvarado y sus alrededores, escudriñando y desempolvando retazos de estas.

Durante los últimos años he investigado sobre la mayoría de los aspectos que le dan vida a la identidad de este lugar, como sus creencias religiosas, su antigua arquitectura, sus fiestas criollas y árboles genealógicos.

Sin embargo, otro aspecto importante a investigar, es la actividad económica y las diferentes formas de subsistencia de las familias del lugar; para lo cual es necesario preguntarse: ¿cuáles han sido las principales fuentes laborales para los habitantes de la zona? Y la respuesta es una sola: los oficios temporeros han sido y siguen siendo la principal fuente de subsistencia para gente de estos sectores rurales y que, manteniéndose vigentes, siguen dándole vida a la idiosincrasia campesina de estos tiempos.

Si bien, unos de mis objetivos de investigación era profundizar en las formas de

la economía del sector, esto no tomó forma hasta una particular conversación con la profesora Helia Rabuco, donde escuché por primera vez sobre el oficio temporero de la venta de nieve a las heladerías y carnicerías de la ciudad de Limache y Valparaíso. A continuación se citará un fragmento de esta historia: “Me contó mi tía Rosa Tapia, que en la década del ’20 almacenaban y vendían la nieve para hacer helados y mantener las carnes congeladas. Decía que subían al cerro Punta Imán para hacer unos hoyos que se llenaban de nieve en invierno. Al llegar la primavera subían en tropas de mulas a buscar la nieve para llevarla hasta la estación de ferrocarriles de Limache, de ahí en tren a Valparaíso directo a las fabricas de helados y carnicerías”.

Me pareció un trabajo impresionante, el cual es imposible dimensionar en estos tiempos. Trataba de imaginar cómo eran esos hoyos, el proceso de preparación de la nieve y lo más difícil de imaginar era el traslado de la nieve desde el cerro Punta Imán a las ciudades y lugares de venta. Con todas estas dudas, inicié una pequeña investigación para aclararlas y comencé a entrevistar a personas que habían escuchado sobre este oficio. Paralelo a esto empecé a recorrer los cerros donde supuestamente se encontraban estos pozos neveros (La Campana, Punta Imán y El Roble), y efectivamente descubrí la existencia de algunos.

De esta historia fueron derivando otras, como la cosecha del digueño, el cual se extraía en los mismos cerros donde se almacenaba la nieve. Paulatinamente se fueron incorporando nuevos trabajos y oficios, como la extracción de la miel de palma, las siembras de los hortelanos en la comunidad de La Vega; la temporada del ternero, en el cerro Silleta, sector Las Vegas; la venta de flores silvestres, trabajos desconocidos, hasta esos momentos para mí, los cuales fui incorporando a labores ya conocidas, por el hecho de vivir en la zona. En ese sentido incorporé la cosecha de yerbas medicinales y la fabricación de carbón, trabajos en que se ha desempeñado mi tío César Altamirano desde que tengo uso de razón, así como el cultivo del tabaco que era común en la década del ’80 en casi todo el valle del Aconcagua. También aprendí sobre el uso del adobe, participando en varias mingas de construcciones de casas con barro, adobe y piedra, en la provincia de Córdoba, Argentina, valle de Calamuchita. Y así fui realizando entrevistas a personas que habían trabajado directamente y a otros que sabían sobre estos por narraciones orales de sus antepasados. En total se realizaron 36 entrevistas, las que se reúnen en el presente libro.

A medida que se iba desarrollando la investigación, surgió la idea de presentar el libro en dos capítulos principales: Oficios extintos y Oficios que se han mantenido en el tiempo. Con el objetivo de diferenciar estas dos realidades, y hacer un análisis del “por qué” no se pudieron mantener en el tiempo.

Los oficios presentados en esta investigación etnográfica (extintos y los que se han mantenido en el tiempo) son en su gran mayoría desarrollados en el curso medio del río Aconcagua¹, Cordillera de la Costa, en la zona central de Chile, cuyas condiciones climáticas imperantes permiten una alta variedad de flora y fauna, permitiendo el desarrollo de numerosos trabajos temporeros, como: recolección de yerbas medicinales, cosecha de cocos, caza de conejos, por mencionar algunos que se han mantenido en el tiempo. Y entre los extintos se destacan la extracción de la miel de palma, la recolección del digüenie y la venta de flores silvestres. Sin embargo, hay oficios que se desarrollaron exclusivamente en el curso superior del río Aconcagua², como el cultivo del cáñamo. El desarrollo de estos trabajos se basa en explotación de recursos naturales o materia prima que proporcionan principalmente los cerros de las zonas mencionadas anteriormente.

La mayoría de estos oficios son desarrollados desde antes de la colonización del país. Ya Alonso de Ovalle en su libro *Histórica relación del Reyno de Chile*, de 1646, menciona la palma chilena como: "...su altura, hermosura, abundancia y la de su regalado fruto le hace lugar entre los demás estima. Críanse estas palmas de ordinario en los montes y quebradas tan espesos, que mirándolas de lejos parecen almárgos puesto a mano"³, demostrando acá la abundancia de palmas existentes en la zona central. En el mismo libro se comenta que el coco ya en esos tiempos tenía una importancia económica para los lugareños, y él lo menciona de la siguiente manera "...el racimo todo amarillo, que muy de ver, queda colgando hasta que sazónándose la fruta se viene al suelo, de donde la coge quien quiera, y hacen grandes cargazón para llevarlo al Perú"⁴.

También, Juan Ignacio Molina, en 1788, habla de la importancia comercial del coco, el cual era exportado al Perú con el propósito de hacer dulce, sin embargo revela el proceso de la extracción de la miel de palma: "Quando se le corta a esta palma el acéfalo o el cogollo que tiene un comer muy sabroso arroja una gran copia de licor, que mediante su decocción, se convierte en una miel más delicada y gustosa, que la que dan las cañas de azúcar"⁵.

Charles Darwin, en su paso por la ciudad de Quillota en el año 1834, reflexiona sobre aspectos relacionados con los oficios de los terneros y hortelanos, expresando lo siguiente: "Cada propietario tiene en el valle cierta parte de colina donde sus ganados, medios salvajes, proveen a su subsistencia, por grande que sea su

1 Zona compuestas por las comunas Quillota, Ocoa, Limache y Olmué.

2 Zona está compuesta por la comunas de Los Andes y San Felipe.

3 Ovalle, Alonso de "Histórica relación del Reyno de Chile" 1646. Pagina 57

4 Ibid

5 Molina, Juan Ignacio "Compendio de la historia geográfica, natural y cívica del Reyno de Chile", edición Pehuén 2000, pagina 195

número. Una vez al año se hace lo que llama un gran rodeo, esto es: hacen bajar todos los animales al valle, los cuentan, los marcan y separan algunos para engordarlos en prados artificiales. En estos valles se cultiva mucho trigo y maíz, aunque el principal alimento de los campesinos es una especie de haba”⁶.

En el libro “Valle de Putaendo”, de 1961, se hace mención a diferentes oficios que en la actualidad se hayan extintos, como: la trilla, la fabricación de fibra de cáñamo y el cultivo de tabaco, explicando detalladamente las actividades principales de cada uno. Cito un fragmento en que se refieren a la trilla: “... los frutos tempraneros que son consumidos en los festejos de la trilla del trigo. La trilla en Putaendo se hace habitualmente al estilo tradicional chileno, con yeguas, que corriendo en el círculo de la era, pisan las espigas separando el grano de la paja. Después el trigo se “avienta”, “traspalo” y “harnea”, quedando listo para ser almacenado”⁷. Con respecto al proceso del cáñamo el libro menciona “Numerosos agricultores de Putaendo debieron hacer un rápido inventario de su conocimiento agronómico para descubrir lo que podría servirles en el cultivo del cáñamo que se consideraba como un cultivo para especialistas. Algunos de esos campesinos especialistas vinieron desde las áreas clásicas de San Felipe o Santa María a colaborar en las siembras putaendinas”⁸. Y finalmente se hace una referencia al tabaquero y su problemática social y técnica que involucraba todo el proceso en sí, explicándolo de la siguiente manera: “A diferencia del cáñamo, el tabaco no plantea al campesino tener que aprender sus técnicas básicas; el problema del campesino reside en tener que decidirse por resistir o aceptar la presión para que abandone ciertas técnicas tradicionales. La adopción de estas nuevas prácticas agronómicas no tienen, es cierto, una base de absoluta obligatoriedad. La exigencia que sí son ineludibles tienen relación con la preparación de la hoja; apartarse de ella significaría el rechazo de la cosecha por los compradores”⁹.

Más recientemente, diversos autores han hecho mención a los trabajos temporeros. Un ejemplo de ellos es el libro *Caleu tierra amada*¹⁰, donde se mencionan los pozos neveros en el cerro El Roble, haciendo una descripción detallada de los procesos que conlleva finalmente la venta de la nieve en la ciudad de Valparaíso, Los Andes y San Felipe, con propósitos de refrigeración y fabricación de helado de la época (oficio ejercido hasta la aparición de las fábricas de hielo, en los años ‘30). En este mismo libro se cita el oficio de la cosecha del digueñe, mencionando a los señores Rojas y Astorga de la localidad de Caleu, que son los primeros cosechadores y comerciantes de este hongo silvestre, que crece en el árbol nativo llamado roble (*Nothofagus macrocarpa*).

6 Silva Bijit, R. “Viajeros en Quillota, durante el siglo XIX”. 1980. Páginas: 54, 55.

7 F. Barahona, X. Aranda, R. Santana, Valle de Putaendo. Estudio de estructura agraria. 1961. Página 20.

8 Ibidem. Página 39.

9 Ibidem. Página 41.

10 M. Barahona, M. Hidalgo y M. Vicencio, “Caleu tierra amada”, 2014. Páginas: 30 – 33, 51.

HIPÓTESIS DE TRABAJO

El objetivo principal de esta investigación, es indagar en la paulatina desaparición de oficios y labores, especialmente de aquellos relacionados con el mundo rural de la zona central, haciendo hincapié en aquellos de carácter temporal típicos de la zona. Entre las causas de desaparición las hay de carácter natural y sociocultural.

Entre las naturales, puedo destacar dos aspectos primordiales que han afectado las costumbres y trabajos del campo:

1. Extinción de las especies vegetales, materia prima de la producción: El agotamiento de las especies nativas se debe a varios factores: (i) Sobreexplotación de las especies nativas y la nula regulación de la explotación de estas. (ii) La disminución del espacio natural de crecimiento de estas especies, producto de la construcción de casas, carreteras y de la privatización de grandes extensiones de terrenos.

2. Disminución de las especies vegetales por factores climáticos: Estas especies si bien no son tan demandantes en el aspecto hídrico, no significan que puedan soportar grandes épocas de sequía, lo que ha sido determinante en esta zona, debido a las bajas precipitaciones de la última década. Esto ha provocado un impacto importante en el desarrollo normal de los diferentes recursos vegetales, especialmente de secano (regados por lluvias), por lo tanto, para los trabajadores deja de ser conveniente dedicarse a oficios dependientes del buen desarrollo natural de la flora silvestre. A modo de ejemplo se pueden citar los siguientes trabajos extintos por este motivo: las trillas, las viñas no industriales, las cosechas de flores silvestres, de coligües, de digüeños, entre otros.

Entre los acontecimientos sociales que han provocado la pérdida de interés por trabajar en el campo, podríamos mencionar cuatro aspectos primordiales:

1. Migración a la ciudad: Los campesinos están emigrando a la ciudad en busca de “mejores oportunidades”, debido a la escasez de fuentes de trabajo. Si bien esto es una realidad, no es menos cierto que las personas han perdido el interés por la idiosincrasia del campo, debido a la nula experiencia que significa el vivir en el mundo rural y las pocas oportunidades que supuestamente ofrece. Al emigrar casi todos los jóvenes, queda el campo sin nuevas generaciones para mantener las tradiciones y las costumbres, perdiéndose la esperanza de los ancianos, que perdure esta cultura campesina.

2. Venta de tierras: Las personas venden sus tierras heredadas, por necesidad, pero también por el escaso apego que se tienen a estas tierras cultivadas de generación

en generación. Con esto se produce un aumento de la población afuerina, la cual no posee conocimientos para trabajar la tierra, sino que la transforma en “parcelas de agrado”, limitando aún más el terreno apto para las actividades campesinas.

3. Aumento de la regularización: En los últimos 10 años ha aumentado la fiscalización en esta zona, debido a la escasa conciencia de las personas para preservar los recursos naturales. Esto implica que los temporeros están restringidos por estas normas ambientales, lo que hace perder el interés por dedicarse a estos oficios.

4. Pérdida de los canales de información: Es en este punto dónde la investigación toma gran importancia, ya que la valorización de estos trabajos temporeros es poca, debido a que han ido muriendo los campesinos que se dedicaron a estos oficios, quienes no tuvieron el cuidado de traspasar sus conocimientos a las nuevas generaciones, desapareciendo con ello los canales de información. Si bien aún quedan personas que pueden testimoniar sobre estos oficios extintos, estas ya cuentan con una edad avanzada.

La presente investigación aspira a poner en valor estos oficios campesinos, que permiten una vida comunitaria y autónoma, a partir de los valiosos testimonios de las personas entrevistadas.

CAPÍTULO I

OFICIOS EXTINTOS



Fig.1. Cerro Punta Imán, Cordón de la Campana.

NEVEROS

Entrevista a Helia Rabuco, profesora jubilada de la escuela de Quebrada de Alvarado, 73 años.

Me contaba mi tía Rosa Tapia, que en la década del '20 almacenaban y vendían la nieve para hacer helados y mantener las carnes congeladas. Decía que subían al cerro Punta Imán para hacer unos hoyos que se llenaban de nieve en invierno. Al llegar la primavera subían en tropas de mulas a buscar la nieve para llevarla hasta la estación de ferrocarril de Limache, de ahí en tren a Valparaíso, directo a las fábricas de helados y carnicerías.

POZOS NEVEROS EN CERRO PUNTA IMÁN

¿CÓMO SABÍA ESTA HISTORIA LA TÍA ROSA?

Contaba la tía Rosa que ella más de una vez subió al cerro Punta Imán con su papá, Dionisio Tapia Rubilar, a supervisar a los hombres, mientras ellos hacían los hoyos para almacenar la nieve. Esta era la pega más lenta y pesada, ya que eran muchos hoyos que se cavaban en la cima. Cuando era tiempo de ir a buscar la nieve, ahí solo subían los hombres entendidos en el tema.

¿CÓMO ERA EL DISEÑO DE ESOS HOYOS?

Los hoyos se hacían en las partes más sombreadas y planas del cerro, esto con la finalidad de cosechar un producto de mejor calidad. Los hoyos eran de una medida aproximada de 2,5 metros de ancho por 1,5 metros de alto. A estos se le ponían piedras alrededor de las paredes de los hoyos. Cada cierto tiempo se le hacían mantención. Se dice que todavía se encuentran estos hoyos, pero que estarían tapados con hojas secas de los robles.



Fig.2. Registro de antiguo pozo nevero en los faldeos del cerro Punta Imán camino al Roble.



Fig.3. Cencerro

¿CÓMO ERA EL PROCESO DE ALMACENAR LA NIEVE?

Al caer las primeras nevazones del invierno, subían para apisonar la nieve de los hoyos, esto con el fin de dejar la nieve de mejor calidad, dura como roca, pa' que no se derritiera fácilmente, y de ahí se tapaban con ramas secas de roble. Al pasar las nevadas de Santa Rosa, y las fiestas patrias, subían a buscar la nieve en grandes capachos de cuero, para así transportarla en tropas de mulas, a las que se le cargaban un cubo a cada lado. Estos (los cubos) eran cortados con hachas o unas palas especiales.

¿DE QUÉ TAMAÑO Y PESO ERAN LOS CUBOS DE NIEVE?

Esos cubos de nieve, yo creo, tienen que haber pesado entre 30 a 40 kilos. Se sacaban dos cubos por hoyo de 75 por 80 centímetros, más o menos.

¿Y LOS CUBOS NO SE DERRETÍAN CON EL CALOR EN EL TRAYECTO A LIMACHE?

No po', llegaban en buenas condiciones hasta Valparaíso. Contaba la tía que salían con las tropas de mulas cargadas desde la cima del cerro como a las cuatro de la madrugada para llegar a la estación de Limache como a las diez de la mañana, a más tardar. Así capeaban el sol; pero también ayudaban los capachos de cuero, a los cuales no les penetraba el calor fácilmente.

¿EN QUÉ CONSISTÍA UNA TROPA DE MULAS?

Una tropa se constituía por diez a doce mulas, mas la yegua madrina, ésta iba siempre en punta de la tropa con un cencerro amarrado al cuello, este tenía un sonido que se escuchaba desde muy lejos. Las personas al escuchar se asomaban a mirar el pasar de las tropas cargadas con nieve. (Toda la tropa era guiada por su arriero, el cual se ubicaba al final).



Fig.4. Tropa de mulas.

¿HASTA QUE TIEMPO SE MANTUVO ESTE TRABAJO?

Hasta la llegada de las máquinas de hacer hielo. Pienso yo que hasta fines de la década del '30.



Fig 5. Domingo Guerra, arriero. En los corrales de su casa, sector de Granizo, Olmué.

Entrevista a Domingo Guerra, arriero y cocotero de Granizo, Olmué, 63 años.

Mi papá, José Guerra, me dijo que aquí, cuando llegaban las nevazones grandes, ellos cosechaban la nieve en este hoyo. Se fabricaban unas chalalas de cuero de vacuno como botas para apisonar la nieve lo mejor posible. Después para el verano, cuando le salían los pedidos de venta de nieve, venían a buscarlas en tropas de burros -porque mi papá tenía puros burros-, porque eran muy caras y escasas las mulas. Hasta como por la década del '30 trabajó mi papá.

HOYOS NEVEROS DEL PARQUE LA CAMPANA

¿DÓNDE VENDÍA LA NIEVE SU PAPÁ?

Yo creo que en los negocios comerciales de Limache, no más lejos. Porque mi papá iba a vender leña a la estación de ferrocarril, así que me imagino que por ahí vendía los cubos de hielo. Yo era chico cuando me dijo lo de este hoyo, pero nada más.

VIENDO ESTE HOYO NEVERO, ¿CREE QUE ÉSTE SEA EL TAMAÑO ORIGINAL DE CUANDO COSECHABAN LA NIEVE?

Yo no creo que sea más de lo que se ve aquí, pero está un poco desmoronado por las mismas nevazones, y un poco más bajo por la acumulación de hojas secas durante los años. Me imagino yo que ellos le hacían mantenciones a estos hoyos.



Fig.6. Registro de pozo nevero, cerro La Campana.

¿ESTE ES EL ÚNICO HOYO NEVERO DEL LUGAR?

No creo, debe haber por lo menos un par más. Lo que pasa que este hoyo está a orillas del sendero “andinista” del Parque Nacional La Campana; pero yo, que soy arriero, y ando casi todos los días por estos cerros, no he visto otro igual. Lo que sé es que hay hoyos neveros en el Cerro Punta Imán, que los trabajaban las gentes de Las Palmas; y en el Cerro El Roble, que lo trabajaban las gentes de Caleu.



Fig.7. Antiguo pozo nevero ubicado en los faldeos del cerro Punta Imán camino al cerro El Roble.

Entrevista a Efraín Campos, campesino, sector El Esfuerzo, Quebrada de Alvarado, 81 años.

Mi papá Alfredo Campos era marucho, almacenaba la nieve en unos pozos neveros en el Cerro Punta Imán y la llevaba en tropas de mulas para Limache. Partían con el primer canto de diucas, eso es como a las cuatro de la madrugada. Cuando se componía el año, ahí ellos empezaban a hacer unos adobes de nieve, que lo echaban en unos capachos de cuero. Mi papá empezó yendo a la nieve con mi abuelo Desiderio Campos, que lo buscaban para trabajar los Bernales. Yo tendría como diez años cuando subíamos con mi hermano Tito, éramos chicos, si que nos hacían fuego para pasar el hielo.

LA VENTA DE NIEVE

¿USTED CON SU HERMANO TENÍAN UN ROL EN ESPECIAL, MIENTRAS ELLOS TRABAJABAN LA NIEVE?

Nosotros estábamos viendo las mulas por ahí, que comieran mientras tanto ellos trabajaban. Nos calentábamos en el fuego y ellos hacían unas tortillas grandes y las ponían en las brasas, tortilla al rescoldo que se llaman. Entonces nosotros las veíamos, las dábamos vueltas para que no se quemaran, pero nunca trabajamos en la nieve, nos llevaban para cuidar los animales.

¿SABE USTED DÓNDE ENTREGABAN LA NIEVE EN LIMACHE?

Llegaban a la Estación de Limache. Unos caballeros ahí la pescaban y la guardaban bien. De vuelta se venían con carga de víveres. A veces se venían tomando de negocio en negocio, llegaban todos curados aquí arriba. Iban con los Bernales (Eugenio Bernales, Ernesto Bernales), esos eran los que llevaban la entrega de nieve. Mi papá le trabajaba a Eugenio Bernales, era marucho y mi abuelo trabajaba en amontonar la nieve, con unas palas y unas cosas grandes como rastrillos para arrastrar la nieve. De ahí la iban echando a los pozos, enseguida la apisonaban con una tabla que tenían en el piso con un palo parado como mango, de ahí la tapaban con ramas de robles porque en las roblerías estaban los pozos neveros.

¿CUÁNTO LLEGARÍA A PESAR UN ADOBE DE NIEVE Y CUÁLES SERÍAN LAS MEDIDAS DE LOS POZOS NEVEROS?

Los pozos neveros eran de alto, un poco más de 1,5 metros, por 3 a 4 metros de largo. Ahí la depositaban ellos, y con unos cuchillos grandes de esos antiguos que se hacían, iban cortando adobes de nieve. Esos adobes pesarían como 40 kilos, los echaban a la mula, uno por lado, y se demoraban como cuatro horas en esa pega, de Punta Imán a Limache. Había que ser bruto, la gente se comía las medias presas, se mataban unos animales grandes, la gente comía mejor antes y eran más fortachos.

DURANTE EL PROCESO DE LA COSECHA DE LA NIEVE, ¿CUÁNTO DURABA LA NIEVE CONGELADA EN EL POZO NEVERO?

Desde el tiempo de la cosecha, después de fiestas patrias, unos tres a cuatro meses. Lo que pasa es que iban casi todos los días a sacar nieve para la entrega. En la temporada había que aprovechar lo máximo de nieve, después quedaban restos de nieve, esos se derretían con el sol y se juntaba agua en los pozos, todas esas aguas se venían para la quebrada.

¿APARTE DE LOS BERNALES, HABÍA OTRAS PERSONAS QUE TENÍAN POZOS NEVEROS EN PUNTA IMÁN?

Claro, don Pedro Ahumada, papá de Pedrito, don Dionisio Tapia y otros viejos de la Quebrada de Alvarado. También venían unos de Caleu a ayudar, porque los caleguanos trabajaban en el Cerro El Roble, ahí tenían sus pozos neveros. Había más de seis pozos neveros en el Punta Imán.



Fig.8. Antiguo pozo nevero ubicado en los faldeos del cerro Punta Imán camino al cerro El Roble.



Fig.9. Atados de coligües.

COLIGÜEROS

Entrevista a Pedro Ahumada, ex tropero, sector
Los Claveles de Las Palmas, 79 años.

El corte de coligües era muy común en toda esta zona (Quebrada de Alvarado). Los cerros estaban plagados con matas de coligües en los bajos y lomas, en donde se iban cortando las varillas y abriendo caminos para los animales de carga y a la vez para una mejor orientación en el cerro. Estamos hablando de 50 años atrás, 1964, cuando los bosques de coligües eran vírgenes y había personas que llegaban a cortar entre unos mil quinientos a dos mil diarios. Pa` cortar y limpiar la mata había que ser bueno

y rápido para el cuchillo. Yo personalmente era del montón, con suerte cortaba mil diarios. Con el tiempo me cabrió el corte, ya que empecé a sufrir fuertes dolores a la cintura, así que empecé a tropear solamente los atados de coligües, hasta donde llegara el camión a cargarlos. ¡Imagínese; todos andábamos con ojotas entremedio de estos bosques espinudos, la sangre corría por las patas, los atados al hombro con sus buenos kilos para cargar las mulas, ¡era perra esa pega!.

TROPEANDO ATADOS DE COLIGÜES

¿CÓMO ERAN LOS ATADOS DE COLIGÜES EN TODA SU EXPRESIÓN?

Cada atado era de doscientos cincuenta coligües, pesando aproximadamente unos 60 a 80 kilos, con una medida de 1 a 1,2 metros de largo. Se cargaban dos atados por mula, a veces eran más gruesos y uno tenía que echarles menos a los atados y después tenía que volver a desarmar para completarle la cantidad. Los amarrábamos con alambres que sacábamos de los forros viejos de los vehículos, los que quemábamos dándole un temple para que no se quebraran. Así conseguíamos el alambre, porque en ese tiempo era más caro que ahora y no existía la colisa de pasto para reciclar los alambres.

¿EN QUÉ ÉPOCA SE CORTABA EL COLIGÜE?

Se empezaba a cortar el coligüe cuando se plantaba el tomate Limachino. Eso empezaba a mitad de agosto hasta diciembre, y era para afirmar la mata del tomate y sus racimos. Ahora ocupan técnicas y materiales más modernos con alambres, cuerdas de hilos, palos sulfatados en donde la mata crece mucho más alta. El coligüe pasa de moda para estos cultivos a fines de la década del '80.

¿CÓMO ERAN LOS ATADOS DE COLIGÜES EN TODA SU EXPRESIÓN?

Me acuerdo de los últimos tiempos en que don Sergio Altamirano pagaba como 7 mil pesos por mil coligües, esto sería como 25 años atrás. Me acuerdo que don Sergio agarraba un montón de piedritas chicas, medias redondas, y por cada atado que iba contando se echaba una piedra al bolsillo. Al final contaba las piedras, sacando la cuenta del total de atados y nos pagaba, nada de lápiz ni papel, así no más. Con el tiempo la gallá se puso media pilla en donde los atados ya no venían con la misma cantidad que correspondía. Entonces a don Sergio le llegaban



Fig.10. Atados de coligües.

los reclamos del norte -pa`llá el hombre tenía entrega-; parece que la paga era más buena pa` esos lados. Así que don Sergio, a esos que echaban menos, después no les compraba más. Así los castigaba, él tenía gente por todos lados trabajando. Cómo sería que unos iban a cortar coligües para Casablanca, Cabildo, ya que ningún afuerino hacia este trabajo. El pago del tropero por bajar mil coligües eran como mil quinientos pesos, pero cuando uno tenía más mulas la cosa era más buena, yo siempre tuve cuatro, cinco, trabajando conmigo. Hacía un flete por la mañana, otro por la tarde, a veces uno no más, cuando la cosa estaba medio lejos.

¿ENTONCES LA GENTE DE LA QUEBRADA ERAN CONOCIDOS TAMBIÉN COMO “LOS COLIGÜEROS”?

Claro, como será que los viejos armaban las rucas en los mismos cerros, al lado de los coligüales, y a la hora del almuerzo todos afilando sus cuchillos con unas piedras especiales, para tenerlo como navaja para el resto de la tarde, y en la noche hacían lo mismo para la mañana siguiente.

¿USTED CREE QUE ALGÚN DÍA SE VOLVERÁ A CORTAR COLIGÜES EN QUEBRADA DE ALVARADO?

No creo. La mata se corta y de ahí tienen que pasar 40 años para volver a cortarla. Pero ahora ya no hay esos mismos manchones como antes, hay una mata aquí, otra por allá, ¡noo! Y todo eso se cubrió con matas de boldos, espinos, chaguales, tebos, salvia, trupa y ya el coligüe no se usa para lo que era antes.



Fig.11. Matas de coligües silvestres del cerro el Chilgüilgo.

¿LOS COLIGÜALES SE SECARON POR CAUSA DE SU SOBRE-EXPLOTACIÓN?

Yo creo en parte que no, porque la mata es como un gran racimo y su raíz como una gran cepa, y con la poda de cada año se iba renovando la mata; creo que fue por los años malos de lluvia. Antes llovía mucho más que ahora.



Fig.12. Plantación de tomates donde se utilizan los coligües.



Fig.13. Trilla a yegua suelta.

LA TRILLA

Entrevista a Tomás Figueroa Rosales, agricultor,
Quebrada de Alvarado, 74 años.

Mi papá Antonio Figueroa trillaba primero con yegua suelta, después con máquina. Se plantaba el trigo en los cerros del frente, en La Encierra que se llama. Y cuando se cosechaba el trigo, lo bajaban con mulas o con yunta de bueyes, hasta la era, donde apilaban el material para hacer la trilla a yegua suelta. En los últimos tiempos de mi papá se empezó a trillar con máquina, por que salía más barato el trabajo, menos gente y más rápido el proceso. Mi papá se las arregló hasta sus últimos días de su vida, haciendo trilla a yegua suelta y cosechando de todo para la casa. Ahora soy yo el que sigo trabajando la tierra y sigo haciendo trilla a yegua suelta.

TRILLA DE LOS FIGUEROA ROSALES

¿CÓMO SEMBRABA EL TRIGO EN LOS CERROS SU PADRE Y CÓMO ERAN SUS COSECHAS EN LAS TEMPORADAS?

En la última lluvia del año, se dejaba el cerro listo para volver a sembrar en la primera lluvia del próximo invierno, esa era una técnica muy clásica del campo. O esta otra, que ocupaba siempre mi papá para sembrar el trigo en el cerro: era sembrar en polvo que se llama, es sembrar en seco. Primero se ara, se siembra, se rastrea y se espera ahí la semilla bajo tierra que llegue la lluvia y brote. Eso es sembrar en polvo. Un año sembraba en un lugar, al otro año en otro. Siempre venía gente pa' la casa a pedirle animales a mi papá para las trillas, o a pedirle un consejo por sus años de experiencia. Los años buenos de cosecha de mi papá, eran los años lluviosos, se cosechaban de 80 a 120 sacos de trigo, dejaba altiro 25 a 30 sacos para mandar a moler para la harina, la harinilla, el afrecho y otros sacos para vender, hacer trueque y todo eso.

EN LOS TIEMPOS DE SU PADRE, ¿HABÍA OTRAS FAMILIAS QUE HACÍAN SUS PROPIAS TRILLAS?

Varias familias, porque era la sobrevivencia de cada casa y la forma de obtener sus alimentos más principales. De los que sembraban: don Abraham Altamirano; Juan Romero de Lo Castro; Manuel Arancibia de El Maqui. Toda la gente, si uno se pasaba de trilla en trilla, esa es la verdad.

¿CUÁNDO LLEGA LA MÁQUINA A REEMPLAZAR A LOS ANIMALES?

La máquina llega cuando empieza a escasear la comida, cuando los tiempos se ponen más malos y hay menos animales. La máquina venía de San Pedro de Quillota, era una máquina rodante que llegaba a los planes, a las eras y era más rápida la máquina, porque se demoraban a veces, para cien sacos, tres a cuatro días en una trilla; la máquina en un día lo hacía. El problema era que la máquina no llegaba a todos lados, y en esos tiempos era mucho menos el trigo.

¿USTED A QUE EDAD EMPIEZA A PARTICIPAR EN LAS TRILLAS?

Yo de los 9 años ya araba el cerro para plantar el trigo, eso es en el año 1948,

porque yo nací en el año 1939, y soy el cuarto de atrás para delante. Así que mis hermanos mayores también ya araban, sembraban y todo eso. Me acuerdo cuando subíamos al cerro a buscar el trigo en unas yuntas de bueyes y le colocábamos un trineo con barandas bajas. Se subía por caminos anchos con vueltas, pero, para bajar cargado, se tiraban derecho para abajo en línea recta, porque si daba una curva se daba vuelta la carga y se podía matar un animal. Se hacían dos trineos; mientras uno lo cargaban, el otro iba bajando, después llegaba el otro arriba, para bajar altiro el otro. Así se trabajaba antes.

La gente siempre venía a ayudar porque le gustaba la trilla, ahora la Comunidad ha empezado hacer unas trillas de nuevo, para no olvidar esta tradición; trilla para el turismo rural, no para la sobrevivencia. A mí me ha tocado hacer el yeguarizo de estas últimas trillas de la Comunidad, pero también hace como una década hice la última trilla en mi casa con cebada, a yegua suelta.



Fig. 14. Horqueteros esperando el inicio de la trilla.

EN LA ACTUALIDAD, ¿CÓMO SE PUEDE MANTENER UN TRIGAL EXITOSO EN ESTOS AÑOS DE SEQUÍA?

Hay que sembrar en la primera lluvia o regar la tierra que vas a ocupar cuando tienes agua de acequia o pozo y siembras, o siembras en seco. Ahora sembré tres

cuartos de hectárea de cebada, con el agua de la lluvia; fue la que tuvo la preferencia por los animales, porque tengo poca agua y después cuando lleguen más lluvias, ahí uno siembra un poco de todo y sube el agua del pozo. Pero cuando falla el agua, ahí sale muy caro y no se puede mantener la tierra con cebada. En años buenos un saco te bota cinco, seis hasta diez sacos también, según la cantidad de agua.



Fig.15. Tomás Figueroa Rosales bailando cueca en la parva de su última trilla.

Foto: Gentileza del entrevistado.

¿CÓMO SE DENOMINAN LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN UNA TRILLA Y CUÁLES SON LAS HERRAMIENTAS?

Primero la materia prima es el trigo, la cebada, el poroto. De ahí los animales; caballos y yeguas que muelen el trigo. Según la era, pero más de quince bestias no se pueden echar a correr. Si hay varios animales se hacen dos equipos, el yeguarizo es el que manda la era, es como el capataz de la trilla y tiene que cuidar a las bestias, fijarse que los horqueteros trabajen correctamente, es decir que la horqueta debe estar a la línea de la bestia, no al revés, porque puede clavarse la horqueta a un animal o a los que están arriando animales en la era. Los barrenderos, los cocineros son los que trabajan para todos los que participamos en la trilla y muchas veces no se ven. Les sirven mistelas especialmente a los horqueteros, porque con el polvillo te da mucha sed. Y por último los músicos, que cantan cuecas, rancheras, corridos al terminar la trilla.



Fig.16. Horqueteros dando vuelta la paja de trigo (*la saca*).

Entrevista a Zulema Poblete, agricultora, sector
Lo Castro de Quebrada de Alvarado, 54 años.

La trilla te da una ganancia tremenda, que es la historia de nuestras raíces, de nuestras costumbres del campo, de compartir con la gente, son cosas que te da una trilla y es bonito. Porque si usted no se junta con el pueblo cuando fallece una persona, no se junta nunca; en cambio una trilla, hace juntar a muchas personas, esa gente que es aperrada, que sabe, que le gustan estas cosas del campo.

COSAS QUE TE DA UNA TRILLA

¿CUÁNDO FUÉ LA ÚLTIMA TRILLA QUE REALIZARON?

En el 2006 fue la última trilla que hicimos acá en la casa a yegua suelta, porque también se hace a yegua amarrada que se llama, es más lenta, la persona que está en el medio tiene que preocuparse que vaya dando bien la vuelta el animal, que no se salga de lo que están pisando, porque los animales van amarrados y con una cuerda que la dirige la persona del medio. Esta trilla es para cosechar los porotos, nosotros también hacíamos esta trilla. Me acuerdo que en años buenos llegamos a cosechar como 400 kilos de porotos, que le permutábamos a don Checho por mercadería, también le entregábamos trigo. Esta trilla, de yegua amarrada, no tiene tanto brillo, porque con tres a cuatro personas puedes hacer la trilla, es decir con los de la casa, no es como la trilla a yegua suelta.

¿CÓMO SON LOS PROCESOS DE UNA TRILLA A YEGUA SUELTA?

Se planta y se sega el trigo, se hacen las gavillas, de ahí viene la palabra gavillento: “no hagai las gavillas grande, que no te alcanza las amarras”, se empieza a gavillar temprano, porque con el sol se desgrana el trigo, es un proceso. De ahí se raspa primero la era, de ahí se ahoya la era, después se amontona el trigo en el medio de la era, y empiezan los horqueteros a esparramar el trigo para que dirija la trilla de yegua suelta “el yeguarizo”. Este es como el capataz de la trilla, también están los que montan y hacen correr las yeguas sueltas y los famosos barrenjeros que casi siempre son niños. Se termina de moler todo el trigo y llega la parva y empieza la fiesta, los bailes de cueca dentro de la era, y también la comida para todas las personas que participaron en la trilla. El plato oficial de la trilla es la cazuela con el charquicán, y los porotos.

Cuando hacíamos las trillas aquí en la casa, hacíamos harta mistela para la gente que coopera en la trilla. A los niños chicos yo le hacía jugos de la fruta de la temporada para entusiasmarlos, para que tengan entusiasmo por las cosas del campo.

¿PARA CUÁNTAS PERSONAS COCINA EN LA TRILLA Y QUÉ VÍVERES UTILIZA EN LOS PLATOS TÍPICOS?

Se cocina como para ochenta a cien personas, sin contar todos los chiquillos chicos que llegan también po'. Ahí uno tiene que contar con un animal entero carneado para la cazuela, un saco de papas, dos mallas de cebolla para la ensalada



Fig.17. Horquetas.

chilena, se ocupa harta verdura para el charquicán, un quintal de harina para el pan. Porque en una trilla usted no puede decirle este come y este no come, ahí todos comen, a todos se les atiende. Se da el almuerzo, normalmente se hace una cazuela, con harta ensalada, harto pan amasado que les llene porque tienen hambre. Después en la tarde se repite la cazuela y ahí se sirve el charquicán calentito, eso es cuando se desocupan y empieza la fiesta, el bailoteo.

PARA ALIMENTAR A TODAS ESAS PERSONAS, ¿CÓMO SE ORGANIZA EL EQUIPO DE TRABAJO EN LA COCINA Y PARA ATENDER A LA GENTE?

Se organiza un día antes de la trilla. Uno tiene todo listito ese día; la mistela, que se prepara con unas yerbas que se hierven y se tiene heladito para el otro día de la trilla; se hacen diariamente cien panes, yo los hacía como nada, acostumbrada a hacer pan. Hay otras mujeres que están desocupadas y ayudan a hornear el pan, otras preocupadas de las mesas, que no falte nada, otras sirviendo la comida, otras llevando los platos, lavando la loza, picando y aliñando ensaladas, sirviendo refrescos a la gente que trabaja en la era. En esos intermedios uno tiene que tener algo fresco, ya sea mote con huesillo o mistela, es lo típico de servir en la trilla, la

idea que sea todo de la casa. Se juntan hartas mujeres también porque les gusta esto de la trilla, se cuentan anécdotas, se acuerdan de los viejos más antiguos, se ríe mucho uno y se pasa bien en una trilla y se crían lazos de humanidad entre la gente. A la trilla a usted no lo invitan; la mujer llegando con cuchilla y delantal está hecha, y el hombre tiene que llegar con la horqueta al hombro. Yo cuando participo en una trilla me da mucha nostalgia, recuerdos de niña, es una pena que se vayan perdiendo estas costumbres.

¿QUÉ RECUERDOS DE INFANCIA TIENE DE LAS TRILLAS?

Desde niña, cuando mi papá hacía trilla. Yo participaba antes que empezara la trilla, a mí me tocaba ir a dejar el almuerzo al rulo donde estaban segando el trigo; ahí yo partía con las ollas con comida que mi mamá preparaba, partía para arriba donde estaban las personas, con una olla de porotos, ensaladas y siempre mote con huesillos. Ellos se llevaban en la mañana el pan y esas cosas así. Y el almuerzo lo llevaba yo po', me iba a patita no más, desde niñas que aprendimos este oficio. Las familias que hacíamos trillas esperábamos ese momento, se pasaba de trilla en trilla.

¿QUÉ ES LA PARVA?

La parva se hace terminando la trilla, es cuando esta todo el trigo molido. Está la parva hecha, es como el dicho: "ya no trabajo más, porque está la parva hecha". Después se tiene que aventar, que es separar el trigo de la paja, pa' aventar tienes que tener un buen viento. Los antiguos cuando aventaban y les pagaban tenían un dicho: "párate voh le decían al viento, y córrete voh le decían al sol". Se les pasaba el día en un ratito, ahí no más afirmados en las horquetas esperando el viento, y decían "para voh al sol y corre voh al viento". Esto era para avanzar en el día, cuando la bandera flameaba los viejos aventaban también, dejaba de flamear la bandera, paraban ellos también; si no hay viento no se puede aventar.

Cuando se termina la parva, es porque esta lista la trilla, y ya amontonaron todo en el centro y empieza el baile. Los cantores antiguos, decía mi papá, Ignacio Poblete, cantaban en el centro de la era, arriba de la paja y las personas de la trilla bailaban cueca en el lado de la parva.

¿CÓMO LO HACEN PARA JUNTAR LOS ANIMALES NECESARIOS PARA UNA TRILLA?

Todas las personas que vienen a la trilla traen su animal y su horqueta. El que

tiene más animales presta más, ahí nadie le va a pasar la horqueta al otro, o sino queda con los brazos cruzados. Todos llegan con su herramienta. Por ejemplo el que monta los animales, ese trae su rebenque, que es un palito con una correa ancha muy bien cebada, es como cuando uno pesca la correa y la hace sonar. Ese sonido tiene una hazaña, el que hace sonar más fuerte el rebenque es más gallo, lo hace sonar al lado sin pegarle a los animales.

¿USTED CONOCE OTRAS FORMAS DE TRILLAR, APARTE DE LAS YA NOMBRADAS?

Mi suegro, Juan Romero, un tiempo trillaba a máquina. Cuentan que allá en el estero, donde está la virgen (Lo Castro), no había puente y él ordenaba un poco para que el tractor tirara la máquina, y una pareja de bueyes amarrada al tractor para apuntalar, y así la máquina no se llevara al tractor. Esta era pesada. La única gracia es que salía el trigo de primera limpio, pero igual después tenías que trillar la paja. Al tiempo vieron que la máquina no era negocio, porque el afán de la trilla era que la gente se juntara. La máquina era más rápida, pero a veces quedaba en pana y tenías que ir a Quillota. Pa' llá en esos años, era como muy lejos.



Fig. 18. Horqueteros en la saca de trigo. Foto: Gentileza de Tomas Figueroa R.



Fig.19. Juncos silvestres.

VENDEDORES DE FLORES

Entrevista a Carlos González, hijo de comerciante de flores, Quebrada de Alvarado, 42 años.

Mi viejo Victorio “Tino” González Ponce fue uno de los pocos comerciantes de flores silvestres en la zona. Cortaba las violetas, los juncos, las calas, los nardos y también tulipanes. A veces yo dejaba de ir a la escuela por ir a ayudarlo a mi viejo. Tenía como 12 años, eran semanas enteras cortando flores. En esos tiempos no había mucho trabajo apatronado, así que una persona tenía que inventarse su propia entrada. El vivía de una temporada de flores silvestres entre invierno y primavera.

DEL TOMATE A LAS FLORES SILVESTRES

¿CÓMO SE INICIA SU PADRE EN EL COMERCIO DE LAS FLORES SILVESTRES?

Él vivía al lado de don Checho, en la parcela de “Los Moder”. Ahí se dedicaba a cultivar el tomate y también compraba los tomates verdes en toda la zona, estos los exportaba a Punta Arenas en la década del ’70. Se exportaban verdes y llegaban maduros. En esos tiempos antiguos se embarcaban en Valparaíso; al tiempo decae el negocio del tomate y de ahí descubre el negocio de las flores silvestres en 1980. Nadie lo hacía acá y se dedica de lleno.

¿CÓMO SU PADRE UBICABA LOS SECTORES DONDE HABÍA FLORES SILVESTRES?

En el negocio del tomate andaba por todas partes, así que sabía donde se encontraba la materia prima. Íbamos para el Almendral, por dar un ejemplo, ahí había un sector que cuidaba don Enrique “Kiko” Tapia Arancibia. Había una planicie gigante llenas de violetas silvestres. Cortabas todo el día, y como que no avanzabas en la corta. También sacábamos violetas en el sector de Lo Cortéz (en el Valle de Los Locos). En Quebrada de Alvarado no era un buen sector para cosechar flores, porque donde era más bajo caía la helada. Ya para La Dormida, Las Palmas, La Vega, eran lugares donde se encontraba casi toda la materia prima. Por ejemplo, siempre íbamos a comprar y cortar calas donde la señora Lactenia Araya; medio día cortando calas y después las acarreábamos al hombro hasta la casa, para Las Palmas y La Vega. Eran sectores de muchos juncos, nardos y tulipanes.

¿DÓNDE VENDÍAN LAS FLORES?



Fig.20. Animita con nardos silvestres de Rodolfo Vicencio (30 de enero de 1964), sector La Peña, Las Palmas.

Iba a venderlas al Mercado Puerto y El Cardonal de Valparaíso, ahí se ponía en un puestito. También tenía entrega en otros lados. En esos tiempos se iba en la “Sol del Pacífico” que era la única micro del campo que iba a Valparaíso y salía una sola vez al día, a las siete de la mañana, y si la perdías tenías que esperar hasta el otro día.



Fig.21. Calas silvestres.

¿TENÍA UN PROCESO DE DECORACIÓN LA FLOR PARA SU VENTA?

Claro, era todo un proceso, no era solo cortarlas y ya. Había que adornarlas, podarlas, limpiarlas y empaquetarlas con papel de cemento, ese se usaba en ese tiempo. Por ejemplo, cortabas un manojo de violetas como un vaso y lo amarrabas con pita; las calas las cortábamos y en la noche las dejábamos en tientos con agua, ya que al otro día había que sacarlas una hora antes, porque los pitones chupaban mucha agua, y de ahí se envolvían en papel. Cada flor tenía su proceso y su significado.

¿CUÁL ERA EL SIGNIFICADO DE CADA FLOR?

Había flores que eran delicadas, como las calas, violetas y tulipanes, por lo que se usaban para ocasiones amorosas. En cambio los juncos, por su aroma, siempre se dijo que eran flores de los cementerios, como los nardos.

¿DECAYÓ EN ALGÚN MOMENTO LA VENTA DE FLORES?

Con el tiempo fue decayendo creo yo, por las mismas personas que compraban y no compraron más. La gente que tenía su producción de flores silvestres en sus tierras, al no comprarle mi padre, ellos se dejaron estar con sus flores, decayendo esos hermosos manchones de flores silvestres. También llegaron muchas variedades a un precio más económico y más cotizado, como el clavel, la rosa de exportación, los crisantemos, las calas de colores. Imagínate, pasaron de moda las flores que vendía mi viejo.



Fig.22. Juncos en la tumba de Serafina Noguera (3 de septiembre de 1938) cementerio de Quebrada de Alvarado.

¿A QUÉ SE DEDICÓ DESPUÉS?

Siempre al comercio, porque después se dedicó a vender yerbas medicinales, a cultivar claveles. Íbamos a buscar panes de cera de abejas a Las Palmas que los echábamos en unos sacos blancos de harina, y a pata hasta la casa. Pesaban como 8 kilos cada pan de cera, esta se derretía para pasárselas a los pisos de madera. También vendía cueros de ovejas, de cabras, hasta cueros de zorros, miel de abeja, mallas de limones, quesos de vaca. Siempre yendo a vender al puerto, y de allá traía sogas que las vendía acá, o las cambiaba por cueros o cualquier producto que él vendía.



Fig.23. Digüeñe en la roblería del cerro Punta Imán.

DIGÜEÑEROS

Entrevista a Alejandro Vicencio, ex-digueñero sector La Peña de las Palmas, 57 años.

Tenia 15 años cuando fui a la digüeñe por primera vez, con el Marcelo Bernaldes y mi hermano Nelson, Recorriamos todas las roblerías de la comunidad de Las Palmas, desde Las Ollas hasta el Agua del Pololo, límite con los Caleguanos. Siempre nos íbamos de septiembre hasta finales de octubre, donde teníamos nuestros ranchos en cada sector que íbamos cosechando. Ahí uno subía el primer día y no bajaba hasta que se acabara la cosecha. En ese tiempo uno se dedicaba solo a sacar y aca-

rrrear la digüeñe, éramos unas verdaderas hormigas bajando y subiendo de los robles. Me acuerdo que la comunidad de Las Palmas llevaba a remate las roblerías con su digüeñe, para la cosecha. Después se acabó eso de los remates y pasa a ser libre para cualquier comunero, el derecho de cosechar la digüeñe. Así se mantuvo hasta fines de 1980, acabando definitivamente con la cosecha de la digüeñe en Las Palmas.

LA TEMPORADA DE LA DIGÜEÑE

¿QUÉ ES LA DIGÜEÑE Y PARA QUÉ LA COSECHABAN?

La digüeñe es como un hongo, o una callampa silvestre, en su sabor, que sale del árbol del roble. Este se vende para la cocina por sus sabores exóticos me imagino yo. La verdad que nosotros le vendíamos a Carlos Rojas y Moisés Salinas de Caleu, ellos la revendían en Santiago. Una vez tratamos de vender con mi padre, Gaspar Vicencio, en la feria del Mercado Cardonal de Valparaíso cuando él llevaba su carga, pero no pasó na', no la conocían por ese lado, pero si era conocida pa'l lado de Santiago y el sur.

¿ENTONCES QUÉ LOS MOTIVÓ A COSECHAR LA DIGÜEÑE, SIENDO QUE NO ERA CONOCIDA POR ESTE LADO?

Los primeros por acá fueron los Caleguanos, ellos tenían la movida de la entrega y nosotros siempre le vendimos a ellos. Pero al tiempo empezamos a trabajar la digüeñe, el primero que fue por acá, fue Exequiel Vicencio, que estuvo hartos años ganando el remate de la cosecha. Creo que todavía compra la digüeñe Carlos Rojas, el que nos compraba a nosotros, ahora creo que la traen del sur porque es más barato que el precio que pagaba acá.

¿QUÉ CONSECUENCIAS TUVO EN LA COSECHA DE LA DIGÜEÑE EL HECHO DE QUE AL PRINCIPIO SE REMATABA Y DESPUÉS PASÓ A SER LIBRE?

De primera cuando uno ganaba el remate trabajaba más tranquilo, y se organizaba con los socios. Uno se iba a cosechar a un lado, otro iba para otra parte y cosechándose tranquilamente tus dos cajones diarios de 20 kilos cada uno. En ese tiempo éramos entre tres a cuatro socios solamente, para que así cundiera la cosa. Después cuando se acaba la cosa del remate y queda a chipe libre para todos, es



Fig.24. Roblería del cerro Punta Imán.

donde cambió la cosa, ya que ahí uno tenía que andar más rápido, por la competencia, pero ahí uno se las arreglaba para sumar. Al poco tiempo se acabó la venta, por que empezaron a traer una digüeñe del sur con un mejor precio y dejan de comprarnos a nosotros.

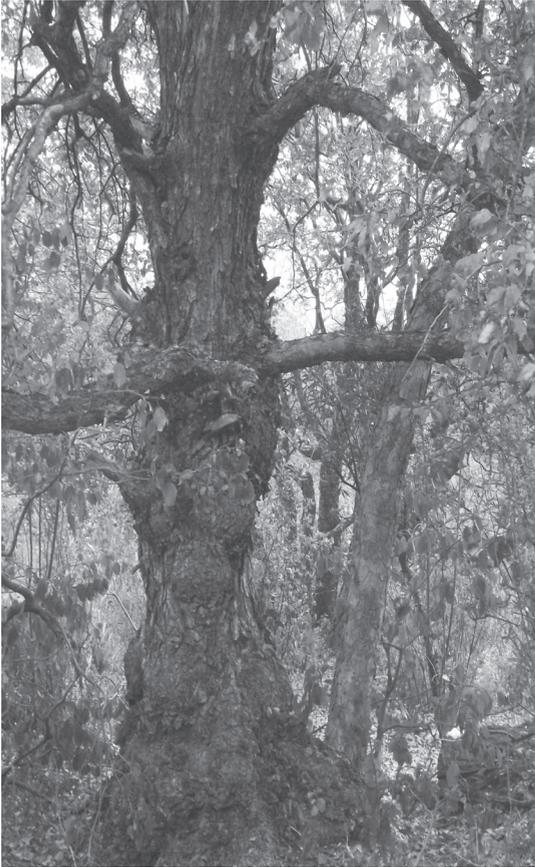
HABIENDO TANTAS ROBLERÍAS DISPERSAS, ¿EXISTÍAN BUENOS SECTORES CON DIGÜEÑE, Y CÓMO SE DISTIGUÍA UN AÑO BUENO DE UNO MALO PARA LA COSECHA?

Claro que existían buenos sectores. Uno de ellos era el sector de La Puerta del Pangue y los frutales, cargaditos con digüeñe. Se veían las roblerías blancas a lo lejos como llenos de copitos de nieve, porque sale primero el hongo y después, ya caído este, le salen las hojas al árbol. Había otros sectores como el Agua del Pololo, el sector de la Mina de los Cristales, que también no eran malos.

Uno observaba la nieve que caía en el invierno sobre las roblerías, y ahí uno calculaba cómo iba hacer el año de la cosecha. Más tiempo la nieve en las roblerías, mucho más digüeñe, así que esperábamos siempre que cayera harta nieve y durara todo el invierno.

¿TIENE CONOCIMIENTO SI ALGUNA FAMILIA ADOPTÓ LA DIGÜEÑE PARA SU ALIMENTO PERSONAL?

Creo que no, a lo más algunas personas la dejaban secar y después la rayaban encima de los fideos como queso. También a veces lo mezclaban con ensaladas, yo la comí un par de veces pero nunca me gustó, porque es como áspera y resinosa.



¿CUÁNDO DEJÓ DE COSECHAR?

Hace más de 20 años que dejé de cosechar la digüeñe. Me acuerdo que de primera nos pagaban como 3 mil pesos el cajón de 20 kilos. Al último estaban pagando como 8 mil a 10 mil pesos el cajón, pero al final se sacaba con suerte un cajón diario, mas el gasto de la comida, ya no era tan rentable. También empezaron a comprar la digüeñe de otras zonas a un mejor precio, acabándose así la cosecha en el sector de Las Palmas.

Fig.25. Robles.



Fig.26. Vista desde La Puerta de los Romeros, hacia las roblerías de los cerros Punta Imán y El Roble.

Entrevista a Lindor Toledo, ex-digueñero y adobero sector El Tebal de las Palmas, 38 años.

Empecé a trabajar en la digüeñe a los 16 años, con Don Raúl Noguera, él sacaba los remates de las roblerías del sector de Las Palmas, en esos tiempos se remataba el cerro, el que ganaba el remate cortaba la temporada y llevaba gente a trabajar. Eran como ocho personas, se dividían por sectores, uno pasaba por un lugar no había nada, al otro día estaba todo lleno. Era cortita la temporada, duraba como un mes y medio, porque se maduraba rápido y crecía de un día para otro.

CUANDO JOVEN TRABAJÉ EN LA DIGÜEÑE

¿EL TIEMPO QUE DURABA LA COSECHA, ALCANZABAN A REVISAR TODAS LAS ROBLERÍAS?

No alcanzábamos a revisar todas las roblерías, son muchas matas. Uno tenía que andar con un canasto y un palo largo con gancho. Las roblерías ubicadas en las quebradas, esas son muy altas, ahí uno casi no se mete a cosechar, hay otras que son más normales, ahí uno le dobla la rama con el gancho y cosecha.

¿CÓMO ERA EL SISTEMA DE LA VENTA DE LA DIGÜEÑE?

Nos pagaban por cajón manzanero, un cajón de esos valía seis lucas. Se echaba uno como un día entero en llenar el cajón. don Carlos Rojas venía a buscar los cajones en las tardes, se juntaban todos los cajones cosechados al finalizar el día, llega con su camioneta desde Caleu al cerro Punta Imán. Don Raúl nos pagaba el cajón a seis lucas, él lo vendía a otro precio a don Carlos. Se llevaba cuatro a cinco cajones todas las tardes, él nos llevaba la comida y encargos que le hacíamos.



Fig.27. Robles en los faldeos del Cerro Punta Imán.



Fig.28. Digüeñes.

SI DON CARLOS ROJAS LE TRAÍA TODAS LAS TARDES ALIMENTOS Y ENCARGOS, ¿CÓMO VIVÍAN EN LAS ROBLERÍAS?

Pasando “la puerta de los Romeros”, donde hay una agua, por ese sector nos quedábamos a dormir todos los digüeñeros, debajo de una piedra que tenía una cueva. Algunos bajaban a sus casas los fines de semana, otros se quedaban en el cerro, lo más que pudieran, porque la temporada era corta y la digüeñe de un día pa’ otro estaba buena o simplemente se pasaba y se perdía.

¿DE QUÉ AÑOS ESTAMOS HABLANDO CUANDO USTED COSECHABA DIGÜEÑE EN LAS ROBLERÍAS DE LA COMUNIDAD DE LAS PALMAS?

Como en los años ochenta, yo estuve dos temporadas no más, después hubo como una temporada más y se acabo eso. A nadie le interesaba rematar las roblerías.



Fig.29. Mata de tabaco silvestre.

TABAQUEROS

Entrevista a Carlos Romero, agricultor, sector Lo Castro, Quebrada de Alvarado, 60 años.

Gracias al tabaco tenemos la casa parada. Uno con los años se programaba, en un año compraba la madera, el zinc, al otro compraba muebles, y así. La venta era una vez al año, eran en tres periodos de entrega, me acuerdo que llegaba para navidad el primer cheque, se supone que era la primera cosecha. A fines de mayo, o junio, llegaba el último cheque, ese sí que era bueno, porque teníamos para pasar el invierno. Había compañerismo entre los tabaqueros.

Me acuerdo que todos íbamos ayudar a plantar a un lugar, después a otro, o si andaba medio pillado con la hilada ahí íbamos ayudar a “tirar la cola”. Hacíamos unas olladas grandes donde todos comíamos juntos. Cuando se acabó el oficio del tabaco en la década del ‘80, lo echamos de menos, porque acá nunca había habido una fuente de trabajo.

TABACO ORIENTAL EN LO CASTRO

¿CÓMO LLEGA EL TABACO AL VALLE DE QUEBRADA DE ALVARADO Y SUS ALREDEDORES?

Llegó la compañía Chiletabacos y empezó a plantar con pequeños agricultores. Plantaban media hectárea, cuarto de hectárea, y una hectárea, y entremedio estábamos nosotros. Ellos te traían las semillas, los abonos, los desinfectantes, además teníamos unos señores que eran como unos inspectores y nos enseñaban a trabajar la planta, porque nosotros no la conocíamos. Te iban viendo todo el proceso, pasaban encima de uno, con un cuaderno anotando todo, si habías echado el desinfectante a la fecha, cuantas cuerdas llevabas hiladas, los abonos, en todo esto uno tenía contrato firmado con la compañía.

¿CÓMO SE CULTIVABA Y COSECHABA UN TABACAL CORRECTAMENTE?

Yo le puedo hablar del tabaco Oriental, ese cultivamos nosotros. Se aran las tierras, se hacen los surcos, el almácigo, y se planta como plantar lechugas en los meses de agosto a septiembre. Al poco tiempo crecida, le tiras un pesticida para las plagas porque la planta es frágil para cualquier plaga. La atacaban unos gusanos chicos que se instalaban en las hojas y le hacían unos hoyos, esa hoja era de mala calidad, la idea era que ninguna hoja saliera picada. Se tiraba el pesticida una vez al mes, la plaga atacaba cuando la mata estaba chica y una vez madura ya no llegaba. El tabaco había que regarlo, aparte de las aguas de las lluvias, porque no alcanzaba a regarse bien para sacar un buen producto. La mata dura solo una temporada, de agosto a marzo, en el tiempo del verano se cosechaba y secaba.

Se cortan las hojas, se hilan con unas agujas especiales que traía la compañía, o también la hacíamos nosotros de los palillos de los paraguas viejos; las lijábamos bien, le hacíamos el ojo pa’l hilo y le sacábamos punta, haciendo las cuelgas que miden como un metro de largo y se cuelgan en filas. Se demoran en secar como un mes más o menos, a eso se le llamaba toril. En las noches las tapábamos con

arpilleras para que no se mancharan y así no bajaban de calidad. En la mañana las destapábamos para que tuvieran un buen color, de ahí se sacaban de las cuelgas las hojas y se ponían bien ordenadas en un cajón especial para moldear el tabaco, y encima se colocaba una prensa. En la mañana siguiente estaba hasta la mitad, se volvía a llenarlo y ponerle la prensa hasta completar los fardos. Estos pesaban como 40 kilos, en donde cabían como unas ciento cincuenta cuelgas. Ellos abrían los fardos, los trajinaban y de ahí ellos lo clasificaban de primera, segunda, las hojitas chicas supuestamente eran de la mejor calidad para el cigarrillo.

¿CUÁNTO SE PODÍA COSECHAR Y CÓMO REALIZABAN LA ENTREGA?

Eran tres cosechas de 200 kilos cada una, dando un total de 600 a 800 kilos por temporada. Algunas personas llegaban a entregar unos mil 500 kilos hacia arriba. Para nosotros ya era bueno llegar a los (800 kilos). Había que ponerle bueno, sí. La compañía nos citaba a todos los tabaqueros de estos rincones a entregar el tabaco a la cancha de Quebrada de Alvarado, en esos años había que llevarlo en mulas, a veces teníamos que arrendar un vehículo para llevarlo a Las Palmas porque la compañía tenía un camión grande y nos citaba en distintos lugares. Una vez nos tocó ir a entregar a Catemu pero la compañía pagó el flete. Siempre nos encontrábamos todos porque era un día entero de entrega, así que bajaban de Las Palmas, La Vega, Lo Castro, y nos ayudábamos a descargar los fardos, después nos encontrábamos cambiando los cheques, después pasábamos a los Pollos Broiler de Limache, al bar de don “Pepe”, todos almorzábamos ahí.

¿CUÁNTOS AÑOS SE PUEDE PLANTAR EN UN MISMO SUELO?

Es relativo, nosotros plantábamos tres años en una parte y de ahí cambiábamos de tierra. Y mientras la tierra descansaba le poníamos unos productos para mejorarla. Se acababa la cosecha y todas las plantas se arrancaban de raíz y se quemaban junto con la ropa de trabajo de esa temporada. Se dice que el tabaco deja estéril las tierras, pero no, porque después nosotros plantamos de todo y se dio muy bien, si la tierra hubiera quedado pobre, no habríamos cosechado nada.

¿PORQUÉ RAZÓN ALGUNOS TABACOS SE SECABAN EN HORNOS INDUSTRIALES?

Eso es otra variedad de tabaco, el Virginia y el Holandés que daban unas tremendas hojas era como de 30 centímetros. El espesor del nervio de la hoja era como un dedo



Fig. 30. Tabaco en proceso de secado.
Fuente: www.rincónpipa.foroactivo.com

chico de uno, el nervio necesitaba mucha temperatura, a todo sol se pasaba el verano y así no se alcanzaba a secar bien. Los hornos estaban en Chagres, ahí había que ir a dejar el tabaco. En Los Laureles, la compañía tenía un horno porque allá se plantaba mucho de ese tabaco y nosotros acá no po, acá se plantaba solo el Oriental y se secaba a puro sol. Se pagaba más por el Oriental que por el Virginia o el Holandés, esos eran de menos calidad que el Oriental, el otro era barato pero la cantidad le dejaba.

¿EXISTÍAN PERSONAJES QUE SE DESTACARAN POR LO HÁBIL EN LA FAENA DEL TABACO?

Claro, habían hiladores famosos como la señora Lobita, los cabros Briones de Las Palmas; esos cabros eran buenos pa' hilar, se tomaban un tabacal y lo hilaban hasta la terminación. Eran rápido los Briones, batían el record. Ellos decían "nosotros el tabacal lo hilamos hasta la puntilla", la puntilla se le llama a la hoja chiquitita, de pata a puntilla.

¿POR QUÉ DECAE LA PLANTACIÓN DE TABACO?

Se empezó a cultivar allá por los años '70, y decae a mediados de los '80. La causa principal es que empiezan a comprar tabaco en Argentina, porque les sale más barato y se trabaja con mucho menos personal. Según lo que yo calculo, antes eran más baratos los cigarros y de mejor calidad, cuando se plantaba acá. Porque ahora una cajetilla de cigarro exportado te cuesta setecientos pesos, pero ¡uff!, es horrible el cigarro, no se puede fumar, antes cuando se fumaba el Hilton, Viceroy, Derby, esos eran mejores cigarros.



Fig 31. Detalle del secado de la hoja del tabaco.
Fuente: www.fincatabaqueraelsitio.info.



Fig. 32. Trabajador en las cañamerías en el Valle del Aconcagua.
Fuente: Periódico Saft Secrets , pág 53, N°18 mayo 2014.

CAÑAMEROS

Entrevista a Urbano Jiménez, ex-cañamero de Santa María, 95 años.

Trabajé más de 35 años en las cañamerías. Yo fui chancador, payador, sembrador de todas las cuestiones. También fui a distintos lugares a chancar; fui al sur, a San Fernando, en un fundo que se llamaba “Pedegüe” y que lo tenía arrendado don Agustín Concha, ya no me acuerdo en que año fue eso. En ese tiempo estaba joven, también estuve chancando en unas haciendas muy grandes que se llamaban “Las Rosas”, en el ramal de Las Cabras que son de los caballeros Torres Concha, los mismos dueños que eran de aquí de Santa María.

TODA UNA VIDA EN LAS CAÑAMERAS

¿TODA SU FAMILIA TRABAJÓ EN LAS CAÑAMERAS?

Mis papás, Clemente Jiménez y Aurelia Vera, eran campesinos a fondo. Se dedicaban a sembrar porotos, trigo, garbanzos, lentejas, todas las legumbres que se comían y se guardaban para el invierno. También se dedicaban a criar animales, pero nunca trabajaron el cáñamo, le tenían miedo a las máquinas. Yo salí atorrante, y me gustó el trabajo del cáñamo, porque se ganaba plata. Los que trabajaban al día ganaban máximo dos pesos, y yo ganaba doce, hasta quince, pesos diarios. Sí que hay una diferencia tremenda. Yo me crié en esa cuestión, yo nací en la agricultura con el trigo, el cáñamo, el maíz, todas esas cuestiones.

¿CÓMO SE PROCESABA EL CÁÑAMO?

El cáñamo entre los meses de diciembre y enero está maduro, depende de la época que sembró. Estando maduras las semillas, se arranca el cáñamo por cuadras y se arman unas gavillas. Después se llevan a la era y se desemilla golpeando el cáñamo hasta que bota toda la semilla. Se cargan en unas poncheras, después ese cáñamo se lleva a unos pozos, haciendo unos bancos. Depende como sea la enredadera, se ponen tres corridas, esas se cargaban con hartas piedras grandes. Dependiendo del calor, en el invierno más frío, por ejemplo, hay que tenerlas más tiempo. Cuando el agua se calienta, hace más calor, se viene primero, a los nueve o diez días. Cuando el cáñamo es muy delgado, porque no se da todo el tiempo grande, entonces hay que tenerlo hasta catorce a quince días, eso sí cuesta más pa' después sacarlo de la enredadera. Después hay que encancharlo como se llama: se para, y al pararlo ahí se seca. Hay que recogerlo a tiempo, o sino se quema la fibra. Entonces se hacen unas casas de cáñamo, se van acumulando así (como una casa "A") de un ancho de 3 a 4 metros, depende del tamaño de la casa, después le pones otra corrida levantada como 5 metros para arriba, enseguida, a medida que le van poniendo las corridas, al final arriba le pone tapacán; esto se llama encajar cáñamo, ahí el agua de las lluvias de invierno cae encima de eso y corre no más, la pura capa de arriba se va quemando un poco, lo demás está intacto y pueden pasar 2 a 3 años.

¿QUÉ ES UN CHANCADOR?

Son unas máquinas de fierro con dos rodillos con canala, entonces uno gira para allá y otro para acá. La máquina tiene un banco de madera y tiene que estar firme



Fig.33. Carreta cargada con varas cortadas de cáñamo en el Valle del Aconcagua.
Fuente: “La virgen del cáñamo” novela de Lautaro Condell, Los Andes, 2009.

y bien anivelado. La máquina tiene un eje que lleva dos volantes: uno se llama volante fijo, es él que chanca el cáñamo, y el otro es la rueda loca que se llama, que está de urgencia si falla la otra. Enseguida hay unos “payadores” en unos bancos y llevan cuatro fierros arqueados, esos se llaman aspas. Esas aspas corrían a mucha velocidad, eran muy peligrosas, mucha gente les tenía miedo, no cualquiera se atrevía a guiar esa máquina. Aquí (Santa María) casi todas las personas que le faltan brazos, fue la mala pata que les tocó. La máquina les cortó el brazo. Yo trabajé más de 30 años chancando, “payando” y una vez me enredé y me quebró los huesos de la mano. Pero gracias a Dios no me cortó el brazo, porque fue un topón no más. Hay hombres que les tragó hasta lo último del brazo.

¿QUÉ PRODUCTOS FABRICABAN LAS INDUSTRIAS CON EL CÁÑAMO?

Lo más que se fabricaban eran cuerdas, cables, sogas de cáñamo que la Armada de Chile las llamaban jarcias. Ellos ocupaban las jarcias hechas aquí en el Aconcagua, incluso se las vendían a la Armada Inglesa. También hacían aceite con la semilla, para las máquinas de cocer de hilo, para cocinar, igual que el aceite maravilla. También hacían alpargatas, hombreras para las blusas, los ternos, sacos de arpillera, varias cosas. Después trajeron un material que se llamaba sisal, que también servía. Habían fábricas de esa cuestión, pero era más áspero.



Fig. 34. Fábrica de jarcias,
Sociedad Industrial de los Andes.
Fuente: Anabalón Urzúa,
libro "Chile Agrícola" 1923, página 203.

¿EN QUÉ INDUSTRIA CAÑAMERA TRABAJÓ USTED DURANTE ESAS TRES DÉCADAS?

Trabajé en Los Andes, en "El Sila", pero en esta industria estuve poco. Porque ese año estuvo escaso el cáñamo y quedamos de pará. También trabajé en la fábrica Duncan Fox de San Felipe, que estaba más abajo de la línea del ferrocarril que iba a Putaendo. Ahí chanqué mucho cáñamo, estuve viviendo ahí. Llegaba el cáñamo listo, lo transportaban en carretas con yuntas de bueyes. También trabajé para el sur, como le dije anteriormente, en unos fundos sembrando el cáñamo, chancando.

¿DE TODOS LOS LUGARES QUE TRABAJÓ, DÓNDE CRECÍA MEJOR EL CÁÑAMO?

La mejor tierra es la del Valle del Aconcagua. Se sembró de aquí a Los Andes. También en La Calera, Limache, en Polpaico, donde también estuve chancando cáñamo para los señores Zañartu. Las mejores plantaciones fueron en estas tierras.

¿USTED TRABAJÓ HASTA LA PROHIBICIÓN DEL CULTIVO DEL CÁÑAMO?

Claro, porque después prohibieron el cáñamo, por la cuestión de la marihuana y todo eso. Nosotros no la fumábamos, después empezaron con esa cuestión de fumársela. Y empezó a acabarse todo este oficio.

¿CÓMO EMPEZÓ LA GENTE A FUMAR, SI NADIE LA FUMABA?

Por los chanchos supieron que se podía fumar. Cuando uno arrancaba un potrero por decirte algo, más de 30 mil metros cuadrados, ahí los chanchos comen semillas, palos, hojas, de todo. Así que llegaban llenitos de comer cáñamo a sus corrales, era como que se curaban, y eran divertidos, trataban de pillarse su propia cola con su trompa. Ahí descubrieron que algo extraño hacía esa planta y de ahí empezaron a fumarla y a llegar extraños a buscar.



Fig. 35. Cañameros en la faena de encanchar las varillas de cáñamo.
Fuente: www.kentucky.com

Entrevista a Eduardo González, ex-cañamero,
Santa María, 77 años.

*S*e hacía cargo uno de la cuadra entera que te destinaban, era mediero uno. La mitad sagrada para la patrona, ella nos emprestaba la semilla del cáñamo. Al final de la temporada se sacaba la semilla, primero para pasarle a ella, enseguida se repartía miti-mota y se le vendía a ella misma la parte de uno. Al principio uno pedía una platita emprestada, al final de la cosecha se devolvía y quedaba algo que servía para comprar cosas para la casita, para vestir a los hijos. Yo vivía en Placilla, un sector de Santa María, para dentro. Soy nacido y criado aquí. El valle era todo cáñamo, tabaco, curahuilla, morocho y alfalfa.

“TODO EL VALLE ERA CAÑAMO”

¿CÓMO SE PREPARABA LA CUADRA PARA EL CULTIVO Y SU PROCESO DE PRINCIPIO A FIN?

El 10 de noviembre se dejaba la tierra preparada, se regaba y de ahí sembrabas. Era como sembrar trigo, así se sembraba la cuadra, se echaban 400 kilos a la cuadra de semilla de cáñamo. Se melgaba y venía el riego que se hacía a los veintidós días, de ahí a los quince días, después a los diez días, enseguida todo los domingos de la semana, dieciséis riegos en total. Enseguida empezabas a arrancarlo, se dejaba botado en el suelo y de ahí empezabas hacer manojos que se llaman. Pero hay una hebra macho que siempre se seca antes, con esa lo amarrabas y se llevaba a la era, se dejaba tendido en el piso y se pisaba con dos a tres caballos, se daba vuelta y vuelta, hasta que quedara durita, como una tortilla, de ahí se asemillaba, se hacían los montones de semilla. Después había que acarrearlo en carreta para las enredaderas y lo embancábamos en unos inmensos bancos de agua, unos veinte días según el calor. Se sacaba y se dejaba parado unos dos días para destilarse. Después había que botarlo para encancharlo en unos potreros inmensos, de ahí se paraba y se ponía en forma de “A”, como un triángulo, en andana que se llama. Después se lleva para despaillararlo en unas máquinas de fierro con unos rodillos grandes, para chancarla; esa le chupaba la mano y se la cortaba. La otra era la “mariposa”, esta llevaba cuatro fierros. Usted le pasaba la “mariposa” y le hacia la choca, se llamaban así unos rodillos que los envolvían y hacían bultos de diez a quince chocas. De ahí usted lo vendía.

¿QUÉ RECUERDOS TIENE DE LA FAENA DEL CÁÑAMO?

Era un trabajo pesado, se regaba la tierra desde la madrugada, no había botas, como ahora, buenas para trabajar en el riego. Eran complicado los primeros riegos porque el cáñamo es áspero, muy áspero, y le raspaba los brazos a uno, las piernas; también uno se enterraba los palos en los pies, porque a las matas grandes le salían como espinas en los troncos duros. No había guantes tampoco, uno se hacía unos “guateros”, que se ponían en el pecho amarrados con una pita, y unas camisas de puros sacos quintaleros. Mi papá Luis González Días, siempre me decía “ya levántate hueoncito para ir a regar la cuadra”. El día de Santa Filomena, aquí en Jahuel, ese día dejábamos la cuadra regada, después yo seguí las mismas de mi padre. Yo empecé a sembrar un cuarto de cuadra, eso me daban de primera a mí, pero tenía 12 años no más, estaba cabrito. Con eso me compré el primer terno cruzado azul, camisa blanca, zapatos negros y me vestí de corbatita. Con eso se sentía bien usted, porque alcanzaba.

USTED EMPEZÓ A LOS 12 AÑOS A CULTIVAR EL CÁÑAMO, ¿Y SU PADRE?

Mi padre tenía 16 años cuando fue mediero. Yo nací en el año 1937, mi padre nació en 1910. En el 1926 empezó a sembrar cáñamo y murió a los 86 años. Toda la vida trabajó en eso. Los viejos entraban temprano y a las 10 se paraban; una jarrá de té, una mata de cebolla, partida en cuatro partes, con sal no más, y una tola de charqui.



Fig. 36. Cañamero en faena.

Fuente: Revista "La Piedra de la Locura" N°4, San Felipe, 2004. Fotografía encontrada por Nelson Bahamondes.

¿CUÁNTOS TIPOS DE SEMILLAS DE CÁÑAMO EXISTÍAN EN ESE TIEMPO?

En esos años existía una sola, era de tallo grueso. Cuando usted harneaba la semilla quedaba en un montón de polvo, eso lo echábamos a la tierra como abono. Se esparramaba en la tierra donde vivía mi padre, le echábamos a los nogales, a los paltos y después se tapaban. Cuando seleccionábamos las semillas, quedaba un concho que le dábamos a las gallinas, a los patos, a los chanchos. ¡Ahí quedaban durmiendo, mierda!, se curaban. A los burros les gustaba las semillas y ahí quedaban con las patas para arriba, y los chanchos viera usted era para la risa. Para esparramar la semilla, uno tenía que mirar a los viejos, era como sembrar el trigo, tenían que saber el pedazo, cuanto cubría, uno o dos metros de anchos. La mano llena con semilla, tenían inmensas las manos, les alzaba justito para su cálculo, eran pillos esos viejos para la sembrada.

¿LA RAÍZ DEL CÁÑAMO TAMBIÉN SE UTILIZABA COMO MATERIA PRIMA?

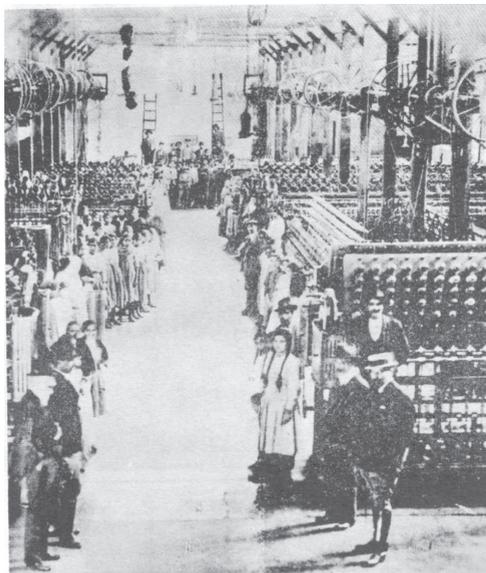
Usted arrancaba todo, no quedaba nada, todo servía. Se abrazaba con la planta para arrancarla. Uno se demoraba en arrancar una cuadra, había que ir calculando con la humedad para que estuviera más blanda para arrancarla. Se hacían los manojos y le daban unos sacudones con una horqueta, para eliminar toda la tierra de la raíz y después acarrearla para la era.

¿AL TERMINAR LA TEMPORADA DEL CÁÑAMO, SE REALIZABA UNA FIESTA CON TODOS LOS TRABAJADORES COMO LA VENDIMIA DE LA UVA?

No, nada. Lo que se hacía, al salir del sembrado del cáñamo, era ir a tomar unos tragos, porque el polvo era muy fuerte, uno quedaba empolvado entero, sin ninguna máscara. Habían tíos míos que no tomaban vino, pero decían que lo mejor era tomarse algo después de la sequedad del cáñamo, para que usted no se resfriara. Tenían el chuico de 18 litros de chicha o vino cosechado, pero era fuerte, eso le daban los viejos a uno.

¿HASTA QUÉ TIEMPO SE CULTIVÓ EL CÁÑAMO EN ESTOS SUELOS?

Hace muchos años ya po'. Pero siempre hubieron viejos que siguieron. Ahí, en Calle del Medio, el finado Guillermo Vega siguió, pero le hacían todo tira los putamadre, empezaron hacerle al "pito". Al último era muy raro a los que le daban autorización para plantar, a los más grandes le daban permisos, como a los Fonseca, ahí mataron a un cabro joven y lo enterraron en un canal, tuvieron muchos problemas. Lo que pasaba es que los putamadre iban en las noches a robar cáñamo, y ponían cuidadores los dueños y se los piteaban, mataron a varios ahí, de ahí empezaron a prohibirlo y no se trabajó más. Me acuerdo en los últimos años que llegaron unos caballeros, cuando recién salieron los autos Opala, que eran los mansos coches, unos morenos de pelo largo: "Caballero, buenas tardes", "buenas tardes jóvenes", "necesitamos un poquito de esto para remedio", "claro po' ño". Y



en unos cartuchos de cemento, yo los veía que pelaban la mata y se llevaron los dos cartuchos llenitos. Y me dejaron cinco lucas me acuerdo, con los que compré mercadería para el mes. Y después volvieron otra vez, de ahí empecé a saber para qué era la cuestión. Llegaron muchos extraños por estos lados, consiguiendo la cosita. Las últimas plantaciones fueron en Licahue, en el sector de Petorca, estaban como escondidas.

Fig. 37. Fábrica de cáñamo de Ramón trincado, Los Andes, 1920.

Fuente: libro "Haciendas y campesinos", José Bengoa. Ediciones Sur, Santiago, 1990, pág. 74.



Fig. 38. Miel de palma en conserva.
Fuente: Libro "Patrimonio Alimentario de Chile", Montecinos,
Cornejo, Razeto, 2012, página 196.

LA MIEL DE PALMA

Entrevista a Efraín Campos, campesino, sector
El Esfuerzo, Quebrada de Alvarado, 81 años.

Arrancaban la Palma para sacarle la savia. Caía la Palma y la limpiaban hasta el cogollo, cortando todas las ramas de la palma. De ahí dándole un corte con un cuchillo en la punta del cogollo, con ese corte empezaba a salir el líquido, así que ahí le ponían una fuente especial tipo enlozado, para almacenar el líquido, de ahí la acarreaban en unos capachos de cabra, para la cocida. Después de la cocida ya era miel de palma. Este trabajo lo realizaba mi papá Alfredo Campos en el fundo de Ocoa.

EN OCOA SE FABRICABA LA MIEL DE PALMA

¿CÓMO LLEGÓ A APRENDER EL OFICIO DE SU PADRE?

Porque andaba con mi abuelo Desiderio Campos. Antes los cabros chicos les gustaba andar al lado de su padre ayudando en lo que fuera. Mi abuelo trabajaba en muchos oficios campesinos para sobrevivir, así aprendió los oficios del campo que realizaba su padre. Mi abuelo siguió un rato más en la miel de palma y mi padre fue el último que trabajó en esto. Yo me dediqué solo a quemar carbón, nadie de nosotros siguió la tradición de la miel de palma en la familia.

¿PARA QUIÉN TRABAJABA SU PADRE Y CUÁNTO TIEMPO REALIZÓ EL OFICIO?

Trabajó muchos años en la cosecha de miel de palma. En el fundo de Ocoa se botaban varias palmas por temporada en el sector del “Amasijo”, que se llama. Mi padre era especialista en tumar las palmas; cada persona tenía sus palmas a cargo, le hacían un hoyo alrededor de la palma, hasta que la palma se fuera sola al suelo. Siempre tenía que quedar el cogollo en bajada con la mejor pendiente posible, para que goteara de mejor manera. Ahí le ponían la paila para juntar el líquido y temprano en la mañana iban los viejos a recolectar el líquido que había goteado toda la noche de la palma, para echarla a los capachos y llevarlos al hombro para que la cocieran. Para esa pega había otras personas encargadas. El cocimiento era muy parecido al cocimiento de la chicha de uva: se echaban a hervir en unas pailas de cobre de 300 litros, después se dejaba enfriar un rato para envasarla y llevársela a los dueños para la venta. Después hubo unos viejos que cortaban la palma, esas no rendían nada, salía poca savia. Desde ahí mi padre no trabajó más porque no rendía, y al poco tiempo se acabó todo. En qué año, eso sí que no me acuerdo.

LEYENDO SOBRE LA MIEL DE PALMA DICE: QUE EL LÍQUIDO QUE SALE DE LA PALMA SE LLAMA “CHICHA DE PALMA” Y CUANDO SE HIERVE, O SE COCINA, AHÍ PASA A LLAMARSE “MIEL DE PALMA”, ¿QUÉ ME DICE DE ESO?

¡Claro!, así es. Los viejos se tomaban ese líquido llamado chicha, con eso se mantenían un poco porque era alimento, no tenía grados de alcohol, tomaban casi siempre en la mañana porque estaba fresquito, pero si tomaban mucho les daba diarrea. También tenían que estar pendiente que no estuviera mucho rato la chicha en las pailas enlozadas al sol, o si no se avinagraba la chicha y no servía para miel de palma.



Fig. 39. Extracción de chicha de palma para la miel, Ocoa década del 70.
Fuente: Libro "Parque Nacional La Campana" Elórtogui & Moreira 2009, página 146.

¿CUÁNTO LITROS DE CHICHA BOTABA UNA PALMA Y CUÁNTO TIEMPO DURABA GOTEANDO?

Se chupaba toda la mata volteada, quedaba flaca. Me imagino que daba muchos litros, la cantidad no la sé. Ahora goteando y goteando casi un mes. o un poco más, para eso tenía que quedar en buena pendiente de bajada para que durara lo menos tiempo posible, los viejos tenía de cinco palmeras cada uno a su cargo.

¿EN QUÉ TIEMPO SE REALIZABA LA COSECHA DE MIEL DE PALMA?

Casi medio año. Era en los tiempos de sol hasta cuando empezaban las lluvias, ahí dejaban de cosechar miel. Se trabajaba en el fundo medio año en la miel de palma y después quemaban carbón de quillay todo el resto del año, en el mismo palmar tenían los hornos de carbón para quemar la leña.

¿USTED SABE PORQUÉ SE ACABÓ LA PRODUCCIÓN DE LA MIEL DE PALMA EN EL FUNDO DE OCOA?

Me parece que fue porque se donó una gran parte del palmar a CONAF, para un Parque Nacional y para la protección de la especie de esta planta, porque se mue-

ren cuando las voltean. El fundo igual se quedó con muchas palmas, pero hace muchos años que no hacen miel.

EN EL SECTOR DE LAS PALMAS, ¿ALGUNA VEZ SE VOLTEARON LAS PALMAS PARA LA MIEL?

Ahí no volteaban palmas, se dejaban las matas que crecieran tranquilas, la única parte donde se cosechó la miel fue en el fundo de Ocoa.



Fig.40. Palmas adultas que miden entre 20 y 22 metros de altura, Parque Nacional La Campana sector Ocoa.

Entrevista a Daniel Cerda, ex-bodeguero de miel de palma, sector La Peña de las Palmas, 62 años.

Yo nací y me crié en el fundo, que ahora es Parque Nacional La Campana; antes se llamaba Fundo de Ocoa. Don Raúl Ovalle trajo a mi papá, Dionisio Cerda, al fundo como el año 1930, más o menos, a trabajar como bodeguero de la miel de palma porque mi papá era del sur, de las otras palmas, las de Cocalán. Lo trajeron porque él conocía todo el trabajo de la palma. Desde Cocalán que venía trabajando en eso y toda su vida trabajó en el fundo haciendo miel de palma, después nosotros seguimos en lo

mismo, todos trabajando en las bodegas haciendo miel y volteando palmas. Mis padres llegaron con nueve hijos al fundo y de ahí nacimos cinco hermanos más, ahí mismo en el palmar. Vivíamos en el sector del “Amasijo” o “El Olivo” que le llaman, donde hay unos paltos, unas higueras, unas parras; esas las plantó mi papá.

“YO NACÍ Y ME CRIÉ EN EL FUNDO DE OCOA”

¿CUÁNDO SE INICIA LA TEMPORADA DE LA MIEL DE PALMA?

El trabajo de la miel de palma se empieza en septiembre, porque se demora esa pega, no es llegar y hacerla, se voltea la palma en septiembre. De ahí viene el proceso de sacarle las hojas quedándole el puro cogollo y tienes que darle un descanso como veinte días. Después le cortas el cogollo y ahí empieza a estilar el jugo que se llama chicha de palma, eso es lento. Donde gotea la palma le pones un tarro para juntar la chicha, de ahí se lleva la chicha en unos capachos de cuero de cabra a donde están la hornillas que se llaman; con un fondo que es de puro cobre ahí se echa a cocer la chicha para convertirse en miel de palma.

¿CUÁNTO TIEMPO SE DEMORA UNA PALMA EN DESTILAR TODA SU CHICHA?

Es largo. Puede que una palma volteada, que esté madura dando coco, ahí usted tiene 2 años para sacarle chicha o jugo, porque en el tiempo de invierno la palma no da jugo. El proceso es de septiembre a marzo, en marzo ya se cierra el proceso porque la palma sola como que echa una borra y se sella hasta la otra temporada. En septiembre abres otra vez y comienza a dar chicha de nuevo. Esa pega era bien esclavizada; usted entraba de cuartelero como se llamaba, por decir algo le daban veinticinco palmas que estaban a su cargo, tenía que recoger todos los días la chicha en la mañana y en la tarde. Ahí no había día domingo, ni feriado, ni un día libre, estabas los seis meses esclavizado en eso no más. Habían personas especialistas en eso, los elegía el bodeguero que sería como el jefe de la faena para trabajar con él.

¿CUÁNTOS LITROS DE JUGO GOTEA UNA PALMA AL DÍA?

Diario le da, más o menos una palma que sea adulta, 30 litros. Hay palmas que dan poco jugo, esas se mueren primero que las palmas que dan harto jugo. Y debiera ser todo lo contrario: la que da más jugo debiera morir más luego, porque esas dan de chorro el jugo y las otras no po', dan una gotita.

AL COCINAR LA CHICHA DE PALMA EN LA HORNILLA. ¿CUÁNTO TIEMPO SE DEMORA EN PASAR A MIEL DE PALMA? Y ¿CUÁNTA MIEL QUEDA PARA ENVASAR?

Se demora como cuatro horas. Si usted echa 100 litros de chicha de palma al fondo de cobre, le van a quedar 30 litros de miel de palma. La miel la envasaba en unos tarros de lata con una etiqueta del fundo y la vendían al comercio. Cada trabajador tenía su ración diaria para tomar jugo de palma, que era un néctar natural, no como estas bebidas de ahora. Con la miel también les correspondía una pequeña cantidad, que no era mucho, pero servía para comer.

¿CUÁNTAS PALMAS VOLTEABAN EN UNA TEMPORADA? ¿EN QUÉ SECTOR DEL PALMAR SE EXPLOTÓ MÁS LA PALMA?

Se volteaban como ciento cincuenta palmas por temporada. Se necesitan varias personas porque es demoroso para voltear una palma. Puede voltear dos palmas al día con dos personas y se hace realizando unas excavaciones profundas para voltearla. En el sector de “la cascada” es donde se explotó más la palma, usted ve que hay una que otra palma no más. Ahí fue porque el patrón, don Raúl Ovalle, era muy desconfiado y decía que los vecinos de Las Palmas iban a robarle los cocos; entonces por eso explotaba por parejo ese sector. Si existieran todas las palmas que voltearon en todo el palmar, no se podría andar. Ese fundo era muy grande, después se dividió en “Los Oasis de La Campana”, pero antes de venderlo el patrón lo explotó haciendo catorces bodegas en un año. Imagínese, de ciento cincuenta palmas, cuantas volteó.

¿Y CUÁNDO SE TERMINA LA COSECHA DE LA MIEL DE PALMA EN EL FUNDO DE OCOA Y PORQUÊ?

Porque el patrón dejó donado el fundo para que pasara a ser Parque Nacional, una vez muriéndose él, muriéndose un hijo que tenía, y la patrona. Ahí pasó a donación para CONAF, de ahí se terminó el cuento de voltear las palmas. Yo trabajé hasta mis 30 años de vida, me fui porque era mal pagado, se trabajaba mucho, así que me vine para Las Palmas y me casé por acá.



Fig.41. Cerro Silleta sector Las Vegas.

TERNEREROS

Entrevista a Ciro Tapia Rabuco, arriero de Quebrada de Alvarado, 52 años.

Don Mercedes Olivares me contaba las historias de su infancia que comienza en 1922, cuando él tenía de 10 a 14 años. Abí era ternero en Las Vegas, en las alturas de Lo Castro, deslindando con Colliguay. Él con sus hermanas Pancha, Irene, Benita y Emilia, acompañaban a sus padres, Higinio Olivares y Cecilia Bahamondes, temporadas que iban desde octubre hasta marzo. La pega de él consistía en que todos los días, en la mañana, iba soltando ternero por ternero desde los corrales, esa era su

pega. Subían con sus mulas cargadas con todos sus “monos”, como se dice, sus utensilios, las ollas, cosas así. En unos cajones llevaban chanchos chicos, después los criaban con suero; su madre sacaba leche para hacer quesos. Arriba tenían unos corrales de pirca donde tenían su rancho, los chiqueros donde guardaban los terneros y los chanchos. Esa era la pega de la lechería en Las Vegas del cerro Silleta.

LECHERÍA EN LAS VEGAS DE LO CASTRO

¿DE QUÉ CANTIDAD DE GANADO ESTAMOS HABLANDO EN ESOS TIEMPOS EN LAS VEGAS?

Según lo que me contaba él, de hasta treinta y cinco a cuarenta terneros ¡si no eran pocos! Ellos tenían sus pocos animales e iban pillando todos los que iban llegando, siendo de un viejo que se los pasaba a ellos, lo pillaban no más. A los dueños les servía porque amansaban los terneros, no salían tan chúcaros. Si había una vaca que le diera cinco litros al día le servía, si una vaca le diera menos de cinco litros, esa vaca se tenía en ensayo una semana, y si no daba ley, pa' fuera, no servía, eso lo decidía la mamá de Don Mercedes.

¿CUÁLES ERAN LAS LABORES QUE LES TOCABA A LAS MUJERES?

Si no estaban las mujeres no se hacía queso, eran lo más importante. Hacían la comida, todo lo que es una mantención de una casa. Aparte de hacer los quesos, darle comida a los chanchos, las mujeres subían y no bajaban hasta que se acabara la temporada cuando entraban a clases los niños. Ahí se venía la alegría para la mamá y sus hijos, decía don Mercedes, ahí se acababa el martirio, decía él. Después estaba choreado entero porque se privaba toda la juventud; le gustaba el fútbol, el rodeo, como era chico en ese tiempo, lo llevaban a la fuerza.

¿Y CUÁL ERA EL ROL DE LOS HOMBRES?

El rol de ellos era encerrar los terneros, segar pasto para el follaje de los alimentos, quemar carbón. Cortaban leña para el rancho y ensacaban para la entrega. Tenían un sistema: cada quince días hacían carga, tenían cuatro a cinco mulas, entonces bajaban dos mulas con carbón, dos mulas con leña y una mula con queso. Se levantaban en la mañana, tomaban desayuno y bajaban a quedarse a su casa en



Fig.42. El burro “Moino” llevando carga hacia el cerro Silleta.

Lo Castro. Esa era la primera quedada. Al otro día aparejaban, cargaban y salían directo a Limache, sector Las Cuatro Esquinas, donde tenían las entregas de queso, leña y carbón; ahí venía lo difícil para don Mercedes. El papá de él, cuando se veía con plata, compraba la mercadería y se venía tomando el viejo, de cantina en cantina, en Limache y después llegaba a Las Cruces. Al final pasaban a Los Callejones donde una señora muy nombrada, Doña Eufrasia, donde se comían una cazuela. Si a Don Mercedes le decían “ya te alcanzo”, eso quería decir que el padre se pondría a tomar y a los tres días llegaría a la casa. Esa palabra la odió hasta los días de la muerte. Don Mercedes tenía que venirse con las mulas cargadas con toda la mercadería, llegaba a la casa, descargaba y esperaba que llegara su papá para subir a Las Vegas, cada quince días hacían esta misma rutina.

¿QUIÉNES ERAN LOS DUEÑOS DE LA GRAN MAYORÍA DE LOS ANIMALES?

Su padre trabajaba en porcentaje con el dueño de las vacas. Los dueños de las vacas eran don Eloy Alvarado, don Matías Velásquez y don Zacarías Ponce. Todas esas vacas llegaban a Las Vegas, después del rodeo del 12 de Octubre, bien famoso en Quebrada de Alvarado, comenzaban a llegar las vacas, entonces ellos llegaban antes que los animales. Vaca que llegaba la pillaba. Llegaban sobre cuarenta vacas en leche (con crías).



Fig.43. Antiguos corrales de pirca en el cerro Silleta, sector Las Vegas, actualmente restaurados para el uso de los comuneros.

¿QUEDAN RESTOS DE LOS CORRALES DE PIRCA DONDE TRABAJABAN?

¡Claro!, nosotros ahora los estamos restaurando en memoria de los abuelos. Por ejemplo, tenemos casi todo limpio y reparado, le hicimos puertas incluso a los corrales, fabricamos un horno de barro para hacer asados, “pichanga” allá arriba. Los corrales se siguen utilizando más ahora por la parte turística, y hartas veces en el año. En cambio la parte que es ganadería se utiliza una vez en septiembre, cuando se van a quedar para las arriadas. En Las Vegas hay una tradición de siempre; hasta abril el ganado se mantiene en el sector, después se rodea el ganado y se tira a los coironales, para el agua de Los Romeros, al límite con Los Coroneles-Pelumpén, para evitar la nevazón. Así lo hacían los viejos antiguos.

¿QUIÉN CONSTRUYÓ LOS CORRALES?

Los corrales los hizo su padre, don Higinio Olivares. Ahí está el corral grande, está el chiquero de los terneros, el lugar de los chanchos. Hay también como un rancho que ellos lo techaban con coirón en ese tiempo, el rancho donde dormía el matrimonio y los hijos. No había terceras personas, era la pura familia Olivares Bahamondes, que se dedicaba a este oficio.

¿ES VERDAD QUE DORMÍAN ARRIBA DE LOS ÁRBOLES A VECES POR EL PUMA?

No tanto por el puma. Decían que era por los toros bravos, había mucho toro salvaje de Lliu Lliu. Llegaban los toros en la temporada, se enamoraban las vacas, y para que no hicieran daño hacían casas colgantes, en un agua que hay en Lliu Lliu, en el sector de Los Canelillos. Todavía está la marca donde estaban los robles ceñidos, donde hacían las camas al ladito de las vegas.

¿DON MERCEDES CUANDO ESTABA MÁS ADULTO SIGUIÓ CON LA LECHERÍA EN LAS VEGAS?

Después tuvo su crianza de ganado, cuando se casó con la señora Julia Araya. Tenía vacas lecheras, pero aquí abajo en el plan. La señora Julia nos contaba a nosotros que ella misma le sacaba leche a las vacas. Mantuvo ganado hasta hace un tiempo, después que se apartó de la señora y entró en edad. Ahí empezó a ser pirquero, fabricante de arado de palo, bien nombrado.



Fig.44. Ternero en corral.



Fig.45. Bernardo Toledo cosechando arverjas en su huerta.

HORTELANOS

Entrevista a Bernardo Toledo, campesino del sector La Loma de La Vega, 74 años.

En aquellos tiempos era todo agricultura. Uno trabajaba la tierra de la familia y parte de la comunidad de La Vega. Uno trabajaba para la mantención, para todo, para vender y tener para la casa. La realidad que todas las familias tenían un stock de alimentos. Se vendían los cereales, las legumbres y se guardaba una buena cantidad para la casa, siendo el alimento principal de la familia. En esos tiempos había abundancia de lluvias, no había problema de agua, como ahora, que caen unas puras

gotitas de lluvia. La gente de aquí transportaba a lomo de animal arvejas, habas, porotos, carbón, a Limache. En Olmué no había nada para comprar víveres que no se cosecharan en la casa, era igual que aquí. La gente se iba directo a Limache, entregaba la mercadería que llevaba y compraba víveres como la harina, la sal, la azúcar, el aceite y se regresaba.

ANTIGUAMENTE CULTIVABAN SUS ALIMENTOS

¿USTED IBA A LIMACHE A DEJAR CEREALES O CARBÓN A LOMO DE ANIMAL?

No. Los que iban eran mi papá, Gumersindo Toledo, y mi abuelo, José Toledo Bernal. Así se transportaban las cosas en esos años, la sufrían los viejitos. Ellos tenían que llegar con las cosas a la entrega y a la casa, fuera el tiempo bueno o malo tenían que llegar con las cosas, la siembra y la tierra daba para todo. Mucha gente tenía entrega como don Adán Hidalgo, don Carlos Hidalgo, don Salvador Hidalgo, los Vicencio de Los Bellotos, mucha gente bajaba cargada a Limache.

CON EL CULTIVO DE LAS SIEMBRAS, LAS FAMILIAS CUBRÍAN LAS NECESIDADES BÁSICAS Y SU ECONOMÍA. ¿ENTONCES SE NECESITABA MENOS DINERO PARA VIVIR?

Claro, la vida antes era otra, era mejor que ahora, más sacrificada sí, pero había de todo: había leche, queso, cereales, legumbres, carne, había de todo y eso uno lo tenía en su propia casa. Llegaba una fecha el charqui, los viejos charqueaban un animal entero y lo guardaban para el invierno. Imagínate que ahora a los perros hay que comprarle comida, antes cuándo. Ahora no po', con los años malos, no hay agua para las siembras y es un lujo tener animales, trabajas solo para ellos. Ahora se ve más plata, pero no dura nada, las cosas suben a diario y te cobran por todo.

¿CÓMO OBTENÍA LA SEMILLA PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA?

Siempre se dejaba un resto de semilla para sembrar el próximo año. Se dejaba, por ejemplo, dos sacos de trigo, para sembrar en el cerro; uno de papas, para sembrar en el plano; se dejaba semillas de todas las legumbres, un banco de semillas como se llama. Se hacían los almacigos de cebollas. Una vez a mi señora, Mercedes Ahumada, le regalaron un sobre con semillas de chícharos, eran como dos hileras, entonces de cosecha a cosecha iba juntando semillas de a poquito, porque se había perdido la semilla, antes nosotros sembrábamos medio saco de chícharos en el estero.



Fig.46.Espantapájaros en huerta de porotos de la familia Arancibia Fuentes.

USTED QUE TIENE EXPERIENCIA EN LOS SEMBRADOS, ¿CÓMO SE CONOCE UNA BUENA SEMILLA?

Mira, la semilla tú la ves y toda semilla débil se deja a parte, esa es una semilla chica, sin fuerza. Hay que elegir la más grande, es decir, si tu plantas una semilla de haba grande, esa es de buena vitela, y va a ser siempre exitosa tu agricultura, junto con el riego correspondiente. Ahora para seleccionar la semilla del maíz, se cosecha el diente más grande, que se encuentra en medio de la coronta. Ahora venden la semilla certificada, la traen en unos polvos, para que la semilla no se

eche a perder; pero esa semilla usted no la cosecha de su huerta, la debe comprar cada año que siembra y ahí está el gran negocio del empresario, porque vale una fortuna esas semillas y están manipuladas.



Fig.47. Habas cosechadas.

¿CUÁLES SON LAS FECHAS CLÁSICAS DE SEMBRAR LA TIERRA?

Mira, en San Juan se hace el almacigo de cebolla, en San Bartolo se siembra el zapallo del año, en mayo las habas, arvejas, en primavera, verano tomate, pepino, todo tipo de porotos, sandías, melones, hay otros que se siembran todo el año como la zanahoria, la lechuga. También se siembra en seco como se llama por ejemplo el trigo, o la cebada se siembra antes de las lluvias, con la tierra seca y con el agua de la lluvia brota la semilla.

¿CÓMO SE FUÉ PERDIENDO LA COSTUMBRE DE PRODUCIR LOS ALIMENTOS EN CASA?

Mira, todas las generaciones ahora cambian de costumbres. Y esto se fue perdiendo, porque de a poco se fueron achicando los espacios, las tierras se pusieron estériles, por los años de sequía; poco follaje para mantener animales grandes, como los bueyes, o rebaños de cabras, y la modernidad de tener todo fácil a mano, sin ningún sacrificio. Los viejos antiguos trabajaban con bueyes, con toros, con arado de palo en los cerros, sembrando, eran años de vacas gordas, había mucha legumbre. Estos eran unos viejos grandes, buenos para la pega.



Fig.48. Lugar donde se coce la chicha de la Viña Santa Laura conocida también como chichería Mario Cortés, Lo Narváez, Olmué.

VIÑAS Y CHICHERÍAS

Entrevista a Victorio Alvarado, pequeño agricultor, Quebrada de Alvarado, 81 años.

Mi padre Eustaquio Alvarado Ahumada, tenía una pequeña viña de dos hectáreas, más o menos, en donde todos los años hacía chicha para entregarla en un emporio de Limache de calle Condell. Me acuerdo que eran dos señoras solteronas. A las cuatro de la madrugada mi padre me cargaba dos mulas con la chicha y casi me echaba arriba de la yegua para ir a Limache, porque yo estaba muy chico. Mi padre se iba más tarde en la micro para descargar la chicha. Me acuerdo que sabía hasta darle

los grados de alcohol, siempre dejaba un poco para la casa y otro para venderle a los vecinos y arrieros que subían a buscar sus animales y que a la vuelta de las arriadas pasaban con sed a tomarse unos buenos jarros de chicha. Mi papá tenía al lado de la casa una cosa como un quincho para ellos.

VENTA DE CHICHA DE DON EUSTAQUIO

¿CUANDO NIÑO, SIEMPRE LE TOCÓ A USTED LLEVAR LA CHICHA?

Si, por lo mismo, porque mis hermanos más grandes se encargaban de las cosas de la casa, de los animales y de todo eso.

EN UN VIAJE, ¿CUÁNTOS LITROS DE CHICHA LLEVABA Y CUÁNTOS VIAJES HACÍA EN LA TEMPORADA?

A las mulas las cargábamos con un odre de cuero a cada lado, llevando 40 litros cada uno, con un total de 160 litros de chicha por viaje. Se hacía un viaje semanal durante un mes y medio.

¿CUÁNTOS AÑOS SE DEDICÓ SU PADRE A HACER CHICHA?

Como diez pasaditos. En 1951 me tocó hacer el servicio (militar) y por ahí ya eran los últimos años de chicha. Pero al final solamente para la casa y venderle a los vecinos, esto también porque se murieron las señoras del emporio de Limache. Empezó a decaer la viña y me acuerdo que salió como una ley, como de impuestos, y todo se puso más complicado, porque mi padre no era el único que tenía viñas, había varias familias que también vendían y otros hacían también vinos, chacolí, aguardiente y todo eso.



Fig.49. Paila de cobre donde se coce la chicha.

¿LA VIÑA LA PLANTÓ SU PADRE Y CUÁNTOS TIPOS DE UVAS TENÍAN?

Mira, la viña era de mí abuelo pero mi padre plantó bastante más. Por ejemplo, siempre plantaba donde habían rocas, buscaba un espacio de tierra y la parra cubría toda la roca y salía una uva muy dulce, con una gran cantidad de uva que nunca más he comido, ni tampoco visto algo así. Eso que en esos tiempos había una pura clase de uva, esa negra chiquita que ahora nadie la planta, con suerte se encuentran algunas parras de esas en los esteros y montes como cosa silvestre. Ahora hay muchas clases de uva de exportación y lo demás.

¿ALGUIEN DE SU FAMILIA SIGUIÓ LA TRADICIÓN DE LA CHICHA?

No, mi papá dejó de hacerla, y ahí quedó todo. Ahora en ese lugar no hay nada, si buscas con paciencia a lo mejor encontrarás una parra como enredadera sobre un árbol nativo. También esas tierras hace años que dejaron de ser de nosotros, quedó todo abandonado.



Fig. 50. Antiguos chhuicos y damajuana de la Viña Santa Laura.

COMO ME MENCIONÓ ANTERIORMENTE, TAMBIÉN HABÍA OTRAS FAMILIAS CON LA MISMA TRADICIÓN, ¿RECUERDA ALGUNA?

¡Claro!, varios tenían viñas y se dedicaban a esto, como el abuelo de los Tudela, Agustín Roco; los hermanos Briones; don Antuco Villavicencio; don Ignacio Tapia; la viña de los Altamirano; entre otros.

DE LAS PERSONAS QUE ME ACABA DE MENCIONAR, ¿TIENE CONOCIMIENTO SI ALGUNO DE ELLOS SIGUEN FABRICANDO Y VENDIENDO CHICHA?

Todos estos, que he nombrado, ya están muertos, al igual que todas las viñas. En los años antiguos, esta zona era viñera, en la actualidad no, ahora son por ejemplo Los Andes, San Felipe, Colliguay, Curacaví, por nombrarte algunos.

PARA USTED, ¿CUÁL HA SIDO LA CAUSA MÁS IMPORTANTE DEL TÉRMINO DE ESTE OFICIO EN LA ZONA?

Pienso que una es la época que estamos viviendo. Antiguamente este pueblo estaba a tras mano de todo, entonces la gente se preocupaba de mantener en pie su viña para fabricar sus tragos y también era como la costumbre de tener algo para servirle a las visitas. Ahora vas a un supermercado o botillería y tienes un montón de ofertas para regodearte. Otra, son las escaseces de lluvias, las tierras que se vendieron o simplemente que a nadie le interesa ocupar su tiempo en estas cosas.



Fig.51. Antiguo tonel o fudre de 7 mil litros de la Viña Santa Laura.

Entrevista a Iván Salgado Roco, hijo de familia chichera de Las Palmas, 50 años.

La bodega de chicha que tenía mi abuelo, Agustín Roco, era de 12 metros de largo por 7 metros de ancho. Las paredes eran de adobe acostado que median 50 centímetros con un techo alto de tejas. Todo esto le daba una frescura y una temperatura especial para la chicha, en donde no entraba luz por ninguna parte, solo cuando se abría la puerta para vender la chicha. Ahí mi abuelo tenía todos los utensilios que corresponden para la fabricación y la guarda de la chicha. Eran muy modernos sus utensilios en

esos tiempos para estos lugares, cosechando miles de litros cada año, pero nunca llegaron con chicha al 18 de Septiembre. Cuando uno entraba a la bodega se tropezaba a la entrada con chuicos y damajuanas, todo estaba repleto de chicha y con un olor de alcohol por el aire que ¡ni te lo explico!

Tuve la suerte de ver y ayudar en los últimos años en el funcionamiento de la viña.

LA VIÑA DE LOS ROCO

¿CÓMO NACE LA VIÑA DE SU ABUELO?

El abuelo le compró la propiedad a los “Pérez”, esta venía con una pequeña viña. El abuelo con sus trabajadores plantaron más parras por el sitio, también plantó en otros terrenos que él tenía, como el sector de Los Claveles. Así llegaron a cosechar harta uva, lo que provocó también la fabricación de una bodega para guardar la chicha.

¿CUÁLES ERAN ESOS UTENSILIOS MODERNOS QUE TENÍAN PARA FABRICAR Y GUARDAR LA CHICHA?

Tenía dos lagares para echar el jugo de la uva, una prensa con tornillo que se giraba con una palanca, un tambor de cobre de 300 litros, para cocer la chicha, toneles de varias medidas de 600 a 900 litros, pipas, muchos chuicos y damajuanas.

¿CÓMO LLEVABAN A CABO LOS ROCO EL PROCESO DE LA CHICHA?

Varios años estuvo a cargo el abuelo, Agustín Roco, y después pasa a cargo del tío Pedro Roco. Todos los años se empezaba a cortar la uva en marzo para tener chicha buena para Semana Santa. Siempre trabajaba en la corta de la uva Damasio, Juan Maturana, Javier Ponce, Rafael Maturana. La uva que cortaban en los sitios de Los Claveles la traían en mulas o en carretas tiradas por bueyes. También zarandeaban con más gente, otros se encargaban de hervir la chicha, otro en la leña, en trasvasijar la chicha, era como un mes de trabajo, de cortar la uva, dejarla reposar, hasta que la chicha se guardaba en las pipas.

¿CUÁNTOS LITROS SE PRODUCÍAN POR TEMPORADA?

Se producían como 20 mil litros por temporada. Pero eso se hacía poco, porque

nunca llegaron con chicha para las fiestas patrias. El abuelo guardaba sí 600 litros de vino de oro -que llamo yo-, porque no es fácil mantener una chicha sin químicos durante diez meses, sin avinagrarse, a puro trasvasijado. Esto era sagrado todos los años para la trilla de trigo, que hacían en enero en agradecimiento a la tierra y para empezar bien el año y pedirle al Niño Dios de Las Palmas por un año bueno en las cosechas.

¿PORQUÉ NUNCA LLEGARON CON CHICHA A SEPTIEMBRE, SIENDO UNA BUENA CANTIDAD DE LITROS?

Esos 20 mil litros, eran consumidos en la zona. Sólo para Semana Santa se consumía como el 70 por ciento de la chicha. Era muy común en Las Palmas matar chanchos en esa fecha, en donde llegaban a matar unos treinta chanchos. En cada casa había mínimo cinco visitas que venían todos los años para las fiestas, así que era chicha y chancho.

El resto de la chicha que quedaba se terminaba de vender durante el invierno, en días de lluvia pasaban todo el día jugando a la brisca y tomando chicha adentro de la bodega. El tío Pedro te hacía probar antes de comprar, varios tonos de chicha. Este era el trago típico de la zona, por ejemplo, si estabas resfriado: chicha con naranja; si querías alimentarte: chicha con harina tostada; y si tenías pena: chicha sola.

Me acuerdo que en la mañana venía una persona a comprar chicha en una damajuana de 15 litros o en chuicos de 18 litros, pero más tarde venía otra persona a buscar al enviado de la chicha que no había llegado. Era común que el emisario se quedara dormido por el camino, bajándole los kilos a la damajuana o descansando. Mal que mal eran varios kilos para una persona, por eso tenían dos manillas de mimbre a cada lado los chuicos o damajuanas.



Fig. 52. Antiguos barriles de la Viña Santa Laura.

¿CÓMO EMPIEZAN A DECAER LAS VIÑAS EN LA ZONA?

Como a fines de los '60. Empiezan a llegar los inspectores del SAG (Servicio Agrícola Ganadero) a las viñas, llevándose chicha de muestra para analizarla. Pero no se llevaban un par de litros, se llevaban sus 80 litros. Entonces empiezan a cobrarte un impuesto por las cantidades de litros

que producías, esto lo calculaban con las cantidades de parras que tenías, por lo que la gente empieza a plantar parras debajo de los árboles, guías que se llaman, y por esas guías no cobraban impuestos. Por eso encontramos uva arriba de los árboles nativos por todas partes y las viñas decaen en su reforestación.

Con la cosa del impuesto y eso de privatizar la chicha, muchos dejan de producir. También por los años malos de lluvia, y la llegada del vino industrial al pueblo. Todo eso termina con acabar con la chicha.

HOY EN DÍA, ¿QUÉ ES DE LA VIÑA, LA BODEGA Y SUS UTENSILIOS?

Nada existe ahora. La tierra donde estaba la bodega y la viña, se vendió a una familia de apellido Pérez, el mismo apellido a los que compró esta propiedad mi abuelo. Ahora, los utensilios se vendieron, los chuicos, las damajuanas, el tambor de cobre. Algunos toneles, pipas y los restos se pudrieron y terminaron quemándose en la chimenea.

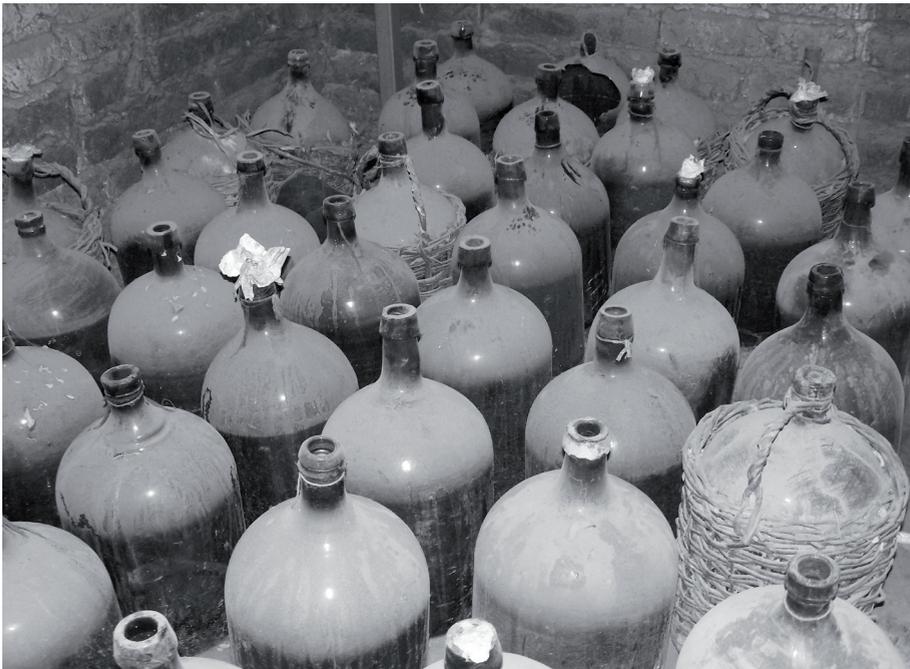


Fig.53. Chuicos abandonados en ex-bodega de chicha de la señora Claudia Leiva, sector Granizo, Olmué.



Fig. 54. Ricardo Tudela en el antiguo lagar (Viña 199).

Entrevista a Ricardo Tudela, chichero y carbonero,
sector El Chilgüilgo de Quebrada de Alvarado, 62 años.

Mis abuelos, y mis tíos abuelos, podaban una parra y sacaban una púa y la enterraban, ahí nacía otra parra y así iban formando la viña. Esa era la gracia antigua. Mi papá Víctor Tudela Alvarado seleccionaba buenos sarmientos de uva Mollar, uva San Francisco, uvas que ahora ya no corren. Ahora puras uvas de exportación, uvas sin pepas, antes no po', sobre todo la uva "país" tenía cualquier pepa, tres a cuatro por grano, esa era la más buena pa'l

vino, la mejor. La otra uva buena era La Cuyana, una negra de grano grande y redondo.

Aquí en la casa, los viejos hacían aguardiente artesanal, ahora está prohibida, también hacían chicha, vino cosechado, chacolí. Por decir, cosechaban 2 a 3 mil litros por temporada, fuera de la uva que se traía de los Toledos, eran antiguas también esas viñas.

Aquí había permiso, nuestra viña se llamaba “La Viña 199” ese era su número legal de inscripción. Se tenía que ir a timbrar las boletas, las facturas para las guías de despacho, porque entregábamos chicha para Con-Con, Viña y Lima-che. Se pagaban sus impuestos.

Nosotros éramos muy nombrados aquí por la chicha, me acuerdo que venían amigos y traían 15 kilos de porotos y la cambiaban por un chuico de chicha, venía gente de Caleu, nos traían cajones de peras que era tradición en esos tiempos, ellos se llevaban una buena cantidad de chicha, de vino y otros traían trigo y así la cosa. Eran bonitos esos tiempos y uno se hacía de amistades.

LA VIÑA 199

¿QUÉ ES LA VIÑA 199?

Se muere mi taita y mi mamá Lidia Altamirano Villalobos pasa a manejar la viña. Después ella con los años se puso de edad y decidió eliminar la viña, los años ya no eran los mismos de antes, y ninguno de nosotros estaba tan dedicado al tema. Trabajábamos también en otras cosas y por eso se acabó el negocio de la viña.

Yo sigo haciendo vino en la actualidad, de unas parras que tengo por ahí y otras sueltas que todavía quedan de esos años. Hago para el consumo personal, para tener que ofrecerle a las personas que vienen a la casa y para no terminar la tradición de nosotros, que toda la vida en estos sitios se ha hecho vino y chicha. Yo a muchos les he enseñado a hacer la chicha, el vino, para que aprendan hacerse su propio copetito, eso es bonito.

APARTE DE USTED, ¿QUIÉN DE LA FAMILIA SIGUE HACIENDO VINO O CHICHA?

Muy pocos, unas de mis hijas a veces me ayuda hacer el vino, mi hijo mayor trabaja para fuera y mi hermano, que rara vez hace, no le queda como la hago yo. Mi taita me enseñó siempre, tienen que aprender a espumar, aprender a hacer el cambio del vino, hacer los cambios de tiempo a tiempo, porque esto tiene su pro-

ceso. Primero sale turbio y después se aclara solo, cuando uno lo va cambiando a su tiempo.

Mi taita fue el iniciador que quedó para nosotros, después se murió y paso a la mamá que hace poco muy tristemente se nos fue, y ahora quedé yo. Ahora cuando yo me muera no sé quién va a quedar.

¿USTED ECHA DE MENOS ESOS AÑOS DE VENTA DE CHICHA EN LA VIÑA?

Por un lado era bueno, pero ahora los años han cambiado, ahora hay muchos licores, uno se toma una caña de vino, solo si quiere y le cuesta 500 pesos. Antes no po', los viejos compraban chuicos; primero salieron los chuicos de 18 litros, después de 15 a 10, y después llegó la garrafa de 5 litros. Aquí nosotros teníamos una ramada y llegaba gente a tomar chicha, aquí le servíamos en mate, les gustaba tomar en mate la chicha, venía otro y quería un mate de vino, todos tomando en calabaza, no se veía mucho el vidrio.

Antes de Semana Santa venía siempre un grupo grande de trabajadores de Correos de Chile, aquí pasaban todo el día, se carneaba un chanco para que se lo comieran y después cada uno se iba con sus buenos litros de vino y chicha.

SE VENDÍA LA CHICHA EN CASA, PERO ¿TENÍAN ENTREGAS A DOMICILIO?

¡Claro! por decir, cuando había una trilla para Las Palmas, íbamos a dejarle ocho chuicos de vino, de chicha para el finao Juan Torres, otros ocho o diez para Pedrito Ahumada y así entregábamos en mulas los chuicos de 15 litros. Habían unos cajones que salían de la malta, en donde caían dos chuicos juntos, al medio le poníamos unos sacos para que no se quebraran con el movimiento del mular y arriba en el corcho le hacíamos un sacadito. Cuando íbamos camino a la entrega, la gente nos divisaba de los cerros y bajaban con sus chuicos a comprarnos.

También venían gente de Lliu-Lliu a buscar la chicha, en ese tiempo venían con unos capachos de cueros de vacuno, ahí le plantaban sesenta a setenta litros de chicha a cada lado. Las mulas iban jugando con la chicha pa' arriba.

HEMOS HABLADO TODO EL RATO SOBRE LA CHICHA Y EL VINO, PERO ¿QUÉ VIDA LE CORRÍA AL FAMOSO CHACOLÍ?

El chacolí era vendible, ese era un vino de uva rosada, era fuerte si. Cómo será que los viejos decían; que ese era para los machos -aquí si aguantai hueón te tomai esta matá, y si no aguantai, es que no aguantai, así les decía mi taita, porque

mi taita era así po', llegaba y les pasaba la matá del chacolí. ¡Fuerte!, les picaba la garganta y de ahí agarraban vuelo, se la tomaban toda y quedaban echados ahí mismos los viejos. A veces había que taparlos con frazadas o no eran capaces de pasar el estero, ese era el famoso chacolí, muy respetado.

HE SABIDO QUE EL SAG LES MARCABA LOS TONELES DE CHICHA, ¿CÓMO LO HACÍAN?

En la bodega de adobe había una rueda de toneles chicos para el vino y otros más grandes para la chicha, también habían vasijas y chuicos. Llegaban ellos marcando las vasijas y tomando la medida con una varilla especial que traían. ¡Ya! tantos litros de, chicha, entonces uno tenía que dar cuenta de eso a Impuestos Internos. Ahí no miraban que se perdían 15 a 20 litros de borra, ellos median no más tantos litros, te marcaban los litros de los toneles con pintura, o cuando no, ponían un papel pegado con su timbre en los toneles, eso era cuando el SAG venía a controlarnos.



Fig. 55. Antigua bodega de la Viña 199.

¿CÓMO ADQUIRIERON LOS BARRILES?

Los tíos compraban la madera en Limache y la traían en mulas hasta la casa para fabricar los barriles, o compraban los barriles desarmados para armarlos ellos mismos. Los armaban y le hacían las curas echándolos a remojar, después les pegaban una llamarada con puros sarmientos secos de parra; de ahí se raspaban y se lavaban bien con una escobilla de acero, ¡y vamos echándole chicha o vino pa' dentro! Yo iba a quemarle los barriles a don Ignacio Tapia, porque mi taita me enseñó de niñito chico a curar los barriles.



Fig. 56. Antiguos barriles abandonados de la Viña 199.

CUÁNDO SE FLORECE EL VINO, ¿CÓMO LO CURA?

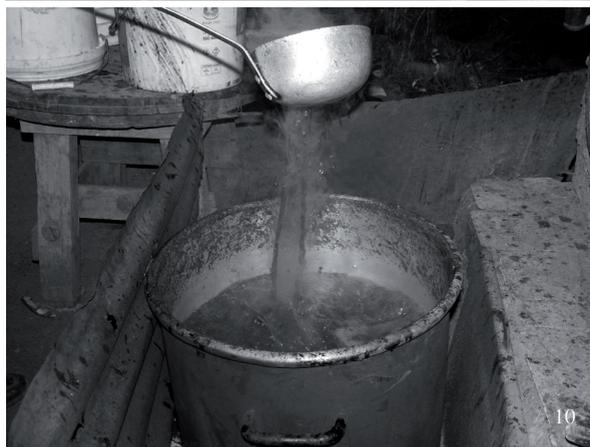
Cuando se florece el vino, usted tiene que comprar un poquito de pulpa de vacuno, la envuelve en un trapo y se la echa adentro del chuico con el vino florecido. Porque cuando florece, este echa unas pintitas blancas para arriba, como una ceniza y ahí empieza a picarse y con la pulpa se para de florecer y no se avinagra el vino. También para envasar tiene que ser limpio, usted al chuico lo lava con agua, enseguida una copa de vino para dentro, la enjuaga, así no les queda ninguna gota de agua en el envase o si no se avinagra ligerito.

PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE LA CHICHA

Santos Tapia Hidalgo.

1. Cortando la uva de sus parronales.
2. Uva cosechada y en reposo durante ocho días.
3. Viñatero exprimiendo la uva en un lagar artesanal.
4. Destilando chicha cruda del lagar.
5. Levantando el harnero del lagar al terminar el proceso de exprimir toda la uva.
6. Chicha cruda almacenada en baldes de 20 litros. Terminando el proceso de exprimir la uva.
7. Viñatero cociendo la chicha cruda con leña de parra.





8. Viñatero quitando la borra de la superficie de la chicha que hierve.
9. Colando la chicha cocida.
10. Controlando el volumen de la espuma producto del hervor de la chicha.
11. Producto final de toda la chicha cocida y en el proceso de enfriarse.
12. Corontas de choclo (con un orificio al centro) para utilizarla en el tapado de la garrafa.
13. Envasando chicha cocida y fria en las garrafas.
14. Chicha de guarda envasada en garrafas.

CAPÍTULO II

OFICIOS

QUE SE HAN MANTENIDO EN EL TIEMPO



Fig. 57. Bailahuenistas descargando la cosecha de esta yerba en el sector mina parque, La Mora, Cabildo.

YERBATEROS

Entrevista a César Altamirano Lagos, yerbatero, arriero y carbonero, Quebrada de Alvarado, 63 años.

Llevo más de 30 años trabajando en la temporada de la cosecha del bailahuén y el matico de cerro en la cordillera de La Mora, sector de Cabildo. Siempre me voy como el tres o cuatro de diciembre y regreso como los primeros días de abril, me voy con cuatro o cinco personas que me trabajan a trato. Salimos de mi casa en Quebrada de Alvarado como las seis o siete de la maña-

na, primero cargamos el camión con veinte colisas de pasto para los animales de carga, la comida para los dos primeros meses, el fondo con las ollas, los colchones, frazadas, cuatro mulas, es decir, como un cambio de casa.

El camión llega hasta la mina "Parque", ubicada a las afueras de Cabildo, de ahí descargamos el camión y se cargan las mulas con todos el aparataje. Nosotros a pie hasta la cordillera La Mora, son como dos horas de viaje, para llegar al sector Los Corrales. Ahí armamos el rancho en donde con los años ya tenemos las camas hechas -debajo de un maitén-, el fogón, los suelos planos para los que llevan carpas. Yo pongo de techo un nailon para el sereno.

Al otro día, ya la gente quiere puro empezar a trabajar porque no hay nada más que hacer allá. En la cordillera los cabros se aburren sin hacer nada, unos se van al bailahuén y yo con otro al matico. De primera las yerbas están al lado del rancho, pero al pasar los días uno se va alejando del lugar de descanso, hasta llegar a los primeros días de abril donde regresamos porque nos corre el rocío y los primeros fríos.

COSECHA DE BAILAHUÉN Y MATICO DE CERRO

ESCUCHANDO EL TESTIMONIO DE LA COSECHA DEL BAILAHUÉN Y EL MATICO DE CERRO, ME SURGEN MUCHAS INQUIETUDES. ¿CÓMO LLEGÓ A ESTE OFICIO Y CUÁL HA SIDO EL MOTIVO PARA MANTENERSE POR TRES DÉCADAS EN ÉL?

Mira, yo era coligüero de adolescente, pero la verdad que esta era una pega bien peligrosa. Siempre uno tenía que andar con mucho cuidado con no chucearse un ojo, o no cortarse una mano o una pierna con el cuchillo, que siempre estaba bien filudo, y los atados eran bien pesados. Entonces Tomás Villavicencio me convidó a ir a trabajar con ellos a la cosecha de bailahuén y el matico. En esos primeros años no se iba por tres meses me acuerdo, era como un mes y medio, porque los pedidos eran mucho menores que ahora. Entonces esa vez saqué libre como 8 mil pesos, que son como ahora unas quinientas lucas. Para mí solo era un gran platal y la pega era mucho más aliviada que la de los coligües, y por eso seguí yendo el segundo, tercer año, hasta que me pasaron a mí la pega a cargo. Tenía que buscar los trabajadores, y también tener animales, así que me compré mis primeras mulas y todo eso.

He seguido la pega hasta el día de hoy, porque me gustó y es platera, para que vamos andar con cosas. Como será que ahora lo que traemos es solo para una persona, y muchos otros compradores me piden, pero no damos abasto.



Fig. 58. Bailahuenistas pesando la cosecha de bailahuén seco.

¿CUÁNTOS KILOS DE YERBAS SE COSECHÓ EN ESTA ÚLTIMA TEMPORADA?

Mira, este año cortamos, yo con cuatro cabros más, unos 16 mil kilos de bailahuén, 10 mil kilos de matico de cerro y 6 mil kilos de quinchamalí. Este último se saca cuando nos queda tiempo, porque pesa menos y hay que hacer mas rebusque para juntarlo.

¿Y ESA CANTIDAD DE KILOS, INDICA QUE ESTE AÑO FUE “BUENO” O “MALO”?

Esta fue una buena temporada, eso que nos quedó un buen poco sin cosechar, porque nos pilló el tiempo. Los últimos años han sido bien buenos, porque cada vez le piden más a nuestro patrón. Esto es la cosa del consumo.

¿CUÁL ES EL DESTINO FINAL DE ESTAS YERBAS?

Tomás nos compra a nosotros las yerbas, y él con sus trabajadores la procesan para venderla a la empresa de té “Supremo”.

¿CUÁNTAS FUERON LAS “LUQUITAS” PARA CADA UNO?

Fueron sus buenas monedas para los cabros. Aquí no la ganan ni a cañones esta platita. Con esta plata arreglan un poco sus casas, se compran sus animales. Cada año más personas me piden que los lleve a la cordillera, porque en la Quebrada de Alvarado hay poca pega.

¿LE GUSTARÍA ENSEÑARLE O DEJARLE “LA PEGA” A ALGUIEN?

Claro, yo ya tengo 63 años y cada año se pone cuesta arriba la cosa. Los cabros, el “Tabo”, el Darío, el Pancho, esos me gustaría que sigan la tradición, porque les gusta harto la pega y son de los buenos, y llevan varios años conmigo.

¿CÓMO ES UN MES DE TRABAJO MÁS O MENOS?

Mira, los primeros diez días del primer mes nos dedicamos solo a rozar; unos en el bailahuén, y yo con otro al matico. Se cosecha toda la yerba que está cerca del rancho, después de esos diez días, por la mañana rozamos, por la cosa del sereno, y en la tarde se chanca o apaleamos los montones de yerba seca para que quede solo la hoja. De ahí empezamos a llenar los sacos con la yerba y bajarla con las



Fig.59. César Altamirano cosechando bailahuén en el sector Agua de Los Pajaritos, La Mora, Cabildo.

mulas hasta la mina, para hacer la primera carga. Después bajamos al pueblo a llamar al camión que ya esta lista la carga para que venga a buscarla.

¿CUÁNTO TIEMPO SE DEMORA EN LLEVAR LA CARGA HASTA LA MINA, Y DE CUÁNTOS SACOS ESTAMOS HABLANDO?

Ya teniendo los sacos listos, empezamos el tropeo hacia la mina. Se hace un viaje diario en donde le echamos tres sacos por mula. Para completar la carga del camión son cien sacos, esos se bajan en ocho días, y es la carga más rápida para completar, porque llenamos los sacos al lado del rancho. Con el pasar de tiempo se va alejando la cosecha y tenemos que bajar los sacos primero a los corrales donde está el rancho y de ahí a la mina. Ya el último mes uno echa todo un día para ir donde está la yerba y regresar.

¿CUÁNTAS CARGAS SE HACEN EN TOTAL DURANTE LOS TRES MESES?

Mira, durante los dos primeros meses se hacen tres cargas. El tercer mes se hace la última carga, en donde los diez últimos días nos dedicamos a chancar, llenar los sacos, y bajar la carga hasta la mina.

¿SE QUEDAN LOS TRES MESES EN LA CORDILLERA O EN ALGÚN MOMENTO BAJAN AL PUEBLO?

Los cabros, que son más fiesteros, y tienen familia algunos, bajan cuando viene el camión a buscar la carga y regresan a los pocos días por las suyas. Es que no aguantan estar tanto tiempo lejos de la familia y la civilización. Yo me quedo los tres meses sin bajar, alguien tiene que quedarse cuidando todas las cosas, las yerbas cosechadas, la comida, los animales y todo eso.

¿QUÉ TAL SE COME EN EL RANCHO?

¡Allá arriba, sí que da hambre! Como lo decía al principio, cuando nos venimos por primera vez traemos la comida para dos meses, más menos, y cada viaje que hace el camión nos trae los víveres que van faltando: las colisas, las herraduras para los animales, se trae de primera tres quintales de harina (todo los días se hace pan), 30 kilos de porotos, 20 kilos de lentejas, 20 de arvejas, otros buenos kilos de garbanzos, esto es lo que más se ocupa. La carne no se lleva porque con

el calor se descompone al tiro. También el azúcar como 50 kilos, harto té en hoja para los choqueros, unos 10 litros de aceite, por bajo sus treinta tarros de jurel, unos 20 kilos de arroz, un saco de papas, unas cinco mallas de cebollas, sus veintitantos paquetes de fideos, salsas, también harta levadura y manteca para el pan, los caldos Maggi para darle sabor a las sopas. Lo que se hace día por medio son las legumbres, y la cebolla que la comemos al desayuno frita con el causeo o una buena ensalada. Los tallarines se hacen solo los fines de semana, porque cunden muy poco. Y nos turnamos para la cocina... los más entendidos hacen el pan y cocinan, los menos entendidos se encargan de hacer el fuego, ir a buscar el agua, lavar la loza, pero hambre no pasamos. A veces suben a la cordillera los arrieros de Cabildo, pa' ver sus animales, y llegan con asado, con sus buenas cajas de vino, y compartimos, y yo les convido pasto a sus animales.

¿VAN OTRAS CUADRILLAS A COSECHAR A ESA MISMA ZONA?

No, ahí no dejan entrar a nadie más. Yo soy el único que tengo la pasá -tantos años que me conocen-. Antes me cobraban un porcentaje de la cosecha, ahora solo me piden que les ponga el pasto a sus animales cuando suben a la buscar su ganado. Don Armando Pacheco, con don Alcario, me quieren mucho...dicen ellos, "no hay como don César".



Fig.60. Cargando las mulas de la yerba cosechada para bajarla hasta la mina Parque.



Fig.61. Cuadrilla ensacando bailahuén en el sector de Las Perdices, Cordillera de la Mora, Cabildo.

Entrevista a Alexis Villalón, yerbatero, Quebrada de Alvarado, 26 años.

En esta pega de cosechar el bailahuén, no hay nadie que tenga más años que el tío César. El lleva como 30 años seguidos viniendo para acá, para la cordillera de La Mora. Por él llegué a esta pega, cuando tenía 20 años -ahora tengo 26 años-. He venido cinco temporadas, pero falté un año me acuerdo, cuando me fui a trabajar a la uva. En este año (2011), venimos una cuadrilla de cuatro socios, que le vendimos el bai-

lahuén ensacado y puesto acá mismo en la cordillera, donde se cosecha el producto, al tío César con el “Rulo”. Ellos lo cargan hasta la mina y lo venden a otro precio. Yo soy el encargado en la cuadrilla para cerrar los tratos y llevar la contabilidad de los kilos entregados. Ayer hicimos la primera entrega de ochenta y seis sacos. Si seguimos al mismo ritmo que llevamos, cumpliremos la meta que nosotros mismos nos pusimos. Eso sería un buen año de cosecha para nosotros.

COSECHA DE BAILAHUÉN II

AL LLEVAR YA 5 AÑOS, EN LA COSECHA DEL BAILAHUÉN, ¿CUÁL HA SIDO LA MOTIVACIÓN PARA SEGUIR LA CONTINUIDAD EN LAS TEMPORADAS?

Esta es una de las pegas donde uno deja todo de lado, y se sacrifica por entero. Pero tiene su recompensa monetaria, acá uno puede ahorrar un buen billete, no en todas las pegas del campo se puede ahorrar.

En una temporada estuve un total de ciento veinte días, bajando sólo el día cien a Cabildo. En este año vamos a estar unos setenta días, enero, febrero y un poco de marzo. A veces en el trabajo acá arriba, donde el diablo perdió el poncho, uno se pone nostálgico y se acuerda de la familia y todo eso. Pero entre todos nos apoyamos y le echamos pa’ delante. Acá todos los días son de pega, para terminar más luego el pedido y regresar a la casa.

Al final uno empieza a tomarle cariño a esta pega, y se hace más amigo con los compañeros. Si uno analiza, nosotros somos los primeros en faenar este producto, de ahí tiene más procesos, hasta terminar en una bolsita de yerbas adentro de una taza.

¿CUÁL ES LA POLÍTICA QUE EXISTE EN LA CUADRILLA, CON RESPECTO A LAS DEMÁS PERSONAS?

Los de la cuadrilla somos cuatro, el “Pancho” (34 años), el “Bicho” (23 años), el Darío (18 años) y yo (26 años). Vamos todos a una, ahora nosotros estamos a cargo del tío César y el “Rulo”, ellos son nuestros patrones, pero está el “Rigo” también. Él le vende igual que nosotros, la única diferencia que él trabaja solo. Esto vendría siendo el grupo del tío César. Compartimos los gastos de la comida, en partes iguales, el pasto de los animales va a cuenta de los patrones, de ellos son los animales, los cartones de cigarrillos los pagamos nosotros, ellos no fuman. Ahora la cosa del rancho, de hacer el pan y cocinar el almuerzo, casi siempre lo hace el tío César, pero a la hora del té, cada uno se prepara lo que quiere, unos



Fig.62. Cuadrilla trabajando en el sector de Las Perdices.

huevos duros, otros atún con cebolla y así la cosa.

También hay dos ranchos más arriba, con las mismas características. En uno están don Lucho Toledo con Marcelo “Campana”, ellos le cortan a “Moncho” Toledo. Al último arriba está Roberto Ahumada, con “Cuchucha”, ellos le venden a Daniel Ponce.

Cada grupo va y cosecha donde quiera. Puede ir al sector de Las Perdices, de Las Cuevas, Los Perales, el Coquimbano, El agua de Los Pajaritos, el Corral. Todas las personas que estamos arriba cosechando nos conocemos, somos todos de Quebrada de Alvarado. Si a alguien de un rancho le falta algo, ahí están los otros para ayudarlo.

¿SIEMPRE VIENEN LA MISMA CANTIDAD DE GRUPOS A LA COSECHA?

No, casi siempre viene el tío César con su gente. Él es el único que tiene la pasada en la puerta, por los años dicen. En cambio los otros tuvieron que pagar puerta; es decir a ellos le cobraron una cantidad de plata para cosechar, en cambio al tío no, solo debe tener pasto para los animales de los arrieros cuando suben a dejar o buscar sus animales.

LA CUADRILLA, ¿CUÁNTOS KILOS HA COSECHADO A LA FECHA? Y ¿CUÁL ES LA META QUE SE PROPUSO?

Ayer entregamos 4 mil kilos, y tenemos como 2 mil kilos más en el sector de Las Perdices que estamos terminando de ensacar. Esto lo hicimos en un mes, ahora nos vamos a segar al sector de Las Cuevas o Los Perales. Ahí está como sembrado el bailahuén.

La meta que nos gustaría son unos 11 mil kilos, con eso pagamos las cuentas de los víveres, los cartones de cigarrillos, y nos queda una moneda que hace la diferencia.

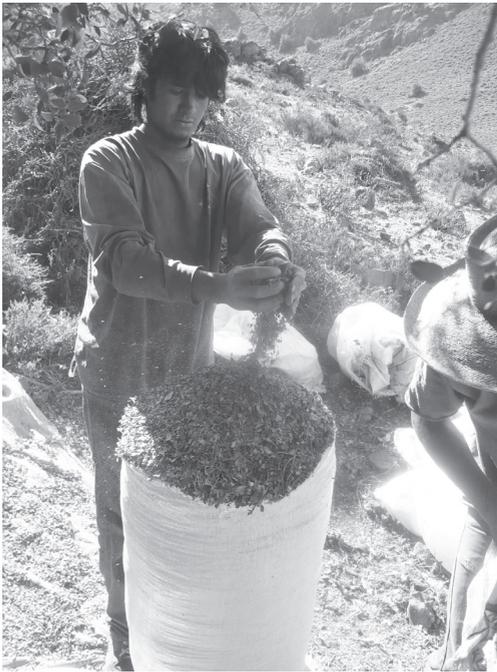


Fig.63. Alexis Villalón ensacando bailahuén en el sector Las Perdices.

¿HAY ALGÚN TIPO DE CUIDADO EN EL PROCESO DE LA COSECHA, PARA MANTENER ASÍ LAS PRODUCCIONES REQUERIDAS AÑO A AÑO O SIMPLEMENTE SE MUERE LA MATA?

Primero la planta no se muere, uno no la corta de raíz. Esta se sega con la echona, entre el brote verde y el palo como seco, es como podar cualquier planta. Ahora hay sectores que segamos en una temporada, y a la otra no segamos, como el sector de Las Perdices que este año lo segamos, pero para el próximo no. También influye mucho como fue el año para la planta, con los rocíos, las lluvias y la nieve.

¿CUÁNTOS TIPOS DE PROCESOS TIENE LA COSECHA DEL BAILAHUÉN?, Y ¿CUÁL REALIZAN USTEDES?

Hay dos procesos. Uno es el apaleado; este lo realizamos nosotros, el cual se sega y se deja el ramillete secándose. Después se hacen montones grandes en unas colchas y empezamos apalear el bailahuén para separarse la hoja del palo -acá solo sirve la hoja-, el palo se pierde. Este proceso es para té de yerbas.

Con el otro proceso se sega por la mañana, y en la tarde lo pican con machete, el palo con la hojas -todo junto-, este es para expectorantes.

¿CUÁL DE LOS DOS PROCESOS TIENE MÁS TRABAJO Y GANANCIAS?

Anda por ahí la cosa. El apaleado, por ejemplo, no se pica la yerba, solo se apalea, pero se pierde el palo. En cambio el expectoral luce más la cantidad, pero es más barato su precio. Al final es lo mismo y uno trabaja en la que le toque.



Fig.64. Cargando el camión con los animales y la cosecha al término de la faena.



Fig.65. Darío Lizama picando matico de cerro , sector Los Corrales, Cordillera de La Mora, Cabildo.

Entrevista a Darío Lizama, yerbatero,
Quebrada de Alvarado, 21 años.

Esta es la cuarta vez que vengo a la cordillera de La Mora, en el sector de Cabildo. Vine dos años seguidos y el tercer año no vine na po'. Pero ahora retomé de nuevo a venir, me gustaría seguir viniendo, lo más que me dé el cuero como se dice. Nos venimos en enero y estaremos hasta abril, como el 5 de abril. Ahí se para la cosecha y regresamos porque el tiempo se pone difícil, el frío nos corre.

“ME GUSTARÍA SEGUIR VINIENDO AL BAILAHUÉN”

SI COMPARAMOS HOY ESTA MISMA FECHA (FEBRERO) A OTROS AÑOS DE COSECHA, ¿QUÉ TEMPORADAS HAN SIDO MÁS PRODUCTIVAS?

Ahora está más malo, ya la planta a crecido menos, ya no es lo mismo. Se ha achicado en gran parte, donde andamos cosechando, ya está más corta, más chica. Hay partes que también se da bonito, ahí uno tiene más rapidez, hay menos trabajo, menos esfuerzo, pero donde esta medio chicón hay más trabajo.

¿CUÁLES SON LOS SECTORES DONDE CRECE DE MEJOR TAMAÑO EL BAILAHUÉN Y PORQUÉ?

En el sector de “Las Cuevas” es lo mejor que se da. Será porque está entre rocas, piedras, le pega mejor el sol, se acondiciona mejor la planta en ese clima. Aquí, de un año para otro se demora un poco en crecer, del primer mes al segundo se alarga, y ya empieza a tirar para arriba. Es más rápido que se desarrolle en ese lugar porque también no llegan los animales a maltratar la planta.

¿CUÁNTAS PERSONAS VINIERON AL BAILAHUÉN ESTE AÑO?

La primera vez que vine, éramos una cuadrilla de cuatro, y nos rendía hartito en el día. Andamos bien ahora, ha reducido el número de personas; pocas vienen porque es muy sacrificado, estás lejos de la casa, de la familia y de las comodidades. En este año el grupo de nosotros fue una cuadrilla, la única diferencia que nos dividimos en parejas, yo estoy con mi compañero Francisco Ponce, el “mellizo”; el patriarca, el tío César trabaja solo; la otra pareja es don Pedro Carmona con Marcos Morales. Esta temporada dio para los dos bandos, el de nosotros con tío Cesar y el grupo de “Moncho” Toledo. Nos pusimos a segar en un lado y los demás tomaron otros cortes.

¿CÓMO ES ESO DE SEGAR EN LOS SECTORES, CUALQUIERA VA DONDE QUIERE O SE REPARTEN LOS CORTES?

Aquí tratamos nosotros de tomar los cortes. Ojalá que sean más tupidos para que no nos falte, porque no podemos andar en un lugar y otro. La diferencia del otro grupo es que ellos segan el bailahuén y altiro lo acarrean en chonchones con las



Fig.66. Cuadrilla cargando gavillas de matico de cerro en el sector Los Corrales.

mulas, llegan al rancho y lo pican. El proceso de ellos es: en la mañana segar y en la tarde picar. Se termina de picar y lo tiran a la poncha, le dan dos días y algo para que se seque. Este proceso es para expectorales y va con hojas y palos, y no va tan apisonado, el mismo palo te amortigua. El proceso de nosotros es diferente, tiene más pasos a seguir, tenemos más pega: primero lo segamos, y tenemos que esperar unos siete días para que esté seco como galleta, llega a crujiir ¿Eso en que nos beneficia? que nos bota el palo, y la hoja va quedando ahí. Entonces al pisarlo con mi compañero con los pies, le damos unas vueltas pa' allá, otras pa' acá. Por eso le pusieron bailahuén yo creo, por que las baila. En ese momento con la horqueta va quedando todo el palo encima y se va la hoja para abajo, se va tirando para fuera todo el palo del bailahuén. Después se pone más minucioso: con la mano se saca el palo, de ahí hay que ensacarlo, se apisona bien para que agarren peso los sacos, lo pisoneamos con unos palos especiales, después lo cargamos en el mular y lo acarreamos hasta el rancho, para después bajar a la mina El Parque, cuando hacemos la carga.

¿CUÁNTOS KILOS DE BAILAHUÉN LLEGARÁN A COSECHAR ESTA TEMPORADA 2014?

Unos 3 mil kilos cada uno, con eso quedaríamos conforme. Yo creo que vamos bien, llegaremos a hacer los 3 mil kilos y ya tenemos material visto. Nos queda

algo de tiempo todavía y estamos cerca de los 5 mil kilos. Tenemos como mil segado ya, todo lo que hay botado en tierra, y nos quedan arriba de veinte días, así que vamos estar como por ahí. Yo creo que vamos a llegar a lo que tenemos pensado.

¿COSECHAN EN ESTE SECTOR OTRAS YERBAS MEDICINALES APARTE DEL BAILAHUÉN Y EL MATICO DE CERRO?

No, porque no nos da el tiempo. Aquí es la temporada no más, enero, febrero y marzo. En marzo ya se corre el riesgo que el sol sea menos fuerte y se demore más días en secarse. Entonces no los da el tiempo, tenemos que ser constantes, continuos y aprovechar los primeros sesenta días. Para la otra temporada, nos vamos a venir en diciembre, vamos a pasar navidad y año nuevo aquí, para cosechar de primera el matico de cerro, eso sería picado para expectóres. Eso sería una moneda extra, para el pasto, la comida y darle tiempo al bailahuén para que esté bueno para la fecha de enero. La cepa de caballo, el clavillo, el romero pichi, el horizonte, el quinchamalí, también hay de estas yerbas acá y nos gustaría también cosecharlas.

¿CÓMO SE UBICA EN LOS SECTORES DE CORTES PARA NO OLVIDAR LAS GAVILLAS YA SEGADAS?

Cuando cortamos un manchón de varios metros cuadrados, llevamos una línea, por eso nos guiamos, entonces siempre empezamos de las patas abajo, hacia arriba. Eso nos permite llevar el corte parejo, donde una mata está aquí, otra allá, entremedio de otras yerbas. Ahí se nos puede perder una de repente, entremedio de los horizontes, ahí puede que se quede una atrás, de hecho nos han quedado pedazos de varias gavillas sin recoger, esas gavillas se pierden por que se reseca mucho y pierde sus cualidades medicinales.

¿SE COSECHAN TODAS LAS MATAS O LAS MÁS PEQUEÑAS SE DEJAN PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA?

En parte hay matas chicas, matas que no vuelven a brotar. Igual va muriendo harta mata en la corta, se va como manteniendo, se envejece y se muere así, como va renovándose también a la vez. Uno va cortando la mata más grande, la otra se va dejando para la otra temporada, para que vaya agarrando su porte natural. Hay sectores que no cortamos este año por estar muy pequeño, pero para la próxima temporada es el primer lugar donde llegamos a cosechar.

¿SE CONSIDERA UN BAILAHUENISTA CON EXPERIENCIA A SU CORTA EDAD?

Sí. Si uno le va cachando la mano, como se dice, le conoce todo el proceso, como hay que hacerlo. Yo de primera llegaba a decir “qué estoy haciendo aquí”. Si po’, no me la creía, ahora no po’, uno se mentaliza, se mete en lo que está haciendo, le toma cariño y trabaja alegre. Si tomas atención, hay algo con lo que uno se emociona, te entusiasmas y lo miras por el lado positivo, yo creo que eso hace que le vaya bien a uno.

¿LE GUSTARÍA MANTENER ESTE OFICIO POR HARTOS AÑOS, AL IGUAL QUE EL TÍO CÉSAR?

Sería lo ideal, tener buena suerte y salud y seguirla por los años. Sería bueno porque, una, que no se perdiera la cosecha del bailahuén, y a la vez es un oficio que a uno le acomoda. La idea que siga la cadena, que no se pierda, que no se rompa el eslabón del bailahuén.



Fig.67. Darío Lizama con una gavilla de bailahuén. Sector Los Piches.



Fig.68. Salvia silvestre florecida en los cerros de Quebrada de Alvarado.

Entrevista a Luis Lizama yerbatero, sector El Venado, Quebrada de Alvarado, 70 años.

En la primavera se empiezan a cosechar las yerbas, hasta marzo. Ese es el tiempo en que se debe hacer. Yo empiezo casi a mitad de noviembre a sacar salvia de los cerros, después la seco en la casa. Ahora la pico porque tengo una máquina artesanal, antes no po'; se vendía en atados no más. La salvia, estando el tiempo bueno, en tres días está lista; se tiende en nailon o colchas, y por la noche se tapa por el sereno; sino se pone negra y no te la compran.

Para el boldo, enero y febrero son sus mejores meses. Se cortan ramas de sus árboles, como que se podara la mata, dejando las guías más derechas y principales para que

sigu creciendo. Se amontonan todas las ramas, para que se sequen, de ahí se sacude la rama con un palo cayendo toda la hoja. Las ramas se amontonan a un lado, se ensaca la hoja, que es la que se vende.

Antes llenábamos chonchones de 100 kilos con boldo, porque eran los únicos sacos que se ocupaban para guardar las yerbas, había que ponerle bueno. Ahora son de 40 a 50 kilos. Yo le vendo al Moncho Toledo.

“COSECHO LAS YERBAS DESDE OCTUBRE A MARZO”

PARA COSECHAR YERBAS EN ESTOS CERROS, ¿HAY QUE SER COMUNERO, TENER UN PERMISO O CUALQUIERA PUEDE CORTAR?

Hay que ser comunero empezando, y de ahí tienes que tener un permiso, un plan de manejo que llaman. Pero nadie por aquí lo tiene, varios sacamos a la escondida, como no hay mucho trabajo. Tendría que venir un caballero con un pedido grande, unos 100 mil kilos, ese tendría que sacar un plan de manejo en CONAF (Corporación Nacional Forestal) y autorizado por la comunidad, no es así no más. Conseguir un permiso, un plan de manejo, aparte que debe estar costando más de cuatrocientas lucas a la fecha, y uno que saca tan poca cantidad no va a sacar permiso. Ahora si te pillan te multan, por eso uno anda sacando a la escondida. A un santiaguino le dieron un plan de manejo para el boldo por un año, pero vino a sacar re poco, porque vino muy tarde, pasado el mes de febrero. El tiempo fue muy corto porque llegaron las lluvias, y ahí no se puede sacar porque la hoja se pone roja con el agua y esa no sirve.

AL PASO DE LAS TEMPORADAS, ¿LES PAGAN UN MEJOR PRECIO POR SUS YERBAS?

Muy poco. Hace varios años que están pagando casi el mismo precio, y como no tenemos permiso para sacar, pagan ese precio no más, que le vas a hacer. Uno con la pega de las yerbas no gana plata, pero alcanza para el puchero y a la edad mía no te reciben en cualquier parte, aunque seas bueno para el trabajo.

EN ESTOS ÚLTIMOS AÑOS DE SEQUÍA, ¿CÓMO HA SIDO EL DESARROLLO DE LAS YERBAS EN ESTOS CERROS?

La mata de salvia ha ido desapareciendo por las lluvias, y los incendios que han



Fig.69. Registro de ramas de boldo ya cosechado en el cruce de Los Halcones del cerro La Loma Larga, Quebrada de Alvarado.

quemado los salviales. Por eso cuesta muchísimo para que salga de nuevo, porque se quema la semilla; a veces quedan raíces y por ahí van saliendo renuevos. Con el tiempo se va ir acabando la especie; como será que antes había muchísima, que no éramos capaces de segarla toda, ahora con suerte sacas algo. Todo se acaba en la vida, parece mentira.

Hay gente del pueblo que va a buscar yerbas en camionetas para afuera, pa' la costa, más pal' norte, porque acá hay pocas yerbas. Ahora, por ejemplo, el peumo casi no se ve y así que muchas veces hay que ir a buscar yerbas a otro lado; y ahí tienes que pagar puerta, es una plata que se pierde y empiezas a ganar menos. Nosotros antes íbamos a buscar yerbas para Cabildo, La Ligua, pero ahora no hay po'. El matico, que había en la bajada de Cabildo -ahí sí que salía cualquier matico-, ahora se secó ¿Por qué?, porque no hay agua, así como ésta, se han secado muchas yerbas.



Fig.70. Boldo.

¿SE PUEDEN REFORESTAR ESTAS YERBAS QUE VAN CAMINO A DESAPARECER?

Para la reforestación hay plantas que se pueden hacer, otras no, como la salvia, porque es una planta de cerro, nativa, de puro sol; puedes plantar unas matas en tu jardín, pero para cosechar necesitas muchas, hay otras que se puede plantar, pero no son nativas de acá y se hacen de patillas, como el romero castilla y el cedrón, entre otras.

¿CUÁLES ESPECIES DE YERBAS HA TRABAJADO USTED EN TODOS SUS AÑOS DE YERBATERO?

Unas infinidades de yerbas que he conocido con los años. Por ejemplo, trabajé 16 años de corrido con los Villavicencio, después trabaje sólo varios años, ahora tengo 5 años aquí donde el “Moncho”. Así que he trabajado con distintas yerbas de la costa, de la cordillera, como la sanguinaria, la cepa de caballo, el quinchamalí, el bailahuén, el matico de cerro, la zarzaparrilla, la manzanilla, el culén, el tilo, el romero pichi, el boldo, y muchas yerbas más. Yo creo que me voy a morir trabajando en esta pega, es bonita la pega, pero a veces te aburre. Cuando a uno le toca trabajar en el molino, traga mucho polvo y esos polvos se van a los pulmones.

A los yerbateros que uno le trabaja, tienen entregas en empresas grandes, entonces le piden las yerbas procesadas y por eso tenemos que molerlas y despolvarlas.

¿USAN ALGÚN TIPO DE PROTECCIÓN PARA EL POLVO?

Tenemos máscaras, lentes. Lo que pasa, es que uno como que no se acostumbra, es un poco incómodo, si te pones la máscara con los lentes, con tu misma respiración los empañas, entonces tienes que trabajar con una sola cosa.

¿CUÁLES SON LOS INICIADORES DEL TRABAJO DE RECOLECTAR YERBAS EN LA ZONA?

Los papás de los Ponce, esos son los primeros. Ahora están los hijos, de ahí vienen los Villavicencio. Ahora siguen los nuevos y Moncho -de esos yerbateros antiguos salió él-. Los Delgadillos, que son de la misma rama de los Ponce; otro era Pan Duro, que se murió, él fue uno de los primeros, trabajó mucho en yerbas ese hombre; don “Nano Quincharrala”; don Carlos Aros, estos eran antiguos también; otro antiguo era Sergio Altamirano, que compraba boldo, y también le gustaba comprar mucho coligüe.

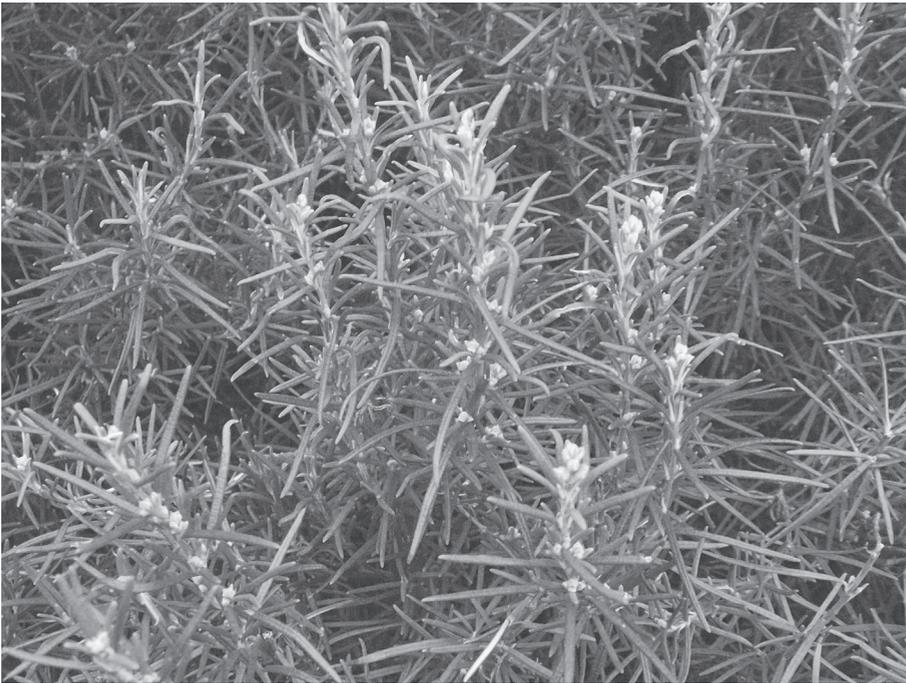


Fig.71. Romero de Castilla.



Fig.72. Casa de adobe, construída hace cien años app, ubicada en el sector El Venado, Quebrada de Alvarado.

ADOBEROS

Entrevista a Otilio Toledo, adobero, La Vega, 56 años.

Entre diciembre y abril, es el tiempo para fabricar el adobe en nuestra zona. Nosotros con la Betty Hidalgo (mi esposa), Victoria Toledo (mi hija) y otra persona (contratada), hacemos 300 adobes por día. Una persona se encarga de tener el barro y llenar las carretillas, los otros tres cortando adobe. La tirada más grande que han mandado hacer en este año es de 6 mil adobes. Si uno mira de acá pa' arriba, hay varias casas que tienen nuestros adobes, y casas que hemos hecho con mi padre, Bernardo

Toledo. A veces me ha tocado ingeniármelas para hacer unos adobes en pleno invierno. Mi abuelo, Gumersindo Toledo, fabricó su casa de adobe acostado, y le enseñó a su hijo Bernardo la técnica; él nos enseñó a nosotros, y yo a mi hija Victoria. Así, hemos mantenido el conocimiento y las tradiciones en las construcciones de adobe en nuestros hogares.

CUATRO GENERACIONES HACIENDO ADOBE

¿CÓMO HAN PODIDO MANTENER LA TRADICIÓN DEL ADOBE EN SU FAMILIA?

Yo creo que la cosa fue innata. Mi abuelo se hizo la casa con los materiales que se construían todas las casas en esos tiempos, en donde trabajaba toda la familia. Así iban aprendiendo todas las técnicas y se transmitía el conocimiento. Nosotros hemos seguido esta tradición, no solo de construir las casas con adobe, sino también hacer todo el proceso del barro trabajando toda la familia, así seguimos manteniéndolo tan igual como lo hacía el abuelo.

Ahora nosotros nos dedicamos a hacer adobes para vender, porque ya casi nadie hace, y los ricos construyen bastante con adobe; antes la gente se hacía su adobe.

¿CÓMO QUE LOS RICOS CONSTRUYEN CON ADOBE, NO DICEN QUE ESTAS CONSTRUCCIONES NO SON ANTISÍSMICAS?

Mire, todo esto es un engaño. Hay casas de adobe que tienen casi 100 años y han cargado con varios terremotos y siguen en pie, mientras que casas con cemento se caen. Todo va en una buena construcción en los cimientos, en las estructuras y paredes de una casa de cualquier material en construcción. Ahora que las casas de adobe no son antisísmicas, yo creo que acá está metido el comercio, porque los materiales de una casa de adobe son de costo barato, además la materia prima está al alcance de todos y es gratis; en cambio con los materiales de ahora, como cemento, madera, son muchos más altos los costos, y mucho más altas las ganancias para las empresas que construyen con estos materiales, por eso inventan estas cosas los políticos.

USTED QUE CONSTRUYE, ¿ME PUEDE DAR UNA COMPARACIÓN DE COSTOS, ENTRE UNA CONSTRUCCIÓN DE ADOBE Y OTRAS DE LADRILLO Y CEMENTO?

Vamos a poner de ejemplo: una casa que están haciendo allá bajo, es de adobe



Fig. 73. Adobes apilados fabricados por Otilio Toledo y Betty Hidalgo.

parado, de “tabique” que se llama, es de 6 por 6 metros, con separación de dormitorio y baño. En todas sus paredes le entraron ciento noventa y cinco adobes, cada uno lo pagó a 300 pesos, es decir que no alcanzo a gastar 60 mil (pesos) en las paredes de la casa, revocándolas con barro.

En cambio todas esas paredes levantadas con cemento y ladrillo, estamos hablando de un millón (de pesos) y algo... ¡Ahí está la cosa!, por eso los ricos construyen con este material sus inmensas construcciones, a lo más revocan las paredes con cemento.

¿CÓMO ES EL PROCESO DE LA FABRICACIÓN DEL ADOBE?

Primero la tierra para hacer adobe debe ser una tierra asoleada, porque si lo haces con una tierra sombreada o una tierra de hoja, el adobe se parte y no sirve. Entonces se pica la tierra, se amontona y se mezcla con la paja de trigo (harta paja picada), todo esto se deja un par de días reposando la tierra. De ahí empezamos hacer el barro, agua a la tierra con paja, y empezamos a pisarlo a pies pelado -otras personas ponen animales a pisar el barro-. Esto se deja unos días pudriéndose, y pisándolo para que no se ponga duro. De ahí se empieza a cortar adobes; uno echa el barro a una adobera, que es un cajón sin fondo de 30 por 50 y 11 centímetros de ancho. Se levanta la adobera, quedando el molde del adobe hecho en el piso y se deja un par de días oreándose. De ahí se para el adobe para terminar de secarse, después se limpian y se apilan -esta es la pega más pesá del adobe-; para limpiar y apilar 6 mil adobes, que pesan 25 kilos cada uno, hay que ponerle

bueno. Por eso cuando nosotros hacemos los adobes, siempre hay harta comida para recuperar las fuerzas, y sus cajitas de cervezas para esos calores interminables.

¿CUÁNTOS ADOBES SE FABRICAN CON UN METRO CÚBICO DE TIERRA?

Aproximadamente 60 unidades. Entonces para 600 son 10 metros (cúbicos) de tierra, se ocupa harta tierra. Pero uno con los años tiene sus lugares donde hacer los adobes. Aparte de tener la tierra indicada, también el lugar tiene que ser amplio y lo más plano posible, para ir haciendo y apilando los adobes. Imagínese trescientos adobes puestos en el suelo, es un gran espacio del que se debe disponer.

¿CUÁNTOS AÑOS LLEVA HACIENDO ADOBE?

De niño ayudando en la casa, pero vendiendo y todo eso, como 25 años. Hacemos cuando nos mandan a pedir, antes no, porque es un problema apilar adobes, te ocupa mucho espacio y son delicados para guardarlos en invierno, y si no tienes un buen lugar se puede perder gran parte de la producción.

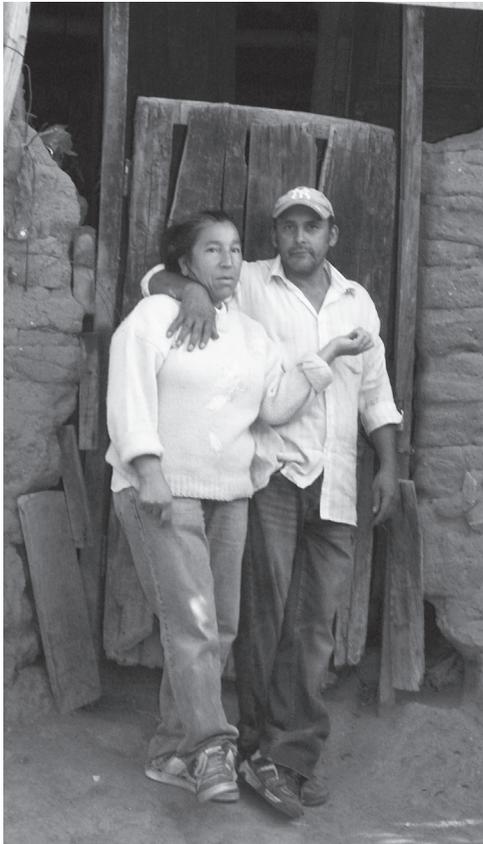


Fig.74. Construcción de adobe.

En estos últimos años hemos hecho bastantes adobes con la Betty y la Victoria, a veces el problema es la paja de trigo, que no se encuentra en cualquier lugar, la traen del sur y cuando llega, ahí uno aprovecha y compra sus varias colisas, porque la de cebada no sirve, se parte el adobe, de esa hay bastante en la zona.

¿PARA CUÁNTOS ADOBES ALCANZA UNA COLISA DE PAJA DE TRIGO?

Una colisa de paja de trigo te tira entre noventa a ciento veinte adobes, hay que echarle paja para que se amarre el barro y no se parta el adobe, también a veces cuando no hay paja, ocupan las fibras de los sacos de papas, de harina, mezclándolas en el barro, pero no es lo mismo, no hay como la paja de trigo.



¿CUÁNTAS TÉCNICAS EXISTEN PARA CONSTRUIR EN ADOBE?

Me imagino que varias hoy en día, porque es un material que se está volviendo a ocupar. Pero acá en el campo, ocupamos las antiguas, las clásicas como las de doble adobe, las de adobe acostado, las de adobe parado “tabique” que se llama.

Fig. 75. Matrimonio adobero Betty Hidalgo y Otilio Toledo en el patio de su casa.



Fig.76. Corral de animales de don Gaspar Vicencio, construido con paredes de adobe, en el sector de La Peña, Las Palmas.

Entrevista a Emilio Altamirano, adobero y pozero,
sector El Esfuerzo, Quebrada de Alvarado, 32 años.

El barro es como parte de uno porque al final estás haciendo algo con la tierra, con la misma en que te criaste, en donde todos los días pasabas por arriba de ella y, nunca pensai que la vas aplicar para adobe, para una casa. El barro, imagínate, dicen que es medicinal, yo no soy doctor para recomendar, pero es medicinal. Si viene de la tierra es orgánico, todo natural, no tiene ningún pesticida, ni una cosa; entonces ves que vives en un lugar natural y térmico, calentito en el invierno, fresco en el verano.

Para trabajar el barro hay que expresarse de alguna manera, no es llegar y hacerlo. He pensado más de una vez hacer cosas de arte con el barro, es bien bonita la pega, me gusta porque es algo que nace de uno.

“EL BARRO ES PARTE DE UNO”

¿CUÁLES FUERON LAS PRIMERAS MOTIVACIONES PARA ENCONTRARSE CON EL BARRO?

Cuando niño, en Lo Narvárez, un caballero trabajaba el barro, yo lo veía días enteros, y empecé ayudarle un poco, así aprendí. Al tiempo después, en la Quebrada de Alvarado, empecé hacer adobe a trato, ahí me gustó el barro, me encantó esa pega, hacer adobes para vender. Llegué a hacer caleta de adobes, podría decir miles de adobes. La primera construcción de barro fue cuando le hicimos la cocina a mi abuela, Ema Lizana; su cocina era chica, de adobe de cadena, acostado. Era muy chica y tenía mucho adobe para un espacio tan pequeño, así que vinimos con los primos, la desarmamos y volvimos hacerla de nuevo, ocupando todos los adobes buenos y con el resto volvimos hacer nuevos adobes. Construimos una cosa más grande, la hicimos a tabique que se llama a puro adobe parado.

¿EL BARRO ES LO MISMO QUE EL ADOBE?

Según la pega, trabajar con barro no es lo mismo que trabajar con adobe, porque está seco, es un cubo para una pega específica, pero también se necesita de barro para pegar el adobe; pero el barro no necesita de adobe si quieres, porque si haces un paño de barro para construir es más rápido y de mejor calidad según yo.

¿PORQUÉ DICES QUE ES MEJOR CALIDAD EL BARRO QUE EL ADOBE PARA CONSTRUIR?

Una casa con tableros que se llena con barro apisonado, esa es una sola pieza; ahora si la muralla es muy ancha, la rellenas con piedras para no gastar tanto barro. Te queda más resistente, no es como el adobe que tiene que ponerse en cadena, es una pieza estructurada, no es una sola pieza.

¿ENTONCES EL BARRO SE PUEDE COMBINAR CON DISTINTOS MATERIALES?

Hay muchas maneras de trabajar con el barro y materiales que se adaptan a él.

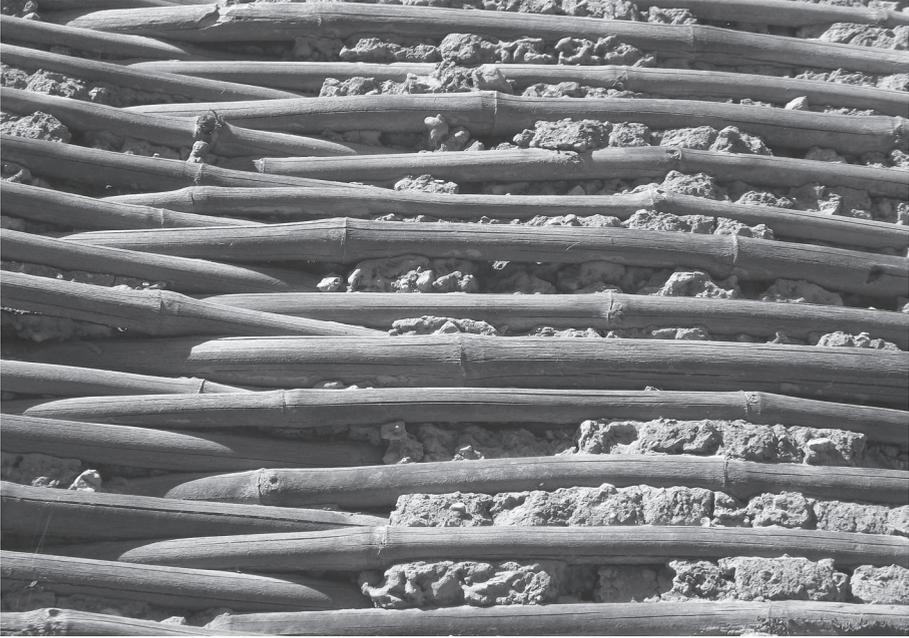


Fig.77. Antigua técnica de encatrado de coligüe con barro.

La más clásica es la del coligüe: tupís los coligües entrelazados y después estucas barro por ambos lados. Pero ahora hay más cosas que sirven, más cosas a la mano que uno mismo bota y podría utilizarlas, como las botellas de plástico llenas de bolsas de nailon adentro, o botellas de vidrio que sirven como tragaluz. Hay muchas maneras, con alambre, con charlata, con malla, con chilca, con palos de litre; dicen que el palo de litre es rápido para pudrirse en la tierra, pero en el Almondral, sector de La Dormida, vi una casita chica que estaba hecha de palos de litre, esos palos estaban como petrificados, ni siquiera le había entrado la polilla, toda su estructura era de litre, y todavía está ahí. Esa casa está hecha de quincha. Los viejos al barro le echaban baba de tuna para que quedara impermeabilizante. Ahora la gran mayoría de la gente no echa baba de tuna al barro, porque hay otras cosas en estos tiempos modernos como la “sika”, pero con esa “sika” ya no sería un barro natural, orgánico, pero con la baba de tuna sí. Cómo sería que antiguamente los viejos dejaban de comer huevos para echárselos al barro, para hacer las terminaciones.

¿PARA PRESENTAR BARRO O FABRICAR ADOBES, CUÁL ES LA TIERRA MÁS INDICADA?

Una buena mezcla de tierra de color negro, con todos sus agregados: paja, moco de tuna, guano de caballo, quedando bien ligosa, que se compacte y a la vez que se

seque y no se desintegre sola, no se parta. Tiene que quedar ligosa, así queda como un fierro o como una piedra dura, esa es la tierra ideal para hacer adobes o barro. En cambio la tierra vegetal se parte y se desarma sola, al igual que la tierra arenosa o la tierra café, esa arcillosa también se parte porque tiene mucha humedad y no se contraen las capas de tierra entre sí.

¿DÓNDE CONSIGUE LA TIERRA PARA FABRICAR SUS ADOBES?

Mira, aquí en la casa mía, en el sector El Esfuerzo, es bien buena la tierra, la casa se hizo de adobe con la misma tierra que se cavó para el piso de la casa. Pasó el último terremoto con materiales bien rústicos y no pasó nada. También acá en la casa he fabricado muchos adobes y siempre la gente que me compra queda muy contenta, porque quedan duros como piedra. A donde hay una muy buena tierra, para fabricar adobes, es donde estaban las bodegas del finado Sergio Altamirano, al lado de arriba de su casa. De ahí yo saqué harta tierra para hacer todos los adobes para una casa en El Maqui, que la hizo el “negro” Humberto. Hace unos años atrás, en el sector El Venado, botaron una antigua casa de adobes que era de la mamá de Ramiro Leiva, y fueron a botar unas camionadas de tierra con adobes a Los Coroneles, y yo fui a buscar. Era una tierra como gredosa, pero no era greda, porque yo sé que la greda se parte. Era buena esa tierra. Cómo sería que todavía tenía intactos sus pedazos grandes de paja en la tierra; así que no hubo que echarle mucha paja al barro.

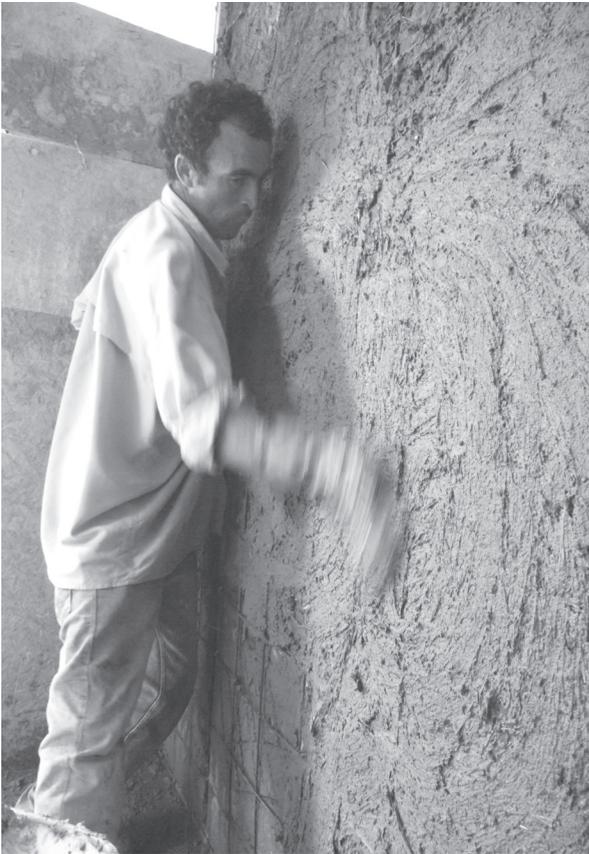


Fig.78. Emilio Altamirano puliendo una pared de barro.



Fig.79. Retiro de cocos mediante un convenio con CONAF, Palmar de Ocoa.

Foto: Gentileza del Parque Nacional La Campana. CONAF V región.

COCOTEROS

Entrevista a Patricio Cisterna, cocotero, sector Granizo, Olmué, 62 años.

Nosotros empezamos yendo a la cosecha del coco, por un proyecto que convidaron a un montón de gente de Olmué. Primero nos citaron a una reunión, después conversaciones pa 'já y pa 'acá con las autoridades encargadas del palmar de Ocoa. Ahí nace el proyecto de ir a Ocoa pa' hacer plantas de palmera. Esto se trata que recogemos el coco, CONAF nos controla nuestros kilos y ellos se quedan con una parte menor del fruto, que lo utilizan para hacer almácigos para la misma forestación; regalan semi-

llas a las universidades para sus estudios y nosotros nos quedamos con el 80 por ciento más o menos, casi todos los cosechadores vendemos en Santiago los cocos. Después de terminar la cosecha debemos plantar una cantidad de palmas cada uno, ya debe haber unas 3 mil matas de forestación que plantamos nosotros.

“MÁS DE 10 AÑOS COSECHANDO COCOS”

¿HACE CUÁNTO TIEMPO SE INICIÓ ESTE PROYECTO Y QUÉ SE SIENTE REFORESTAR EL PALMAR DE OCOA?

Este proyecto se inició hace 10 años atrás y desde ese tiempo llevamos nosotros reforestando el palmar más grande de Chile. Uno cuando está allá entremedio de las palmas, plantando o cosechando coco, es como estar en otro mundo, como un paraíso. Uno se relaja, se olvida de todo, es como ir a veranear, salir del plan, de la bulla diaria de la civilización. Allá en el palmar convives con la naturaleza en donde hasta conversas con los árboles, el aire es otro. Yo cuando me voy a ese lugar me siento más alegre, más joven y feliz de plantar más palmas para que la disfruten las nuevas generaciones y no deje nunca de existir, eso siento. Es como una vuelta de mano, la palmera nos da y nosotros la reforestamos.

¿CÓMO ES ESO QUE USTED, SE VA AL PALMAR A COSECHAR COCOS?

Claro, siempre nos vamos desde marzo hasta abril al palmar. Lo primero que se hace es irse unos días antes a dejar el ruco hecho y se vuelve a casa para esperar la autorización de la cosecha. Dada la autorización, nos vamos en un camión con todas las cosas de una casa; las colchonetas, con sus frazadas; las ollas, los quintales de harina y toda la comida; las colisas con las mulas, y de ahí nos dedicamos solo a cosechar el coco. Cada uno mata su toro, pero pa'l rancho ahí compartimos los gastos y las tareas de la cocina.

¿CÓMO SE COSECHA EL COCO?

El coco tiene un proceso, no es llegar y decir ¡voy a ir a juntar cocos! Primero se recoge el coco con la mano, uno por uno, como esté, pelado o con cáscara. De ahí lo hechas a un saco y lo llevas a donde está el rancho, lo apilas y empiezas a limpiarlo, sacándole la cáscara amarilla y de ahí lo tiras a las canchas. Las canchas se usan para secar el coco entre sol y sombra; el proceso dura como diez días, en

donde uno debe ir dándolo vuelta con la mano, o moviendo la colcha entera por las cuatro puntas, hasta que el fruto se encuentre totalmente seco. Después de seleccionar el coco, lo hechas al saco y lo bajamos con las mulas hasta el control de CONAF, de ahí tenemos nuestra parte para negociar.

¿A QUÉ SE DEBE EL PROCESO DE SOL Y SOMBRA?

Si lo pusieras al sol, el coco se pondría rancio, no sirve ese coco, se pone malo y se pierde. Si lo pones a la sombra sale dulcecito, duro y jugoso el coco, por eso siempre se hace ese proceso. Uno le da un poco de sol sólo para apurar el proceso.

¿CÓMO HAN SIDO LOS AÑOS DE COSECHA?

El año pasado fue bueno, cosechamos 5 mil kilos; eso por ejemplo es una buena cosecha. Pero este año es el más malo de todos; como será que están viendo si dan la autorización o no. Yo fui el otro día pa'l palmar y me fijé que hay muy poco coco. Si dan la pasá, va haber que caminar hartito para juntar unos kilitos. En años buenos, cuando estamos en plena cosecha, caen los cocos de todas las palmas, es una verdadera lluvia de coco y el suelo está cubierto de amarillo por la cáscara madura del fruto. Cuando el racimo madura en la mata y el coco se despegaba solo con el viento y ahí recogimos a mano uno por uno nosotros.



Fig.80. Retiro de cocos en el Palmar de Ocoa.
Foto: Gentileza del Parque Nacional La Campana CONAF V región.

¿A QUÉ ASOCIA ESTE MAL AÑO?

Mira, la naturaleza es sabia, puede ser que sea un periodo normal de la planta, no hay que olvidarse que hace varios años seguidos hemos tenidos harto coco. También la poca agua que ha caído en esta temporada y las heladas, pero contra eso el hombre no puede hacer nada, fue un año malo y hay que resignarse.

USTED ME DICE QUE RECOGEN EL COCO UNO POR UNO DEL SUELO, ¿ALGUNO SUBE A LA PALMA A CORTAR EL RACIMO ENTERO?

No po', nadie sube arriba a la cima de la palma porque no es permitido y le hace daño a la mata. La palma termina en cuatro hojas como un cogollo, y usted puede quebrar ese cogollo al subirse a la palma; y si pasa eso jode la mata, como que no crece más y pierden la fuerza los racimos de coco.

Ahora los que se suben, se suben a la mala, se están robando el coco. Se suben con unas sogas, en escaleras o le clavan como unos clavos al tronco de la mata. Hay un solo rotito que sube a la palma y no daña la mata; es el ratón degú que le gusta comer en la copa de la palma, porque es más fácil para él, está más blandito, y abajo cae seco y está más duro. Este ratón sube en círculo como caracol, porque cuando cae la hoja de palma deja como una marca que sirve de camino para el ratón.

HE OÍDO QUE LA VACA SE COME EL COCO CON SU CÁSCARA, Y AL DEFECAR EXPULSA EL COCO ENTERO, EL CUAL ES MÁS RÁPIDO PARA GERMINAR, ¿QUÉ PIENSA AL RESPECTO?

Ningún coco pasa por el estómago y sale por la caca. La vaca pesca el coco, rumea, y lo tira para fuera. Eso es mentira y falso, porque yo he visto a la vaca. Primero la vaca tiene un estómago, la rumea para llegar al segundo estómago; al llegar al segundo estómago, la vaca lo bota por la boca y deja la montonera de cocos. Ahora sobre la germinación del coco, el coco tratado por el hombre es más rápido en su proceso, a otro que germine sólo es más demoroso.



Fig.81. Bosque de palma chilena en el sector El Amasijo, Parque Nacional La Campana. Existe un inventario de 62 mil ejemplares realizado por CONAF en el año 1987.

Entrevista a Domingo Guerra, cocotero y arriero, sector Granizo, Olmué, 63 años.

Yo llevo más de 50 años yendo al palmar de Ocoa a buscar animales. Sobre la cosecha de los cocos, eso es ahora no más, antes no dejaban cosechar a nadie en el fundo. Ellos se encargaban de hacer la cosecha del coco, nadie podía recoger coco. Cómo será que habían capataces coqueros que pasaban recorriendo todo el sector. Había gente a cargo del fundo, unas personas sacaban, otras ensacaban y un arriero que acarreaba al tiro. Sacaban el coco antes que se cayera, cuando estaba amarillo. Antes el fundo le

vendía a otros países y a los inquilinos le daban por sectores para cosechar, pero ellos ganaban una miseria. Se subían en unas escaleras con una vara larga que le amarraban un corvo en una punta; así cosechaban ellos, ahora nosotros tenemos autorización hace 10 años no más.

EL PALMAR DE OCOA

¿CUÁNDO SE AUTORIZÓ A LOS COMUNEROS A COSECHAR COCOS EN EL PALMAR?

Quando pasa el palmar al mando de CONAF, son varios años sin cosechar. Pero la gente robaba igual no más, estaba todo botado; igual salían algunos pillados, pero no pasaba nada. Fue un señor que estaba a cargo de la CONAF acá en la zona, Iván se llamaba, casi perdió la pega por darnos una mano a nosotros. Él encontró la mejor manera de cosechar, porque siempre había que llevarse gente presa y altiro salía y después hacia lo mismo. El inventó este convenio de todos los años, así es mucho mejor porque todo anda más ordenado y no se pierde el coco.

¿CÓMO HA SIDO LA EXPERIENCIA DE TRABAJAR EL COCO?

Es trabajo como cualquiera, solo que uno tiene que quedarse en el palmar, y bajar los fines de semana a ver la familia. Yo nunca había cosechado tanto coco, de todos los años que llevo; coseché 3 mil kilos el año pasado y se los vendí a un comerciante de aquí mismo de Ocoa que se los lleva a Santiago. El fundo de Ocoa compra casi todo el coco. Yo siempre cosecho en El Parrón que llaman, lejos de los caminos, porque CONAF no le gusta que nos vean los turistas. Se recoge el coco pelado, el que está con cáscara amarilla. Se los dejamos a los animales que andamos trayendo para la carga, ellos mismos lo limpian y nos llevan pilladitos, por que les gusta harto la cáscara de coco.

¿CÓMO ES LA REALIDAD DE LOS EJEMPLARES DE PALMA EN LA ACTUALIDAD?

Mejor, ahora que no está permitido matar palmas, es penado por la ley. Pero antiguamente arrancaban las palmas para hacer miel de palma; las arrancaban como cualquier árbol, era para que la savia saliera y si le quedaba una raíz, la palma no daba la savia, yo creo que cientos de cientos de palmas se ocuparon para fabricar la miel. Hasta en la dictadura todavía tenían bodegas, se dice que aún queda una reserva de miel de palma en el fundo, pero ahora yo sé, que el tarro que se vende, le echan una cuchara de miel y el resto es pura azúcar, antes era purita.



Fig.82. Racimo de coco, fruto de la palma chilena, sector Ocoa.

¿EN QUÉ CONDICIONES SE ENCUENTRO EL FUNDO?

Yo escuché a los inquilinos que don Raúl Ovalle dejó gran parte del fundo al Estado en un testamento, y una parte más pequeña de abajo se la dejó a una sobrina. Porque él tuvo solo un hijo enfermo, que se murió antes; después falleció su señora y pasó una parte de la herencia a su sobrina. Ella es la que administra el fundo desde el control del parque hacia abajo.

USTED QUE RECORRE TODO EL PALMAR COSECHANDO Y BUSCANDO ANIMALES, ¿HA ENCONTRADO RETOÑOS DE PALMA?

Sí, se encuentran. Pero antes, cuando recién iba, habían muchas más creciendo; los años eran más buenos y la palma la hace el mismo animal, el coco perdido lo pisa, lo entierra y de ahí nace la palma.

¿SABE USTED CÓMO NACIÓ ESTE MARAVILLOSO PALMAR?

La gente dice que el palmar de Ocoa lo plantaron los Españoles; yo creo que no, que el palmar estaba de antes que llegaron ellos. Yo llevo más de 50 años recorriendo el palmar y siento que no, que es como una especie nativa en su espacio con sus especies, eso siento yo.



Fig.83.Rancho abandonado de cocoteros en el sector El Amasijo, Palmar de Ocoa.



Fig.84. Carlos Valenzuela en la faena de armar lazos en el sector La Aguada del cerro Los Bollenes, La Bodeguilla, Quebrada de Alvarado.

CONEJEROS

Entrevista a Carlos Valenzuela, conejero de Quebrada de Alvarado, 61 años.

Todos los años vamos a armar lazos de conejos al rulo de don Otto Toledo. Cargamos primero el burro con un saco de lazos, martillos de peña, las linternas, una carpa, un colchón, los choqueros, tortillas, botellas con agua y un litro y medio de vino tinto pa' la noche, pa' calentar los huesos. Llegamos en la tarde a un plan grande, ahí nos quedamos, armamos la carpa con todas las cosas, ponemos los choqueros al fuego y nos vamos a armar los quinientos lazos con el compadre David Valenzuela; uno se va por

aquí, el otro se va por el otro lado y nos juntamos arriba. Nos vamos por toda la orilla poniendo los lazos, porque el conejo sale pal' medio. En la primera revisada de la noche, nos traemos como cinco a seis conejos, hemos llegado a pillar en el rulo de don Otto como veintiocho conejos. Nosotros de niños salíamos a patita con nuestro padre Eduardo "Lalo" Valenzuela Lizana, a armar lazos, de ahí nosotros aprendimos y no hemos parado de armar pa' cazar conejos.

“DE NIÑO VOY A LOS CERROS A ARMAR LAZOS”

APARTE DEL RULO DE DON OTTO, ¿A DÓNDE MÁS ARMAN LAZOS ?

En La Bodeguilla misma, al otro lado del rulo de don Otto está el peñón grande por el lado de la media luna, todos esos rulos son buenos. Pa' La Encierra, Ojos Buenos, hay personas que van armar a Los Laureles; creo que hay remucho conejo. Mi compadre David va a armar pa'llá; pillan sus setenta conejos, esos los entregan a los restaurantes de Limache.

¿CÓMO SE FABRICA UN LAZO DE CONEJO?

Los lazos se hacen con ocho a diez cuerdas de alambre de conejo con estacas de bollén. También hay personas que le ponen estacas de fierro antes que de madera y con ocho cuerdas queda ahorcador el lazo; entonces el conejo da dos a tres saltos y jodió, se desnucó. El conejo no tira pa'riba, tira pa'l la'o y te hace una troya (círculo); en cambio la liebre tira pa'riba, se echa pa' trás, ahí tiene que hacer un lazo de doce cuerdas y la estaca más larga.

¿ÚLTIMAMENTE HA PILLADO LIEBRES?

Aquí hay puros conejos. No hay liebres porque las pillaron todas en la Quebrada de Alvarado. Antes había, las pillaban con perros, las mataban con escopetas y se acabó la crianza. Y si hay deben ser muy pocas porque hace añitos que no veo una; para Ojos Buenos y Los Coroneles, ahí sí hay liebres.

¿CÓMO SE CONOCE UN BUEN CONEJERO?

El sabe todo; donde pasa el conejo, donde descansa, donde guanea, todo sabe. Yo



Fig.85. Atado de lazos de conejos con estaca de bollén.

sé armar lazos y sé dónde colocarlo; pero hay personas más pillas que uno. Dicen: “por aquí salta, por aquí corre” y lo pillan. Había aquí un viejo muy rebueno, el Ramón Conejero le decían, era de Las Palmas, bueno pa’ armar lazos, era de la edad de mi papá, eran amigos. Llegaba el Ramón Conejero con la señora a la casa de mis papás: ¡vamos a armar unos lasitos! le decían al papá y partían pa’l rulo de don Otto con la señora de Ramón Conejero -ella también era buena pa’l lazo-... Antes los viejos medios curados armaban doscientos lazos y se traían cuarenta conejos.

¿USTED RECUERDA LA VEZ QUE PILLÓ MÁS CONEJOS?

Una vez fui con mi hijo, el Marco, cuando todavía no teníamos la carpa; así que nos tapábamos con un nailon. A la hora del atardecer ya teníamos diez conejos pillados, a mitad de noche teníamos veinte colgados, al final nos trajimos veinticinco conejos; eso que pudimos haber pillado más, porque empezó a llover en la noche y tuvimos que venirlos.

Cuando uno escucha chillar al conejo en el lazo tiene que ir al tiro a buscarlo, a la



Fig.86. Los conejeros Elvis Campos y Carlos Valenzuela tomando un descanso después de revisar los lazos, sector La Aguada, cerro Bollén.

hora que sea de la noche, porque hay otro esperando que es el zorro; te lo sientes chillar en la noche y te sale altiro a buscarlo, por eso uno se lleva la carpa para quedarse allá. Ahora si te quedaste dormido en la carpa jodiste con el zorro o los perros.

También nos ha tocado venirnos pelados, sin ni uno. Una vez nos invitaron a armar para Las Palmas en el rulo del Tutirá; yo me vine pelado, “Nacho” Pérez igual, el único que pilló fue el “loco Pepe”... le prestaron cincuenta lazos y pilló dos conejos.

¿POR QUÉ SE DICE QUE EL CONEJO ES UNA PLAGA?

¡Si es una plaga! A mí la gente me viene a buscar acá a la casa para que vaya a armar lazos a los paltales, porque el conejo te escarba, te escarba, y empieza a comerse la savia de los árboles y los seca; se come las flores, los frutos de la huerta, se come todo lo que se le cruza.

¿CUÁL ES LA FORMA TÍPICA DE COCINAR CONEJO EN EL CAMPO?

Escabechado, es la mejor forma de cocinarlo. Hay que hacerlo con el mismo jugo del conejo; en un plato le echas un poquito de aceite o vinagre, de ahí chancas tres dientes de ajo en una bolsa, se le echa el aliño, un poco de comino y ají dulce -que quede coloradito en aliño-. Enseguida tiene que estar bien cocido el conejo para echarle el aliño, se deja que se enfríe y está listo para comérselo con un vasito de vino. Al estofado también queda bueno.



Fig.87. Cargando al burro “Ruperto” para ir a armar lazos al rulo de don Otto.



Fig.88. Quesos desuerándose en sus moldes de la quesería Nonna Rosa.

QUESEROS

Entrevista a Aldo Vitali, quesero de Quebrada de Alvarado, 54 años.

Mis abuelos paternos, Doménico Vitali y Evelina Ferrario, y maternos, Virgilio Vergonttini y Rosa Vergonttini, llegaron de Italia en el año 1926 a Chile y se radicaron en Copiapó, en un sector llamado El Fuerte. Ahí se dedicaron a todo lo que se podía practicar con la agricultura, la flora y la fauna. Mis abuelos eran de unas familias de Los Alpes Italianos, frontera con Suiza, ahí había mucho frío en el invierno, por eso la necesidad de la auto-subsistencia. No había primavera casi, el verano era corto;

así que tenían que juntar leña, criar un par de chanchos pa'l año, conejos, vacas, hacer quesos, hacer la carne charqui. Eso era su cultura, entonces llegando a Chile se dedicaron a lo mismo.

Nuestros padres, Aldo Vitali F. y Rosa Vergonttini V. eran profesores y en las vacaciones de verano nosotros nos arrancábamos para allá, a visitar a nuestros abuelos, así que pasábamos todo el día con las vacas, las cabras, en los huertos, en las viñas. Esos fueron mis primeros inicios de nuestras raíces.

QUESERÍA NONNA ROSA

ENTONCES, ¿HAY UN GRAN SENTIMIENTO DETRÁS DE ESTE OFICIO?

Absolutamente, mucho cariño y agradecimiento por ellos, porque fueron mi vínculo con la tierra. Después de haber nacido y criado la mitad de mi infancia en la ciudad, gracias a ellos tuve la motivación de volver a la tierra, al campo. Es una situación genética diría yo, porque toda mi familia se dedicó a las actividades que conocieron cuando crecieron en este lugar de Chile, lo que vieron y el único que tiene un vínculo con las costumbres de los abuelos soy yo.

¿CÓMO NACE LA QUESERÍA Y CABRERÍA DE NONNA ROSA?

Yo empecé bien tarde a pegarme los gomazos. Siempre quise criar cabras y siempre pensaba que era un mito, que era solo un romanticismo, así que no empecé muy temprano. Anduve cabeceando en otras cosas primero. Partí haciendo queso como una alternativa de trabajo en el año 1981, cuando volví de Italia. Ahí, al par de años, empecé haciendo queso de vaca en una quesería que construí en un fundo camino a Quintay. Después de darme varias vueltas en otras cosas tuve que moverme, y no pude mantener más las vacas y cabras y me dí varias vueltas más, reencontrándome con las cabras de sopetón otra vez. Sin muchas posibilidades de saber qué cosa hacer; era difícil en esos momentos porque estaba la crisis Asiática, y había quedado recién cesante, y el Agustín, mi hijo, recién había nacido. Entonces me puse con las cabras de lleno, fue el año 1998, de ahí hasta ahora.

¿CON CUÁNTAS CABRAS EMPEZÓ LA QUESERÍA Y CUÁNTAS MANTIENE EN LA ACTUALIDAD?

Cuando empecé tenía una sola que se llamaba Alfonsina. Pero nunca vi un queso con la Alfonsina, fueron puras alegrías primero y después puras penas, me fue



Fig.89. Cabras de raza saanen de origen suizo, en los corrales de la quesería y cabrería Nonna Rosa.

mal con la Alfonsina. Esa cabra era de estos criaderos de Los Cuadras y la vine a comprarla aquí. Después con los años tuve más suerte, porque me llegaron dos ejemplares, ultra lecheros, de la nada; los aproveche lo máximo y los cuidé lo más que pude, pero igual se murieron de una enfermedad que los mata cuando comen demasiado. Alcancé a sacar algo de genética de esas ultra lecheras eso sí. Después llegaron los exportados y empecé a trabajar con la genética exportada de raza lechera. Como no se puede echar animales al cerro al lote, que coman lo que quieran, hay que criar lo que uno necesita.

Ahora bajé los ejemplares, tengo veinte lecheras, diez a quince cabrillas para reemplazo. Cuando ya tienen problemas o están muy viejitas, se tienen que reemplazar. Van naciendo y se van formando para empezar a producir, se deja un bajo porcentaje de reemplazos, según las que te van a fallar en el año, de esas cabras crías. Si estas criando demasiadas, es mucho el gasto porque es muy caro alimentarlas.

ESA CANTIDAD DE EJEMPLARES LECHERAS, ¿CUÁNTOS LITROS PRODUCEN EN UN DIA NORMAL?

Ahora están dando 12 litros diarios, que son más o menos 2 kilos de queso y cuando van a parir todas, que va hacer entre agosto y octubre, ahí van a estar

dando leche veinte cabras que van a estar dando 60 litros diarios, ahí van hacer 10 kilos de queso.

¿EL FRÍO AFECTA A LAS CABRAS AL PARIR Y PRODUCIR LECHE?

En la cosa del frío la cabra y la oveja, son animales poliéstricos estacionales, es decir, tienen varios celos en una sola estación, no como las vacas que tienen varios celos durante todo el año. Entonces el tema ahí, tenés que reproducirla en



Fig.90. El quesero Aldo Vitali en su antigua sala de ventas.

la época adecuada, eso comienza en marzo normalmente; a veces se adelantan un poquito para febrero, lo normal es que comience en marzo y termine en julio, y hasta estirar un poco pa' agosto, según las lunas y todos los casos. Pero el problema es que ahí vas a trabajar con la naturaleza, porque van a parir casi un poco antes en la realidad, cuando ya está saliendo el pastito y los calores; eso es bueno para que las crías no se mueran y puedas tener crianza y tener leche cuando todo el mundo tiene. Entonces aquí el negocio tiene que mantenerse, hay que pagar las

cuentas todo el año; entonces yo juego y veo las cabras que tienen mejor lactancia y las dejo como reproductoras, a veces de referencia para que duren mucho tiempo dando leche y no tenga que perder tan seguido... Esto es una escala que va descubriendo uno con el tiempo, con el trabajo, si eres solo el dueño y no haces el trabajo que corresponde.

¿CÓMO SE PREPARA LOS QUESOS Y QUÉ VARIEDAD OFRECE LA QUESERÍA NONNA ROSA?

Con leche de buena calidad primero que nada, leche que no esté enferma, que no esté contaminada, que no tenga caca, que no tenga pus por una mastitis, un golpe a la ubre. Si es mucho el queso falla, va a coagular la leche con el cuajo y se corta la cuajada y no quedan las partículas, las pelotitas blancas, se separa el suero y se va a las pailas de una. Otras veces no es tan grave y puedes hacer el queso, pero

después empiezas con unas hinchazones tremendas en el queso; se hinchan, se deforman, y los quesos maduros botan cualquier molde, se salen del suncho. Otras veces es menos grave y el queso no se hincha o se hincha un poquito y queda con muchos ojos y se raja, queda con un sabor muy fuerte, entonces hay que esperar dos meses de guarda y después no te hace ningún daño. Apenas la leche es sacada de la temperatura de la cabra se le puede poner el cuajo altiro para que coagule; es la temperatura ideal para cuajar o coagular. Ahora si estamos bajo la sombra de la ley, como es el caso mío, tengo que pasteurizar, entonces tengo que subirla a 65 grados (Celsius) por media hora. De ahí la dejo media hora y después la enfrío, la bajo según, si son quesos maduros, a 38 grados; si es queso fresco, bajar a 34 grados; si quieres hacer un queso crema untable, a 22 grados. Acá hacemos el queso crema en algunas épocas y otros que se hacen permanentemente. En algunas épocas que hay abundancia de leche, que coincide también con la abundancia de compra de la clientela, se hace un queso de crema untable, estilo Filadelfia. Este es bien interesante como queso, pero cuando hay poca leche, se hace solamente el queso fresco, que tiene más duración y se hace bien oreado, que no gotee y que sea fácil de transportarlo. Cuando hay mucha leche se hace queso maduro, que es otro procedimiento más largo, donde se puede guardar muchos meses -años incluso-. Hay otro que es maduro de pasta blanca, cubierta con honguitos que van dando un sabor especial y produciendo efectos en la corteza del queso; se forman como cremas. Otros son como el roquefort; se empiezan a infiltrar unas vetitas verdes adentro con un sabor bien especial. En realidad lo que se hace en todas partes, lo que le llega a uno son oficios que se fueron traspasando por generaciones, como en muchas otras familias.

¿CON QUÉ INSTRUMENTOS LE DAS LOS TIEMPOS DE TEMPERATURAS A LA LECHE?

Están metidas en una tina de doble pared y doble fondo; entonces ahí se mete el agua en la doble pared, en el doble fondo, eso es lo que se calienta a baño María. Después de vacía el agua caliente y se le mete el agua fría. Cuando quiero enfriar, ahí tengo que estar bien atento cuando parar el agua, cuando prender el fuego, cuando apagar el fuego, porque es difícil cambiar, si te pasas, la temperatura de la leche. Con la cantidad de materia grasa que tienes, es redifícil volverla para donde querías, entonces puedes pasarte todo el día y la noche haciendo un queso.

¿CÓMO VE SU QUESERÍA Y CABRERÍA EN ESTOS TIEMPOS DE CRISIS?

Mira, estoy ocupando los conceptos de involución técnica y decrecimiento: dos conceptos de orden, respecto al tema del calentamiento global, la contaminación,



Fig.91. Tina de doble pared y doble fondo para realizar la pausterización en *baño maria*.

la sobrepoblación, las transnacionales, los transgénicos, los transportes que hacen que los sueldos se fijen a partir del precio de la fruta que van a comprar. Entonces mis cabras están ramoneando.

Yo antes ordeñaba tres veces al día y las cabras daban cualquier leche, tenían que comer cualquier alfalfa, concentrados de soya de Argentina, para producir más. Pero la veía fea cuando les llegaba una mastitis y tenías que partir para La Calera, o para Casablanca, a comprar antibióticos. Entonces decrecimiento, decrecer -no crecer-, involución técnica, pa' tras con tanta técnica, no tanta producción, la cosa que vuelva a ser natural, que vuelva a ser a escala humana. Esto va más allá que yo críe animales o que haga queso, porque nos toca a todos. Entonces en el fondo produzco menos, gano menos, pero vivo mejor, más tranquilo; antes era más técnico, pero andaba como loco para todos lados, me faltaba tiempo para hacer todas las cosas en un día y por ahí no va la cosa, hay que hacerlo como lo hacían mis abuelos.



Fig.92. Pozeros en plena faena en el sector de Las Vertientes, Quebrada de Alvarado.

BUSCADORES DE AGUA

Entrevista a Pablo Altamirano, buscador de agua y pozero, Quebrada de Alvarado, 34 años.

*A*ntiguamente, cuando los años eran buenos, había una represa entre Las Palmas y Quebrada de Alvarado. Nosotros éramos los encargados de ir a dar el agua con mi hermano Carlos; como a las cinco de la mañana entregábamos los turnos a los viejos. Eran tiempos cuando regaban por tendido (riego por acequia), ahí tenía 15 años y eran mis inicios para el camino del oficio del agua. Después empecé a ver como algunas personas captaban napas, me llamaba la atención; entonces, a modo de curiosidad,

tomaba la varilla y trataba entender lo que decía, sentir la cosa de la vibración, pero uno las primeras veces se daba cuenta que la varilla clava, pero no entendía mucho lo que pasaba. Entonces ahí empecé a preguntarle a los otros varilleros que habían en ese tiempo y busqué información, ya sea literaria, cosas por acá, cosas por allá, y llegué a estudiar la radiestesia.

Con mi papá, Miguel Altamirano, comenzamos este pozo, al tiempo se sumó mi hermano Carlos; se ha hecho en un tiempo de 4 años. El primer año le alcanzamos hacer como 8 metros y ahí estuvo el recurso, el agua, y nos pilló el invierno. Al segundo año le dimos como 4 metros más, en el tercer año llegamos a los 15,6 metros, y este año estamos dándole profundidad queriendo llegar a los 20 metros; este año que es uno de los más secos.

BRUJOS DEL AGUA Y CONSTRUCTORES DE POZOS

¿CÓMO SE BUSCA EL AGUA PARA UN POZO?

El agua se puede captar a través de un mecanismo que se llama radiestesia, utilizando instrumentos como péndulos, varillas de sauce, maitén, mimbre, y otros diversos arbolitos que sirven para buscar el agua. Esta se capta a través de una conducción de magnetismo que se traspasa por la varilla; uno puede determinar dónde están pasando las distintas napas y ahí mediante un mecanismo -utilizando una lanita y la varilla- puedes determinar las profundidades. Uno empieza a caminar por un tramo determinado donde tú piensas que está el agua y de repente, si hay napas subterráneas, va empezar a clavarse (la varilla), va a ser atraída hacia la tierra. Entonces, según la fuerza de atracción del agua a la varilla, esta te arroja una información de harta o poca agua. Después con la lanita, que te mencionaba anteriormente, tú puedes hacer una medición en el suelo, tendiendo la lana. La varilla se va a clavar en una distancia determinada en el piso, información que te sirve para saber la profundidad a que está la napa.

¿CÓMO DETERMINAS SI UN TERRENO ES ABUNDANTE EN NAPAS DE AGUA?

Hay patrones que indican esto, la vegetación es uno de ellos. Por ejemplo, el primero que me llega a la mente es el maitén. Este es un árbol que puede estar en un cerro seco donde presumiblemente no hay agua, pero este árbol te indica lo contrario, te indica que hay agua. Ahora si vas al cerro en los meses de marzo, abril y mayo, el maitén está bien triste, relativamente seco, es un dato que el agua estaba pero se secó a lo mejor en diciembre o enero. Ahora si ves en esa misma

fecha al árbol que está vigoroso como lechuga, es un indicador que hay harta agua y que las napas se encuentran a pocos metros de profundidad. Ese es un indicador, ahora hay muchos más indicadores como la zarzaparrilla, el barraco, el canelo, la chilca; no así el sauce, ya que este no es un indicador de agua, porque a veces el sauce esta sólo en las acequias que son aguas superficiales, entonces no son indicadores tan importantes.

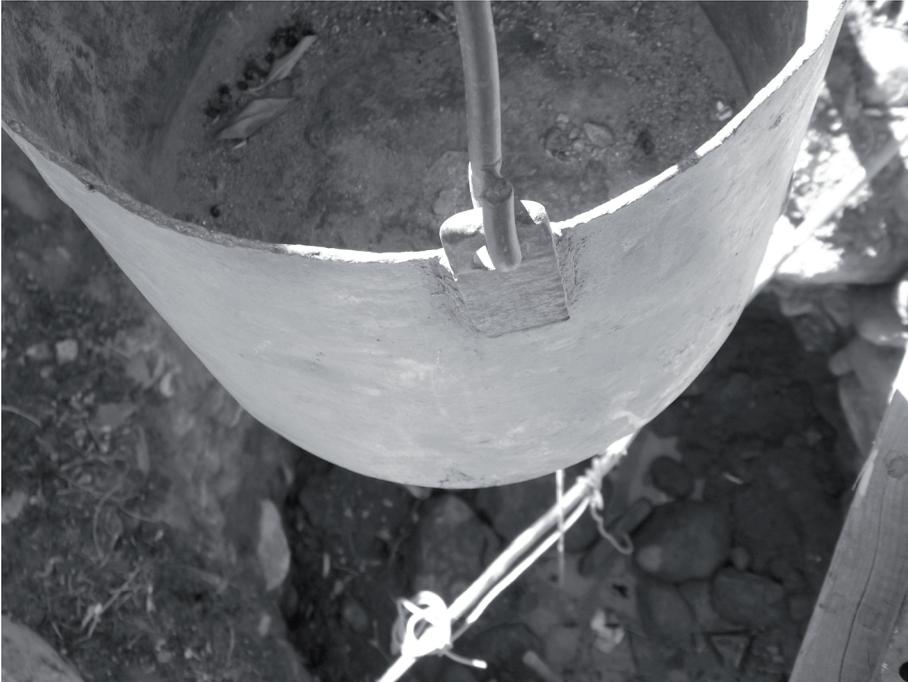


Fig.93. Baldes para sacar material de la profundidad del pozo denominado *capacho*.

HE ESCUCHADO QUE HAY PERSONAS QUE ATRAEN EL AGUA Y OTRAS QUE PROVOCAN LO CONTRARIO, ¿QUÉ HAY DE CIERTO EN ESO?

Con el tiempo que hemos trabajado en el tema del agua, la experiencia nos ha enseñado que hay personas relacionadas con el agua, ya sea en pozos o socavones. Tú a ellos los pones a trabajar en las faenas de las instalaciones y de pronto el agua empieza a ser fluida, atraída, como que aumentan los canales, las napas comienzan a salir con mucha más fuerzas; y hay otras personas determinadas que tú las pones a trabajar en el pozo y las aguas empiezan como a frenarse, a disminuirse lentamente. Entonces esa experiencia nos da a entender que hay personas que atraen las aguas y hay otras que corren el agua.

¿CUÁL ES EL MEJOR TIEMPO PARA BUSCAR EL AGUA EN ESTA ZONA?

Eso es un tema importante, debido a que no todas las zonas se comportan de la misma manera. Por ejemplo, los valles están clasificados como acuíferos, es decir que todos los valles no tienen la misma cantidad de nieve durante el año en sus cordilleras, y eso hace medir la humedad de cada zona.

En el caso de nosotros, en los últimos 10 años, que es la experiencia que tenemos en la captación de agua, han sido los meses de abril, mayo, incluso junio en los años más secos. Es cuando todas las napas están casi secas, es probable que solo quede un 30 por ciento de napas, estas son las más fuertes, más definitivas y las otras se han ido secando en el transcurso del verano. Ahora, si tuvieras un año relativamente lluvioso, empezando a llover desde abril, el mejor mes para buscar las aguas, sería ahí antes de las lluvias, porque es la época cuando la tierra está más seca.

¿CUÁL ES LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS VARILLEROS LOCALES?

Actualmente con lo que he aprendido y he estudiado me he dado cuenta que hay buenos varilleros buscadores de agua en la zona. A lo mejor la deficiencia de ellos ha sido el no buscar más información de tipo técnica, sin embargo ellos tienen la capacidad de captar las energías, la conducción, pero no tienen el conocimiento de cómo se comportan los acuíferos; por ejemplo, las fechas más indicadas para buscar. El mismo tema de la Luna que no se toma en cuenta, si bien uno está en diciembre, enero -en pleno verano-, esto no implica que las aguas estén en su peor momento, siendo que hace mucho calor acá arriba, no es la mejor fecha para buscar agua, entonces errores de este tipo uno encuentra en los colegas de la zona. Esta información se transmite para que uno no vaya cometiendo los mismos errores.

Entre los varilleros considerados en la zona se pueden mencionar a don Fernando Zamorano, de Quebrada de Alvarado; al señor Miranda, de Las Palmas; Luis Ramírez, de Olmué; Chamorro, de Limache y otros.

¿CUÁLES SON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD QUE TOMAN USTEDES PARA CONSTRUIR UN POZO?

De la manera como lo estamos haciendo aquí, si lo hiciéramos a nivel de industria, con un prevencionista de riesgo, no podríamos trabajar debido a que no están las condiciones técnicas como lo exige el sistema. Para eso se debe primero que todo ensanchar el cerro, también deberíamos tener otras vigas -que no sean

de madera-, porque no hay una escala de resistencia en las maderas; lo mismo las piedras que están en las paredes del pozo, las cuales no se encuentran anilladas y pueden desprenderse y provocar un accidente a la persona que está en la profundidad, y una infinidad de cosas más. Entonces nosotros lo que hacemos cuando trabajamos en los pozos, primero a nivel de equipo, se toman los resguardos pertinentes. Aunque yo esté a la cabeza doy mi punto de vista, y si veo que alguien está manifestando una inquietud la consideramos y la discutimos, ya que primero que todo está nuestra seguridad y después el trabajo. Con respecto a la seguridad, si es necesario, se toma todo el tiempo que se requiere, por ejemplo, para arreglar las patas de cabra, el winche, etc. En los años que llevo trabajando como pozero nunca hemos tenido ningún tipo de accidente, y esperamos nunca tenerlos, esto es gracias a una preocupación con respecto a la seguridad.

¿CUÁLES SON LAS HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LLEVAR A CABO LA CONSTRUCCIÓN DE UN POZO?

Con las herramientas básicas, que es la picota, pala, chuzo, torno, sogas, piolas, baldes, capachos. Ahora, en esta última instancia, como hemos estado más dedicados al rubro disponemos de otras herramientas, como un winche -que es la lanza bascular-, pata de cabra, tecele, roldanas, cuyas herramientas son más aptas para este trabajo.

EN ESTOS TIEMPOS ¿EXISTEN OTRAS TÉCNICAS PARA CONSTRUIR POZOS?

Sí, hay otros mecanismos que son mas industriales, los cuales hacen perforaciones en la tierra, donde le van introduciendo unos tubos metálicos. Esos tiene un diámetro de seis pulgadas más o menos y pueden profundizar muchos más metros de los que uno pudiese profundizar a pulso.

DE LAS DOS TÉCNICAS MENCIONADAS ANTERIORMENTE, EN LA ACTUALIDAD, ¿CUÁL ES LA QUE TIENE UNA MAYOR DEMANDA?

Hoy en día, la máquina es la que más se utiliza. Pero esta no sirve para todo tipo de terreno, solo sirve para terrenos poco pedregosos, y donde las aguas se encuentran mucho más profundas, ya que si se quisiera sacar agua a altas profundidades, la técnica a pulso sería mucho más costosa. Pero yo no recomendaría un pozo profundo en nuestra zona (Quebrada de Alvarado), porque las profundidades

de la napas no están más allá de los 22 metros, según nuestra experiencia como captador de napas, por lo tanto no se justificaría un pozo profundo.

¿CON RESPECTO A LA TÉCNICA ARTESANAL, CÓMO HA SIDO LA DEMANDA EN ESTOS ÚLTIMOS TIEMPOS?

En los años secos aumenta la demanda del trabajo. Por ejemplo, este mismo pozo, de 18 metros de profundidad, si el próximo año lloviese un poco más, sería probable que este no alcance a bajar de los 10 metros de agua, por lo que se dispondrá de una cantidad de litros por segundo mucho mayor que a la actual. Generalmente los peak de los trabajos en pozos se da en los años secos, ya que un pozo con otro se empiezan a robar el agua, entonces el que está más abajo tiene más posibilidad de captar la napa, por lo que se hace necesario profundizarlos.



Fig.94. Cuadrilla familiar preparándose para ahondar su pozo de 19 metros de profundidad, Quebrada de Alvarado.



Fig.95. Choza con techo de coirón en Queronque Limache.

Foto: Einar Altschwager, 1930.

Fuente: Libro "Los Herederos de Mariana Osorio" F. Venegas, 2009, página 115.

COIRONEROS

Entrevista a Luis Valdebenito, coironero y cocotero, sector Cajón Grande de Granizo, Olmué, 70 años.

*A*ntes se vendía mucho coirón, porque la mayoría de los ranchos eran con techos de coirón o paja de trigo; tenía que quedar con mucha pendiente el techo, para que corriera el agua de la lluvia y no se estacionara. Después, a los dos o tres años, los viejos le ponían otra capa y así. Yo empecé a trabajar el coirón cuando tenía como 12 años, ahí con mi padre y amigos del cerro. Aprendí a arrancarlo, porque se arranca de raíz, pero esto no mata la mata; por debajo tiene un tronco como una chépica que a los

meses vuelve a brotar. Lo arrancas, haces los paquetes y cargas la mula. En el único tiempo que no se puede cosechar coirón es en junio y julio cuando esta nevado.

“ANTES HUBO MUCHO COIRÓN”

¿CUÁNTAS CLASES DE COIRÓN EXISTEN EN LA ZONA Y CUÁL ES EL DE MEJOR CALIDAD?

Hay como tres clases de coirón, pero el nevado es el mejor. Este dura más porque está arriba en la cordillera, en los cerros más altos, eso lo hace más grueso y dura como siete a nueve años. Hay otro coirón que dura el año, que crece en Valparaíso (Viña) en la subida de Los Ositos, ese con el mismo viento se empieza a deshacerse queda el puro tronco. También hay uno que se llama coironcillo, que es pariente del coirón; también se usa ahora, pero hay muy poco por aquí, antes no se usaba, porque había mucho coirón.

¿CUÁLES SON LOS SECTORES DONDE CRECE EL COIRÓN Y DÓNDE LO COSECHA USTED?

Mire, como le decía, aquí en La Campana había harto coirón antes, en las roble-rías, pero con los años secos se fue terminando; algo queda para ir a buscar una carga de cuarenta a cincuenta paquetes en el día, pero es mucho sacrificio. Son muy malos los cerros, entonces hay que andar mucho entremedio de matorrales, se aporrea mucho uno. Donde hay harto todavía es en San Pedro, arriba donde le llaman “Las Campanitas”, ahí hay unos coironales que parecen un trigal, uno pasa por las lomas cuando corre el viento, se ve igual cuando se mueve el trigo, hay harto, que en poco tiempo enteras la carga. Para que convenga hay que quedarse dos días, sale uno de la casa (Cajón Grande) a las seis de la mañana, llegas como a las nueve y media de la mañana al sector de “Las Campanitas”, todo depende del ritmo que se vaya. En la tarde alcanzas a dejar para una carga y un poco más, al día siguiente a las dos de la tarde ya tienes tus ciento veinte paquetes en tiempo de verano. Para el lado de Ojos Buenos, en el sector de Las Diucas, El Peral, pasando para allá, donde pillaban el león antes, en el sector El Piñón arriba, antes había mucho pero también se terminó el coirón.

¿ES UNA COSTUMBRE CAMPESINA DE ARRANCAR EL COIRÓN CON LAS MANOS Y NO CON UNA HERRAMIENTA ESPECÍFICA?

Es mejor sacarlo así a pura mano. Por ser, si el cerro es parado, usted al arrancarlo por el lado de arriba es muy duro, tiene que ponerse por el lado de abajo y em-

pieza arrancar la mata de abajo para arriba. Las primeras champas que le saque son duritas, pero enseguida se ablanda la mata y de repente hasta le pegas unas patadas también. Si no lo aprieta, bien apretado, cuando lo arranca, siempre tiene el peligro que se entierre unas puntitas de coirón en las manos, que metiéndosele después usted no las puede sacar para atrás porque se chupan, entonces ahí le queda la mano inutilizada. Con herramientas se demora más y no saca parejo el coirón.

¿CUÁNTAS PERSONAS HOY EN DÍA SE DEDICAN AL COIRÓN COMO USTED?

Mira por acá arriba en el Cajón Grande, el otro que va al coirón es Pedro Cerda, los otros de Olmué son los Leiva “los chuchos” que le dicen. Una vez yo tuve una arrancá grande e invité a “los chuchos”. Fue el Mauricio Leiva, fuimos como cinco o seis, era grande el pedido. Llegamos allá, a Las Campanitas, arrancamos un poco en la tarde y al otro día en la mañana. Después de que nos pusimos a arrancar (nosotros ya llevábamos como veinte paquetes, y otros como treinta y cinco), a la hora de ir a tomar choca, el “Chucho” Leiva (el padre del “Cotollo”) le dice a un cabro joven que se llamaba Mauricio Leiva: “tú Mauricio, estai más joven, así que tú hácete el causeo y lávate las manos”. Le echó agua a una botella, se lavó bien las manos, e hizo el causeo. Después descansamos un rato y fuimos a arrancar coirón otra vez, y me dice el cabro Mauricio: “don Lucho ¡me duelen las coyunturas oh’iñó!”. Se arratonó el cabro.

¿QUÉ SIGNIFICA ARRATONARSE?

Como que se hinchan los nervios. Cuando haces este trabajo de arrancar el coirón no se puede lavar uno las manos cuando vas hacer comida. Por último se come lo que lleva así no más. No se lava las manos o si no se arratona. Después uno mueve las manos y suenan así como que tienes las coyunturas sueltas, porque uno utiliza mucho los nervios de los brazos, las coyunturas haciendo fuerza con las manos para arrancar el coirón.

¿PARA CARGAR EL COIRÓN EN LA MULA SE HACE DE UNA FORMA PARTICULAR?

Para armar la carga, con cincuenta paquetes de coirón, ahí uno debe saber para dónde tiene que poner las amarras. Usted le pone una corrida para el lado de la cabeza, ahí va recogiendo el más largo, le va poniendo una y una corrida, una para allá larga y otra para acá corta; para la parte de la orilla le va poniendo las

cabezas para adelante también. Si se hace al revés la carga, llega con el puro concho de coirón a la casa. Tiene que fijarse que le quede todo con dos corridas, que no le quede el atado cabeceado que le llaman, porque si le ponen mucho coirón adelante, después al apretarlo se empieza a correr el coirón, tiene que quedar lo más parejo posible.

SI HOY NO SE UTILIZA EL COIRÓN PARA EL TECHO DE LAS CASAS, ¿PARA QUÉ SE UTILIZA ACTUALMENTE?

Mire, lo utilizaban los pobres antes por necesidad. Ahora los ricos lo usan por lujo. Mandan a hacer quinchos, paraguas de quita sol, decoran con coirón las cabañas, los restaurantes, los hoteles, las playas para los turistas.



Fig.96. Matas de coirón en el cerro La Campana.



Fig.97. Durazno florecido después del proceso de la poda.

PODADORES

Entrevista a Ismael Tapia, técnico agrícola jubilado de Quebrada de Alvarado, 69 años.

La primera poda es de formación, se dejan cuatro brazos, al segundo año se dejan cuatro brazos principales, más cuatro laterales, para formar el árbol, al tercer año esa se llama poda de la producción, porque ya tiene que producirte. Así es el proceso del durazno, por ejemplo. Existe otra poda que es de verano, es la poda para sacarle los chupones, o los madurones, se hace para que el árbol tenga más fuerza. Después del brote, existe una cosa que se llama el raleo de la fruta, que también es de temporada.

Si un brazo de una mata tiene ocho duraznos, debes dejarle cuatro a cinco no más. Eso se llama el espinazo del pescado, porque tú le dejas uno por allá, otro por acá, uno por allá y otro por acá. Lo principal para que la mata no se desganche y tengas una fruta grande de primera.

CON LA PODA SE FORMAN LOS ÁRBOLES

¿CUÁL ES EL CICLO DE LAS PODAS?

Las podas se inician en mayo, pero tienen un límite, es el 15 de agosto, porque de ahí ya están florecidos los árboles y empiezan los brotes.

HE OBSERVADO QUE CUANDO PODAN LAS PARRAS, QUE BOTA UN LÍQUIDO DEL CORTE, COMO QUE LLORA. ¿POR QUÉ SUCEDE ESO?

Mira, los viñateros recomiendan podar con el tiempo atrasado, lo más que se pueda, ojala a principio de agosto. ¿Por qué? porque la parra se hiela, y si tú podas y te llega una helada, te ataca ahí, en el corte y te lo seca. Por eso tienes que podar los primeros días de agosto. Pero si te pasas del 15 de agosto, ya no recomiendan podar más parras, porque ya está todo brotado y es cuando empieza a subir la savia. En junio la savia de la parra debería estar retenida, después del 15 de agosto llora mucho, es decir que pierde mucha savia y se debilita la parra y no va tener la misma fuerza. Pero si la hubiera podado antes, entonces va dar un fruto de mala calidad, por eso no recomiendan podar después del 15 de agosto.

¿USTED QUE VIENE PODANDO VARIAS CLASES DE ÁRBOLES FRUTALES, PUEDE DECIRME SI HAY ALGUNOS MÁS PROBLEMÁTICOS QUE OTROS PARA LA PODA?

Todas las podas de los árboles andan bien, excepto la del manzano, es el más problemático, porque no tiene las yemas bien definidas. Cómo le explico: por ejemplo, a un durazno se le deja un cargador lateral y uno principal. El manzano es más complicado, porque tiene mucha rama y entonces lo podan de copa no más, que le cortan al medio para que le quede luz adentro. La gente que no sabe podar, a todos los árboles frutales los podan como el manzano. Ahora si una mata la llevas podada de un principio, es más fácil, le cortas aquí, acá, ya sabes lo que le dejaste. Pero si las han podado otras personas, y vienes tú a podarla cuando está

vieja, le mandas los cortes a la mata, pero no se guía bien, lo mejor siempre es podarla tú desde el principio.

¿QUÉ SUCEDE SI UN ÁRBOL FRUTAL NUNCA SE PODA EN SU EXISTENCIA?

Va a morir. Es como si a un niño de 10 años lo carguen con 100 kilos, lo van a matar. El árbol va echar rama, rama, fruto más fruto al final se va secando de a poco.

¿ENTONCES CÓMO VIVÍAN VARIOS AÑOS ESOS PALTOS CHILENOS GIGANTES CON MUCHO PESO?

Esos eran árboles silvestres que crecían no más. Ahora el injerto forma el árbol con un tamaño al porte de un humano, pero igual los paltos debieran podarse; si usted a un palto no lo corta se le va pa'riba y se van secando los ganchos de abajo. Por eso hay que podar los paltos. Todos los árboles frutales se deben podar, esa es la sabiduría de la poda, sobre todo los árboles nuevos que tienen que darle la poda de formación.

LA PODA DE LOS ÁRBOLES FRUTALES BOTAN PATILLAS, ¿QUÉ PATILLAS SIRVEN PARA HACER NUEVAS MATAS?

La más común y clásica de todas es la parra. Pero el árbol que se hace también de patilla es el ciruelo. Igual después hay que injertarlo, pero es más posible que esa patilla le de la variedad. No así el cuesco, el cuesco le da la especie, pero no la variedad. Eso tiene que tenerlo en cuenta. Por ejemplo una persona dice: ay qué lindo este cuesco voy a plantarlo y va salir un lindo durazno. Le va salir un durazno cualquiera, pero no va salir la misma variedad, la variedad que usted quiera, se lo va dar solo el injerto.



Fig.98. Árbol de manzano podado.



Fig.99. Parra recién podada.

¿ME PUEDE HABLAR DEL INJERTO DE PÚAS, QUE DEJA AL ÁRBOL CON DOS FRUTAS DISTINTAS?

Todo fruto que tenga pepa parecida, podí injertar perfectamente: un manzano con un membrillo o con una pera; El durazno con un damasco o con un ciruelo, es por cuesco. Por ejemplo inventaron un nogal que se llama “Blugan Miger”. Ese era resistente a la peste negra, no había forma de ganarle a la peste negra, entonces inventaron un patrón resistente a la peste, y ahí podías injertar y no ibas a tener peste negra. El limón, por ejemplo, tiene que estar con un naranjo ácido, el naranjo ácido es más resistente a todas las enfermedades; de esas púas tienes que sacar para injertar el limón, el naranjo, el pomelo. La garantía de un injerto es que vas a saber qué variedad de durazno vas a tener. Pero si plantas una mata bruta de durazno, te va a dar durazno, pero no vas a saber la variedad del durazno.

¿CÓMO SE LLAMA ESA PESTE NEGRA Y DE DÓNDE SALE?

Su nombre es fumagina y nace de una conchuela. La peste negra es el excremento de la conchuela, el problema es que va tapando las esporas del árbol y a este le gusta respirar, también el viento se encarga de transmitir la peste a los demás árboles, a veces el árbol muere. Donde más se aferra la peste es con el limón y el olivo.



Fig.100. Artesanías en mimbre, creaciones de Consuelo Aravena.

MIMBRERÍA

Entrevista a Consuelo Aravena, mimbrera del sector Lo Narváez, Olmué, 71 años.

Mis abuelos por parte de mi papá, Emilio Aravena González, ellos trabajaban el mimbre. Después quedó mi papá trabajando el mimbre; mi papá se casó y ahí aprendió mi mamá María Altamirano Torres. Entremedio de ellos salimos nosotros, mi hermano Rafael, que ya no está, y yo que sigo con el Mimbre. Ahora voy quedando casi sola, porque mi marido, Raúl González Pereira, falleció hace poco tiempo atrás, él aprendió el mimbre, le gustaba hacer cosas novedosas, ahora trabajo el mimbre con mi hijo Víctor que vive conmigo. Toda mi vida en el mimbre, empecé a trabajar como de los 9 años.

TODA UNA VIDA DEDICADA AL MIMBRE

¿CÓMO APRENDIERON EL OFICIO DEL MIMBRE SUS ANTEPASADOS?

Yo no sabría decirte, la cosa que ellos fueron los iniciadores de este oficio en la familia. Cómo será que yo no conocí a mis abuelos, lo único que sé que eran del sector de Las Cruces de Olmué. Yo cuando empecé a tener conocimiento, mi papá ya trabajaba el mimbre, a él le enseñaron sus padres, mi papá a mi mamá, ellos a nosotros, y nosotros a nuestros hijos y así, ahora hay un nieto que le gusta hacer cositas con el mimbre.

¿QUÉ FUÉ LO PRIMERO QUE APRENDIÓ EN EL MIMBRE?

En ese tiempo yo me acuerdo que íbamos todo el día al colegio, entonces mi mamá me dio una tarea, me dijo: “tú vas a hacer todo los días un canastito chiquito”, yo más no sabía, así que en la mañana dejaba algo preparado (pelaba las varillas y todo eso). Y en la tarde cuando volvía terminaba el canastito, y todo los días un canastito, me acuerdo que los iba amontonando y después los vendía, así yo empecé.

¿CÓMO SE PREPARA EL MIMBRE PARA SU ELABORACIÓN?

Mire, el mimbre es un arbusto, si no lo podas se convierte en árbol. Este se corta todos los años en mes de mayo, junio y julio. En agosto empieza a brotar y ya no es bueno cortarlo. Por ejemplo, en el caso de uno, nosotros dejamos un tanto de varillas peladas y un tanto sin pelar, lo hacemos altiro porque viene verde, después de lo contrario tienes que echarlo a remojar y es doble trabajo sí uno quiere hacer algo pelado. Entonces ahí nosotros tenemos para todo el año para darnos vuelta trabajando. Se pela la varilla cuando está brotada, y la cáscara como que sale sola. En este sistema le queda con un brillo muy bonito a la varilla. En cambio cuando lo pelas con una cuchilla le saca ese brillo.

¿DE DÓNDE OBTIENE LA MATERIA PRIMA DEL MIMBRE?

Antes se daba mucho en Olmué, en tiempos que llovía hartito, no como ahora. Íbamos a buscar para Las Cruces, para Limache también, todo eso se fue secando, ahora no hay nada en estos sectores, tenemos que salir para más lejos, vamos



Fig. 101. Varillas de mimbre recién cortadas.

a Quillota, San Felipe, para todos esos lados. Lo cortamos nosotros mismos y lo traemos en camioneta. Siempre sale a orillas de los esteros. Por ejemplo, en Limache debajo de un puente había varillas por todos lados, pero se lo comían los animales. Ahora, existen dos clases de mimbre; el que trabajo yo es un mimbre más sufrido, que resiste un poco la sequía y con poco agua vive igual. Pero hay otro que se llama “Chileno”, ese se encuentra en puras acequias con agua y a orilla de esteros, este es más delgadito y más largo, en cambio el que trabajo yo es más gruesa la varilla y la cáscara. Al ser más grueso me da patas para las sillas, para las mesas.

¿QUÉ PRODUCTOS ARTESANALES SE PUEDEN FABRICAR CON LAS VARILLAS DE MIMBRE?

Se pueden hacer muchos trabajos, muchas cosas. Por ejemplo muebles, sillas, paneras, canastos, pelotas, etcétera. Si haces puro mimbre ya va clavo, va listón, el armazón de mimbre... hora si trabajas con fierro, se teje ese esqueleto de fierro, igual como los chuicos cuando uno los teje. Acá sabemos hacer de todas las cosas que quieras fabricar con mimbre, también tenemos en el taller nuestros trabajos que son creaciones nuestras. A veces me traen modelos de cosas y se las hago. Siempre he fabricado las cosas de mimbre y vendido acá en mi casa de Lo Narváz (Olmué), solo que ahora construimos este taller acá en el patio de la casa, antes estaba apegado a la casa. Lo más que se vende son los canastos de compra, las paneras, las figuras de adorno como la carreta, los camiones para los niños.

¿CUÁNTO TIEMPO DEMORA EN TEJER UNA SILLA COMPLETA DE MIMBRE?

A veces uno no sabe, porque no saca esa cuenta. Como le digo, dejamos la mitad del mimbre pelado, ya tenemos nosotros la mitad del trabajo hecho; entonces

cuando nos hacen un pedido, ya está lista la materia prima y uno lo hace súper rápido, pero nunca he sacado la cuenta de esos tiempos.

¿CUÁNTOS METROS DE MIMBRE UTILIZA DURANTE TODO UN AÑO?

Yo creo unos 20 metros, y se pelarán unos 10 metros o más. En eso nos demoraremos un mes en pelar las varillas de mimbre con mi hijo.

¿QUÉ ES LA HUIRA?

Es la corteza partida del mimbre, se obtiene cuando uno parte la varilla de mimbre, que es hueca en el centro, con un palito llamado “partidor”. Una varilla te puede dar tres o cuatro huiras según las puntas del “partidor”. La varilla tiene corazón, entonces uno la pasa por una máquina para sacarle el corazón, de ahí lo pasas por otra máquina -la canteadora- que descarna un poco cada punta de la huiras. Esto es para que quede más parejito el tejido de las huiras, para tejer se ponen todas las huiras de un viaje.

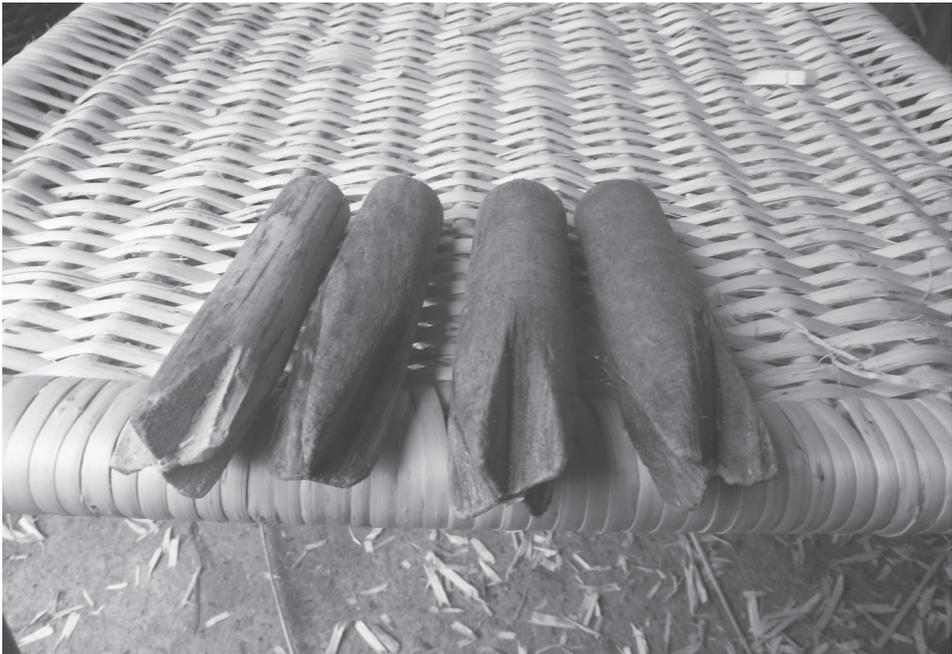


Fig.102. Herramientas artesanales denominadas partidores.



Fig. 103. Carbonero César Altamirano, envasando carbón con la hornilla encendida.

CARBONEROS

Entrevista a César Altamirano, carbonero, yerbatero y arriero, Quebrada de Alvarado, 63 años.

El carbón es el producto final de un proceso, el cual comienza con la fabricación de la hornilla. Para esto se debe primero sacar un pedazo al cerro, esto le da la firmeza necesaria. Luego se hace un radiér redondo y lo mejor nivelado posible para la comodidad de la puesta de leña. El piso para las hornillas tienen una medida clásica que son ocho cuartas de la puerta a la pared de atrás (sacado del cerro) y otras ocho de pared a pared (laterales). De ahí se hace una zanja por todo el alrededor de

las medidas (lo mas redondo posible) y se comienza a colocar la madera bien ordenada y parada por dentro de la zanja. Es en esta donde se empieza a levantar la estructura con barro y piedra -a excepción de la puerta que se cierra al final de todo-. Luego la hornilla empieza a dar un quiebre natural hacia adentro, dando la forma de una mitad de pelota, ahí se tira una mezcla de barro y paja bien presionado. Antes de llegar arriba se pone en el medio un tarro para formar “la llave”, el cual se fija con la misma mezcla, luego se saca el tarro quedando la llave formada. Por último se termina con la hechura de las troneras (hoyos), estas se hacen antes que se ponga más dura la pared con una estaca de punta y un combo. Siempre las troneras se empiezan de arriba hacia abajo en forma de zigzag. Después de varios días de secarse la hornilla se empieza a quemar el carbón, primero se cierra la puerta con piedra y barro, una vez cerrada se enciende la hornilla por la llave, cuando el fuego agarra, se cierra la llave con barro, y luego las troneras se van tapando a un ritmo más lento siempre de arriba para abajo. Para que después de un día se tenga listo el carbón para faenarlo.

“TODA MI VIDA HE QUEMADO CARBÓN”

ACÁ EN LA ZONA SIEMPRE SE HABLA DE HORNOS Y NO DE HORNILLAS, ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE ESTAS?

La única diferencia entre las dos es que, los hornos se hacen a campo libre y las hornillas, como te decía, se hacen apegado a un cerro; ahora la estructura y la preparación es la misma.

¿CUÁNTO TIEMPO SE DEMORA EN FABRICAR UNA HORNILLA? Y ¿CUÁNTO PUEDE DURAR?

La última que hice me vinieron ayudar el Ramiro Leiva con Cristian Hernández, empezamos como las ocho y media de la mañana y a las cuatro de la tarde ya estábamos listos. Después hay una pega en el proceso de secado de la hornilla, uno tiene que golpear las paredes con una varilla una vez en la mañana y otra por la tarde hasta que se seque. Esto es para dejarlo bien compacto, si no se hace esto, se agrieta toda la estructura, saliendo humo por todas partes y no te queda bien la quemada, y dura poco la hechura. En cambio una hornilla bien hecha, tapándola cuando llueve, te puede durar más de diez años.



Fig.104. Carbonero destapando las filas o troneras de la hornilla.

¿CON CUÁNTA LEÑA CARGA LA HORNILLA?

Estas hornillas se llenan con cuatro cargas de mula.

¿CUÁNTOS SACOS DE CARBÓN COSECHA EN UNA HORNEADA?

Eso es relativo, todo va en la quemada, y si tapaste a tiempo las ventanillas y las troneras. También influye mucho la calidad de leña, si está seca o media verde, pero si quema como uno espera te da entre siete a ocho sacos de 25 a 30 kilos.

¿EL CARBÓN TIENE CLASIFICACIÓN?

Claro. Uno es el carbón de espino; este es el mejor de todos porque duran mucho más las brasas y en menos tiempo se cocinan las cosas. El otro es el carbón blanco que llamamos, es de distintas maderas de monte. Aunque hay maderas que son bien buenas también, como el litre, el peumo, el tebo, otras medias apagosas como el acacio, el quillay, el molle, el boldo. Ahora también se hace carbón de

palto, cuando los dueños de parcelas arrancan las matas, ahí uno le compra las camionadas de leña, en donde sacan de apuro porque cada vez hay menos leña en el monte.

¿CUÁNDO ES LA TEMPORADA ALTA DEL CARBÓN?

Se dice que en el invierno, por la cosa de los fríos, pero la verdad que todo el año se vende carbón. Yo personalmente, los sacos que cosecho, los vendo todos, porque cada vez hay menos personas haciendo esto. Los más viejos se han ido muriendo como Juanito Ponce que toda su vida se dedicó al carbón, ahora por ejemplo en el Sector de El Maqui quedan tres a cuatro personas, antes todos se dedicaban a esto, con el tiempo se va acabar todo y no hay cabros jóvenes que se dediquen a esto o que tengan interés, para que uno les enseñe.



Fig.105. Carbonero encastillando para fabricar la hornilla de carbón.

¿EN QUÉ TRABAJA LA GENTE AHORA?

La mayoría trabaja pa` fuera, otros se dedicaron a cuidar parcelas, porque han llegado muchos afuerinos aquí a comprar tierras para hacer sus parcelas de agrado, y otros que se cabrearon. Este trabajo da plata pero es pesado, y siempre uno anda

sucio, así que los cabros de ahora no están ni ahí con estas pegas, como te dije antes, los más viejos se han muerto también.

¿EXISTE CONCIENCIA ENTRE LOS CARBONEROS DE CUIDAR EL BOSQUE?

En estos últimos tiempos más que antes. Porque uno mismo se va dando cuenta que cada vez hay menos leña, entonces uno tiene que trabajar y andar mucho más. Antes uno cortaba no más, porque estaba lleno el monte; también en estos últimos años hubo una cantidad de incendios nunca visto en la zona, por la cosa de la sequía, entonces ahí hemos tenido leña para el carbón sin maltratar el monte vivo.



Fig.106. Carbonero cerrando la llave de la hornilla.



Fig.107. Carbonero Cristián Hernández con sus hornillas encendidas.

Entrevista a Cristian Hernández, carbonero, sector El Chilgüilgo de Quebrada de Alvarado, 40 años.

La vida del carbonero es una vida fatal; hay hornos que queman bien y hornos que queman mal. Uno tiene que quemar leña seca, porque al quemar leña verde, se chupa y baja mucho el carbón, entonces uno corta la leña y la deja secar. Se debe cortar en buena fecha, en mengua, todos los meses tienen menguas, así que hay que aprovecharlas, esa leña es más pesadita y no se pudre ni se apolilla, ahora si la cortas en creciente no te dura na po'. Siempre hay que tratar de cortar en las menguas, la

mejor mengua es la de mayo.

Ahora no hay tanta leña gruesa para hacer hornos grandes que te dan cuarenta sacos, aquí hay unos hornos grandes de carbón muy antiguos, que tienen como 50 años, uno era del finado Gilberto Lira, el otro está más arriba donde los Otaegui, ese era del finado Roberto Ponce.

HORNOS QUE QUEMAN BIEN OTROS MAL

¿POR QUÉ HAY QUE CORTAR LA LEÑA EN MENGUA, ESPECIALMENTE EN MAYO?

Porque la savia esta abajo, en la zona de la raíz, esa es una madera más pesada. Ahora sobre la mengua de mayo siempre los más antiguos decían que esta era la mejor. Así que la gente antigua, esa mengua, la dejaban para cortar todos los palos de su casa en especial para las vigas del techo, porque no se apolillaban, también los postes de la cerca porque no se pudren tan luego.



Fig.108. Hornilla de carbón con la puerta cerrada sin barro para iniciar el cocimiento de la leña del carbón.

¿ES NATURAL QUE UN HORNO DURE 50 AÑOS?

Lo que pasa que los viejos antiguos eran buenos pal' barro, ellos dejaban semanas enteras pudriéndose el barro, donde lo mojaban y lo pisaban, después, estando el horno embarrado, bien grueso, con una varilla elástica apaleaban bien el horno, ese es el secreto para que dure tanto. Uno no po', es más atarantado, lo deja dos días y empieza hacer el horno. Una vez tuve uno que me duro ocho años, ese no lo hice yo, me lo hizo mi suegro, en el invierno le ponía nailon para la lluvia. Todo depende del trato, pero de 50 años no he visto aparte de estos dos hornos.



Fig.109. Carbonero revocando la puerta de la hornilla.

ASÍ COMO ESTAMOS HABLANDO DE HORNOS DE 50 AÑOS ATRÁS, ¿VEREMOS EN 50 AÑOS MÁS ADELANTE HORNOS DE CARBÓN?

Difícil veo yo la cosa. Así como está la sociedad, que no quiere nada de humo, y los montes se van achicando. Yo creo que en los fundos seguirán haciendo carbón, ahí el humo no le molesta a nadie, y ellos tienen siempre leña que están arrancado para construir, porque los fundos son grandes. Pero el carbón como materia difícil que se acabe, yo pienso que el carbón cada día se consume más, por ejemplo; aquí no más, en el restaurante “No me olvides”, ocupan carbón para el asado, deben ocupar como cuatro a cinco sacos chicos cada fin de semana, así como ellos muchos.

En septiembre es la mejor fecha, toda la gente hace sus asados con carbón, andan vueltos locos los viejos comprando, siempre se está ocupando el carbón, se pueden morir muchos hornos pero no el carbón.

¿CÓMO HACE CON LA LEÑA PARA CARGAR LOS HORNOS?

Uno tiene que ser medio riguroso con el monte, tiene que ir sacando la leña seca. Con los años malos, se han ido secando algunas maderas y esa uno la va ocupando.



Fig. 110. Hornilla encendida saliendo humo de las filas o troneras.

Hay árboles que se ponen viejos, se secan y se caen, uno va limpiando el monte, podando lo que está chueco para que el ganado ande por debajo de los árboles comiendo, porque el litre te da diez varillones, casi todos tendidos pa'l suelo, así que le dejas la más derecha para que se guíe la mata. A veces, unos a otros, los carboneros se pasan datos de camionadas de leña que se venden en los fundos, baratas, y de buena calidad, o paltales que se hielan y los regalan. En el verano uno para la faena, por los incendios, y hay que estar siempre precavido, limpiar por alrededor del horno, tener siempre baldes con agua para cuidar el lugar, porque si se te quema el monte, vas a sacar una pura vez leña.

¿CÓMO FUERON SUS INICIOS CON LA QUEMA DEL CARBÓN?

Me tiré sólo a mis 18 años a quemar carbón. De primera no veía ni una, sacaba poco carbón porque era poco pillo para la carga del horno, era muy cochino para cargar, así que empecé a preguntarle a los más viejos y de a poco te vas poniendo más pillo. Yo soy intruso, entonces voy viendo distintos tipos de carboneros, todos queman diferente y les voy sacando el punto que me gusta a mí. A mí me gusta vender el saco de carbón limpiecito, no le echo tizo ni ceniza o sino después no te compran. Yo el tizo lo dejo para caldear el mismo horno, cuando las

maderas están húmedas, con un poco de tizo prenden al tiro. A mí no me gusta que me dé mucho tizo, la gracia es quemar carbón, para qué vamos a quemar tizo. Aquí Panchito Montenegro es pillito para la quema de carbón, Villilio dicen que es bueno también.

¿SE ENCUENTRAN CARBONEROS TRABAJANDO EN LOS CERROS?

Ya no hay carboneros casi, antes pal' Maqui eran casi todos carboneros, ahora uno que otro, igual pa' Lo Castro. Anduvimos buscando animales y las cruzadas todas tapadas de monte, porque no hay carboneros, el carbonero es el que mantiene los caminos limpios, las cruzadas, porque las mulas cargadas necesitan un camino ancho, cómodo de 2 metros más o menos, nadie roza los caminos, a veces algunos arrieros.

Antes era típico encontrar un carbonero con sus hornos en las cimas de los cerros y los arrieros siempre llegaban donde ellos preguntándoles si habían visto algunos animales o si han visto pasar gente extraña con animales laceados. Ellos cachaban al tiro cuando el fulano era afuerino y andaba robando animales. Aquí se conocen todos y estar tanto metido en el cerro que uno termina conociendo hasta los animales de las personas.



Fig.111. Proceso de encastillado para fabricar la hornilla u horno de carbón.

PROCESO DEL CARBÓN

César Altamirano

1. Encastillado de leña blanca de monte para fabricar la hornilla.
2. Hornilla fabricada con piedra, barro y paja, donde las estacas de madera cumplen la función de moldes para las troneras o filas.
3. Carbonero cerrando la puerta de la hornilla con ladrillo.
4. Puerta de la hornilla cerrada completamente.
5. Carbonero destapando la llave de la hornilla (ubicada en la parte superior).
6. Encendiendo fuego en la llave, para el inicio de la cocción de la leña.
7. Carbonero revocando con barro la puerta de la hornilla.





8. Carbonero en el proceso de destapar las troneras o filas de la hornilla.

9. Carbonero cerrando la llave de la hornilla.

10. Hornilla humeando con la puerta húmeda y la llave cerrada, mientras el carbonero envasa carbón de una quemada anterior.

11. Hornilla apagada y con término del proceso de quemado.

12. Carbonero destapando la puerta de la hornilla para sacar carbón.

13. Carbonero al interior de la hornilla recogiendo el carbón producido.

14. Carbonero desocupando la hornilla para preparar una próxima quemada. Con esto cierra el ciclo de la elaboración del carbón.

CONCLUSIÓN

La investigación etnográfica cumplió con cada uno de los objetivos propuestos al iniciar la investigación. En primer lugar se propuso rescatar la memoria de los antiguos trabajos temporeros realizados en el valle del Aconcagua, a través de testimonios orales. Esto se logró realizando diversas entrevistas a personas que contaban sus experiencias de primera fuente. Estos son aquellos que conocen a la perfección uno o más oficios temporeros, ya que trabajaron, o trabajan actualmente en estos oficios. Las entrevistas de primera fuente, fueron las que entregaron información más fidedigna y con un mayor número de datos claves para entender los procesos de un oficio en particular. Por ejemplo, en la entrevista sobre la producción de miel de palma, hecha al señor Daniel Cerda, menciona que una palma segrega 30 litros de chicha diarios, la cual se hierva para obtener la miel de palma; acá el entrevistado nos da otro dato interesante, relacionado con el rendimiento de la miel: “Si usted echa 100 litros de chicha de palma al fondo de cobre, le van a quedar 30 litros de miel de palma”. Datos que se convierten en un tesoro inmaterial, ya que este oficio está extinto y es muy difícil que se vuelva a retomar, debido a las leyes de conservación de la Palma Chilena (*Jubaea chilensis*) en la actualidad. Toda esta información sería muy difícil de obtener, si no fuera porque aún quedan personas que ejecutaron estos oficios extintos, y es a través de ellos que este tipo de investigación toma relevancia, especialmente para quienes desean conocer los oficios de sus antepasados.

De las 36 entrevistas realizadas para la presente investigación, 28 de ellas corresponde a testimonios de primera fuente, 6 de segunda fuente¹ y 2 de tercera fuente².

Cada uno de los oficios temporeros presenta características que los diferencian, siendo una de las más importantes, según revela el estudio, la época del año que se llevan a cabo. Por ejemplo, en la época estival (primavera y verano) es donde se llevan a cabo la mayoría de los oficios descritos, como: La extracción de miel de palma, la cosecha del digüeñe, la fabricación de adobes, la cosecha de flores silvestres, la recolección del coirón, coligües y yerbas, la caza de conejos, la venta de nieve, la producción de hortalizas, la trilla, la búsqueda de agua y el cultivo del cáñamo. Durante la época de otoño e invierno son menos los trabajos que se

1 Las entrevistas de segunda fuente, son testimonios que les fueron contadas al entrevistado directamente por un pariente o amigo que trabajó en algún oficio de los expuestos en el presente libro.

2 Las entrevistas de tercera fuente, son testimonios que les fueron contadas al entrevistado por un pariente o amigo que a su vez le fue contada por una persona que trabajó en algún oficio.

pueden realizar, siendo este el periodo más crítico para el campesino, sin embargo hay excepciones, como: La producción de carbón, la poda de árboles caducos y la recolección de mimbre³.

La remuneración es otro aspecto importante a destacar, ya que hay grandes diferencias entre los oficios. Los mejores remunerados son los bailahuenistas: estos, por temporadas⁴, pueden tener ganancias que les permite mantenerse gran parte de lo que queda del año. Sin embargo esto es producto de un gran esfuerzo, ya que permanecen toda una temporada en el cerro, lejos de todo –familia y seres queridos– y en condiciones extremas: altas temperaturas durante los meses de verano y temperaturas cercanas a 0 °C entrado el otoño. En conclusión, podemos decir que para recibir una cantidad de dinero, que permita la subsistencia durante la temporada baja, es necesario invertir una gran cantidad de trabajo. Algo similar ocurre con oficios como el cocotero y el constructor de pozos.

Pero esta relación, si bien es la más lógica, no siempre se cumple con todos los oficios. Los vendedores de flores silvestres y digüeñeros, por ejemplo, realizan grandes esfuerzos, especialmente por las grandes distancias de desplazamiento que deben cubrir para cosechar el producto. También debían trasladar grandes volúmenes de cosecha para que fuera rentable su sacrificio, ya que el precio de estos productos era muy bajo. Otro trabajo muy sacrificado y a la vez mal remunerado fue el de vendedor de nieve, debido a que pasaban largos periodos del día con el hielo hasta las rodillas, con el propósito de almacenarla en los pozos neveros. Se debe considerar que esta actividad la realizaban los trabajadores del dueño de los pozos neveros.

Otros oficios que son –o fueron– mal recompensados, a pesar de la dificultad que este implica, son: Los tabaqueros, los productores de miel de palma y los terneros. Si bien su actividad no contempla realizar gran esfuerzo físico, sí sacrificaban familia y tiempo, ya que son trabajos esclavizantes si se quieren sacar buenos dividendos de la actividad. En la entrevista a *Ciro Tapia*, cuenta que en conversaciones con *don Mercedes Olivares* (ternerero), este le relataba que su padre tenía que partir con toda su familia al cerro, durante seis meses del año, viviendo sin las comodidades habituales de un hogar (cama, abrigo, comercio, etc), siendo un sacrificio especial para los niños.

Un tercer aspecto importante que se rescata en esta investigación, son los roles que tenían las mujeres dentro de los trabajos. En varios de estos, las mujeres participaban en la totalidad de las actividades que conlleva un oficio. Según las entrevistas realizadas, estos trabajos son: La horticultura, la producción de chicha, la fabricación de queso y los trabajos en mimbre. Sin embargo hay otros oficios en los cuales el rol de la mujer es puntual, desarrollando una determinada actividad,

3 En el periodo otoño invierno el mimbreiro recolecta la materia prima necesaria para trabajarla durante el año.

4 La temporada de un bailahuenista es desde el mes de diciembre a principios de abril en la Cordillera de La Mora, Cabildo.

por ejemplo: en la trilla, las mujeres son las encargadas de la preparación de la comida⁵ y atender a las personas voluntarias que participan de ésta. En el caso del oficio del ternero, la mujer es la que provee de alimentos al rancho, ya que ella fabricaba queso, ordeñaba, cocinaba, además del realizar el aseo general.

Como podemos ver, la mujer es clave en el andamiaje de cada uno de los oficios, sin embargo, su labor no tenía la misma notoriedad que las actividades del hombre, ya que en el campo el machismo está muy arraigado.

Los riesgos físicos que acarrear algunos oficios, es otro punto importante de destacar. Sin bien son pocos los trabajos riesgosos, algunos de estos podían llegar a provocar lesiones de importancia. En este contexto podemos deducir que unos de los más riesgosos, presentado en este libro, es el de pozero, ya que son varias las actividades que conllevan peligro; por ejemplo el desprendimiento de las paredes, al cavar, puede ocasionar el desprendimiento de rocas sobre el trabajador, accidente que puede llegar incluso a ser mortal; también la probabilidad de caerse al pozo, en las labores de retirar tierra y agua, es alta y también con consecuencias muy graves (fracturas, esguinces, etc). Sin embargo las personas que realizan este trabajo, en su gran mayoría lo hacen con los elementos de seguridad necesaria para evitar eventuales accidentes. No ocurría lo mismo con los cañameros y coligüeros, ya que estos jamás contaban con elementos de seguridad que los protegiera de los riesgos propios de la actividad: en el caso de los cañameros, los accidentes más graves ocurrían en la máquina chancadora, la que obviamente no contaba con la mínima medida de seguridad, en la que incluso, producto de una mala maniobra, podía provocar la amputación de dedos de las manos y en caso más graves, hasta el brazo completo de su manipulador. Casos como estos fueron relatados por Urbano Jiménez y Eduardo González, antiguos cañameros de la comuna de Santa María en la provincia de San Felipe. Para los coligüeros, el mayor riesgo era clavarse los ojos con los coligües o lastimarse una pierna con el machete, el que siempre debía estar muy bien afilado, para facilitar el corte.

Como se puede ver, los riesgos son inherentes a los oficios extintos y actuales, pero afortunadamente hoy existe una mayor conciencia respecto a las medidas preventivas para evitar riesgos, y la existencia de elementos de seguridad pertinentes a una actividad determinada, lo que no ocurría en épocas pasadas, ya que los trabajadores o los jefes no tenían una cultura preventiva, lo que provocaba una tasa de accidentabilidad elevada para los estándares de seguridad de hoy en día.

Tal vez se pueda pensar que en épocas pasadas la vida era más difícil, ya que se vivía con lo justo, y las condiciones de seguridad laboral, eran mínimas. También era necesario realizar grandes sacrificios para trasladar, vender o intercambiar los productos, como por ejemplo en los casos de la venta de nieve, las hortalizas, el cuidado de ganado, los chicheros, donde se usaba el transporte animal (es-

⁵ La entrevista "Cosas que te da una trilla" la Sra. Zulema Poblete menciona que el plato típico de las trillas es la cazuela de vacuno y el trago es la mistela.

pecialmente las tropas de mulas). A dichos sacrificios se agregaban los salarios bajos recibidos por estas labores. Sin embargo es casi unánime la reflexión de los entrevistados más longevos, quienes al comparar esa austera forma de vivir, con el actual estilo de vida, determinan que: “antiguamente se vivía muchos mejor que ahora”. Algunos de estos argumentos son: Que la alimentación era más sana, ya que los alimentos que se consumían provenían de sus propias siembras, de árboles frutales y de los productos derivados de los animales que criaban (leche, queso, carne, manteca, etc). Que antes se podían criar animales con mayor facilidad, porque habían más terrenos aptos y disponibles para ello, ya que ahora muchos terrenos se han ido parcelando producto del aumento demográfico y la venta indiscriminada de tierras.

La sequía es otro factor que destacan los entrevistados de mayor edad, al momento de hacer una comparación con el pasado: dicen que con abundancia de lluvias todo se hacía más fácil y la vida se volvía más barata, ya que evitaban comprar pasto para los animales, y se podían sembrar mayor extensiones de tierra. También argumentaban que la plata rendía más que en estos tiempos; que si bien se ganaba menos, se podían hacer más cosas con menos recursos económicos. De esto se deriva que las deudas no eran un problema, como hoy en día, considerando que antes las familias eran mucho más numerosas que hoy (de cinco hijos para arriba) y sin embargo los recursos económicos, generados por medio de estos oficios, alcanzaban sin mayores problemas.

Al principio de esta investigación supuse que la extinción de ciertos oficios fueron por causas naturales y sociales: si bien dichos argumentos fueron ratificados por los entrevistados, a medida que se fue desarrollando la investigación, surgieron nuevos motivos. Por ejemplo, el desarrollo de la tecnología derivó en la desaparición de la venta de nieve, ya que surgieron las maquinas de hacer hielo. En el caso de los coligüeros, cuyas varillas eran utilizadas para construir los sistemas de conducción en cultivos (como el tomate), se extinguió debido a su reemplazo por sistemas más modernos y económicos, como el emparronado con alambre y pita de plástico. En otro ámbito, las viñas industriales y botillerías acapararon el mercado que tenían las chicherías artesanales, provocando con el paso del tiempo la disminución de las ventas de estas bebidas. En otros casos fue la creación de leyes de protección de ciertas especies en peligro, lo que terminó con ciertas prácticas de producción, como lo fue el caso de la extracción de la miel de palma. Y para el caso de los cañameros, se prohibió la plantación debido a que esta planta tomó otros intereses fuera de lo netamente industrial.

Para el caso de los oficios que aún logran sobrevivir, se observa que también se encuentran en decadencia, ya que son muy pocos los campesinos que se dedican a dichas labores, lo que se agrava por la falta de interés de las nuevas generaciones, poniendo en peligro su existencia.

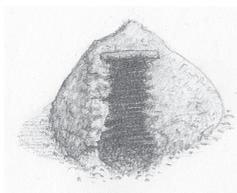
Es por este motivo que es de vital importancia rescatar la memoria de aquellas

personas más longevas, que aún mantienen frescos los recuerdos y las técnicas de trabajo. Estas personas han entregado desinteresadamente sus testimonios y experiencias únicas referentes a sus labores. Sin embargo, si bien no es un número esperanzador, hay que destacar la labor de algunos jóvenes que han seguido los pasos de sus antepasados, y han decidido mantener la tradición viva; ellos son los que mantendrán en pie los oficios que aún se realizan, evitando con ello la extinción de la cultura del trabajador campesino.

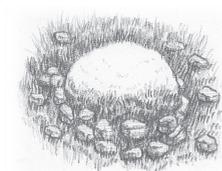
Podría concluir que una de las cosas más importante luego de esta experiencia, que culmina con la publicación de este libro, y considerando que soy un campesino e investigador autodidacta de esta cultura, es que los oficios temporeros constituyen un tesoro intangible urgente de valorizar, ya que estos son los cimientos y el espíritu que han mantenido en pie a los habitantes de esta zona por generaciones y que le han impreso un distintivo que los hace empoderarse y sentirse pertenecientes a un lugar y una cultura. En conclusión, me parece más que urgente el rescatar, mediante el testimonio de los escasos campesinos que van quedando, aquellos datos, técnicas e historias, propias de la oralidad, y que solo pueden ser transmitidas por ellos, los dueños de las experiencias.

Mi foco estará siempre en revivir la idiosincrasia tan característica de esta zona y que el pueblo se sienta orgulloso de su pasado.

ÍCONOGRAFÍA DE LOS OFICIOS



1. Carboneros.
Cerro El Chilgüilgo,
cerro La Loma Larga de
Quebrada de Alvarado.



6. Neveros.
Cerro La Campana,
cerro Punta Imán.



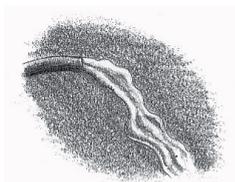
2. Coligüeros.
Cerro las Diucas de
Altos de Ojos Buenos,
cerro El Chilgüilgo.



7. Adoberos.
Comunidad La Vega,
Quebrada de Alvarado



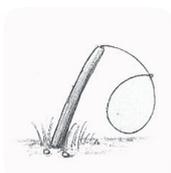
3. Coironeros.
Cerro Las Campanitas
de San Pedro,
cerro La Campana
de Granizo,cerro El
Chilgüilgo.



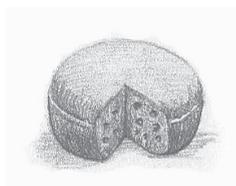
8. Buscadores de agua.
Comunidad de La Vega.
Quebrada de Alvarado.



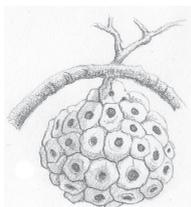
9. Viñas y Chicherías.
Las Palmas.
Quebrada de Alvarado,
sector El Chilgüilgo.



4. Conejeros.
Cerro La Loma Larga.



10. Queseros.
Quebrada de Alvarado.



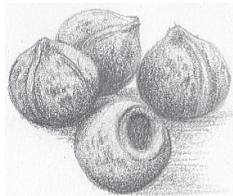
5. Digüeneros.
Sector mina La Crista-
lera, cerro Punta Imán
de Las Palmas,cerro El
Roble.



11. La Trilla.
sector Lo Castro de
Quebrada de Alvarado.



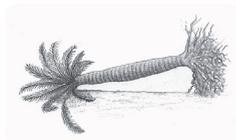
12. Ternereros.
Cerro Silleta, sector
Las Vegas.



17. Cocoteros.
Palmar de Ocoa.



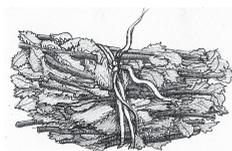
13. Podadores.
Las Palmas,
Quebrada de Alvarado,
comunidad La Vega.



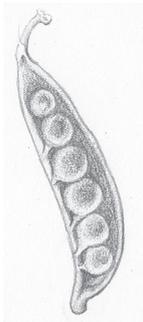
18. La Miel de palma.
Palmar de Ocoa.



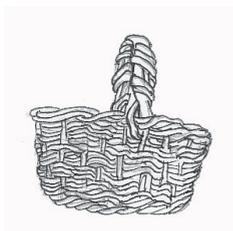
14. Comerciantes de
flores silvestres.
La Dormida, comuni-
dad La Vega, las
Palmas, Quebrada de
Alvarado.



19. Yerbateros.
Cerro La Mora de
Cabildo, cerro La Loma
Larga.



15. Hortelanos.
Comunidad La Vega.



20. Mimbtería.
San Felipe, Lo Narváz
Olmué.



16. Tabaqueros.
Lo Castro, Quebrada
de Alvarado, Las
Palmas y comunidad
La Vega.



21. Cañameros en
las provincias de San
Felipe y Los Andes.

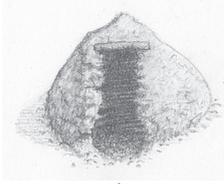
Nota: Los lugares geográficos aludidos, guardan relación con las entrevistas realizadas en este libro. Ello no quita que se desarrollen en otros lugares del Valle del Aconcagua.

MAPA 1

CORDÓN DE LA CAMPANA

Representación panorámica desde el cerro La Loma Larga, cruce Los Halcones (sector Quebrada de Alvarado). La cumbre de la izquierda, corresponde al cerro La Campana, y la cumbre de la derecha, corresponde al Cerro El Roble (Cordón de La Campana).





1



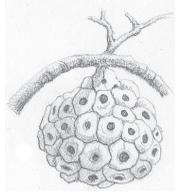
2



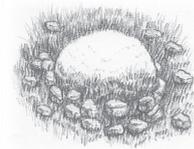
3



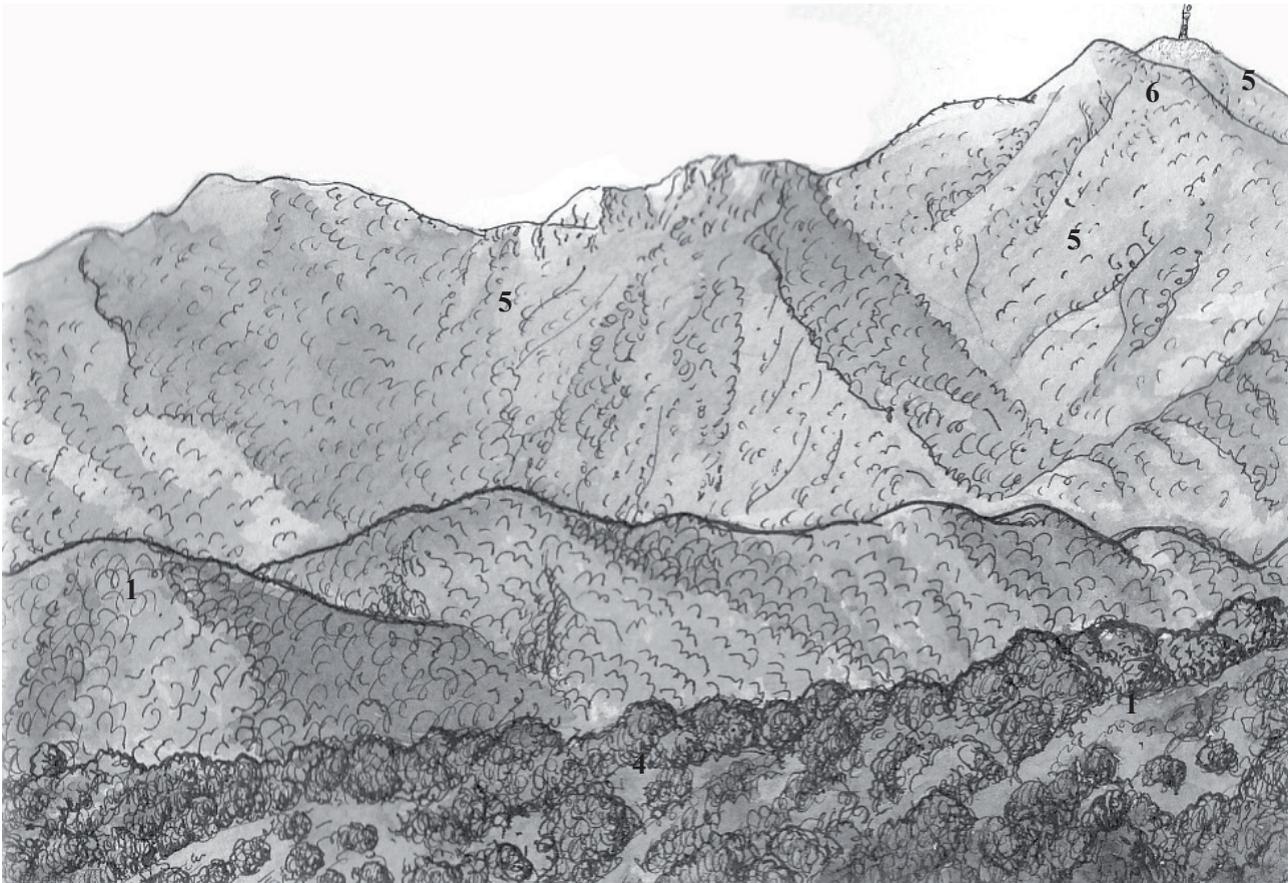
4



5



6



MAPA 2

DESDE LA MINA LA CRISTALERA, HACIA LA VEGA Y
QUEBRADA DE ALVARADO



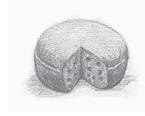
7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



Visión desde la mina La Cristalera. El cerro del centro es La Chapa, y al otro lado está Quebrada de Alvarado. Al fondo el cerro Silleta. El plano más cercano es Las Palmas. A la izquierda, La vega.

MAPA 3

DESDE LA CUMBRE DE EL ROBLE, HACIA EL NOROESTE



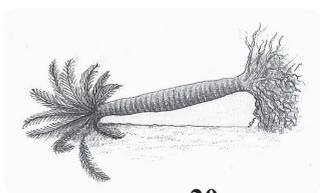
17



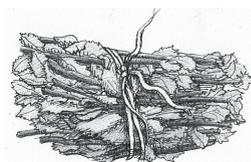
18



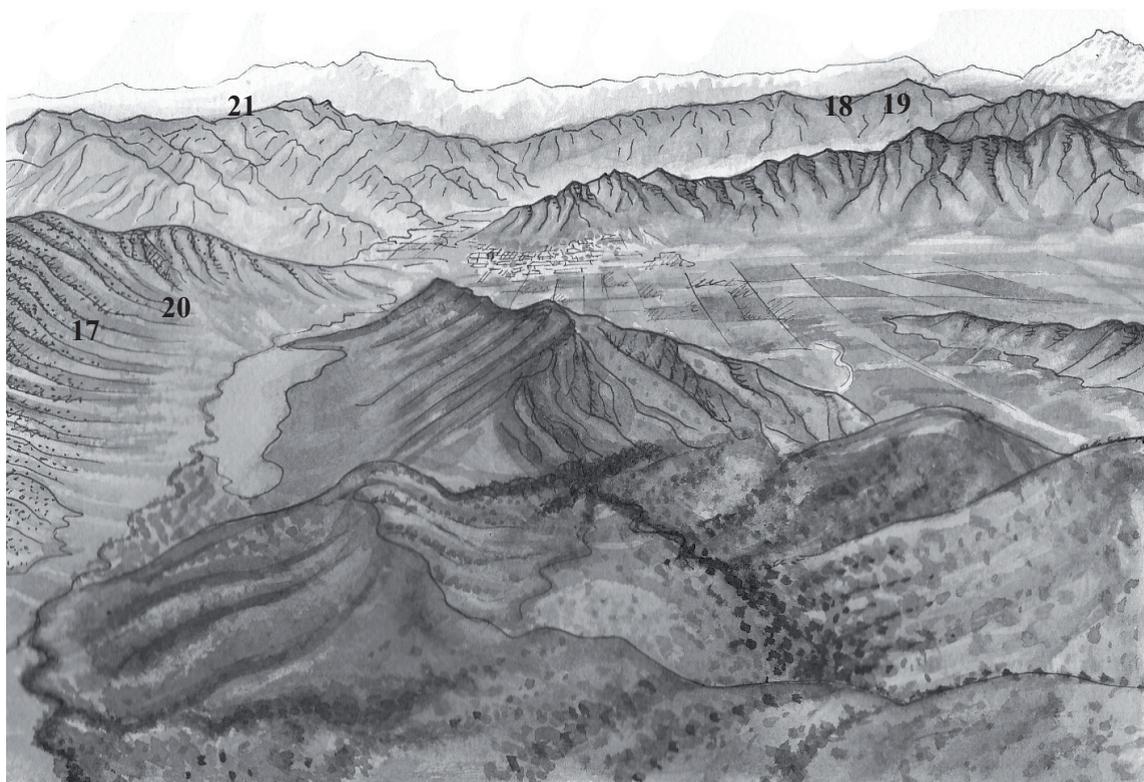
19



20



21



Representación panorámica desde la cima El Roble. En ella se aprecia Ocoa, Llay llay, el Valle del Aconcagua, La Cordillera El Melón, La cordillera de Los Andes y el Monte Aconcagua.

GLOSARIO

- AGUARDIENTE:** Licor destilado de uva que posee elevado grado alcohólico.
- APERRADA:** Persona que supera obstáculos, incansable, de actitud persistente.
- BRISCA:** Juego de naipes español, que se juega comúnmente entre varias parejas.
- BURRERO:** Persona que traslada y cuida a un grupo de burros.
- CAPACHO:** Bolsón artesanal de cuero que carga la mula, utilizado como medio de transporte.
- CAUSEO:** Comida de rápida preparación, hecha con una mezcla de alimentos de fácil transporte, especialmente consumida por arrieros. Por ejemplo: cebolla cruda con jurel en conserva; charqui con cebolla, vinagre y orégano.
- CAZUELA:** Plato típico del campo chileno, que consiste en un caldo donde se mezclan presas de carne (vacuno, ave o cerdo), verduras en trozos grandes (papa, zapallo y choclo) y picadas. También se le agregan aliños.
- CEPA:** Parte más gruesa del tronco de un arbusto.
- CHACOLÍ:** Trago de origen vasco, fabricado artesanalmente en campos y case-ríos. Es producto de la fermentación del hollejo exprimido de uvas blancas. Li-geramente carbonatado y ácido; de graduación alcohólica que puede variar entre 10,5° y 12°.
- CHAMPA:** Montón de yerba o pasto silvestre, con tierra y raíces.
- CHARQUICÁN:** Plato de comida basado en una mezcla charqui, zapallo, papas y otras verduras cocidas, picadas o molidas.
- CHILCA:** Arbusto nativo de la V Región (*baccharis salicifolia*) que da un flor blan-ca. Sus varillas son utilizadas para construir quinchas de paredes de barro.
- CHIPE LIBRE:** En este contexto se refiere a tener libre acceso a los recursos natu-rales.
- CHONCHONES:** Saco grande de arpillera, en que se envasaban 100 Kilos de algún

producto, en este caso hojas de boldo.

CHOQUERO: Recipiente metálico utilizado para calentar agua u otros líquidos. Se confecciona a partir de un tarro resistente al fuego.

CHUICO: Recipiente de vidrio, cubierto por un tejido de mimbre, utilizado para guardar licor. Su capacidad es de 18 litros.

COLISA: Cubo rectangular de pasto (alfalfa, cebada, trébol) prensado, utilizado para almacenar forraje seco para animales. También se almacena de esta forma la paja de trigo y de otros cereales.

DAMAJUANA: Recipiente de vidrio utilizado para guardar licor, cubierto por un tejido de mimbre. Su capacidad es de 10 litros.

DESPAILLAR: Proceso posterior al chancado (molido) de la vara de cáñamo.

DIGÜEÑE: Hongo silvestre que, en la zona central de Chile, crece preferentemente en troncos y ramas de robles. Se desarrolla entre primavera y verano.

ENCANCHAR: Agrupar varillas cosechadas de cáñamo, para formar montículos con forma de cono.

FULANO: Manera coloquial de nombrar a un desconocido.

GALLÁ: Grupo de gente.

Gavillas: Montón o atado de trigo o yerbas, de tamaño suficiente para ser trasladado por una persona.

GAVILLENTO: Persona que reúne más trigo del que puede cargar. Sinónimo de acaparador.

HERA: Zona plana de un cerro donde se trilla y descansan las vacas.

HILTON, VICEROY Y DERBY: Marcas antiguas de cigarrillos industriales.

HORQUETA: Herramienta de hierro de tres a cinco dientes (semejante a un tridente o tenedor), adosado en el extremo de un palo. Se utiliza para recoger, o ventar,

pasto o paja. Es una herramienta fundamental en la trilla.

HORQUETEROS: Personas que utilizan la horqueta en la trilla.

Lucas: En singular (luca) billete de mil pesos, en plural es simplemente “dinero”.

Madurones: Brotes nuevos que nacen en la base del tronco de los árboles o arbustos.

MEDIALUNA: Espacio físico donde se realiza el rodeo.

MISTELA: Trago tradicional de Chile que se sirve en la trilla, fabricada con yerbas y aguardiente.

ODRE: Cuero –generalmente de cabra– que sirve para guardar líquidos, tales como: vino, chicha, aguardiente, etc.

OJOTAS: Calzado rústico confeccionado en cuero y con suela de neumático viejo. También en el campo se le denomina chalala.

PAGA: Remuneración obtenida por un trabajo.

PARCELA DE AGRADO: Parcelación mínima de un terreno destinado a la producción agrícola, pero que es utilizada como lugar de vivienda y descanso en un entorno natural.

PARTIDORES: Herramienta de madera, utilizada para abrir varillas de mimbre. Consiste en un cilindro con una punta de tres o cuatro aspas.

PARVA: Montón de paja trillada, que se reúne después del pisoteo de las yeguas.

BIBLIOGRAFÍA

- Anabalón Urzúa, I. “Chile Agrícola”. Imprenta, Litografía y Encuadernación Moderna, Santiago, 1923.
- Arévalo Villalobos, Hilda y Vania Figueroa. “Rescate de historias de Quebrada de Alvarado”. Corporación cultural María Graham. Valparaíso, 2012.
- Astorga, Darío. “Guía de excursionismo de la V región”. Edición Club Católico de Valparaíso, 1993.
- Barahona, Rafael, Santana Roberto y Ximena Aravena. “Valle de Putaendo. Estudio de estructura agraria”. Universidad de Chile, Santiago, 1961.
- Barahona, Marisol, Hidalgo Maritza y Myriam Vicencio. “Caleu tierra amada” Impreso por Publival Ltda, Santiago, 2004.
- Bengoa, José. “Haciendas y Campesino. Historia social de la Agricultura Chilena”, tomo II, Ediciones Sur, Santiago, 1990.
- Condell, Lautaro. “La virgen del cáñamo”, autoedición, San Felipe, 2009.
- Darwin, Charles. “Darwin en Chile” (1832-1835). Editorial Universitaria. Santiago, 2005.
- Elórtegui, Sergio y Andrés Moreira. “Parque Nacional La Campana. Origen de una reserva de la Biosfera en Chile central”, Ediciones Taller La Era, Viña del Mar, 2002.
- Guerra, Juan Pablo. “Pastoreo trashumante en el Valle del Aconcagua”. Tesis para optar al título de Antropólogo, Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Santiago 2002.
- Molina, Juan Ignacio. “Compendio de la historia geográfica, natural y cívica del Reyno de Chile” tomo I, Pehuén editores. Santiago, 2000.
- Montecino, Sonia, Cornejo Alejandra y Jorge Razeto. “Patrimonio alimentario de Chile”. Santiago, 2012.
- Moyano, Cristian y Víctor Rojas Farías. “Relatos del cordón de La Campana y su Niño Dios de Las Palmas”, Impresión Montegráfica S.A. Santiago, 2010.
- Ovalle, Alonso de. “Históricas Relación del Reyno de Chile”. Primera Edición, Roma. Italia 1646. Tercera Edición, Pehuén Editores, 2003.
- Oyarzún, Luis. “Defensa de la tierra”, Editorial Universitaria. Santiago 1973.

- Periódico “La Campana”. Olmué, 1940-1941.
- Periódico “Soft Secrets”. Sud América, desde 1985.
- Revista de creación visual y literaria “La piedra de la locura” n°4 San Felipe, 2004.
- Silva Bijit, Roberto. “Viajeros en Quillota, durante el siglo XIX”, Editorial El Observador, Quillota. 1980.
- Torres Vergara, Bellarmino. “Historias de Limache”, Imprenta Periodística Chilena Ltda, Santiago. 1957.
- Triviño, Jorge. “Pequeño manual de construcción en barro”, Inche Mapu Ediciones, Olmué. 2011.
- Venegas, Fernando. “Limache y su memoria histórica”, Impreso en La Prensa. Limache, 2000.
- Venegas, Fernando. “Los herederos de Mariana Osorio” Santiago, 2009.
- Vicuña Mackenna, Benjamín. “Al galope” tomo II, Imprenta Gutenberg. Santiago 1885.
- Vidal, Ximena. “Historia oral Pocuro”, Lom Ediciones Ltda. Santiago, 2007.

AGRADECIMIENTOS

En especial a las treinta y seis personas entrevistadas. Sin ellos ésta investigación, el desarrollo y la conclusión de esta no se habría podido realizar. Ellos con muy buena disposición y generosidad me dieron su tiempo para realizar las entrevistas y las consultas por teléfono.

A las comunidades de Quebrada de Alvarado y La Dormida, junto con sus presidentes Winka Otazo y Salvador Figueroa.

A la junta de vecinos n° 11 de Quebrada de Alvarado y a su presidente Marcos Alvarado.

A la Corporación Nacional forestal (CONAF) “Parque Nacional La Campana” en especial a don Chistian Díaz.

A la escuela de Quebrada de Alvarado, su ex director don William Rodríguez y la actual directora Sra. Rosario Martínez.

A la biblioteca de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de Valparaíso, en especial a la bibliotecaria Doris Rojas.

A los hermanos Abel “Lelo” y Tomás Villavicencio e hijo, a Marcelo Molina, don Luis Toledo, Francisco Ponce, Raúl “Rulo” Tapia, don Pedro Carmoña, Vicente “Bicho” Toledo, Santos Tapia, Macarena Altamirano, Exequiel Estivill, Claudio Araya, Elvis Campos, Enrique Moyano, Lautaro Condell, Andrea Cáceres, Claudia Kausel, Juan Pablo Guerra, Ita Torres, Wladimir Coray, Víctor Rojas Farías, Fernando Venegas y Gladys Cortéz.

Al macho “Canelo”, a la mula blanca “Paloma”, a los caballos “Conde Brolo” y el “Forastero”, a los burros “Ruperto” y “Moino” que cargaron nuestros víveres y nuestros traslados para la subida a la cordillera de La Mora (Cabildo), al cerro Silleta (sector Las Vegas), al cerro Los Bollenes (sector La Bodeguilla) y al Palmar de Ocoa. Gozan de buena salud.

Por el profesionalismo, la rigurosidad y la constancia a la antropóloga Ximena Vidal, a la diseñadora Pamela Román, al pintor-ilustrador Cristian “Chanchán” Olibos, al poeta Patricio Serey y al editor-poeta Felipe Moncada. Gracias por todo.

COLOFÓN



EDICIONES

OFICIOS CAMPESINOS DEL VALLE DEL ACONCAGUA
© CRISTIAN MOYANO ALTAMIRANO. RPI 247317,
ISBN 9789563582499, SE SEMBRÓ EN LOS TALLERES
INUBICALISTAS DE VALPARAÍSO. PARA LOS INTERIORES
SE UTILIZÓ PAPEL BOND AHUESADO DE 90 G Y PARA
LA PORTADA, DÚPLEX DE 220 G, CON POLILAMINADO
OPACO. PARA LA COMPOSICIÓN SE UTILIZARON
LAS TIPOGRAFÍAS ADOBE GARAMOND PRO Y
PERPETUA. LOS DIBUJOS (ÍCONOS Y MAPAS) FUERON
REALIZADOS POR EL MAESTRO CHANCHÁN OLIBOS
Y EL DISEÑO POR PAMELA ROMÁN. EN EL ESTILO DE
LAS ENTREVISTAS Y CORRECCIONES ORTOGRÁFICAS
ESTUVO PATRICIO SEREY. LA EDICIÓN ESTUVO A
CARGO DE FELIPE MONCADA. SE IMPRIMIERON 500
EJEMPLARES EN NOVIEMBRE DEL 2014. QUE LOS
ANTIGUOS OFICIOS DE LA TIERRA RECUPEREN SUS RITOS
Y QUE LAS HERRAMIENTAS VUELVAN A LUCIR SU BRILLO.

INUBICALISTAS

