

OFICIOS TRADICIONALES DE ACONCAGUA

Ediciones del
CENTRO ALMENDRAL
Corporación CIEM Aconcagua



Corporación CIEM Aconcagua

Producción, Investigación y Textos:

María Elena Acuña M., Catalina Arteaga A.
Jorge Razeto M. y Hanny Suckel A.

Comité Editorial:

Ana María Fernandois V., Jorge Razeto M. y Hanny Suckel A.
Dirección de Arte y Diagramación: Marcela Meneses C.
Gestión Fotográfica: Hanny Suckel A., Marcela Meneses C.
María Elena Acuña M. y Martín Quintanilla N.

Estilo: Ana María Fernandois V.
Imprenta: Iván Carreño I.

Ediciones del Centro Almendral
Corporación CIEM aconcagua

Primera Edición, Septiembre 2007
Registro de Propiedad Intelectual N° 167137
Colección Cuadernos Patrimoniales I.S.B.N. 978-956-8127-02-2
Vol. 3. Oficios Tradicionales de Aconcagua I.S.B.N. 978-956-8127-20-6

Es una iniciativa financiada con el aporte del **Fondo Nacional de Fomento del libro**
y la lectura del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.



Impreso en los Talleres Gráficos del Centro de Artes y Oficios Almendral.
Almendral 3627 ex convento Franciscano. San Felipe
e-mail: imprensa@ciemaconcagua.org

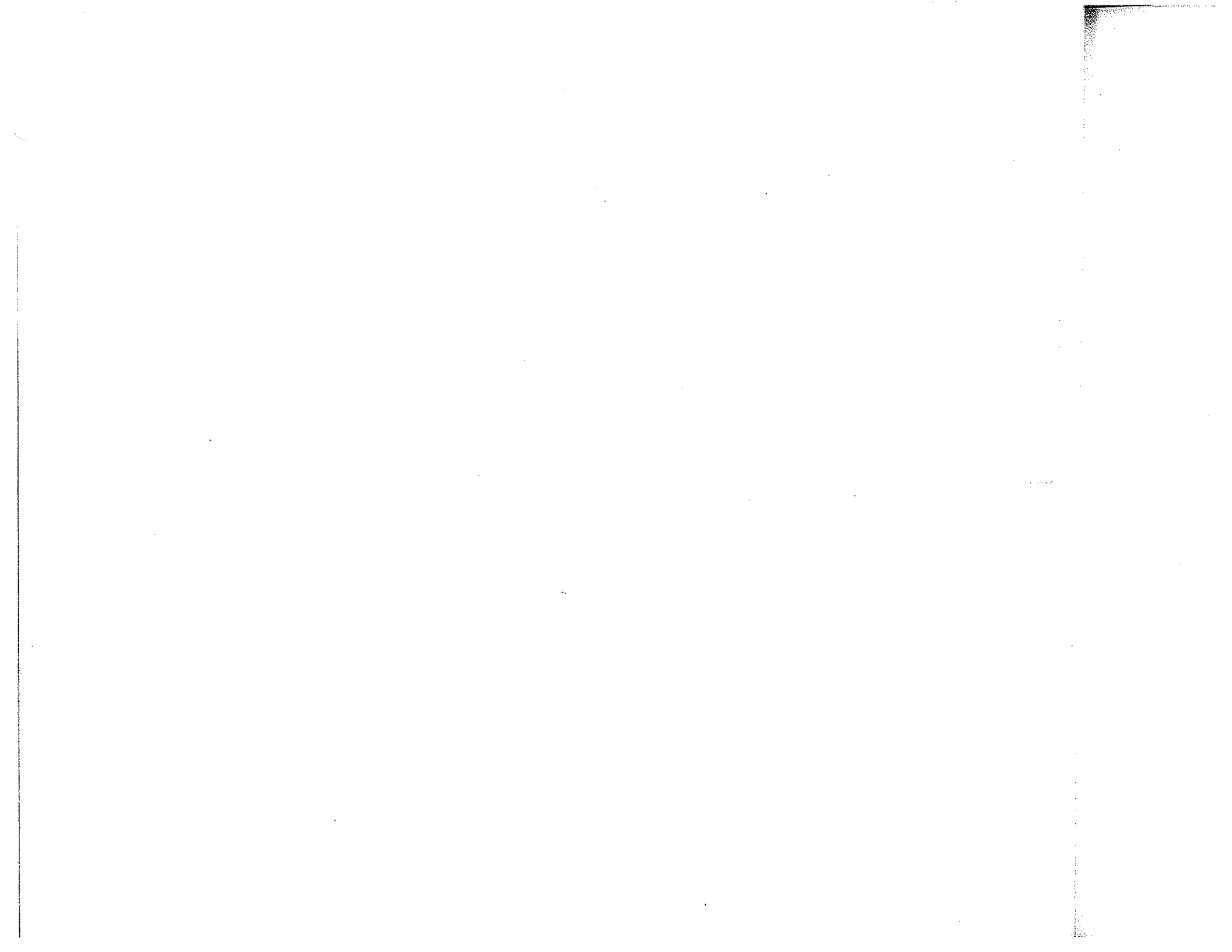
Impreso en Chile año 2007
Prohibida su reproducción total o parcial

506,48
0329x
2007
C.1

OFICIOS TRADICIONALES DE ACONCAGUA

UNIVERSIDAD DE CORDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
BIBLIOTECA

M^a Elena Acuña - Catalina Arteaga - Hanny Suckel - Jorge Razeto



*A las mujeres y hombres que nos permitieron acceder a
una parte de sus vidas y que nos develaron los secretos
de su quehacer artesanal.*



AGRADECIMIENTOS

I
c
a
e
e
q

N
si
C
pe

E
lo
ca
hi
di
M

Este libro es el resultado de un largo trabajo de investigación social, que ha tenido diferentes momentos y contextos. Responde inicialmente al interés de la Corporación Ciem Aconcagua por generar una reflexión activa sobre la tradición productiva del valle y su gente. Mucha de la información recopilada en este texto es entonces un trabajo cotidiano, sin una intención explícita de publicación, sino de una búsqueda institucional, en donde se creó una actitud inquisidora y valorativa respecto de los saberes tradicionales del valle, actitud que se mantiene hasta hoy.

No es sino hasta el año 2000, en que nos planteamos la generación de un proceso de investigación y publicación sistemática respecto del patrimonio natural y cultural de Aconcagua, lo que nos lleva a crear la Colección de Cuadernos Patrimoniales, del cual este libro es su tercer volumen. Los otros están destinados a la valoración del patrimonio natural y arqueológico respectivamente.

El equipo de investigación estuvo compuesto por diversos profesionales, cuya labor se fue articulando para el logro de este significativo resultado editorial. En una primera etapa, Jorge Razeto, antropólogo, estuvo a cargo del diseño y dirección del proceso investigativo que realizaron la antropóloga María Elena Acuña y la historiadora Catalina Arteaga. Luego, en la segunda etapa, Hanny Suckel, socióloga, estuvo a cargo de la dirección editorial, de investigación, del trabajo de campo y de la recopilación de material fotográfico. Ana María Fermandois, esteta, realizó un acucioso trabajo editorial y estilístico; Marcela Meneses, diseñadora,

elaboró el diseño, diagramación final y parte de la recopilación fotográfica; Martín Quintanilla, diseñador, aportó material fotográfico; Iván Carreño, realizó las labores de impresión y encuadernación en los talleres gráficos del Centro Almendral. Es por lo tanto una labor colectiva de largo aliento que finalmente logra su momento de difusión. Por ello, la Corporación Ciem Aconcagua agradece formal y públicamente a todo este grupo humano que trabajó en el proceso investigativo y editorial.

Es también importante reconocer y agradecer los aportes de la Fundación AVINA y MISEREOR, que aportaron parte de los recursos financieros para la realización del proceso de investigación de este trabajo. Igualmente resulta fundamental reconocer los aportes del Fondo de Fomento del Libro y la Lectura, del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes del Gobierno de Chile.

Expresamos también nuestra inmensa gratitud a todos los artesanos y artesanas de Aconcagua, especialmente a quienes estuvieron dispuestos a darnos muchas horas de su valioso tiempo para la realización de las entrevistas, especialmente queremos agradecer a las siguientes personas:

Virginia Órdenes, Guillermo Galdames, Sara Díaz, Augusto Saá, Pedro Farías, Manuel Leiva, Luis Palma, Edmundo Carrasco, Miguel Silva, Laura Saá y Ximena Cataldo, Bernarda Flores, Miguel Reyes, Luis Silva, Ruby Birta, Orlando Gallardo, Juana Teresa G., María C., Berta Ibacache, Alicia, Margarita Acuña, Demetrio Mendoza, Ives Perasso, Víctor Herrera, Eleazar, Margarita Muñoz, Roberto Álamo, Juan Fuenzalida, Francisco Díaz, Rigoberto Reinoso, Don Tito, Lucila Figueroa, Carlos Vergara, Ramón Osorio, Mario Saá, Juan Cordero, Edmundo Carrasco y Lucio Villegas.

Isabel Osorio, Emma Cortés, Mónica Becerra, Alejandra Peña, Patricia Anwandter, Mariela Canelo, Eduardo León, Orlando Ahumada, Noel Fuentes, Carlos Tapia, Carlos Ruíz Zaldivar, Hermelo Aravena y Pamela Silva, quienes aportaron información y tiempo para el éxito de éste proyecto.

Finalmente, expresamos nuestra mayor gratitud y nuestro más amplio reconocimiento a todos los cultores y cultoras de los oficios tradicionales de Aconcagua que durante siglos nos han enriquecido con su trabajo, nos referimos a los:

Aceituñeros	Adoberos	Albañiles	Alfareros
Aserradores	Barnizadores	Bordadoras	Bronceros
Canasteros	Cañameros	Carniceros	Carpinteros
Carroceros	Cepilladores	Cerveceros	Cigarreros
Colchoneros/as	Confiteros/as	Constructores	Cordeleros
Costureras/os	Curtidores	Destiladores	Ebanistas
Electricistas	Encuadernadores	Escoberos	Esmaltadores
Fideeros	Floristas	Fumistas	Fundidores
Gasistas	Herradores	Herreros	Hilanderos/as
Hojalateros	Impresores	Industriales	Jaboneros
Joyeros	Zapateros	Lavanderas	Limpiabotas
Madereros	Marmolistas	Matarifes	Mecánicos
Modistas	Molineros	Panaderos	Peleteros
Peluqueros	Pintores	Pircadores	Plomeros
Relojeros	Sastres	Sombrereros	Talabarteros
Talladores	Tapiceros	Tejedoras/es	Tejeros
Toneleros	Torneros	Vidrieros	

.... Y tantos otros

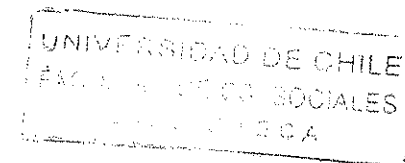


A LOS LECTORES



Desde 1995, la Corporación CIEM Aconcagua trabaja por el desarrollo de una conciencia patrimonial, en su más amplio sentido. Primero desde el Centro de Artes y Oficios Almendral, al que se suma luego el Instituto de Estudios Ambientales y Culturales de Montaña. Desde ellos, hemos trabajado seriamente en un proceso de apropiación social del patrimonio por parte de la comunidad aconcagüina. Talleres, exposiciones, cursos y programas de formación y activación comunitaria, estudios, publicaciones, participación en seminarios nacionales e internacionales; y principalmente el recorrido por nuestra tierra y la conversación con su gente, nos han ido formando una profunda convicción: que el desarrollo no puede ser a toda costa y que el mejoramiento de la calidad de vida de nuestra comunidad se relaciona muy directamente con la capacidad que tengamos de cuidar nuestros tesoros. Si los gastamos, los perdemos, porque ya los habremos cambiado por otras cosas. Nuestra riqueza se puede dilapidar cambiándose por cuentas de vidrio, como ha sido nuestra humana costumbre. En fin, una historia demasiado conocida, demasiado triste y trágica como para seguir repitiéndola.

Nuestro patrimonio es amplio y diverso y hace referencia al conjunto de bienes comunes que poseemos como comunidad de Aconcagua. Sus expresiones más evidentes hacen referencia a la naturaleza y a la cultura, destacando con ello a una multiplicidad de ámbitos diversos y complementarios. El patrimonio natural alude al entorno territorial que nos cobija, sus bienes naturales, las especies de flora y fauna nativa del lugar y al paisaje



que nos contiene. En tanto el patrimonio cultural alude al conjunto de expresiones resultantes de la intervención del hombre en el territorio a lo largo de su historia, sean ellas materiales o intangibles. Aquí caben por su parte los vestigios arqueológicos, las antiguas construcciones, las diversas formas de trabajo humano, las costumbres, tradiciones y leyendas locales entre muchas otras.

Cada artesano/a, hila y teje la trama de su vida de manera conjunta con el urdido de su memoria expresada en la transformación de sus materias primas. Para las mujeres y hombres, las redes familiares y su posición dentro de ellas, determinan su presente y sus aspiraciones: educar a los/as hijos/as, generar ingresos para la familia, preservar las tradiciones familiares, se presentan muchas veces como el incentivo para mantener sus oficios, contribuyendo a la conformación de un imaginario del valle de Aconcagua ligado a texturas, materiales y olores que a pesar del tiempo y los vaivenes económicos, las incertidumbres y la estacionalidad de los ingresos no logran frenar la existencia y transmisión generacional de las técnicas y saberes ligados a ellos.

Con este libro titulado “Oficios Tradicionales de Aconcagua”, nuestra Corporación ofrece a la comunidad el Tercer Volumen de la serie “Colección de Cuadernos Patrimoniales de Aconcagua”. Los llamamos Colección porque vendrán otros volúmenes. La llamamos Cuadernos, porque esperamos que sobre ellos se escriba y trabaje. Aspiramos a que sea al mismo tiempo una guía educativa, un libro de cabecera y un instrumento que estimule la reflexión de grupos y talleres. Queremos que dé que hablar y que pensar.

“Oficios Tradicionales de Aconcagua” en primer lugar se orienta a los jóvenes. Es motivador y educativo. Queremos que esté en las salas de clase y bibliotecas de los liceos y colegios de Aconcagua; en todos ellos, sin distinción alguna, porque no hay diferencia humana que lo justifique.

En segundo lugar se orienta a las familias y grupos de la comunidad que tengan alguna sensibilidad por el tema, y hacia aquellas que progresivamente la vayan adquiriendo. Esperamos influir en esto, de manera que poco a poco, seamos una gran comunidad más consciente y responsable con nuestro patrimonio cultural y de los saberes comunitarios que hemos tenido y que aún son parte de nuestra identidad.

Se ofrece ampliamente a la Sociedad Civil, a las Organizaciones Sociales y Comunitarias, a los Organismos no Gubernamentales, Corporaciones y Fundaciones de nuestra comunidad, como un instrumento educativo que colabore en el logro de sus objetivos y metas más nobles y altruistas.

También se orienta a las diversas instancias públicas de las 10 comunas que comprende Aconcagua. A los Municipios y Servicios Públicos del Estado, a sus representantes y funcionarios, como un instrumento más, que les ayude a cumplir la misión y obligación de protección y resguardo patrimonial que la ley les asigna.

Se ofrece encarecidamente a las empresas, de todo tamaño, micro, pequeñas, medianas y grandes, que legítimamente existen en nuestro territorio, para que al trabajar y explotar los bienes naturales y culturales que poseemos, asuman una opción empresarial responsable con los saberes ancestrales y comunitarios, para que no sólo sean considerados como hitos a superar, sino también como saberes a resguardar, como las fuentes inspiradoras de las actuales actividades productivas de la zona.

Finalmente también se ofrece a la comunidad nacional e internacional en general, y particularmente a los turistas, para que al venir a Aconcagua, valoren los saberes tradicionales y comunitarios de nuestra tierra, para que respeten nuestra riqueza más esencial, recuerden que aquí vive una comunidad que trata de cuidar lo que tiene y nos imiten, para que en su propio lugar de vida y trabajo, también piensen que existen diversas formas de patrimonio que los necesita y sobre las cuales deben asumir algún grado de responsabilidad.

La tarea de investigación ha sido larga y bella, con un recorrido profundo por el valle del Aconcagua y un contacto muy estrecho con su comunidad, tanto urbana como rural, que nos ha hecho crecer, enseñado a valorar y detenernos en muchos procesos productivos a veces olvidados por la mayoría, pero aún vigentes en algunas personas que han hecho de un saber comunitario, el sentido principal de su vida. Hemos sido privilegiados testigos y observadores de un mundo preexistente, hecho a la medida de las personas y comunidades, que a pesar de los embates de la modernidad y de sus procesos productivos estandarizados, se niega a desaparecer, que resiste estoicamente y de manera muy sencilla, en el interior de casas de adobe y paja, por familias trabajadoras que han habitado durante siglos estas tierras, que conoce sus materiales

naturales, que dominan determinadas herramientas y conocen los secretos del comportamiento de materias en transformación. Hemos visitado la riqueza de muchos saberes casi perdidos. Junto a ello, también hemos descubierto con sorpresa la pérdida masiva y sistemática de muchos de esos saberes, muchos veces únicos e irrecuperables, que se han esfumado en el tráfico anónimo de generaciones, llevándose con ellos valiosa información. No ha sido fácil encontrar sus huellas, casi borradas por una historia irresponsable y consumista, pero ha sido reconfortante su descubrimiento y por sobre todo su comprensión como procesos productivos y sociales comunitarios que han construido por siglos la columna central de la identidad de Aconcagua.

El entusiasmo y la sorpresa nos han acompañado en este descubrimiento. Con ello, sin lugar a duda hemos crecido y avanzado en nuestra misión como un organismo sin fines de lucro, comprometidos con el patrimonio comunitario, orgullosos de continuar este largo y hermoso camino de trabajo, que compromete nuestra más profunda esencia con esta tierra y su comunidad, como expresiones generosas y dañadas de una unidad territorial, hermosamente llamada Aconcagua, a la cual pertenecemos y de la cualnos hacemos arte y parte.

Comité Editorial

INDICE

I.	PENSAR EL VALLE DE ACONCAGUA	23
II.	MEMORIA COLECTIVA: ESPACIO, PRODUCCIÓN Y REPRESENTACIÓN.	29
III.	MANUFACTURAS Y OBRAJES	33
IV.	ALGUNOS OFICIOS Y SUS CULTORES	47
	1. Los Artesanos del Cáñamo y el Lino	47
	2. Las Artesanas del Crochet	53
	3. Las Tejedoras a Telar	61
	4. Tejedores de Mimbre	64
	5. Los Escoberos	69
	6. Los Alfareros	74
	7. Los Talabarteros	79
	8. Los Herreros	
	9. Los Reposteros Tradicionales	99

10. Los productores de Charqui	106
11. Los productores de Chicha y Licores Tradicionales	112
12. Los Tapiadores, Pircadores y Adoberos	122
13. Los Oficios derivados del Olivo	131
14. Otros Oficios	142
V. BIBLIOGRAFÍA	145

I. PENSAR EL VALLE DE ACONCAGUA

El valle de Aconcagua, como gran espacio simbólico, se constituye como un territorio con una historia e identidad particulares; historia a veces escrita desde afuera y otras veces escrita por sus propios habitantes. Los oficios artesanales cultivados en el Valle en tanto gran espacio simbólico se nos presentan hoy día como memoria colectiva, generando identidades en el marco de los procesos de globalización, donde la apertura de fronteras geográficas permite la incorporación de bienes y mensajes de otras culturas (García Canclini, 1997); no obstante la memoria colectiva, entendida como aquel proceso de significación de eventos o experiencias desde el pasado hasta el presente, opera de manera paralela a la incorporación de nuevos elementos, manteniendo en ella ciertos rasgos identitarios más o menos estructurales.

La constitución de una identidad social requiere una autopercepción de grupalidad, de sentirse parte de un grupo determinado, en contraposición a otros, con base en rasgos y atributos seleccionados y valorizados subjetivamente, los cuales funcionan como símbolos de esa identidad (Giménez, 1994). Dichos rasgos y su

selección pueden provenir de historias, prácticas y tradiciones culturales que forman parte del proceso de recreación de la memoria colectiva definiendo las dinámicas de las identidades, diferenciando entre aquello que llamamos nosotros/as y lo que entendemos por otros/as.

La dimensión espacial se constituye en un elemento central en la construcción de una identidad social, no sólo en términos objetivos y materiales, sino también en términos simbólicos. Así, es posible establecer que el hecho básico de compartir un espacio, es central en la construcción, permanencia, reproducción y reconocimiento del grupo. Estas marcas, a su vez, se refieren al aspecto concreto y simbólico, colaborando en la definición de un territorio propio asociado a una determinada identidad social.

En este sentido, el valle de Aconcagua es un espacio no sólo geográfico sino también cultural, sustrato expresado en historias, tradiciones y actividades económicas. Su carácter de unidad histórica, espacial y cultural se forja desde tiempos coloniales debido a las significaciones culturales otorgadas a las actividades agrícolas, ganaderas y mineras; así como por el carácter corporativo de la participación de su élite en la guerra de la Independencia.

La fundación de poblados y villas ayudó a la creación del espacio cultural del valle de Aconcagua, incidiendo en la distribución y expresión de las actividades económicas y productivas. Al llegar los españoles, en Aconcagua habitaba una importante cantidad de población. El cronista Gerónimo de Bibar señala que hacia fines de 1540, habría en Aconcagua unas 1500 familias, siendo escasos los núcleos indígenas. El cronista agrega, que los habitantes del valle eran gente "... dispuesta y buen cuerpo y buen parecer. Andan vestidos de lana y los pobres andan vestidos de unas mantas hechas de cáscaras de una hierba que tengo dicho, la cual hilan y tejen." (Bibar, 1966). Después de la conquista, los poblados, caseríos y villorrios del valle de Aconcagua, se concentraron en cinco o seis agrupaciones principales: Putaendo, Panquehue, Aconcagua, Apalta, Llupeo y Curimón. Todo el movimiento miraba hacia ellas como a sus centros naturales y vitales (Echeverría, 1971). Las ciudades y sus élites tuvieron momentos de auge y caída: San Felipe lentamente, a través de decenios, consiguió desplazar a Putaendo; la imagen de Aconcagua comenzó a decaer, hasta llegar a ser un recuerdo de lo que fue en lo que se llamó Plaza Vieja, al fundarse la Villa de Santa Rosa de Los Andes, en el Valle de las Piedras Paradas, a fines del siglo XVIII. Apalta, Llupeo y Panquehue, fueron antes absorbidos por su

le
lo

io
el
to
in

to
y
es
la

lo
ia
le
ie
os
y
se
y
as
s,
lo
le
su

vecino, Curimón. Este pueblo es como el nudo histórico que une las dos villas del siglo XVIII: San Felipe El Real y Santa Rosa de Los Andes ¹ (Echeverría, 1971).

Cada oficio artesanal desarrollado en el valle de Aconcagua era entonces parte de esa historia también administrativa y jurídica. En la medida que se expresaban drásticos cambios en los contextos sociales, políticos y culturales, también se hacía patente la renovación de los estilos y formas de trabajo productivo, generando una lenta pérdida de algunos cultores y saberes tradicionales. Si bien algunas actividades productivas fueron reemplazadas, no fueron necesariamente olvidadas, pues la marca que dejaron se inscribe en la identidad del valle de Aconcagua. La larga trayectoria y permanencia de muchos de esos saberes nos hablan de un fuerte arraigo identitario y de una decidida actitud de resistencia cultural por parte de algunos de sus habitantes.

En la actualidad, hablar de los oficios artesanales significa muchas veces referirse a esfuerzos individuales que podemos entender como la generación de discursos alternativos al consumo de mercado; como la voluntad de defender una memoria colectiva y de construir una identidad que bordee la homogeneización que impone la globalización, que evada o al menos aminore los potentes efectos de la modernización.



Foto Historia local Santa María

El devenir de los saberes tradicionales se inscribe dentro de procesos de recuerdos y olvidos, de rememoraciones y valoraciones; de selección y privilegio de algunos aspectos por sobre otros. Un oficio puede ser entendido como un sistema organizado de recuerdos y sentidos, de mecanismos de transmisión, de prácticas y voluntades que nos hablan de sentidos social, espacial y temporalmente situados. Cada oficio constituye un sistema de recuerdos y sentidos no sólo sobre los procesos de manufacturas de elementos concretos, sino también sobre los modos y sentidos de la apropiación de los productos, sus valoraciones, sus usos, que nos dan cuenta del entorno social y cultural al que pertenecen. Estos sistemas de recuerdos y memorias se contraponen a otros, a aquellos que los ocultan, marginan o invisibilizan, como una manera de proponer otras identidades ligadas a procesos sociales diferentes, sin embargo, y a pesar de todo existen, se hacen presentes y se expresan, generándose una memoria dividida (Portelli, 1996) y por momentos también tensionada.

Memoria e identidad se encuentran entrelazadas, de modo que el conjunto de significados de toda identidad individual y grupal que da un sentido de pertenencia a través del tiempo y el espacio, está basada en el recuerdo y en los modos en que estos son recreados en la vida cotidiana de un modo flexible a través de representaciones y de los sentimientos. El valle de Aconcagua es una representación construida a través de la memoria, de los recuerdos y también de los olvidos, que no son nunca totales, sino que más bien son reminiscencias; paisaje cultural construido también a través de la práctica de los oficios artesanales. Sus cultores, olores, texturas, las materias primas han poblado tanto los mercados, las calles, las casas así como los imaginarios y las identidades.



Foto: fotografía local Santa María



Foto Historia local Santa María



Foto Historia local Santa María

La producción artesanal en la provincia de Aconcagua ha tenido un carácter eminentemente doméstico y de autoconsumo, el carácter utilitario se impone al artístico y decorativo; no obstante, la técnica se depura e impone nuevas formas y prácticas, configurándose el oficio propiamente tal con necesidad de transmisión y recreación de acuerdo a las necesidades que impone el contexto social. Las transformaciones económicas, sociales y culturales que han afectado a nuestro país en general y a las actividades agrícolas (al interior o fuera de la hacienda en particular), han incidido también en el desenvolvimiento de las artesanías tradicionales rurales, las cuales se han visto fuertemente determinadas: “los procesos de industrialización que permitieron el reemplazo de los productos artesanales utilitarios por productos industriales, por la migración campo-ciudad, por el cambio en los modelos de consumo vehiculizados por los medios de comunicación masiva y otra serie de factores relacionados con la modernización del país” (Rebolledo, 1988).

A partir de 1973 las relaciones sociales y productivas del agro se alteran debido a las políticas de privatización impulsadas desde el gobierno militar, lo que se traduce en una libre operación de los mercados, la liberación de los precios agrícolas y el retiro del apoyo estatal hacia los distintos sectores del país (Silva, 1986). Estos fenómenos inciden en un debilitamiento paulatino del sector artesanal rural; no obstante, debido a esfuerzos individuales –ya sea por necesidad de subsistencia, por apego al oficio, por la construcción de una identidad o por resistencia- los oficios artesanales siguen desarrollándose, ahora desde posiciones marginales, casi invisibles pero no carentes de valor, del valor que les otorga ser una práctica que se convierte en memoria y, que nos hace pensar en los desiguales impactos y beneficios que la internacionalización y globalización de la economía y la cultura tiene en las personas y en las comunidades.

Los oficios tradicionales y las formas artesanales de producción se inscriben en el proceso de construcción de una identidad colectiva de los habitantes del valle de Aconcagua, pues la identidad es una realidad histórica y cultural y no una esencia intemporal. Las expresiones materiales y las estructuras simbólicas cobran relevancia, junto a los nuevos referentes identitarios vinculados a los repertorios textuales e iconográficos provistos por los medios electrónicos de comunicación y la transnacionalización de la vida urbana (García Canclini, 1994).

Reconocer y repensar el lugar de los oficios tradicionales cobra sentido dentro de este juego de construcción de identidades regionales y grupales, y de constante reformulación de la memoria colectiva, pues los canales por los que ellos se expresan y valoran socialmente a veces se ven oscurecidos frente al peso que adquieren las prácticas y valores transmitidos por los circuitos dominantes de información. De esta manera, los saberes ancestrales van asumiendo un carácter de resistencia cultural, como vehículos de la historia que se traducen innegablemente en resistencia política y social, siendo por ello parte activa de la trayectoria comunitaria del país y particularmente de Aconcagua.

¹ En términos generales, podemos señalar la evolución político administrativa de Aconcagua: la creación del Corregimiento de Aconcagua data de comienzos del siglo XVI, cuando Alonso de Ribera nombra a Rodrigo de Rojas en 1604. A fines del siglo XVIII, Chile se divide administrativamente en dos Intendencias: Santiago y Concepción y éstas, a su vez, en distritos o partidos. En el año 1786 se delimita el ordenamiento territorial, quedando el Partido de Aconcagua en la Intendencia de Santiago con Villa Cabecera San Felipe El Real. Por su parte, Los Andes perteneció a ese Partido hasta 1804, en que pasa a ser él mismo un Partido.

«La lei del 30 de agosto de 1826, dividió el territorio nacional en 8 Provincias y asignó a Aconcagua el territorio comprendido entre Choapa por el Norte i el cordón de Chacabuco, por los cerros que lo prolongan hasta el mar, por el sur. Así, esta provincia encerraba, además de los departamentos que hoy la forman, el de Quillota i gran parte del de Limache, pertenecientes ahora a Valparaíso. La lei de 27 de octubre de 1846, al crear la Provincia de Valparaíso, segregó a la de Aconcagua el departamento de Quillota y la dejó reducida mas o menos a los límites actuales (1907), los que fueron definitivamente rectificadas hácia el sur, por la lei de 19 de octubre de 1864» (Censo, 1907). La ley N° 354 de 1925, fija los límites de los departamentos de Petorca, La Ligua, San Felipe, Putaendo y Los Andes. Posteriormente el D.F.L. 8582, de 1927, suprimió la Provincia de Valparaíso y anexó su territorio al de Aconcagua, fijando como capital a Valparaíso. La nueva provincia contaba con los departamentos de: Petorca, San Felipe, Los Andes, Quillota y Valparaíso. La ley N° 5951, de 1936, dividió nuevamente la provincia de Aconcagua en las de Aconcagua y Valparaíso, determinando para la Provincia de Aconcagua, los departamentos de Petorca, San Felipe y Los Andes (Censo, 1950). Esta unidad administrativa, se interrumpe en 1974 cuando se impone la regionalización del territorio, dividiendo al país en regiones, provincias y comunas, quedando el antiguo territorio de Aconcagua dentro de la V región de Valparaíso, dividido en las Provincias de: Petorca, San Felipe y Los Andes (Cubillos, Adela "Comercio y sociedad en los orígenes de la Villa Santa Rosa de los Andes 1785-1824" Ed. Junta de Adelanto de Los Andes, 1992).

II. MEMORIA COLECTIVA: ESPACIO, PRODUCCIÓN Y REPRESENTACIÓN

Hacia principios del siglo XVIII, los focos de población del valle de Aconcagua se concentraban en torno a las haciendas y estancias, formando pequeños caseríos (Echeverría, 1971). La temprana demanda de mano de obra por parte de los dueños de propiedades agrícolas, llevó a un asentamiento y concentración de la población que vivía dispersa. La población de la parte alta del valle se concentraba principalmente en tres lugares: en el lugar conocido hoy como Plaza Vieja en Curimón, donde existía una iglesia y conventos de franciscanos y en Putaendo, donde, desde el siglo anterior, habían surgido ciertas agrupaciones en torno a la Iglesia.

La Villa San Felipe el Real se funda el 31 de julio de 1740 bajo el mandato del gobernador Manso de Velasco, mientras que cincuenta y un años más tarde, en 1791, se funda Santa Rosa de Los Andes.

El valle de Aconcagua puede ser entendido como un espacio de permanente tránsito. Existe una alta transhumancia por la zona en un primer tiempo a pie y en tropillas de camélidos nativos, expresada en sus

habitantes originarios; en un segundo momento a caballo, en especial de los ejércitos (el Conquistador y el Libertador); de órdenes religiosas y, posteriormente, de personajes más cotidianos y comerciantes a través de la construcción del tren trasandino. La emigración de hombres y mujeres en busca de trabajo cobró dimensiones sin precedentes en la últimas décadas del siglo XIX y hasta la primera del siglo pasado, siendo los lugares de destino Santiago, el norte salitrero, el sur y Argentina.

Dentro del valle, el sector de Putaendo durante el siglo XVIII, constituyó una zona de tránsito para la población que deambulaba entre la emergente minería de plata de Petorca y las actividades agrícolas desarrolladas en Aconcagua. Por su parte, Los Andes aparecía como una ciudad que conectaba distintas vías por donde se desenvolvía el comercio, tanto dentro de Chile -Santiago, Valparaíso y el norte-, como con la zona transandina, constituyendo el primer puerto terrestre de Chile. La idea del tránsito, entonces, es consustancial a la estructura simbólica del valle de Aconcagua.

La zona de Aconcagua fue poblada tempranamente y las óptimas características climáticas y de sus suelos llevaron al temprano aprovechamiento de sus recursos. Ya en la época que el valle formaba parte de las posesiones del Imperio Inca su producción estuvo destinada a abastecer al ejército ubicado al sur de ese territorio. Las actividades económicas predominantes que se desarrollaron en este territorio, desde tiempos remotos estuvieron vinculadas a la agricultura. El hecho que impulsó y consolidó definitivamente la zona como productora agrícola fue en la época colonial, la demanda del mercado peruano y su aumento como consecuencia del terremoto que sacudió a Lima en 1687. Este acontecimiento, trajo como resultado la consolidación de tres espacios agrícolas a lo largo del territorio chileno: el Norte Chico, el Núcleo Central y el Sur del país.

Al respecto, Bengoa (1988) señala que la hacienda de ese entonces, que combinaba las actividades ganaderas y cerealeras, estaba en buenas condiciones para responder con relativa rapidez a la presión del mercado limeño. Eso fue lo que ocurrió en los valles de Santiago, Aconcagua, y en los pequeños valles cercanos al puerto de Valparaíso. Allí comenzaron a desarrollarse las haciendas propiamente tales en la última década del siglo XVII y en las primeras del siglo XVIII, en que el mercado limeño se había consolidado. La producción agrícola de Aconcagua se hizo cada vez más intensiva. La cercanía a Santiago y al puerto de Valparaíso, así

como la implementación de diversas vías de comunicación, llevaron a un desarrollo particular y a una creciente especialización de este espacio en la actividad frutícola.

Este temprano desarrollo agrícola y la especialización creciente de los cultivos llevó a una acelerada división de la propiedad en el Valle, a partir de la década del cincuenta en el siglo XIX. Surgieron chacras y pequeñas tenencias altamente productivas en lugares como Quillota, Limache, La Cruz y San Felipe. Esta subdivisión tuvo su origen en la calidad de las tierras, lo que permitió una producción de frutas finas, como paltas, lúcumas, chirimoyas, naranjas y duraznos (Bengoa, 1990). A comienzos del siglo XX se comenzó a subdividir la propiedad; paralelamente se inició la inmigración de españoles e italianos a la zona (Bengoa, 1990), a los que se debe sumar la significativa presencia árabe, siendo este factor de presencia extranjera un elemento definitorio en el paisaje productivo y comercial de Aconcagua .

El proceso de modernización agrícola en el valle no se dio de manera homogénea. Si bien en las cercanías de San Felipe había un fuerte proceso de subdivisión de la propiedad, especialización de ella y modernización de sus cultivos, con un intenso desarrollo agroindustrial, a pocos kilómetros había áreas como Catemu, Hacienda de Quilpué y Putaendo donde predominaba un tipo de latifundio con sistema de inquilinaje tradicional. Junto a la expansión de la agroindustria se desarrollaba la conservería en diversas fábricas de la zona, las cuales abastecían a Santiago y Valparaíso de frutas frescas, provenientes de las chacras y haciendas del Valle (Bengoa, 1990).

La explotación minera y fundición de metales también se desarrolló en la zona, existiendo numerosos trapiches o ingenios diseminados al interior de las haciendas, principalmente en Putaendo y Catemu. La mano de obra que trabajaba en estos trapiches era estacionaria entre la minería y la agricultura (Cubillos, 1992); estas labores no sólo ocupaban población del Valle, sino que atraían personas de Santiago y lugares cercanos (Figueroa, 1902).

Otra actividad que ha sido central en el Valle es el comercio. Este fue vital en la consolidación de los núcleos urbanos de la zona de Aconcagua y en la vida de los pobladores del Valle. Su cercanía a Santiago y Valparaíso, así como su posición en el eje que va de Santiago a La Serena y el de Cuyo y zonas transcorderas, implicaron que desde antes de la fundación de San Felipe, existiera tráfico de arrieros y mercaderes que

comerciaban entre los valles. El gobernador Manso de Velasco, al elegir el sitio de fundación de San Felipe, señalaba lo óptimo de su ubicación con respecto a la “...inmediación a los caminos por donde se trajina para la ciudad de La Serena, puerto de Valparaíso y otros lugares de reconocido comercio” (Cubillos, 1992)¹.

Otra zona de comercio fue la que se hacía entre Chile y las provincias orientales de La Plata. Estas actividades fueron de vital importancia para la fundación de la Villa Santa Rosa de Los Andes. San Felipe también se fundó para convertirlo en el centro del tráfico cordillerano, no obstante, Los Andes asumió ese papel. El comercio vía Buenos Aires se practicaba desde fines del siglo XVIII, comercializándose animales, vinos, ponchos y yerba mate. Durante el gobierno de Manso de Velasco se internan mercaderías europeas por esta vía, al elevarse Buenos Aires al rango de Plaza Comercial que surtía a Chile y Alto Perú².

El comercio con aquella ciudad adquirió real importancia a partir de 1778, con la Reforma del Libre Comercio de España a Indias (Carlos III), con lo que llegaron múltiples artículos europeos a Buenos Aires: ropas, libros, artículos de casa. El valle de Santa Rosa era el primer punto del reino de Chile donde arribaban las cargas después de cruzar.

Es posible entonces relevar el eje de las actividades económicas y dentro de ellas, el comercio, la agricultura y la minería como centrales en las prácticas de los habitantes de Aconcagua. Dichas labores han dado sustento económico a la población y organizado su vida cotidiana; han permitido así la reproducción material, cultural y simbólica de esta población, ejes centrales en su permanencia identitaria.

¹ El Valle estaba recorrido por un Camino Real que partía de la cordillera y seguía a Valparaíso por el sector norte del Aconcagua. Por la otra ribera iba otro camino que posibilitaba el viaje a Valparaíso y conducía a Santiago desde Curimón a través de Colina. Además, tres caminos menores comunicaban San Felipe con el valle de Putaendo, extendiéndose hacia el norte (Cubillos, op.cit.).

² En 1765 el rey establece que cada dos meses partiera de España un buque para Montevideo con la correspondencia para Buenos Aires, Chile y Perú, por lo tanto, la ruta de la cordillera por Uspallata era de vital importancia para las comunicaciones entre Chile y las provincias orientales del Plata. Se produjo un constante tráfico de arrieros, construyéndose casuchas especiales para abrigo y resguardo del tráfico del correo (Cubillos, op.cit.).

III. MANUFACTURAS Y OBRAJES

La producción manufacturera y en pequeños obrajes es de larga data en la zona de Aconcagua. Podríamos establecer -a modo de hipótesis- una primera etapa de desarrollo incipiente de los oficios, caracterizada por la dispersión e informalidad de los mismos. Más que existir talleres especializados que comercializaran sus productos, creemos que la producción se desarrollaba dentro del espacio doméstico, principalmente para el autoconsumo. En 1662, el obispo Humanzoro, enviaba al rey de España una carta describiendo las doctrinas del obispado, donde señalaba que:

“La doctrina de Aconcagua tiene de contorno veinte y cuatro leguas y comprende los pueblos de Aconcagua y Putaendo, río en medio; hay distancia del uno al otro cinco leguas, y en él muchas estancias de ésta, y de la otra parte del río, distantes unas de otras a cuatro, a seis, a ocho, y a diez leguas, pobladas de indios, negros y obrajes” (Echeverría, 1971).

Posteriormente, creemos que a medida que fueron estableciéndose las haciendas en la zona y la población fue asentándose en ellas y sus alrededores, aumentaron los obrajes y talleres artesanales, vinculando su producción a las labores agropecuarias, así como a las necesidades de la población. Dentro y alrededor de estas propiedades, se expandieron y nacieron nuevos oficios tradicionales, destinados a proveer a los habitantes de herramientas de trabajo, vestimenta, alimentación, habitación y entretenimiento. Así surgieron y se desarrollaron los herreros, cañameros, carpinteros, albañiles, cocineras, curtidores, cocheros, ordeñadoras y toneleros, entre otros.

Dentro de las haciendas “Se llegaba a ser maestro tras una medieval escala de ascenso que comenzaba con el trabajo infantil, juvenil, seguía con el cargo de oficial y terminaba en el reconocimiento de maestro por la hacienda y la sociedad local [...] En la hacienda el oficio del maestro era respetado, apreciado y mejor pagado que el del inquilino. Había buenos maestros, que tenían sus cofradías, como la Unión de Artesanos y la Sociedad de Artesanos [...] Los maestros de las haciendas se dividían según especialidades, de las que las principales eran las relacionadas con la herrería, la carpintería y las construcciones de casas, pircas, tapias, las labores de riego y canales, las que tenían que ver con las carretas y manejo de vehículos.”¹

Algunos de estos oficios eran permanentes en el fundo, como la carpintería, construcción, herrería, mejoras de cierres y tapias; otros eran temporales, como las tejedoras de mantas, que supuestamente habitaban en los alrededores.²

En esta etapa -que podríamos situar entre los siglos XVIII y principios del siglo XX-, observamos una creciente estabilidad, especialización y delimitación de los oficios, estableciéndose actividades específicas para cada oficio y complementariedad entre algunos de ellos.

En este período, algunas de estas actividades van a alcanzar dimensiones de mayor envergadura, a partir de la alta demanda por sus productos, como es el caso de la industria del cáñamo, cuyo objetivo fue la fabricación de cuerdas para los barcos que recalaban en Valparaíso. La fábrica de jarcias de Parry Hnos., de San Felipe y la fábrica de cuerdas La Industrial, de Los Andes, eran en la segunda mitad del siglo XIX, las más importantes

compradoras de este rubro. También existían pequeñas hilanderías que producían cuerdas hechas a mano y otros productos derivados del cáñamo (Bengoa, 1990).

A partir del siglo XX, es posible percibir un creciente aumento de población y un proceso de paulatina urbanización en el Valle. Si bien la vida rural y las actividades agrícolas continúan siendo predominantes, se ha producido un mayor contacto, intercambio y dependencia de los pueblos y ciudades. La antigua Provincia de Aconcagua ha modificado su fisonomía eminentemente rural, hacia un estilo cada vez más urbano, que hoy sorprende a los mismos aconcaguinos. En efecto, su población ha aumentado de 128.486 habitantes en 1907, hasta 223.594 en 2002 (sumando la población de las Provincias de Los Andes y San Felipe) y mientras la población urbana representaba sólo el 28,4% en aquel año, actualmente constituye cerca del 80%.

Este paulatino proceso de urbanización, así como los cambios en la estructura de la propiedad, las transformaciones productivas, su orientación a los mercados externos, y la importación creciente de manufacturas, han afectado e incidido decididamente en la evolución y características de los oficios en la zona en las últimas décadas -la que podríamos caracterizar como una tercera etapa en la evolución de los mismos- y ha llevado a la desaparición de muchos de ellos, así como a la reconversión de otros, integrando nuevas técnicas y materias primas, con el objeto de mantener sus productos en el mercado. Está aún por verse el efecto de los procesos de integración regional y de la implementación de los acuerdos internacionales en relación al desarrollo de los oficios tradicionales.

En este contexto, nos parece que la reconstrucción de la trayectoria que han tenido los oficios a lo largo del siglo XX y el actual, así como el estudio más detallado de cada uno de ellos, representaciones fundamentales para rescatar y conservar una tradición realizada por hombres y mujeres desde épocas históricas en Aconcagua -que no ha sido suficientemente valorada- destinada a proveer a la población de objetos, herramientas y materiales imprescindibles para el trabajo y el diario vivir, sin la cual lo que hoy es Aconcagua y su proyección, no serían posibles. Por tanto, desentrañar su historia, aprendizajes y secretos, se torna indispensable a la hora de asumir un compromiso con el desarrollo presente y futuro de los habitantes de Aconcagua.

En el camino de los Maestros Artesanos: producción y oficios en Aconcagua

Rastrear a través de los datos los diversos oficios y talleres que se han desarrollado en el Valle, así como la población involucrada en dichas actividades no es tarea fácil. Por una parte, debido a las características mismas de estas labores, que se desarrollan muchas de ellas de manera doméstica y por tanto con poco grado de formalidad; además cuentan con escaso capital e incorporan un bajo número de operarios o trabajadores. A esto se suman las dificultades mismas del registro que hacen las fuentes, las cuales varían constantemente sus categorías para delimitar las actividades económicas registradas. Sin embargo, a partir de los datos recogidos, es posible detectar algunas tendencias generales del desarrollo de los oficios y pequeños talleres en el Valle a lo largo del siglo pasado; además de contar con un panorama general de los tipos de actividades y tipos de labores que éstos comprendían.³

Lugares de nostalgias: los antiguos establecimientos de aprendizaje

Tanto los datos recogidos desde los Anuarios Estadísticos, como de los Censos de Industrias Manufactureras se realizaron con la intención de poder ver una evolución en el tiempo, por lo tanto se registraron sólo aquellos rubros o establecimientos que aparecieran en más de un año consultado. A partir de ello, podemos obtener los siguientes datos:

**Establecimientos e industrias seleccionadas en el valle de Aconcagua
1909/1926**

Años	1909	1917	1920	1926
Establecimientos/ Industrias				
Fábricas cordeles y jarcias	8	2	S/d	5
Herrerías	27	1	S/d	S/d
Sastrerías	16	3	S/d	4
Curtidurías	4	2	S/d	2
Fábricas de calzado	15		S/d	1
Fábricas Escobas	2		S/d	S/d
Total	129 (de 373, 34.5%)	9 (de 59, 13.5%)	S/d	12
Pequeños establecimientos y talleres	Sin dato	206	150	92
Total	129	214	176**	104

Fuente: Anuarios Estadísticos.

*Para el año 1920, no se recuperaron los datos más específicos, pues las categorías eran diferentes que el resto de los años, por lo que se agregan al final 26 establecimientos industriales.

** Incluye 26 establecimientos industriales

A partir de los datos que registramos y creemos que es posible en cierta medida comparar, ya que corresponden a un territorio similar, es posible señalar una tendencia en general a la baja del número de establecimientos totales considerados entre 1909 y 1926. Aunque en el Anuario de Industrias Manufactureras de 1909, no se contabilizaron los pequeños establecimientos y talleres, es posible suponer que varias de las entidades registradas ese año, son las que pasan a contabilizarse como parte de los pequeños establecimientos.

Además de los establecimientos considerados arriba por la continuidad en la información, se encuentran las siguientes actividades, las cuales no se consideraron en la información anterior debido a la discontinuidad de los datos en relación a su producción. No obstante, se consideró importante dejar sentada su presencia como una muestra de la diversidad de oficios presentes en la época:

Fábrica de objetos de tierra cocida
Modistas
Talladores de piedra
Joyerías, relojerías
Fábricas de muebles
Fábricas de objetos de bambú, juncos
Hojalaterías
Carpinterías
Fábricas de tejidos de lino y cáñamo

**Establecimientos e industrias seleccionadas en el Valle de Aconcagua
 1928/1957**

Años	1928*	1937	1957
Tipo de establecimiento			
Confecciones y vestuarios	139	47	S/d
Cueros y pieles	1176	58	1
Talabarterías	28	11	S/d
Maderas	67	20	5
Materias textiles	30	S/d	4
Mueblerías	13	S/d	1
Herrerías	43	41	S/d
Total	1496	177	11

Fuente: Censos de Industrias Manufactureras

*El año 1928 incluye Valparaíso.

Los datos de 1928 a 1957 reflejan una disminución también, pero estamos partiendo de un primer registro muy alto por la inclusión de Valparaíso. Destacan algunas actividades que permanecen, como aquellas relacionadas con cueros, pieles y curtidurías y las herrerías.

A partir de 1960, las estadísticas de las industrias manufactureras se orientan a aquellos establecimientos con un número mínimo de operarios, por lo cual el registro de pequeños oficios y talleres queda al margen de las estadísticas. La información disponible más que permitir hacer un seguimiento exhaustivo en términos numéricos de la evolución de los talleres y oficios, permite advertir una cuestión que aparece constante y es la diversidad y heterogeneidad de establecimientos industriales en la provincia de Aconcagua, que cuentan con distintos niveles de capital y cantidad de operarios para funcionar. A pesar de no registrarse los talleres en forma permanente, las aclaraciones que se hacen en las distintas fuentes para no incluirlos, dan cuenta de la cantidad, movilidad y versatilidad de los mismos, lo que evidencia su permanencia e importancia en el tiempo. A partir de la información, es posible delimitar los siguientes tipos de oficios encontrados:

Tipos de establecimientos y talleres registrados a partir de distintas fuentes

Fábricas cordeles y jarcias	Fábricas de calzado
Herrerías	Cueros y pieles
Fábricas de objetos de tierra cocida	Carpinterías
Sastrerías	Fábricas de tejidos de lino y cáñamo
Modistas	Fábricas de escobas
Confecciones y vestuarios	Materias textiles
Talladores de piedra	Joyerías, relojerías
Fabricación de muebles	Maderas
Curtidurías	Talabarterías
Fábricas de objetos de bambú, juncos	Hojalaterías

A pesar de las omisiones y tipos de registros, es posible señalar en términos generales que en la provincia de Aconcagua se observa un desarrollo de la industria y las manufacturas, así como de talleres en todo el territorio de las provincias, especialmente en el departamento de Los Andes y San Felipe, desde temprano.

Por otra parte, la mayoría de los establecimientos realizan objetos utilitarios destinados a cubrir las necesidades de vestimenta y elementos necesarios para el desempeño de las labores productivas y agrícolas. En este sentido, resalta en 1909 la existencia de un gran número de herrerías y, en segundo lugar, industrias dedicadas a la sastrería y calzado. En el caso de la herrería, los pocos datos que tenemos nos indican que se mantuvieron en un alto número durante el período.

Por su parte, destacan las industrias dedicadas a la confección de vestuario y calzado, así como aquellas relacionadas con las materias textiles. En este sentido, resaltan las fábricas de cordeles, jarcias y cáñamo. Otro rubro que sobresale en la provincia, es aquel relacionado con el trabajo del cuero y las pieles: curtidurías, talabarterías.

Oficios y sus quehaceres

Como sucedió en el caso anterior, al indagar sobre la información pertinente a las actividades artesanales que nos interesan, es necesario indicar que ésta se presenta de manera parcial en los censos, cuando detallan las actividades de los habitantes de las localidades. Como en el caso de los establecimientos, más bien podemos tener un panorama de la diversidad de actividades que realiza la población activa vinculada a la industria y manufactura, que nos parece se vinculan a oficios tradicionales.

**Número de personas registradas en algunas actividades económicas
en la provincia de Aconcagua.
1930/1960**

	Censo 1907			Censo de 1920			Censo 1930*			Censo 1960		
	Tot	H	M	Tot	H	M	Tot	H	M	Tot	H	M
Artisanos	3.654	2.291	1.363							62	38	24
Cerámica Fina							203	177	26			
Modistas y costureras	1.903		1.903	2.267	8	2.259						
Sombrereros	31	24	7				271	97	174			
Relojeros y joyeros	23	23										
Sastres	139	124	13	93	80	13	6.738	756	5.982	862	110	752
Zapateros	859	771	88	642	613	29	2.418	2.136	282	283	278	5
Talabarteros				85	85					25	24	1
Alfarería				70	8	62						
Bordados				171		171						
Herreros, herradores, hojalateros, fundidores				347	347		436	436		199	199	
Hilanderos y tejedores				466	98	368	418	258	160	609	335	274
Canasteros				22	20	2	84	75	9			
Fabricación de escobas				17	15	2	124	112	12			
Cañameros y cordeleros				36	26	10	40	38	2			
Carpinteros				642	642					835	829	6
Total	6.609	3.233	3.376	4.858	1.942	2.916	10.732	4.085	6.647	2.875	1.813	1.062

*Incluye Valparaíso

A pesar de las limitaciones de las fuentes, podemos ver algunas tendencias o características generales que nos hablan sobre los oficios en la Provincia. Con respecto a algunos oficios o artes populares que nos ocupan, podemos ver que, por ejemplo, la cerámica o la alfarería no ha tenido en estos territorios una gran presencia que indique el desarrollo de una tradición al respecto. En 1920 los alfareros eran 70 y en 1962, las personas dedicadas a la alfarería, soplado de vidrio y otras actividades relacionadas con la industria de la cerámica y el vidrio eran 62⁴, lo que permite suponer que la alfarería en específico decreció considerablemente.

Por su parte, la talabartería es una actividad con bastante más presencia y podríamos suponer también, con importancia económica dentro de la zona, con una gran distribución en los primeros 30 años de este siglo. En 1920 encontramos 60 talabarteros y de ahí en adelante se pierde el rastro con especificidad.

El oficio de la cestería en un comienzo está exclusivamente ligado a la fabricación de canastos, tal vez para uso agrícola; en 1920 hubo 22 canasteros, todos hombres. Posteriormente, en 1930 se incorporan las personas ligadas a la fabricación de artículos en cestería y el número aumenta a 84. En este conjunto, aparecen las mujeres aunque en muy baja proporción. No deja de ser importante la actividad del canastero, ya que al aparecer exclusivamente mencionados nos hace pensar en su importancia a nivel social. En los censos posteriores no se encontró información al respecto.

La textilera e hilandería también tuvieron una presencia significativa; en especial en la provincia de Petorca, donde logra cierta continuidad. En 1920 hubo 879 personas dedicadas a estas labores y, en 1960, 609; lo que indica que hasta ese año estos oficios no habían decrecido considerablemente.

En las actividades de modistas y costureras no deja de llamar la atención el alto porcentaje de mujeres. En los tres primeros censos detallados, su presencia es muy importante en relación al total de población económicamente activa y, más aun si se considera sólo a las mujeres. Lo mismo sucede con los sastres, pero si se considera su participación dentro del grupo de los hombres económicamente activos, su importancia decae, pues las actividades agrícolas pasan a ser las realmente significativas para este grupo de la población.

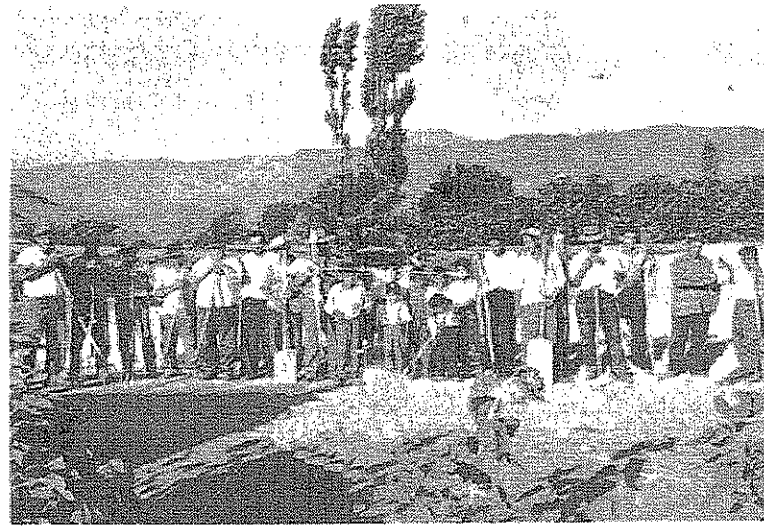
S
L
a
S
L
a
n
a
S
n
L
S
L
O
S
e
L
S

Un caso similar lo constituyen los zapateros, remendones y afines. Dentro de este rubro llama la atención la presencia de mujeres, lo cual no se advierte en la actualidad.

La carpintería tiene una presencia significativa a lo largo del siglo pasado; sin embargo, estos datos hay que tomarlos con cautela ya que muchas veces incluyen a la fabricación de muebles lo que no necesariamente indicaría el desarrollo de actividades de carpintería de modo artesanal. Este es otro de los espacios de exclusiva presencia masculina.

La herrería y otras actividades asociadas, se presentan como otro de los espacios de exclusiva presencia masculina. Las personas ocupadas en estas actividades se mantienen constantes entre 1920 y 1930 para decaer significativamente hacia 1960⁵. En los dos primeros, las personas en este rubro fluctúan alrededor de 436 y en 1960 en las 199.

Los momentos de disminución de las personas relacionadas con estas actividades tiene diferentes etapas, entonces sería interesante indagar en las causas específicas asociadas al fenómeno. En relación a lo mismo, podría estudiarse la versatilidad de transformación de algunos oficios y artesanos, para entender los porqué de algunas permanencias.



Geráldez Eliana Sepúlveda - Santa María

A través de los datos de establecimientos y actividades económicas, es posible aventurar sobre la importancia de ellas, ya que el sólo hecho de aparecer con una categorización individual, hace suponer que se trataba de oficios con mayores ventajas comparativas a nivel productivo y del prestigio social que implica.

Dentro de las actividades realizadas por mujeres, destacan por sobre todo las ligadas a la confección de vestuario: modistas y costureras. Pese a que en los últimos años de información revisada no aparece el detalle, creemos que el declive de la actividad se produce con el advenimiento de la industrialización del país, situación que como veremos más adelante impacta a casi todas las actividades desarrolladas a pequeña escala o a nivel artesanal. Es interesante comparar la información de los anuarios estadísticos con la entregada por el censo, pues la actividad aparece subdimensionada porque sólo se contabilizan los talleres. Los datos censales le dan a esta actividad femenina una dimensión bastante mayor.

Una situación similar ocurre con los talleres de zapateros y remendones. Se trató de una actividad con muchas personas que se desempeñaban en ella. En este caso llama la atención el alto número de mujeres presentes, situación que hoy día no es clara. Podría ser interesante indagar el momento en que las mujeres comienzan a abandonar la actividad y el porqué esta se convierte en un dominio exclusivamente masculino.

Sin embargo, hay algunas actividades que son de total dominio masculino y además tuvieron una gran cuota de prestigio social asignado, nos referimos sobre todo a la talabartería. A través de la información de ambas fuentes es posible ver que la talabartería era desarrollada a nivel de talleres pequeños y grandes y que los trabajadores eran exclusivamente hombres. En este caso, sería interesante poder indagar porqué se mantuvo a las mujeres alejadas.

El posicionamiento masculino y femenino de actividades que hace cincuenta años atrás eran de presencia mixta es un tema en el es necesario indagar más profundamente, ya que no contamos con la información pertinente, pero es claro que aquellas actividades de desempeño más público se convirtieron en dominios masculinos y aquellas más domésticas, de las mujeres; es el caso de la alfarería, situación que sin duda debió significar una transformación en los imaginarios y en las relaciones de género al interior de las sociedades:

a
e

e
l
b,
a
a
s

l
s
s

i
s
s
)

l
l
s
)

La información revisada es sin duda limitada e inexacta por las diversas razones que se han mencionado. Igualmente es importante destacar la falta de datos formales para estos oficios con posterioridad al año 1960, lo que nos impide obtener una imagen de las tendencias posteriores respecto de su ampliación o retroceso. Ciertamente sabemos de su evidente marginación y por lo tanto nos atrevemos a afirmar de la desaparición de muchas de estas actividades en tanto estrategia productiva formal, mientras otras han sido relegadas a casos excepcionales de personas o familias que han mantenido activos ciertos oficios y se han preocupado de transmitirlo familiarmente a través de generaciones.

Es ese valor del quehacer anónimo, de trasmisión oral, del quehacer de cientos de personas en los campos y los rincones más recónditos de las ciudades y poblados, que recogemos a continuación. Esto es ya objeto de un tipo de estudio más empírico y directo, que se presenta en las páginas siguientes. Por ello, de un trabajo de revisión de archivos, de bibliografía y datos más bien secundarios, pasamos a revisar información de carácter etnográfica recopilada en el terreno mismo, al calor de muchas conversaciones llenas de historias y saberes.

¹ Bengoa, José «Una hacienda a fines de siglo: Las Casas de Quilpué». En: Revista Proposiciones N°19, Sur Ediciones, Santiago, 1990, pags: 142-172.

²Ibid.

³Con el objeto de rastrear datos de establecimientos económicos, se revisaron diversas fuentes de información: Anuarios estadísticos, Censos de Manufacturas, Censos de Población y vivienda, los cuales proporcionan información sobre establecimientos industriales, talleres, manufactura y empleo en el sector. La forma de recoger los datos, así como las definiciones que permiten dicha recopilación varían a través del tiempo. Así, por ejemplo, los Anuarios Estadísticos cambian la manera de recoger la información, así como las categorías que utilizan. En un principio recopilan datos del total de las industrias, sin diferenciar entre pequeños talleres e industrias más grandes, lo que se hace al menos en los anuarios de 1917, 1920 y 1926.

⁴Para los censos intermedios no se contó con la información pertinente.

⁵En censo de 1952 no presenta esta información detallada. Una situación similar ocurre con los talleres de zapateros y remendones. Se trató de una actividad con muchas personas que se desempeñaban en ella. En este caso llama la atención el alto número de mujeres presentes, situación que hoy día no es clara. Podría ser interesante indagar el momento en que las mujeres comienzan a abandonar la actividad y el porqué esta se convierte en un dominio exclusivamente masculino.



IV. ALGUNOS OFICIOS Y SUS CULTORES

1. Los Artesanos del Cáñamo y el Lino

La imagen de las plantaciones de cáñamo constituye una representación típica del paisaje agrícola del valle de Aconcagua durante varios siglos. Introducido por los españoles desde los tiempos de la conquista, enfrentó a mediados del siglo XX el reemplazo progresivo por el lino, debido a su asociación con el consumo de marihuana. Cáñamo y lino, se constituyeron en la materia prima de una actividad económica que desde el siglo XVII se plasmó en la fabricación de cordeles y jarcias para la navegación y cabotaje. A la par con la producción industrial, se desarrolló desde las orillas y los bordes, la producción a pequeña escala, con carácter artesanal, donde los especialistas masculinos se constituían y formaban en la familia, aprendiendo de padres y tíos y, enseñándole a los hijos, pues así como la plantación forma parte de la construcción cultural del paisaje aconcagüino, el taller forma parte del paisaje doméstico - cultural del lugar de emplazamiento de la casa familiar.

“El cáñamo se utilizaba para las faenas mineras, en que se utilizaban sacos y cuerdas, también se ocupaba en las arpilleras para sacos trigueros, paperos, en las cinchas de los caballos y de los aperos de campo y trabajo agrícola, para felpudos, jergones, tejidos e incluso mangueras forradas” (Bengoa, 1990).

“Además la mayoría de los barcos usaban para todo el velamen cáñamo y además se usaba para los sacos. También se utilizaba el tasco, que era una especie de aserrín, como combustible para los hornos de barro. Del cáñamo se aprovechaba la semilla que se mandaba mucho a otros países y se usaba para medicinas y cosméticos, también como alimento para peces, para aceite” (*Historia Local de Santa María*).

Desde un comienzo el trabajo se realizó de manera artesanal:

“En primer lugar la siembra se hacía al voleo. Ponían unas ponchas terciadas e iban grupos de personas con un paso cadencioso que van calculando lo que cubre la mano con semillas para no dejar espacio inculto, se arrojaba la semilla en abanico y así se cubría la superficie, tenía que quedar cubierto con capas no muy profundas, porque o si no, no sale la mata, luego se trazaban los bordes que eran acequias donde iba a pasar el agua, así no se perdía semillas, después venían los riegos, era tradicional unos doce o catorce riegos. Luego venía la cosecha misma, que era toda una faena que se daba a trato y se daba por hectáreas, media hectárea y empezaba la gente a tirar el cáñamo.

Las faenas eran más o menos como sigue: luego de la siembra, riego y abono hasta que los tallos estaban maduros, venía la arranca, amarra y desemilladura, que duraba varios días. Los trabajadores destinaban las mañanas a amarrar los atados, que luego eran extendidos en la era. Cuando ya estaba asoleados, se procedía a desemillar el cáñamo. A partir de allí comenzaba el trabajo de obtener las fibras, que consistía en separar la materia gomosa que las une” (*Historia Local de Santa María*).

En Aconcagua se realizaba esta faena por medio de agua corriente del río.

“La semilla se guardaba en sacos de cáñamo, en ese tiempo no había otro tipo de sacos, y se cosía con hilo de cáñamo. Después venía el proceso de la fibra, del cocido de la fibra, se hacían unas “enriaderas” o

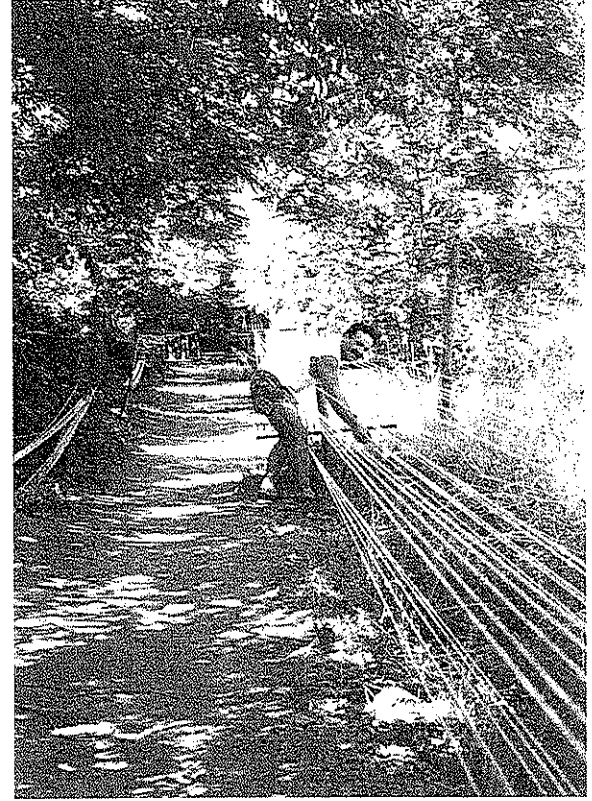
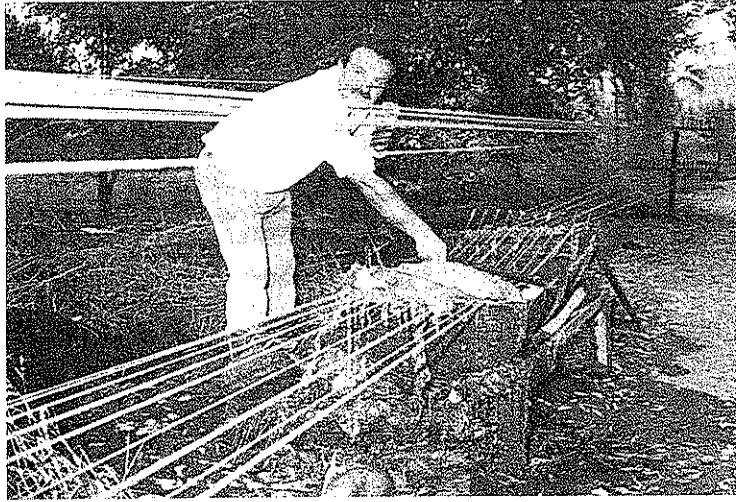
n
o

s.
y

n
e
y
r
o
a

n
s
a
a

o
o



enredaderas que eran unas tremendas piscinas, en que primero se ponía el cáñamo y luego se llenaba de agua y se le ponían piedras inmensas encima, lo dejaban remojando por unos días. Luego los hombres se metían a pata pelada a trabajar. Era un trabajo muy esforzado y duro, se puede decir que era el trabajo más duro que había. Luego de ello los manojos de cáñamo se sacaban, se extendían, se oreaban hasta secar completamente y entonces se cargaban las carretas y se llevaban a tascar” (Historia Local de Santa María).

“La tascadura consistía en desprender la parte leñosa que aún tiene la fibra con un golpe de un trozo de madera cilíndrico sobre otro acañalado en que se ponía el cáñamo, así triturando la parte leñosa iba quedando la fibra sola, que cuando es de buena calidad es de color perla brillante. Luego de ello el cáñamo elaborado era engalponado y quedaba listo para su venta” (Bengoa, 1990).

Este trabajo era realizado principalmente a trato por la alta demanda de mano de obra que implicaba. “Las labores culturales, con sus nombres característicos, eran muchas y muy variadas, y cada una de ellas tenía un precio estipulado: una primera aradura, una primera y segunda cruza, dos rastrajes, menguadura, simbra y tapadura, acequiadura, pajareadura, y los riegos: eran diecisiete los riegos que se hacían para este producto. Después venía el proceso de cosecha, en que encontramos la arranca, la tascadura, y engalponadura [...]. Se trataba de una producción con fuertes gastos de mano de obra y, por lo tanto, con fuertes adelantos de capital- salario” (Bengoa, 1990).

Del cáñamo al lino

En los inicios de su aprendizaje todo el proceso productivo era manual, poco a poco el proceso se tecnifica.

“Antes se hacía todo a mano, con los cordeles amarrados en la cintura se iban torciendo las fibras. Las máquinas empiezan en el año 72. Fuimos un día a Santiago y nos trajimos una pulidora que era lo más importante y, con eso también cambié el «amperaje» que era demasiado bajo. Le pedimos a Chilectra que lo subiera a 25”
(Orlando Gallardo, Lo Calvo).

Agua y tendido eléctrico son indispensables en partes del proceso de elaboración de los cordeles de cáñamo. Actualmente, el que presenta mayor dificultad es el agua, por dos motivos: primero, porque se necesita de ella en abundancia para el proceso de siembra de las plantas de lino; segundo, también es necesaria en el proceso de engrudar los cordeles.

Para un ojo poco habituado, tal vez los cordeles de cáñamo y los de lino no presenten mayores diferencias, sin embargo, para las manos de los productores artesanales, el cambio implicó el desarrollo de destrezas y reformulaciones de los procesos de elaboración de su producción, desde los aprendizajes relacionados con la siembra, la cosecha, el procesamiento y la elaboración de los productos finales. Asimismo, el cordel de lino como producto final es más caro que el de cáñamo, por lo que se introduce otra adaptación: la mezcla con el yute que permite abaratar el producto final. La destreza del artesano se pone a prueba en la búsqueda de la resistencia de los cordeles, demostrando que el oficio es un sistema de conocimientos con carácter de ciencia que corre en forma paralela a las fórmulas matemáticas y conocimientos institucionalmente aceptados.

...“La resistencia, gracias a Dios se dio bien buena y bien firme. No, bien bueno el lino. No hay tan grandes diferencias entre el lino y el cáñamo, así que mejor nos quedamos con el lino y aunque el lino sale mejor para trabajarlo, si ahora nos damos cuenta nosotros... Nos decimos, bueno y por qué no lo descubrimos antes porque hubiéramos trabajado con el lino en vez del cáñamo, es más flexible” (Orlando Gallardo, Lo Calvo).

Los artesanos se hacen cargo tanto de la plantación como del procesamiento del lino. Con la cosecha se inicia el proceso de producción de los cordeles, a través de la producción de las plantas en un pozo por 15 días; convertidas en un atado, se pasan por la “máquina chancadora” que las convierte en hebras que serán hiladas para elaborar los cordeles o las estopas de gáster. Los cultores de la cordelería de cáñamo valoran su trabajo y se someten de manera personal a los controles de calidad, conocedores de su oficio, valoran los detalles y la excelencia en cada etapa del proceso; esto los hace pensar su quehacer como una práctica tradicional en oposición a lo moderno, donde el oficio no existe como sistema de recuerdos y prácticas. El

oficio concluye con la venta de su producto. Como oficio masculino los circuitos de venta y comercialización también implican rutas y tránsitos entre hombres.

“También esos clientes empezaron de papá a hijo, o sea el papá de él le hizo el traspaso cuando ya estuvo incapacitado para viajar. Todo esto ha pasado de abuelo a padre, de padre a hijo, ese ha sido el sistema” (Orlando Gallardo, Lo Calvo).

Los niveles de tecnificación del proceso, más lento y más simple que los introducidos por la producción industrial, hacen que los productos artesanales sean más baratos que los otros, en un sistema económico que no valora el trabajo realizado manualmente. Además, el abaratamiento de los costos, es una estrategia de sobrevivencia y resistencia que vincula las dimensiones individuales y colectivas, así el paisaje cultural sigue recreándose apelando a los recuerdos y a la memoria que como proceso social pertenece al presente.

“Porque ellos compraban todo el material y tenían mucha gente trabajando, ellos tenían los costos más altos y nosotros como no teníamos tantos gastos éramos de los costos más bajos, así que por ahí competíamos con ellos” (Orlando Gallardo, Lo Calvo).

2. Las Artesanas del Crochet

Torcer fibras vegetales para hacer cordeles, que resistan y soporten el cabotaje de los barcos, contribuyó a formar el imaginario del valle de Aconcagua como un lugar de constante tejido de la trama social. Sin embargo, será el oficio femenino del tejido a crochet el que esbozará la trama final del valle de Aconcagua. Las tejedoras de Aconcagua, entre ellas las de Putaendo, constituyen, un grupo y una comunidad femenina que dota de identidad y memoria a las prácticas de los oficios artesanales. Su ir y venir, sus puntos, diseños y productos constituyen una red de relaciones sociales, identidades, prestigios y valoraciones. La identidad de tejedora se construye en el aprendizaje y la práctica del oficio; se aprende sobre la economía del tejido y sobre cómo se establecen las relaciones entre las mujeres en una lógica de enseñanza, así tendrán más prestigio las más diestras, las “maestras”; las aprendices, en cambio, se ubicarán en posiciones secundarias, al igual que sucede con cualquier oficio artesanal. Culturalmente, esta tensión se interpretará como “el celoso cuidado de los saberes, los diseños y las técnicas”.

El origen de esta actividad es reconocidamente español y, aunque la forma en que llegó a Aconcagua se mantiene en la penumbra, ha constituido una importante fuente de ingresos para las familias de la zona.

El oficio se ha transmitido de una generación a otra en el ámbito familiar, las diadas madre e hija o alumna y profesora constituyen el núcleo del proceso de enseñanza y aprendizaje; en ambos casos el proceso adquiere la forma de una relación entre “maestra” y aprendiz femenina. A ésta se suma el vínculo entre nietas y abuelas, así como la transmisión a partir de las distintas relaciones familiares: de suegras a nueras y entre cuñadas. A principios de siglo, era indispensable que una mujer supiera coser, cocinar, tejer, es decir “hacer algo”. María Calderón recuerda que su abuela le decía: “Tiene que aprender a tejer, por último a coser, a bordar un pañito cuando se case, ¿quién le va a hacer esas cosas?”.

“Me enseñaron en la escuela; una tarde completa a la semana la dedicábamos a “educación para el hogar” y ahí aprendí lo básico, sola aprendí otras técnicas...me acuerdo que una vez iba en el tren hacia Valparaíso y me fui mirando a una señora que tejía a crochet, ¡llegué rapidito a ejercitar lo que aprendí! En la casa las mujeres nos juntábamos en una salita y escuchando un radioteatro trabajábamos bordando, tejiendo a crochet o a palillo” (Virginia Órdenes, Almendral).

En la actualidad las mujeres destinan algunas horas del día a tejer, dentro de las múltiples actividades que realizan: cocinar, limpiar, alimentar a los animales o cuidar sus plantas, cuidar a los niños y trabajar fuera del hogar; así como la participación comunitaria en diversas organizaciones o la realización de cursos u otras actividades.

“Hay que tener tiempo para el crochet. Yo siempre hacía cosas, pero mientras crié a mis hijos no tuve tiempo y ahora que tengo más tiempo, tejo más. Por muchos años teji cerca de ocho horas, ahora tejo cuatro horas por día, porque ahora me duelen las manos” (Virginia Órdenes, Almendral).

El tejido es a la vez trabajo y recreación de comunidades de mujeres, con sistemas de prestigios y status claramente establecidos. La comunidad femenina permite la abstracción de las actividades cotidianas y, forma parte de la trama que determina la identidad femenina. La actividad de tejer es parte de la vida, recuerdo y olvido constituyen dimensiones presentes en el torcido de los hilos.

La trama identitaria del tejido se esboza también en el hecho de que no todo producto tejido es destinado al mercado, sino que existen piezas de carácter simbólico que constituyen dones a ser traspasados. Algunas piezas tejidas tienen un sentido simbólico ligado al afecto o al agradecimiento, por lo tanto se traspasan en ocasiones especiales: las madrinas para los bautizos, también en los matrimonios, primeras comuniones y cumpleaños.

a
e
a
s
r,

te
el
is

El adentro y el afuera también articulan la práctica de este oficio, pues tejer para el mercado en tanto ingresos, modifica el sistema de prestigio del quehacer, desplazando la autoridad hacia la capacidad de articular comunidades femeninas capaces de elaborar productos que puedan ser vendidos -para el afuera-, ya no intercambiados -para el adentro-. Este desplazamiento implica un cambio en el tipo de elementos tejidos; aquellos para el adentro van desapareciendo o se hacen más escasos: cojines, bastillas, cuellitos para las blusas, los bordes de los delantales, de los vestidos, de los calcetines. Sin embargo, la trama del sistema de prestigio todavía otorga una importante autoridad en términos de experticia a quienes manejan y transitan por ambas dimensiones. Conocer y saber hacer los productos adentro implica la posesión de conocimientos y experticia que también son celosamente guardados y transmitidos en la mayoría de los casos.

is
jí
is

La transmisión de diseños y modelos entre las tejedoras, también se hace entre parientes y amigas, no sólo en vida, sino también en el momento de morir, como herencia. Los hermosos tejidos antiguos se conservan celosa y cuidadosamente como un capital del cual las mujeres pueden usufructuar posterior a la muerte de sus parientes, copiando los diseños y modelos que heredaron. La práctica del tejido a crochet, otorga status a las familias, pues contribuye a dotar de reconocimiento y prestigio a la familia como entidad. Así como hay diseños originales y únicos de una mujer en particular, al momento de su muerte este se traspasará a las mujeres de la familia, quienes lo recrearían muchas veces como el sello familiar. El patrimonio familiar se recrea permanentemente y hace perder la idea de origen o propiedad del diseño apelando a la noción de memoria o recuerdo, pues muchas veces éste es realizado sin saber de dónde se obtuvo originalmente.

is
y,
a,

“Le presté el otro día a una señora, quince muestras ... Deben tener más de cincuenta años, los cuido, porque son una reliquia de mi cuñada” (Juana Teresa G, Putaendo).

al
is
n
y

La mayoría de las tejedoras conservan como un verdadero tesoro muestras de sus madres, cuñadas, hermanas y amigas, no sólo por el afecto que representan, sino por constituir una fuente de ideas y de inspiración, que a la hora de tejer contribuirá a diferenciarlas y traspasar la barrera entre aprendiz y maestra.

Así como antes la memoria era expresada oralmente, estas piezas también son un lugar de memoria que alude no sólo a la habilidad, sino también al sentido, prestigio y valoración de los saberes asociados a la práctica del tejido. Actualmente, otra fuente de inspiración la constituyen las revistas que, al igual que las muestras, las tejedoras reproducen y conservan con gran celo, pues representan una fuente de sabiduría y originalidad. La repetición, la creación y los diseños tejen posiciones de prestigio para las mujeres. Este oficio femenino que, por un lado reconoce e inscribe en la memoria los aportes femeninos a la economía familiar, también construye sistemas de conocimientos que determinan posiciones sociales para las mujeres, así la más experta es también la más prestigiada.

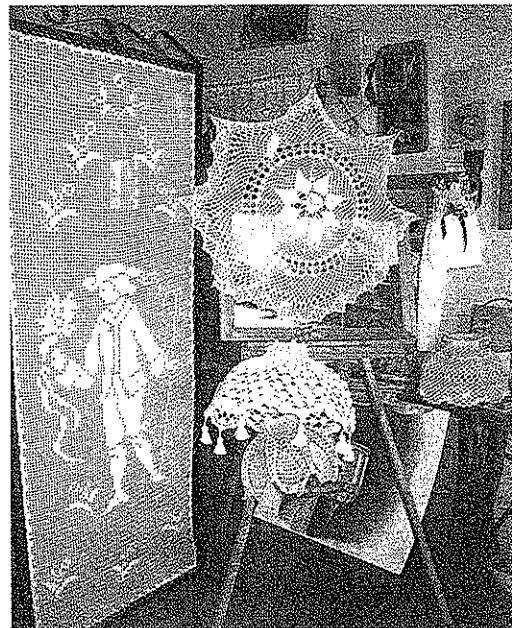
En forma paralela al adentro y al afuera se presentan las coordenadas del antes y del ahora y que se expresan en la delicadeza de la trama yendo de lo fino a lo tosco. Aparte de las destrezas de las tejedoras lo fino y lo tosco es producto del cambio de las materias primas que han pasado de hilos de algodón puro a mezclas o simplemente artificiales; esto a su vez se relaciona con los costos y las posibilidades de inserción de los productos en un circuito comercial donde las destrezas, los trasposos de saberes, la recreación de identidades y espacios femeninos son obliteradas a la hora de calcular los precios de los productos. Con la misma lógica opera la simplificación de los tejidos y diseños, pues las piezas más complicadas y elaboradas sólo serán apreciadas por conocedores/as del arte pero esto no puede ser expresado en el mercado de manera clara. De este modo, el mercado, el circuito comercial impone condicionantes a la práctica del tejido a crochet que resignifica sus características en tanto sistema de recuerdos, memoria e identidad femenina, en este caso.

“Yo pienso que lo que han cambiado también son los mismos diseños, porque ahora salen diseños, pero fáciles, y con mucho más calado, antes la gente, todo lo que hacía, lo hacía como, cómo le dijera yo, como con mucha técnica, porque si usted ve este paño, este paño tiene la forma de los pies y todo, ahora no po’, ahora sale cualquier cosa no más,...eso encuentro yo que ha cambiado un poco, en los tejidos antiguos a los de ahora y que...uno siempre anda buscando como lo más fácil de hacer, antes a veces pescaban lo más difícil para hacer” (María Calderón, Putaendo).

e
a
s
y
e
a
t

a
j
o
s
s
a
n
l
e

a
t
e
r
s
s



Existen diversos modelos que las mujeres tejen y que se relacionan con ámbitos de la vida diaria, del hogar, de su entorno. Existen aquellos tejidos destinados a la ropa de dormir, las orillas de las sábanas, de las fundas y los cubrecamas. También existe una amplia gama de cortinas, ya sea para el dormitorio, el baño o la cocina. Las mujeres también tejen múltiples tipos de manteles, de diversos tamaños y formas, además de pañitos para mesas y esquineros. Las blondas para las enaguas, las toallas y entredós.

“Yo tejo pantallas, cenefas, cortinas, chalecos, boinas, sombreros, vestidos, bolsitos y muchas otras cosas” (Virginia Órdenes, Almendral).

Hay otros ámbitos del tejido relacionados con la vestimenta, que se han perdido en el tiempo. A las orillas de enaguas y calcetines, cuellos de blusas y vestidos y chalecos caladitos, se sumaba la confección de mantillas para asistir a la iglesia o para salir, que las tejedoras guardan con orgulloso cuidado.

La técnica más utilizada por las tejedoras es el crochet. Antiguamente también se empleaba la horquilla, la malla y *frivolité*, aunque prácticamente han desaparecido. Actualmente existen diversos tipos de crochet, no obstante en el pasado se realizaban instrumentos con elementos naturales como espinas de cactus y madera de naranjo en la confección de horquillas, por ejemplo. Algunas tejedoras, sobre todo las más antiguas, siguen utilizando ese tipo de instrumentos.

Otro tema es la calidad del material empleado:

“Para hacer un buen trabajo, lo primero es un buen hilo, yo trabajo el algodón principalmente y de muy buena calidad, para que los trabajos no se deformen y permanezcan por años. La calidad en las terminaciones también es muy necesaria” (Virginia Órdenes, Almendral).

Para copiar un diseño o modelo, las mujeres utilizan las muestras y deben contar y/o medir para que el tejido calce, además la muestra es susceptible de ser transformada por lo que los nuevos motivos presentan una secuencia desde el original. Existen al menos tres ámbitos de diseños: religiosos, representados por angelitos y cupidos; ornitomorfos, referidos a pájaros diversos y fitomorfos, relacionados con plantas, flores y frutas.

En otros casos los diseños son creaciones personales:

“No copio modelos, sino que yo voy creando puntos; las revistas las uso para mostrar motivos incluidos en el tejido, que pueden ser frutas, pájaros, personas, animales, flores, paisajes, esos diseños los muestro para que las personas elijan. Me gusta el tejido artístico y que ni siquiera salga en las revistas, creo que lo hago como un desafío, pues, con el crochet todo se puede lograr, da la oportunidad de estar siempre innovando e inventando, da mucho gusto cuando las cosas resultan y las puedes ver y tocar, es como pintar un cuadro” (Virginia Ordenes, Almendral).

Los modelos no sólo se componen del patrón, sino también con los puntos; el prestigio de una tejedora también se relaciona con el número de puntos que sabe y con su habilidad de “sacar” un motivo sólo mirando la muestra. Las más inexpertas tejen al amparo de las expertas o sólo teje una persona.

Actualmente, uno de los problemas que afecta a las tejedoras es la comercialización de sus productos.

“Es difícil trabajar en crochet igual que en otros oficios artesanales. La gente no paga lo que vale este trabajo y también para muchas personas es más fácil y más barato comprar las cosas que llegan de afuera, sin embargo igual hay personas que aprecian y valoran lo que hacemos” (Virginia Ordenes, Almendral).

Ante esta situación, algunas tejedoras venden a pedido, manteniendo un stock de muestra o recurren a otras estrategias comerciales, como la salida a San Felipe o Los Andes ofreciendo los tejidos. También forman redes de comercio con parientes que viven en otros lugares que venden sus tejidos, conservando un porcentaje para ellos.

Pese a la antigua tradición del tejido en Aconcagua, especialmente en Putaendo, los cambios ocurridos en los últimos años en la agricultura, la proliferación de agroindustrias y la ampliación de la oferta laboral, han incidido en que esta labor pierda en parte su continuidad. Las mujeres señalan que de sus hijas, muy pocas han aprendido el oficio. En general ellas tienen una vida diferente a la de sus madres, integrando aspectos urbanos en forma más natural y acelerada que sus progenitoras, a través del empleo o estudio que desarrollan en la ciudad o la migración definitiva. Esta situación implica que hay menos tejedoras a crochet que antes, sin embargo sigue siendo un oficio con un número apreciable de cultoras en la actualidad.

3. Las Tejedoras a Telar

La textilera tiene raíces prehispánicas y alcanzó su máximo desarrollo durante el período incaico, siendo una actividad netamente femenina. Durante la Colonia, mantiene su importancia dentro de la modalidad de “tributo en productos”, destinado por los encomenderos a la comercialización y convive con el tejido de autosubsistencia.

En el siglo XIX los tejidos europeos inundan el mercado nacional, pero no logran desplazar la producción popular doméstica.

En el valle de Aconcagua, la tradición textil también es muy antigua y pareciera ser que no era una actividad exclusiva de las mujeres. El cronista Jerónimo de Bibar, que acompañó a Pedro de Valdivia en su viaje a Chile, señala que los habitantes del valle eran gente “...dispuesta y de buen cuerpo y buen parecer. Andan vestidos de lana y los pobres andan vestidos de unas mantas hechas de cáscaras de una hierba que tengo dicho, la cual hilan y tejen”.

En la época de las haciendas, los productos confeccionados en telar tenían una alta demanda. Había mujeres dentro y fuera de las haciendas que tejían maletas, ponchos, frazadas y chales destinados a surtir a la población que allí habitaba y laboraba. También se vendían productos para quienes habitaban fuera de las haciendas.

“Venía mucha gente del campo a mandar hacer ...frazadas, ponchos, todas esas cosas, maletas, que se necesitaban para las monturas, venían de Piguchén, del Tártaro, de todas esas partes...” (Zunilda Reyes, Putaendo).

La señora Berta Ibacache, de Las Cabras en la comuna de Santa María heredó de su abuela y junto a sus hermanas la tradición del tejido a telar.

Recuerda que tejían con lana de oveja que ellas mismas hilaban y teñían con anilina: verde, azul, rojo, amarillo. Hacían maletas, ponchos y frazadas por encargo. El poncho lo teñían con raíces de quilo o con cáscara de bollén, montegrande, quillay, palqui o pacul. El procedimiento consistía en echar la lana a cocer a un fondo, después colarla, luego la lavaban y la volvían a poner al fondo, donde la hervían por un cuarto de hora, al día siguiente la enjuagaban y la tendían. No se desteñía, si se quería más fuerte el color, se teñía dos veces.

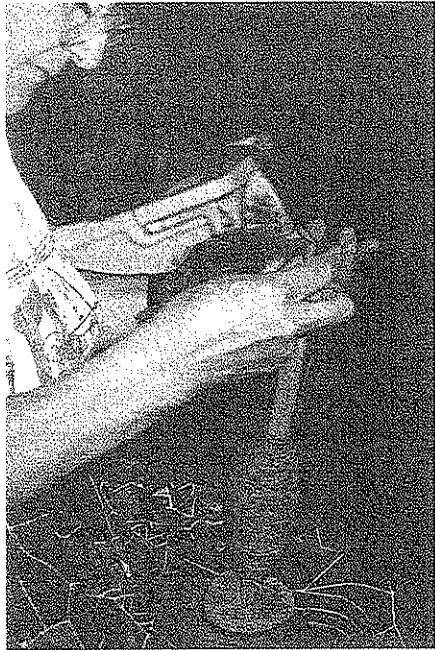
El telar lo construyó poco a poco con quilo, lisos, pisaderas y husillo y las piezas son de madera de ciprés o raulí.

“Lo más difícil del tejido es urdir, los diseños los saco de mi cabeza, nunca me sobra material y los restos los ocupo en cualquier cosa, como almohadones, cojines”.

“El interés mío, lo que yo soñé es enseñarle a la gente, que aprendieran para que se ganaran el pan... yo quisiera que muchas mamás que trabajan en la temporada aprendan y yo quiero que en el invierno, cuando no hay trabajo, puedan venir a tejer, así no se dejan los niños abandonados todo el día, como en la temporada” (Berta Ibacache, Las Cabras).

La trascendencia de oficio acompaña sus palabras

“Eso es lo que yo quería, que alguien me remplazara, yo quisiera que quedara esa tradición, como un recuerdo mío. Que alguien se acordara y dijera, ella dejó esto” (Berta Ibacache, Las Cabras).



4. Las Tejedoras de Mimbre

El tejido de mimbre, tal y como lo conocemos hoy en día es heredero de la práctica de la cestería que en Chile y en otros países de América Latina amalgama tradiciones precolombinas e hispanas; las expresiones más típicas están ligadas a la producción agrícola y vitivinícola de las haciendas que desarrollaron grandes canastos y la forra de botellas y chuicas. Las destrezas aprendidas en estas prácticas sirvieron posteriormente para la confección de muebles de las más diversas índoles, convirtiendo un oficio con aplicación agrícola en un oficio que fue capaz de expresarse fuera de estas actividades.

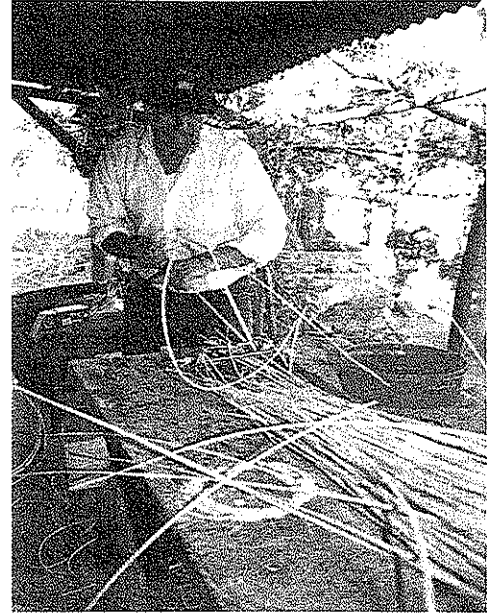
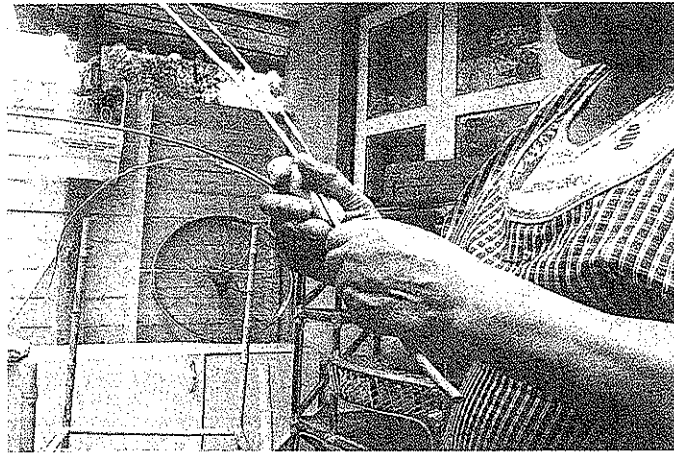
La amplia variedad de productos desarrollados por los tejedores de cestería introdujeron una distinción entre las habilidades masculinas y las femeninas, así los hombres se especializaron en la manufactura de grandes piezas y las mujeres concentraron sus capacidades en las más pequeñas. Sin embargo, la cestería es un oficio femenino y masculino.

Desde pequeños, hombres y mujeres son introducidos en este arte en el seno de la familia; la observación y el contacto cotidiano con los materiales, las texturas y los quehaceres de la manufactura hacen que niños y niñas experimenten primero, a través de la confección de piezas de menor tamaño para, posteriormente, comenzar con la manufactura de canastos para las cosechas.

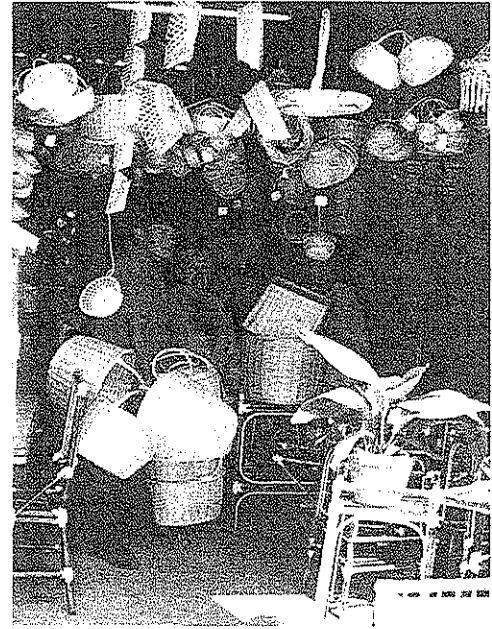
“ Yo empecé a trabajar en el mimbre cuando tenía como 15 años más o menos, llevo 22 años trabajando acá, toda una vida trabajando el mimbre. En Almendral se trabaja el mimbre, el mimbre lo plantamos aquí nosotros. Había que hacer canastos para las alcachofas, las llevaban para Quillota, Calera, se vendía mucho canasto para allá. Ahí empezamos a hacer canastos para vender. Había otros canasteros que sabían hacer muebles.

Nosotros trabajamos el mimbre en bruto no más, hacíamos canastos redondos, ellos eran maestros” (Víctor Herrera, Almendral).

n
s
s
r-
la
e
s
o



y
y
e



2
el
s
-
s

El tipo de productos agrícolas, determina el diseño del canasto, pues la cosecha implica trabajos y esfuerzos diferentes de los recolectores y recolectoras. Asimismo, la especialización zonal y temporal de las actividades agrícolas implicaba una movilidad de los tejedores de canastos y enfundadores de chuicos; configurando experiencias de vida marcadas por traslados y migraciones temporales y permanentes.

“Antes se hacía casi puro canasto, para cortar, se embarrilaba mucho chuico, botellas. A veces se hacían cien o más chuicos. También se hacían muchos canastos grandes para la cosecha de alcachofas, antes había mucha alcachofa ahora no, se terminó, y yo hacía canastos por docena” (Eleazar, Rinconada).

Ingenio y habilidad en las destrezas del oficio son necesarias para adaptarse a las demandas del mercado comprador; la actividad agrícola está permanentemente redefiniéndose, rearticulándose, explorando nuevos y novedosos productos, abriendo permanentemente otros espacios de consumo. En la actualidad las demandas de canastos se vinculan con las cosechas de uvas y duraznos. Es necesario tejer canastos donde quepa exactamente una bandeja de duraznos, otorgando mayor facilidad en el control del trabajo temporero.

Con el correr de los años se introduce un nuevo desafío, la confección de sillas y sillones. En sus inicios se trata de una demanda interna del medio campesino, serán los vecinos y conocidos de los tejedores quienes impulsarán este nuevo campo de la producción artesanal. Poco a poco se introduce la demanda externa que obliga a modificar las normas de diseño y creatividad, así la reproducción de las piezas aparecidas en revistas de decoración será la principal manera de impulsar esta otra faceta de la cestería.

El proceso de tejer implica comprar y preparar los materiales. Las varillas de mimbre son adquiridas en El Almendral, en esa zona son sembradas como un producto comercializable; la unidad de venta es el “metro” y su precio varía de acuerdo a su grosor y dependiendo de si es pelado o con cáscara. Mientras más gruesa es la varilla más elevado es su precio y, si éstas son peladas, son más caras que las con cáscara. Además, el

proceso de conservación del material es diferente, cuando las varillas tienen cáscara deben ser mantenidas en pozos de barro o ser remojadas para poder pelarlas posteriormente, es decir, se debe evitar que se sequen.

“Claro, entonces todos los palos gruesos hay que echarlos a remojar de un día para otro, para eso tengo un estanque, ahora lo tengo ocupado con varillas. Las dejo en la noche, al otro día están blanditas, para trabajarlas y hacer lo que quiera usted” (Eleazar, Rinconada).

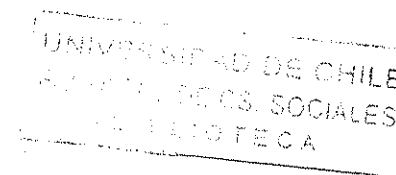
“Todo se trabaja por medidas, un canasto, se trata de 5 kilos, hasta 30 kilos, eso es lo que más se vende, lo demás no, se hacen puros canastos, canastos para cosechar paltas, duraznos, pan, para cosechar papas, para sacar zanahorias, puro canasto no más, no se trabaja otra cosa, todo va por medidas” (Víctor Herrera, Almendral)

Las fibras vegetales utilizadas por los tejedores de mimbre, se confeccionan luego de pelar las varillas, pasándolas por las máquinas *escarnadora* y *encostilladora* que permiten calibrar el grosor y ancho de las fibras.

Para cada producto final es necesario elegir la dimensión adecuada de la varilla de lo contrario se pierde mucho “material” en el proceso de “encostillado”. Asimismo, en el proceso de partir las varillas es necesario tener la precaución de seleccionar una varilla y un “partidor” adecuados porque al usar un “partidor” más delgado o más grueso la varilla se partirá o se desperdiciará material.

Una vez listo el material, diseñar parece ser lo más sencillo:

“Yo al tiro, le pego una mirada y ya la hago” (Eleazar, Rinconada)



Mirando, buscando, mirando a otros mimbreros, entendiendo las necesidades de los clientes, son algunos de los recursos que se usan para componer cada uno de los canastos y muebles que se realizan.

El proceso de manufactura no termina hasta que el producto no se transforma en dinero. El tejido de muebles y canastos por lo general se hace por encargo de clientes, y por lo tanto puede tratarse de actividades esporádicas, de modo que los cálculos de rentabilidad del mismo obligan a los tejedores a encargarse de todo el proceso de fabricación, la preparación y tejido del mimbre y de armar las estructuras de madera que son necesarias. Además, se trata de una actividad ejercida y desarrollada en el mismo espacio utilizado para la vivienda, es decir un oficio de hombres que se ejerce en el espacio privado.

“Ustedes saben que este mismo trabajo nos va enseñando, yo ahora hago de lo que me encarguen, en fierro forjado, barrido, imitación a junco. De todo, de lo que me manden a hacer: canastos chicos, grandes” (Eleazar, Rinconada).

5. Los Escoberos

Es difícil saber con certeza cuál es el origen de la producción de escobas, sin embargo, la fabricación de escobas de curahuilla fue una actividad de cierta importancia económica en el valle de Aconcagua. A pesar de esto, la aparición de los escobillones y escobas de plástico ha hecho más difícil su producción artesanal. Sin embargo es un oficio que se mantiene a través del tiempo y junto a ello, los artesanos que las elaboran. Historias de niños solos transformados en hombres andariegos forman parte de las memorias que de este oficio es posible construir hoy en día.

“La fabricación de escobas siempre fue en forma artesanal, no en fábricas. San Felipe y los alrededores era el acopio de escobas por parte de los artesanos que proveían de productos a las distintas localidades” (Historia Local de Santa María).

“Yo conozco esta profesión desde hace más de treinta años, yo conozco la escoba por el revés y el derecho, las buenas y las malas, pero yo aprendí a hacer la escoba buena. Yo le fabrico la escoba que usted me diga, yo la miro y se la hago, yo hago tres tipos de escobas: la escoba para batalla, para la casa y para barrer tunas, que me mandaron a hacer los caballeros que la necesitaban en Jahuel. Ellos me tomaron como un responsable de hacer esa escoba, yo la hacía a medida que me daba mi inteligencia y mi cabeza, primero le ponía muchas ramas y se desarmaban y después intenté hacerlas de otra manera.

Cuando me inicié a trabajar, la producción la sembré yo mismo y ahí la fui elaborando. Para preparar las ramas hay que tenerlas una hora en el agua, un quintal de ramas; hay veces en que hay que poner dos atados en agua, porque mojada se pone muy pesada y cuesta así que hay que hacer dos atados en un quintal. Se pone una hora, se saca y se deja ahí y después se mete en un cajón para azufrarla para fumigarla y cambie el color, no se apolille ninguna cosa. En ese momento queda amarillita y la

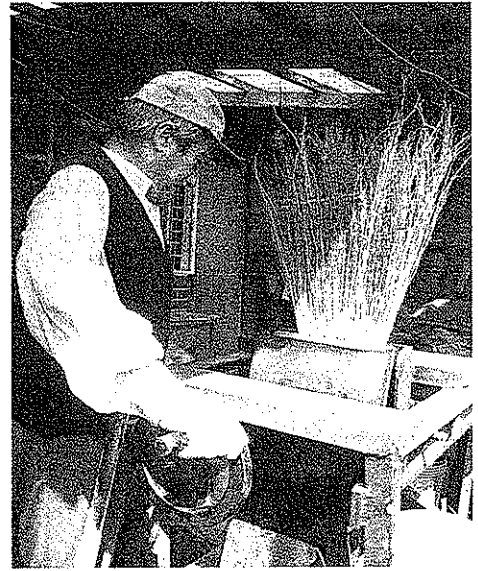
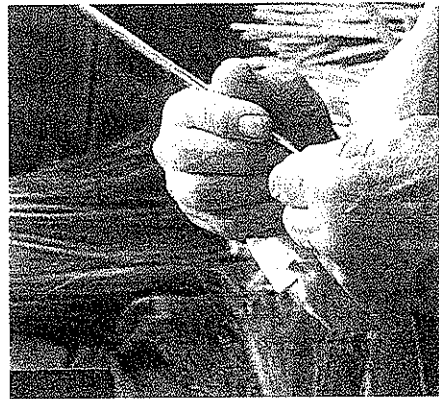
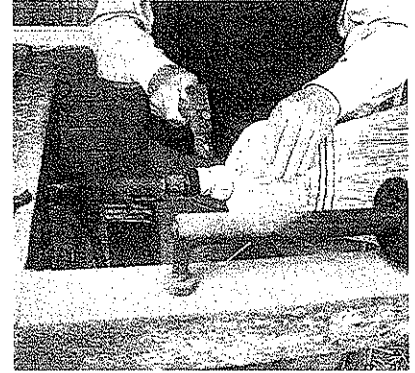
rama queda como estirar un elástico, el alambre y esas cosas, si queda muy dura y se corta queda mala la producción.

Yo uso la pura rama y el género para darle término y la lata. Para darle una firmeza, la escoba yo la engrampo, le pongo una grampa de pulgada, por un lado y esa es la firmeza, con eso me aseguro yo de que la escoba no se mueva para ningún lado, ni cuando está seca o la están usando y jamás nunca me han venido a devolver una escoba que quedó mala. Cuando yo vendo una escoba yo les digo, si les pasa algo que se desarme o principie a botar ramas, tráigala y yo le voy a dar una nueva, así es que esa es la garantía que tiene el consumidor.

Esta maquinaria una vez se la compré a un compadre mío, que todos los días le agradezco, y él una vez me vendió la máquina armadora y la cortadora, le hice un cambio por una escopeta. No estoy arrepentido porque yo no sé cuántas veces le saqué la plata, con la plata de las escobas logré hasta la casa que tengo, donde vivo”.

“La hechura de la escoba tiene muchísimos altos y bajos, entonces para que se guíe la persona tiene que gustarle, para que él vaya midiendo y viendo la escoba es de un solo grueso, también hago una escoba de lujo, que es una escoba que yo he aprendido y eso es lo que debe hacer un maestro.

Se llama ser maestro, este es un ramo y que para sacar una escoba, el que no sabe, tiene que pasar por cuatro manos. En las industrias grandes, en las fábricas grandes tienen cuatro personas, en el caso mío yo pienso que pueden ser cuatro y hasta seis: el maestro, el oficial y el costurero. Cuando van los pedidos a otras partes ahí tiene que tener otro personal, para mandar las escobas ordenadas. Cuando exportan tienen que ir con arpillera, los bultos van de diez, de cinco, van con arpillera para que la escoba llegue en perfectas condiciones, porque hay exportación de escobas, mandan al extranjero” (Juan Fuenzalida, Santa María).



La curahuilla se somete a un tratamiento con azufre en un horno para darle el color amarillo característico. Luego, se separan las mechas agrupándolas por tamaño y apariencia. Una vez completo este trabajo, comienza la producción de la escoba propiamente tal. En este momento hace su aparición *el armador*, máquina fundamental en el proceso de colocación del alambre que sujetará las «mechas» al mango, esto constituirá la armadura de la escoba. Con las mechas de menor calidad, con los desechos, se arman los “hombros” y el “cuerpo” y, con las mejores se la vestirá o se le pondrá pollera. La pollera se coserá con hilo plástico para darle firmeza, antes este hilo era de cáñamo.

Los palos para mangos son del sur, de la zona de Temuco y los traen por encargo, con pedidos de mil o más unidades. El palo debe ser de álamo, pino insignie, roble o tepa, cualquier otra madera se astillará en las manos de quien use la escoba.

Respecto al origen de las escobas y la máquina armadora:

“Estas máquinas existen de cuando los indígenas inventaron las escobas en el sur. Antes las hacían de coirón, una maleza que es parecida pero se seca y va dejando la mugre no más” (Rigoberto Reinoso).

Las dificultades de comercialización, y la disminución, sobre todo del uso doméstico de las escobas de curahuilla han hecho que muchas de las personas ligadas a su fabricación hayan abandonado su producción y confección.

“Claro, ahora son poquitos no más, el que es constante queda. Ahora..., uno tiene tantas mañas..., el que hace escobas y corre para allá y corre para acá está sonado, porque todo es gasto, porque yo aquí la escoba la vendo mejor que irla a vender a Valparaíso ...hay que tener vehículo, hay que echar bencina, hay que correr riesgo que

le pasen un parte, darse vuelta, quedarse dormido, que le roben, que lo asalten. En cambio aquí, yo la escoba la vendo”.

“Porque es una pega independiente, si se vende se guarda, no hay peligro que se eche a perder, no como trabajar en verduras. También hemos trabajado en la feria, pero si está así [refiriéndose al calor] pierde la verdura, le da el sol y hay que levantarse a las tres de la mañana y correr. Aquí no pues, aquí lo que hay que saber es negociar, cuando hay oportunidades de comprar material más o menos a un precio más o menos que no se salga del [presupuesto], de la medida que necesita comprar. (...) Me han tocado unas rachas buenas, rachas malas, de todo. Pero esta peguita como para subsistir, no para hacerse rico, para vivir mejor que otros en vez de tener un salario es mejor esta cuestión” (Rigoberto Reinoso).

En la actualidad, con la aparición de las fábricas de escobas y escobillones, sobre todo plásticos, su producción se encuentra menguada, pero mantiene el mercado de las escobas para las industrias y para las empacadoras de frutas.

“Cuando empezó a bajar esta cuestión, cuando empezó a terminar las escoberías fue cuando empezó el plástico. Pero la escoba plástica no sirve para las empresas grandes, es esa escoba industrial la que ocupan; yo tengo escoba corriente para casa y escoba industrial para las empresas, las empresas grandes no llevan de esa escoba chica” (Rigoberto Reinoso).

6. Los Alfareros

La invención de la alfarería trajo consigo un gran vuelco en el desarrollo de las culturas, y en la antigua América esa creación fue básicamente femenina. “No es difícil imaginar todo lo que significó la fabricación de ollas y enseres culinarios: de lo crudo fue posible pasar a lo cocido y muchas veces a lo fermentado, y por ende a la elaboración de alimentos, a los rituales de preparación y consumo” (Montecino, 1995).

“La alfarería se ha caracterizado como un oficio femenino de raigambre indígena, abocado principalmente a la producción de loza, ollas, recipientes para guardar y preparar alimentos. Los núcleos productivos más característicos han sido Pomaire y Quinchamalí, presentes desde la Colonia” (Rebolledo, 1989).

La manufactura alfarera ha estado a cargo de las mujeres, quienes participaban de todas las fases de producción: recolección de la materia prima, preparación (pisado de la greda), confección de los instrumentos de trabajo, producción de loza, bruñido y cocción.

En términos generales, en la zona central de Chile, la declinación de la producción alfarera coincide con el aumento de las importaciones y el comienzo del proceso de industrialización; fenómenos cuyas secuelas contribuyeron al término de la producción alfarera en zonas como Melipilla y Talagante. Sin embargo, en Pomaire se mantiene gracias a su adaptación al mercado urbano; acomodación que ha provocado importantes transformaciones, algunas de las cuales cristalizan en 1950, cuando los hombres comienzan a entrar paulatinamente a esta actividad, debido a que los procesos de Reforma Agraria, inciden en una pérdida de los trabajos masculinos y acentúan el minifundio y la mecanización del trabajo. De ahí en adelante, se trata de un trabajo manufacturado realizado en talleres con mano de obra asalariada (Rebolledo, 1989).

Aún cuando no contemos con antecedentes exhaustivos del desarrollo de la actividad alfarera para el valle de Aconcagua, podemos suponer que los procesos antes descritos pueden haber incidido en la pérdida de esta actividad en la zona. Es importante considerar que los procesos de industrialización y las grandes importaciones hacen perder a las alfareras tradicionales el mercado popular, obligándolas de alguna manera a replegarse en sus hogares y a realizar otras actividades, cortando la cadena de transmisión de saberes dentro de este

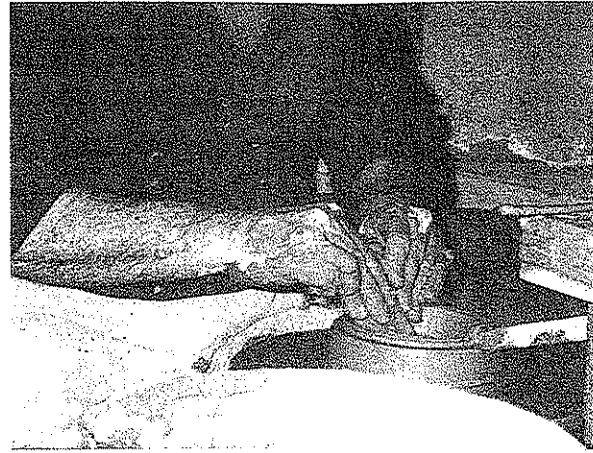
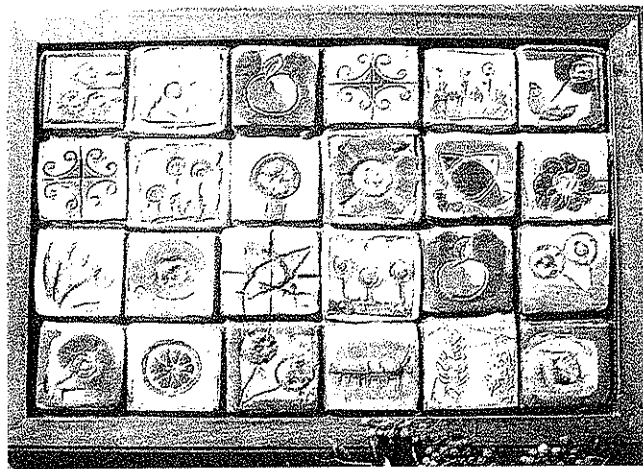
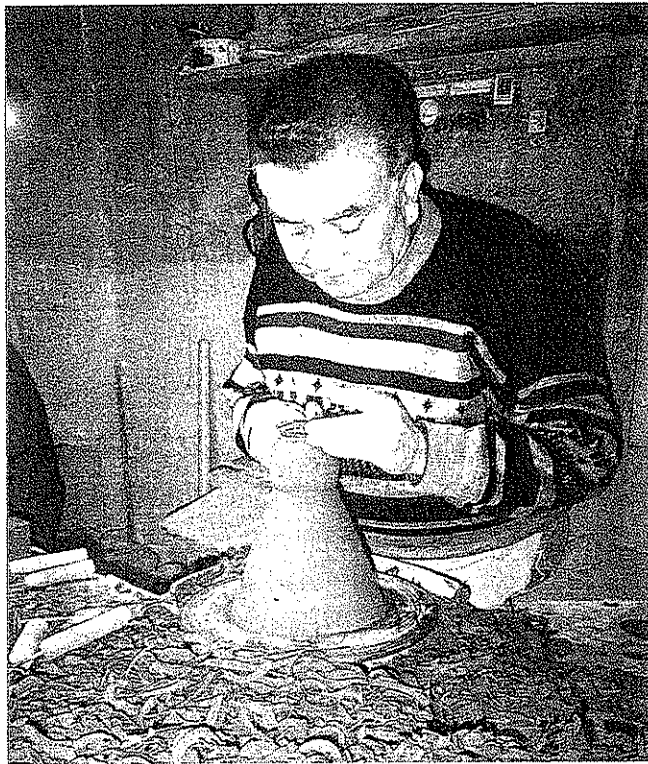
la
de
or

a
ás

de
os

on
as
en
do
an
na
en
da

de
sta
tes
se
ste



ámbito particular.

“Todas las parientes trabajaban en la greda, todas las Muñoz eran parientes. Las mujeres trabajaban la greda y los hombres traían el material: La greda, la bosta. La greda venía del cerro como pelotas de terrones grandes, se picaba chica y se remojaba por un día. Al otro día se arregla igual que la masa para el pan, con arena y se pisaba en el suelo con el pie, con un saco. Se quemaba en el suelo, en una parte seca, con bosta de caballo. Quedaba de color rosado. Se cocía una hora, una hora y media” (Margarita Muñoz, Granalla).

En la zona de Granalla comuna de Putaendo, la familia de mujeres apellidada Muñoz, se presenta en el recuerdo como una de las grandes cultivadoras de este oficio en el valle de Aconcagua, constituyendo una tradición de mujeres alfareras, donde el oficio se hereda no por todas, sino por unas pocas que se entroncarán en la línea de saberes y secretos que lo conforman. La figura mítica de “la abuela” sin tiempo definido se presenta como la iniciadora, portadora y transmisora de éstos. Se comienza de pequeña, arrimándose al rincón del taller de loza y greda, observando y copiando; haciendo ollas, platos, para continuar después con la manufactura de maceteros y fuentes. Proceso de aprendizaje evocado a través del relato sobre la infancia de los propios hijos e hijas, así los niños son introducidos en el oficio por la necesidad de ayuda en las distintas etapas de la manufactura de las piezas.

“Mis hijos e hijas no supieron de jugar, nada, porque yo no los dejaba jugar para que me ayudaran a componer...los mandaba a la escuela y de la escuela llegaban a componer la loza” (Margarita Muñoz, Granalla).

Los más pequeños y los jóvenes también participaban del proceso de venta de las piezas de cerámica, en general de carácter utilitario. Caminando largas distancias con los sacos de cerámica a cuestas, abordando el bus para llegar a los centros poblados de mayor tamaño y entregar las piezas a vendedores intermediarios

o vendiéndolos directamente, así todos los miembros de la unidad doméstica participaban del proceso de manufactura y comercialización de los productos tales como ollas, maceteros, fuentes y tinajones. Algunas de las piezas formaban parte del inventario habitual de producción y comercialización de la cerámica utilitaria y otras, como los tinajones sólo se fabricaban por encargo.

En la zona de Granalla, el torno de cerámica estaba ausente, por lo que todas las piezas se confeccionaban con el sistema de lulos, comenzando la manufactura de abajo hacia arriba; con la ayuda de un instrumento llamado «zunchito», de pedazos de cuero o de cáscaras de calabaza, las paredes de las piezas se adelgazaban y luego se bruñían y pulían con la ayuda de piedras de río y del mar, ásperas y lisas; algunas de las cuales eran heredadas de madres a hijas.

En el sector de Saondé, Putaendo, también había alfareras como la señora Elvira Calista Elgueta:

“Yo llegué de cuatro años a esta casa, y ahí conocí a mi bisabuela, Elvira Calista Elgueta que trabajaba la greda cocida. Hacía platos, ollas y todas esas cuestiones, y sin moldes, ella puro ojo, y le quedaban sin ningún defecto.

Mi viejita hacía cacharritos de greda, lavatorios, pasteleras. También se hacían, unas con tapas con agarradero y todo y vasijas.

Yo no tengo idea de dónde aprendió esto ella, pero trabajaba con ella, yo era como ayudante de ella, esta greda yo la pisaba, se pisaba en un cuero grande así, de vacuno, a pata pelá, y cuando se tiraba un ‘peito’ la greda, ella me decía: hasta ahí no más, ya está buena. Y así después comenzaba a hacer lulitos y los ponía así uno sobre otros en círculos, y después ponía otro y después otro, y así cuando veía que le quedaba la forma que quería, venía y raspaba con unos zunchos, y las terminaba con unos platachos de calabacín para darle las formas redondas, se las pasaba por dentro de las vasijas. Las terminaciones finas de las orillas se las hacía con pedazos de cuero de distintos portes, a pura mano nomás y sus herramientitas artesanales. Ella no tenía ni torno, ni nada de eso.

*La greda la hacía de arena y arcilla, que había que ir a buscar al fundo La Quebrada, por allá cerca del sanatorio, aunque aquí en estos cerros hay mucha greda, pero ella decía que esta greda no servía. Ella iba con don Ramón Manzo a buscar el material, pero ella misma la elegía, no confiaba que la eligiera otra persona.
Mi vieja hacía loza fina, más delgadita más pulida, más terminadita, mejor dicho”*
(Roberto Álamo, Saondé. Putaendo).

Con el devenir del tiempo la alfarería tradicional utilitaria perdió importancia de uso y simbólica, por lo que el oficio tendió a desaparecer y a devaluarse y, al no constituir una fuente importante de intercambio o de ingresos, perdió su lugar en el sistema de prestigio social, rompiéndose entonces la cadena de transmisión de madres a hijas.

“A mí no me gustó nunca, así que apenas pude partí a trabajar de asesora del hogar y en eso he trabajado toda mi vida....jamás me gustó y a mi otra hermana tampoco, sobre todo cuando había que ir con las cuestiones al hombro para allá” (Hija de Margarita Muñoz).

Casi desaparecido por completo el oficio de alfarera, es como emerge el oficio de ceramista, en que los aspectos artísticos se unen a los utilitarios o funcionales. No es una actividad de masivo desarrollo en Aconcagua, sin embargo hay exponentes notables de este oficio en cerámica como Norberto Oropesa de San Esteban, quien trabaja con técnicas de cerámica engobada con piezas que rescatan los juegos y oficios tradicionales y escenas campesinas entre otras.

7. Los Talabarteros

Este oficio tiene una raíz histórica que mantiene la técnica antigua y se transmite de una generación a otra.

La talabartería, herrería, curtiduría, zapatería, hojalatería, carpintería y sastrería son oficios vinculados a la empresa de conquista y colonización española y se presentan como los más antiguos y tradicionales a lo largo del país. Antes de la llegada de los españoles no existió un trabajo tan elaborado y específico del cuero.

Las haciendas contaban entre su personal con un talabartero encargado del arreglo de las sillas de montar, como en el caso de la Hacienda de Quilpué, ubicada a pocos kilómetros de San Felipe. La temprana división de la propiedad en la zona, así como la paulatina desaparición de la hacienda, debe haber incidido en la disminución de la demanda y el consiguiente descenso de estos maestros.

La talabartería se revela como uno de los oficios “privilegiados”, fundamentalmente porque la montura es una herramienta central para el buen desempeño de las labores agrícolas, por lo tanto es un elemento de trabajo pero también es vital para competir en el rodeo o la equitación. Las mejores y más caras monturas fueron y siguen siendo encargadas por los patrones de los grandes fundos de la zona.

Monturas y aperos para los caballos eran los elementos que los talabarteros fabricaban. Más allá de su importante utilidad práctica, éstos cumplían y cumplen hasta el día de hoy una función relacionada con el estatus y prestigio de las personas que los poseían y utilizaban. Las funciones del talabartero eran clave en la dinámica de los sistemas de prestigio social vinculados con el honor y honra de las personas, de modo que los talabarteros también contaban con un gran prestigio, llegando a ser una actividad que no sólo era rentable económicamente, sino sus maestros gozaban asimismo de cierta autoridad e importancia en la comunidad.

“ Yo tengo muy buenos clientes...ahora, en el tiempo de veraneo, le dejan a ellos el montón de cosas cortadas, hechas tiras, no ve que los niños andan no más. Así que terminado el veraneo me llegan con una carruchada de cuestiones, para arreglarlas”
(Don Tito, Putaendo).

La talabartería es un oficio donde las materias primas tienen un alto costo y no se adquieren en cualquier sitio. Alrededor del talabartero circula un sinnúmero de proveedores que deben entregar un material de calidad que cumpla con las expectativas de la clientela.

El proceso de producción es complejo y requiere del concurso de una variedad de materiales y elementos provistos por terceros: los proveedores, heredados de maestro, del padre o ubicados por éstos, de acuerdo a su fama.

“Mi papá era talabartero, hacía monturas; se llamaba José Domingo Magna Figueroa. No recuerdo cómo aprendió a hacer ese trabajo. Para trabajar, él lavaba los cueros, los echaba a remojar en una acequia y lavaba los cueros y después los pasaba por quillay y los raspaba, después los peinaba y los cortaba para hacer las monturas. Él construía monturas, tenía un molde para hacerla, iba cortando las piezas, iba a la curtiembre Río Bueno, compraba la silla, compraba los hilos para coser. Para coserlos después los daba vuelta. Los cueros se los conseguía, se los llevaba la gente que mandaba a hacer las monturas y los compraba en la curtiembre también. Él trabajaba en construir monturas hace como cincuenta años, él sin ayuda hacía las monturas” (Lucila Figueroa, Santa María).

La montura es la pieza que define y simboliza el trabajo de los talabarteros, su proceso de elaboración es largo y complejo y, se inicia con la construcción de la base compuesta por un arco de madera de diferentes

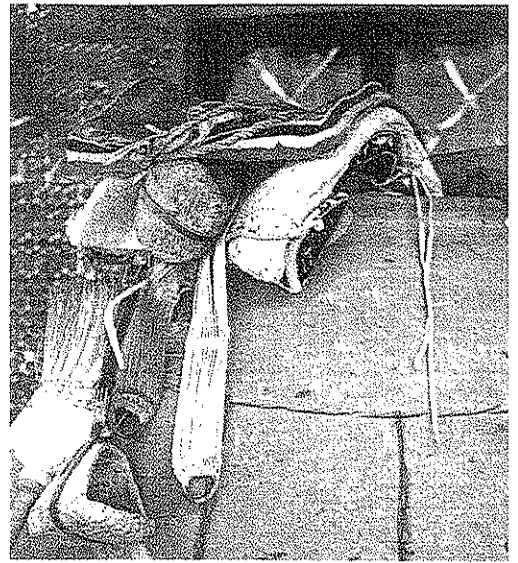
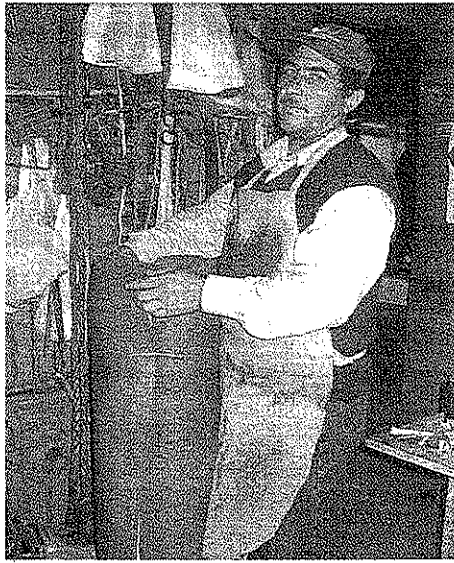
el
e
"

.
ie
is
o

.
is
y

a
'a
'a
n.
'a

es
es



dimensiones -de 14 a 17 pulgadas- dependiendo del cliente; posteriormente se forra con fieltro de lana o de algodón para luego ser cubierta con cuero. Para curtir el cuero, el primer paso es lavarlo, para luego someterlo a un largo proceso donde se trabaja con distintos líquidos.

“En algunos casos se compra el encatrado y de ahí se empieza a armar la montura, pero antes tengo que preparar los pellones de cuero de oveja, que son cosidos a máquina y todas las otras aplicaciones que son de cuero y que se cortan y cosen a mano. También hago reparaciones de monturas y confecciono botas corraleras, que son las llamadas polainas de cuero, teñidas negras, con dibujos rectangulares, que usan los huasos para andar a caballo y lucir su linda montura” (Carlos Vergara, Rinconada de Silva).

Para hacer las botas corraleras, el cuero además de ser curtido, debe forrarse en saco, coserlo y rellenarlo cuadro por cuadro.

La talabartería es un oficio heredado de padres a hijos, quienes desde jóvenes se vinculaban al mundo del taller, aprendiendo tanto las artes propias de la confección de monturas como sobre las dinámicas de los proveedores, la calidad de los insumos y el curtido del cuero. Este oficio sigue siendo traspasado de generación en generación, de padre a hijo o hija:

“Este es un oficio que aprendí de mi padre, y mi padre de mi abuelito. Desde los catorce años que trabajo en este oficio y lo demás lo he ido aprendiendo en el camino” (Carlos Vergara, Rinconada de Silva).

El trabajo con el padre en el taller en algunos casos permite el ahorro y la independencia económica.

“Los dos hacíamos trabajos, cada uno por su cuenta, pero trabajábamos juntos. Que él me decía: ‘Haz esto vos y yo hago lo otro’. O sea, cada uno ganaba su plata. En este sentido, mi papá conmigo fue muy rebueno, por eso que yo a los diecisiete años junté plata para comprar esta casa” (Don Tito, Putaendo).

El talabartero es un artesano del trabajo en cuero, cuya máxima expresión de habilidad y maestría es la confección de una montura. Riendas de tres, cuatro, seis, ocho y doce hebras; lazos, botas e incluso carteras en cuero tallado constituyen otras formas en que se manifiesta su experticia. Sin embargo, éste al igual que los otros oficios tradicionales de manufactura artesanal están sometidos a los vaivenes del mercado, sumándose a la dinámica que impone la oferta y la demanda que muchas veces no reconoce el valor de este trabajo. Algunos de los productos ya casi desaparecidos son los arneses para coches, carretelas y carrozas, debido a que estos medios de transporte están en desuso.

“Póngale que una cartera de esas hoy día salga en veinte mil pesos y no se lo paga nadie. Y los veinte mil pesos casi no es negocio ni hacerlo primero..., usted le va a gastar..., por lo menos le gasta diez, doce mil pesos en material” (Don Tito, Putaendo).

Cada talabartero tiene una valoración personal de su oficio vinculado con el reconocimiento social de su obra, sólo así se sienten y se saben maestros.

“Cuando la misma gente como que le va dando el título de maestro. Confían en uno y, mi papá ya no me revisaba ni una cosa; entonces ya uno se siente responsable” (Don Tito, Putaendo).

La cada vez más acelerada renovación de tecnologías, juega en contra de estos cultores tradicionales, que se resisten a adaptar nuevos procedimientos que, si bien podrían hacer más liviano su trabajo, implican una manera distinta de hacer las cosas. En todo caso, la adquisición de estas herramientas, seguramente incidiría alterando los diseños de sus antiguos productos.

Además de ello, la competencia de productos extranjeros y el alto valor de las materias primas juega en contra de la permanencia de este oficio tradicional. Sin embargo, sigue habiendo talabarteros en Aconcagua, por ejemplo en Rinconada de Silva, comuna de Putaendo, en la comuna de Santa María y en Calle Larga.

Un cultor actual es Carlos Vergara de Rinconada de Silva, quien dice que este oficio requiere de gran responsabilidad, porque tiene clientes que vienen de muy lejos (de Illapel, Rancagua, entre otros lugares) y tiene que cumplir con sus pedidos.

8. Los Herreros

Este oficio nace como muchos otros al alero de la conquista española, siendo luego en las haciendas un oficio permanente, que logra independencia como tal y gran relevancia durante muchos años.

Las actividades relacionadas con la transformación de los metales se presentan en cuatro oficios específicos: herreros, herradores, hojalateros y fundidores. Un total de 347 personas, todos hombres, se desempeñaban en estos oficios de acuerdo al censo de 1920. De acuerdo al censo de 1960 eran 199, solamente hombres.

El herrador, fundamental en una época donde el caballo y el burro eran los medios de transporte primordiales en la zona, fue decayendo poco a poco, hasta casi desaparecer, por la intromisión cada vez más acelerada del automóvil, las camionetas y los jeeps que actualmente recorren los campos.

El hojalatero, era un personaje típico que soldaba y tapaba tiestos rotos y trabajaba de manera ambulante, recorriendo calles acompañado de un caldero, cocinilla tubular, un caufín, soda cáustica, ácido muriático y trozos de zinc. Luego hacía piezas de hojalata como cafeteras, embudos, coladores y otras piezas y al surgir la hojalatería mecánica deriva a la producción de calderos, canales y bajadas de agua lluvia y veletas (Oreste Plath, 1957).

El cerrajero además de hacer y reparar chapas, fabrica rejas de una línea, sencillas. El concepto de herrero se refiere al oficio de quienes a golpe de fuerza y fuego forjan el hierro. Es decir, es el de un artesano que trabaja el hierro en un taller.

Los herreros trabajaban el hierro, mineral desconocido en América pre hispana. Es otro de los oficios introducidos por los españoles y que tuvieron un rol importante durante la Colonia y la República, puesto que los herreros fabricaban herramientas e implementos de trabajo y también armas, rejas, faroles y otros productos.

Para Oreste Plath “El martilleo en las herrerías, el resoplar de los fuelles en las fraguas, tiene que haber comenzado con las necesidades de herraje del caballo del conquistador y con los instrumentos de defensa y armamentos militares”.

En las herrerías además de espadas se fabricaban herramientas para la minería y marcas de hierro para los animales.

El hierro como adorno arquitectónico vino de las “ferrerías de Vizcaya” y luego comenzó la producción en Chile. Se labró el fierro y también se obtuvo productos muy bellos que se aplicaron en ventanas, puertas, tragaluces, mirillas y otros. También fabricaban faroles, cerrojos, candados, veletas, espuelas de hierro calado, clavos para puertas, aldabones, pestillos, rejas ornamentales, entre muchos otros” (Oreste Plath, 1957).

En este oficio también existía el sistema medieval de maestros y aprendices. Sistema que de alguna forma sigue existiendo.

En las Actas del Cabildo de Santiago de abril de 1813 se lee lo siguiente:

“Se acordó pedir al gobierno hiciese venir desde Aconcagua al herrero José Díaz, por su pericia en su oficio, para destinarlo en la obra de armas blancas, compostura de fusiles y aún en la fábrica de éstos, por la inteligencia de que ha dado pruebas en esta materia”.

La herrería y otras actividades asociadas, se presentan como otro de los espacios de exclusiva presencia masculina. En Aconcagua las personas ocupadas en estas actividades se mantienen constantes entre 1920 y 1930, para decaer significativamente hacia 1960.

Los herreros que se dedicaban a construir ruedas de carretas y carretas, así como a fabricar herramientas para el trabajo agrícola, con el pasar de los años son desplazados por los vehículos con motor que reemplazan a los vehículos con tracción animal y el surgimiento de nuevas industrias que fabrican y venden herramientas

para el trabajo agrícola.

Sin embargo, se constata que los oficios ligados a la transformación de los metales, a pesar de haber disminuido en cantidad, sí tuvieron la versatilidad de transformación, y se pasó de construir carretas y ruedas de carretas o fabricar herramientas agrícolas a reparar vehículos motorizados y algunos talleres continuaron con la fabricación de rejas, portones y otros objetos de uso cotidiano, en muchos casos con nuevas técnicas e incluso la creación de objetos en que el arte se incorpora en los nuevos diseños. De esta manera este oficio ha mutado para permanecer con antiguos y nuevos cultores.

La construcción de carretas y ruedas

“Mi papá empezó de a poco, trabajaba para todo Santa María y sus alrededores. En ese tiempo estos eran puros fundos. Eran ruedas de carretelas, carretones y carretas. Todo eso se fabricaba ahí, la carreta, el cochecito, la carretela.

Las carrocerías servían para un cochecito de un caballo, carretela, el carretón y la carreta tirada por bueyes.

Se hacían las ruedas que era lo más importante que tenían que tener, porque era lo más que se echaba a perder, aparte de la rueda se hacían reparaciones a las que se habían hecho antes.

Había tres talleres además del nuestro, uno era de don Pedro Gallardo, el otro de don Manuel Lobos y el otro era de Adislao Silva (Ramón Osorio, Santa María).

Tipos de carretas

“La carretela es para carga más liviana, tiene dos varas y es tirada por uno o dos animales. Había tres tipos de carretelas, una grande, una más chica tirada por dos caballos y otra bien chiquitita. A la chiquitita le ponían un caballo nomás, la otra de

dos y la más grande de tres caballos. Todas tenían puertas.

De las carretelas se tenía las medidas. Se usaban mucho; en la época de mi abuelo se usaban para cargar productos y llevarlos a Los Andes o al tren.

La pastera o chancha tenía unas barandas cortitas, otra era un carretón de tumba, con pasador. El carretón era a mano.

Se hacían coches también: el tiburí era de lujo, estaba el faitón que era familiar, esos no los alcanzamos a hacer.

Yo fabricaba de dos ruedas, que eran de paseo y los otros eran cochecitos para dos pasajeros, le decían "la cabrita", que en ese tiempo prestaba muchos servicios.

Los carretones con toldo, eran como carretelas con toldo para los panaderos, tenían un tragahuz a cada lado, era de madera pero revestido con zinc para el invierno.

Las carretas son un vehículo de carga pesada tirada por dos bueyes, servían para todo, para los fundos, como en ese tiempo los caminos eran malos, tenían que meter carretas, como no había tractores.

Después los fueron modernizando, se usaba los coches para ir a San Felipe, se andaba en coche, carreta o caballo. No pagaban patente, ahora último pagaban, salió esa ley, después del sesenta" (Ramón Osorio, Santa María).

El taller y el proceso de aprendizaje

"Mi papá me enseñó el oficio, a él se lo enseñó don Hilario Lepe, que había aprendido en la Escuela de Artes y Oficios en Santiago y que tenía una fábrica en San Felipe. Mi papá se llamaba Ramón Osorio, él aprendió como debe ser.

En 1917 empezó mi padre a construir ruedas y carretas. Yo empecé del año 1942 en adelante.

Mi papá se instaló en la calle Jahuel... yo empecé a trabajar como a los 11 años, sería como en 1926, yo tengo 76 años ahora.

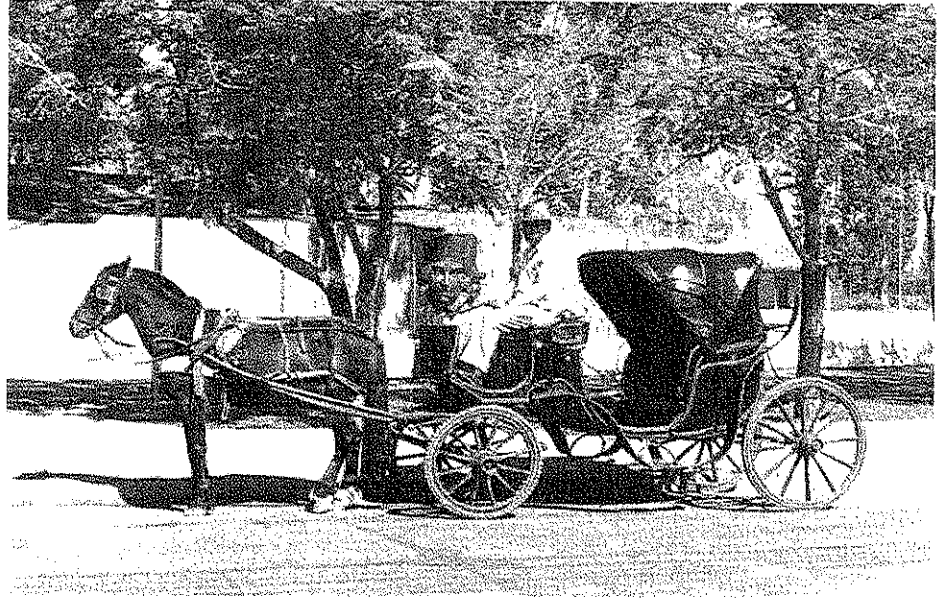
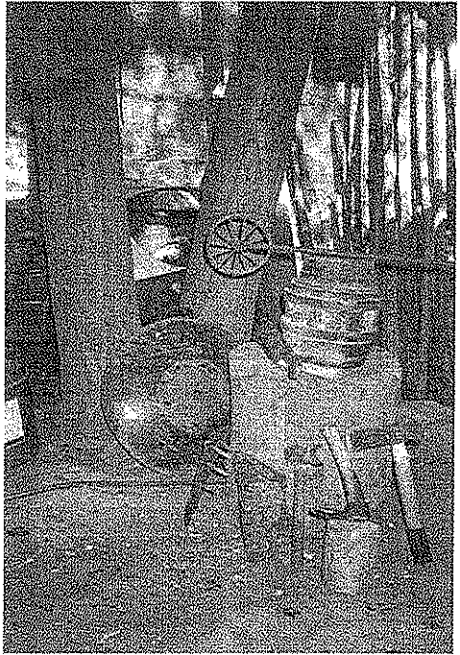
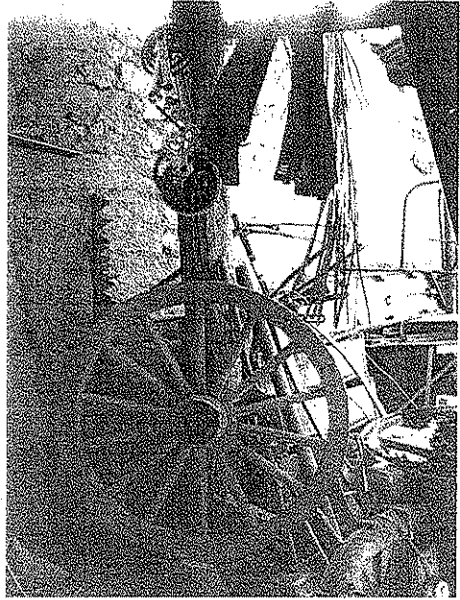
Aprendí con otro maestro, mirando y echando a perder lo bueno, a mí me enseñó un

se
on
no
'os
un
lo,
as,
ba
ey,

ido
Mi

en
ría

un



caballero, un extranjero que me ayudó re mucho, aprendí harto con él. Se llamaba Agustín Montilla, me enseñó mucha mecánica; el hombre sabía muchísimo sobre todo, de corriente. Él apareció como cualquier persona y como teníamos taller se hizo amigo de nosotros, decía que estar cerca de las guerras era muy espantoso, quizás era español, yo nunca le pregunté de dónde era, se fue después. Le prestábamos herramientas y hacía algunas cositas.

El fierro se compraba en Santiago, en una barraca en Salomón Sack, se traía en tren y del tren que llegaba a San Felipe se traía en carretela a Santa María. Nosotros íbamos en tren a Santiago, estaba el ordinario, se combinaba el bus carril de Putaendo, estaba la combinación Llay Llay- Los Andes. Vendían malta pilsen.

Las primeras herramientas las compré en una mercería y las que no eran delicadas, las fabricábamos nosotros.

Los trabajadores hacían de todo, el que sabía más dirigía, había que tener tiestos con agua para ir echándole, en ese tiempo no había agua potable, para que no se quemara la madera.

El trato se hacía antes, se pagaba a veces un anticipo, otros pagaban la mitad y no pagaban nunca más” (Ramón Osorio, Santa María).

El proceso de cambios en el taller

“En Santa María había más talleres, había mucho trabajo en esos años. Cuando se murió mi papá y quedé solo en el taller, éramos como ocho. Yo quedé a cargo del taller como a los 19 ó 20 años; en ese tiempo uno estaba bien para trabajar, firme, con aguante; ahora el combo grandote no me lo puedo, me canso mucho.

De lo que yo conozco, no queda ningún otro taller, el oficio mío yo me acuerdo de todo, pero no se lo he enseñado a nadie.

Primero se construían carros, carretelas y ruedas de carreta y luego empezamos a reparar autos, debe ser por al año 1950. Había cacharros del año 1929, 1930 y 1940 de esos andaban circulando, no había más modernos. El taller terminó de fabricar carretas y ruedas en el año 1964 ó 1965.

Trabajamos en el taller de carrocerías hasta como 1955, después se terminó y seguimos con la mecánica” (Ramón Osorio, Santa María).

El traspaso de las ruedas de carreta a los vehículos fue de a poco, la modernidad los hizo ir cambiando de manera paulatina, ya que empezaron a llegar autos y camiones para ser reparados.

El arte de hacer una rueda

“Lo primero que se hacía eran las ruedas, después se seguía con la carreta o el carretón completo.

El arte de hacer las ruedas... era bonito ese trabajo; uno se entretenía trabajando la madera, con el cepillo, con el serrucho para hacerlo bien hecho, que quede bueno.

Se hace de la masa para adelante, la madera se compraba a la gente que tenía terrenos por ahí, uno la elegía, se compraba en Jahuel y por los alrededores de Santa María, se compraba en vara. Había que hacer las piezas que se necesitaban a mano, a sierra, a suela, era más largo el procedimiento, después tuvimos máquinas, sierra huincha, sierras circulares, todo era con molde, por medida, no puede hacerse sin medidas.

La madera tenía que estar bien seca, dos años o tres, si no estaba bien seca no servía para nada, era como hacer un trabajo de travesura, mientras más años tenía la madera era mejor, los trabajos quedaban buenos, no se torcían. Había que cepillarla a mano, no había herramientas, era más cabreador, había una herramienta que se llamaba cuchillón, era para hacerle el rebajito que se le hacía a las maderas, la del rayo era cuadrada, después llevaba un rebaje hasta el final

Para fabricar una rueda, lo primero que se construye es la masa, que se hace de un tronco, en un torno que es fabricado por uno mismo, todo artesanal.

La madera que se usaba para la masa era algarrobo, que era lo mejor, después para el rayo y para la cama el acacio, nogal y olmo.

De ahí venían los rayos, que se hacían de madera, la otra pieza se llama las camas y todo se hacía ahí, a serrucho y a mano nomás, había que trabajar. Era dura la cosa, serrucho, sierra y con la suela, una herramienta que es la suela de pie y la suela de mano.

Una rueda tiene siete camas y doce rayos y también había de seis rayos. Otros la hacían de catorce, la cantidad de rayos influía en la resistencia al peso.

La rueda estaba hecha, ya estaba lista y ahí venía curvar la llanta, hacer la llanta, la redondela para que se entienda, había que hacer un fuego con bosta de animales, había que ponerla caliente, al rojo. Se enfriaba con agua, para hacer la curva se hacía a mano en un poste, había una especie de grampa, se iba palanqueando, se iba redondeando. La llanta servía para la defensa de la madera, la madera sola no servía. Había que tener la llanta para la defensa, los dos tramos de la defensa se unían con pega a fragua. En esos años no había soldadura, todo se hacía a fragua, tenía que ser maestro para hacer ese trabajo, cualquiera no podía hacer ese trabajo de fierro.

Habíamos algunos que nos especializamos en el trabajo de la rueda, era entretenido, ni sentíamos y cualquiera no lo hace porque si lo deja mal hecho es un problema enorme, había que aprender a hacerlo bien hechito.

Como se hacía todo a medida, iba un apriete y se sabía cuanto había que arreglarle, ver que más había que darle. Los rayos entraban con un combo, a fuerza.

La catalina cumplía la función de apretar la llanta, mientras más grande la rueda, por ejemplo de 1,50 le daba una pulgada.

La catalina era una piecita metálica, esa se usaba para darle la medida, porque no podía quedar al ojo, tenía que ser medido. Entonces ahí tenía que dejar la medida de la llanta más chica que la de la rueda para poder darle el apriete, porque al momento de calentar la llanta estira, expande, entonces había que sacarla al rojo vivo. Entra

facilita bien caliente, se le echa agua y ahí encoge, entonces queda súper apretado. Al ponerle el fierro a la madera, se prende fuego, ~~por eso hay~~ que estar rápido con el agua.

Se hacía el fuego en contorno, de acuerdo a la circunferencia de la llanta y después se ponía la llanta, era toda una ceremonia, se le ponían palos encima, tenía que salir bien rojito el fuego.

Había que tener buen ojo para el temple, que tenía que ser parejo, había que ir a ponerlo donde estaba la rueda, eso al rojo vivo y había que ponerlo encima. Al contacto del fierro caliente con la madera se encendía y había que hacerlo rápidamente, el maestro iba haciendo eso y dando instrucciones para que los otros fueran pegándole al fierro, había trabajado en el enllantado cuatro o cinco personas.

Se ríen ahora cuando uno dice que en la fragua se pegaban los fierros. La fragua era hecha de fierro y con cuero de animal se hacía el fuelle, ahí se abría y cerraba, tenía una palanca, al levantarla y bajarla y se soplaban ... eso era un fuelle.

Toperol en la cama de las ruedas, era una firmeza para la rueda, era un fierro de media pulgada de grueso y de 5 pulgadas de largo, se usaban seis toperoles.

El bocín era un tipo cañón grueso, se compraba en una fundición en San Felipe, ese iba en el corazón de la masa.

En la forja se ocupaba la fragua que se trabajaba con carbón coke y las herramientas que se ocupaban eran las tenazas, el cortafierro para cortar el fierro en frío y la atajadera que era para cortar algo caliente, los puntos, combos y el martillo.

Se ponían cuatro o cinco para levantar las ruedas de las carretas, se agarraban con unos ganchos para aprovechar la fuerza de la gente que estaba ahí, resulta que la bosta del animal es mejor que la leña...

Se usaba la bosta de vacuno para calentar la llanta, el carbón coke era para la fragua. La bosta también se usaba en las casas, sobre todo la de campo.

Para resistir, lleva un bocín de fierro fundido que aguanta más, queda más firme. Los bocines se compraban en una fundición, el eje de las carretelas, que era de fierro, pesado, era de 4 pulgadas por 3 de largo, pesaba unos 200 kilos, una rueda de carreta

pesaba más de 300 kilos, había que tomarla entre cuatro, del suelo para enderezarla había que tomarla entre cuatro.

Para levantarlas, se hacía a fuerza nomás entre cuatro o cinco; después salió una gata grandota y era más fácil.

En hacer una carretela, al ponerse a hacer eso nomás, es rápido, pero ir haciéndola de a poco se demora un mes, rápido en unos quince días, para dejarla lista, llegar y usarlas nomás.

En el proceso de construcción de una rueda el trabajo es igual para rueda de carreta o de carretela, eso sí que para hacer la rueda de carreta es doble trabajo, el procedimiento es casi el mismo” (Ramón Osorio, Santa María).

Herramientas fabricadas en el taller

“Otros trabajos en el taller eran las carrocerías y fabricación de herramientas para el agricultor.

Se fabricaba el machetón que es para cortar leña, el azadón, la picota, las raspas, los chopes, rozones y la medialuna que es para cortar madera y para cortar mora, los chuzos, rastrillos, las puntas de los arados de palos, los clavos para la punta, las puntas para los arados de fierro y las gualetas de fierro.

Las herramientas más fabricadas eran las puntas para arado de palo y para las gualetas, se hacían de fierro y de carretas viejas. La punta llevaba tres hoyitos y el que hacía el arado tenía que clavarla, apernada no le servía, era más o menos de 3 pulgadas. Los machetones eran para cortar leña; se fabricaba de hojas de resorte, llevaba un manguito de goma o suela.

Al machetón se le sacaba filo para poder cortar y había que darle un temple para que soportara el corte o se dobla el filo, especial para que aguantara” (Ramón Osorio, Santa María).

Entre los nuevos cultores del oficio de herrero se encuentran personas que han logrado perfeccionar y tecnificar el oficio pero con una fuerte presencia de las técnicas ancestrales.

“Antes al oficio le llamaban herrería y ahora se conoce como forja artística y también como herrería. Antiguamente los herreros hacían mucho esfuerzo físico en su trabajo, pero también aplicaban su inteligencia” (Guillermo Galdames. Santa María).

El trabajo en forja artística

“Para trabajar se mejora la técnica, pero se mira el pasado. Mucha gente valora lo que los antiguos maestros hacían y también mucha gente busca el trabajo artístico que se logra con la forja.

No es un trabajo barato, vale el doble realizar un trabajo en forja que un trabajo sencillo, sin embargo el trabajo en forja dura mucho tiempo y con los perfiles sencillos dura diez años.

Un maestro que me hizo algunas clases y que tenía el don de crear objetos de gran belleza era don David Muñoz de San Felipe. Él hizo las rejas del cementerio de San Felipe y también muchos faroles que todavía se ven en algunas casas. Hizo clases en el Liceo Industrial de San Felipe y exportaba algunas de sus obras a Alemania.

Yo partí haciendo soldaduras y trabajos sencillos y de repente lo que aprendí con el profesor Muñoz a quien le vi unos trabajos preciosos, unos dragones en forja y mi trabajo en el Centro Almendral lograron darme el impulso para partir; primero hice unos faroles y comencé de a poco a fijarme en los detalles, en iniciar un trabajo que incorporara el arte y la creación en forja.

Mis hermanos, aunque no lo quieran reconocer aprendieron de mí y ahora los tres nos

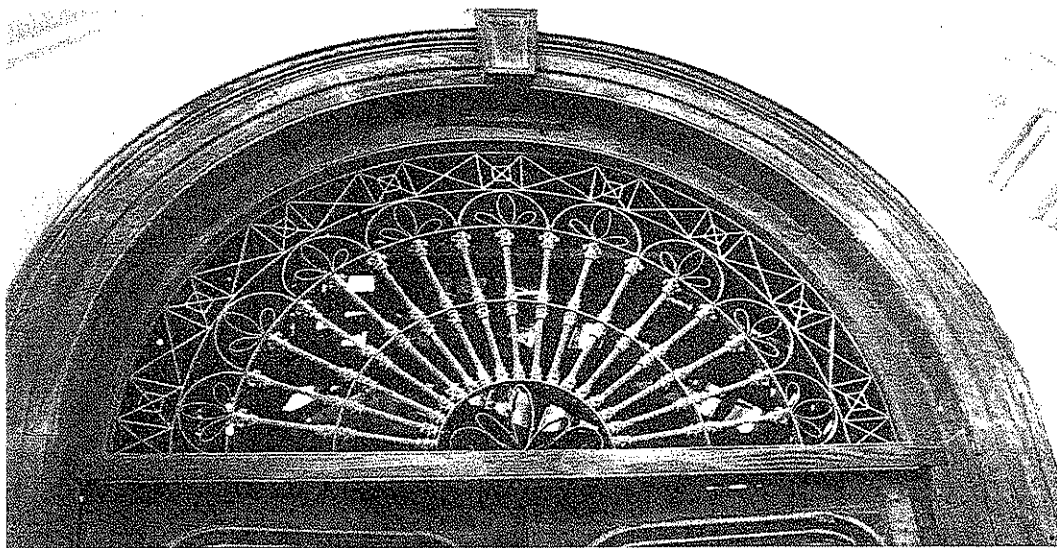
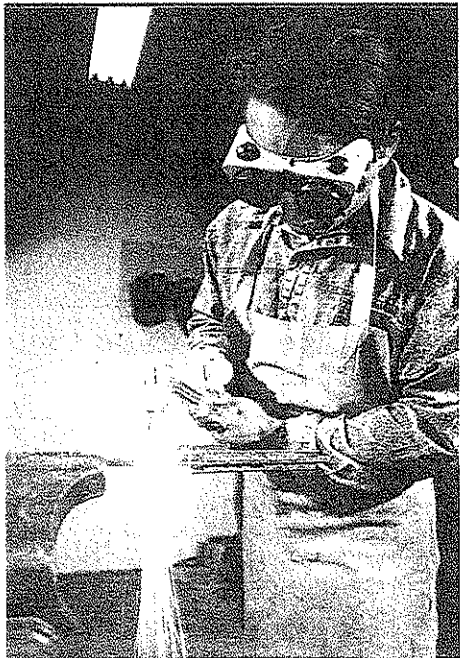
dedicamos a veces de manera independiente y a veces juntos a trabajar en forja. Es un trabajo entretenido, que no es en serie. Yo también hago clases y he sabido complementar el oficio con la enseñanza y además, porque haciendo clases les enseñé a otros mi oficio, hay jóvenes muy talentosos.

Mi hijo que es chico me mira trabajar y me gustaría que siguiera con esta tradición, aunque con una profesión. Es un trabajo de mucho esfuerzo.

Yo realizo varios productos: lámparas, faroles, rejas, portones, distintos tipos de muebles con forja y madera o solo con forja también apliqués, chisperos para chimeneas, paragüeros, percheros, flores. Muchos de los modelos son traídos por los clientes y otros los creo yo, he creado percheros, espejos, escaños, flores. Yo me imagino los productos y les busco la solución técnica, no los dibujo, los tengo en la cabeza con los detalles. Ningún trabajo es igual que otro, por ejemplo ahora estoy creando un dragón, con todos sus detalles. Las materias primas son el fierro que se compra en San Felipe y carbón coke, que ahora está escaso y caro. Las herramientas que se usan es una fragua que ahora es eléctrica, antes era manual y se usaba un fuelle, un yunque para que absorba los golpes, un tornillo herrero, tenazas, limas, cinceles, esmeril angular, máquina de soldar, taladros.

Para hacer un trabajo, por ejemplo un perchero, hago el dibujo en el banco de trabajo, dimensiono el fierro, se introduce el material a la fragua, se saca el fierro y se golpea en la punta para dar la forma de la "pestaña", ahí se trabaja con la matriz de la figura que se hará -se confecciona la matriz o molde, que sirve para muchos trabajos- y se trabaja el fierro hasta que está lista la forma que se le quiere dar, luego se trabaja el soldado o remachado, los remaches se calientan y se va golpeando suavemente, al estar armada la pieza se limpia, pule y se pinta o se aplica la técnica de envejecido.

n
r
,
l,
s
i,
e
a
o
i.
e
s
s
e
,
n
a
e
d
l



Hay bastante trabajo desde septiembre hasta marzo, en fiestas patrias empiezan los pedidos de parrillas especiales, aspás, portabanderas y antes de navidad encargan regalos especiales. Yo creo que en esos meses hay más trabajo, porque coincide con los meses en que la mayoría de la gente tiene más trabajo y por lo tanto más plata. Me gusta mi oficio, veo cosas, detalles que quizás otros no ven, con el oficio se afina el ojo, se piensa de manera artística, se desarrolla el gusto y eso se transmite a la familia, a los hijos.

Soy crítico de mi trabajo y si no me parece bien, lo hago de nuevo, hasta que quedo contento con el objeto fabricado” (Guillermo Galdames, Santa María).

9. Los Reposteros Tradicionales

La repostería tradicional de Aconcagua tiene una larga data aunque es imposible conocer su origen. Este oficio ha perdurado en el tiempo, siendo aún fuente de trabajo para diversos cultores, quienes a través de sus aprendices han logrado mantener las recetas obtenidas de sus familias.

“Yo hago tablillas, repollitos (con manteca y crema pastelera), cachitos (con manjar o crema pastelera), mendocinos (con yemas de huevo y manjar), empolvados y delicias (con mermelada). Las mermeladas las preparo yo, también hago duraznos en conserva para la familia. Yo le he sacado provecho a la casa, pero no con ambición, es para vivir. Esta tradición viene de familia, mi bisabuela preparaba un postre con duraznos, los preparaban y hacían unas especies de “quesitos” y los vendían. Desde chica me gustó hacer dulces, hacía “quesos de higo” y luego empecé con las tablillas” (Sara Díaz, Rinconada de Silva)

Tablillas y quemados o “guatones”

El oficio de la repostería de Aconcagua tiene varios productos que destacar, entre ellas las tablillas y los quemados o “guatones”.

Las tablillas pueblan también el imaginario y la memoria del valle y sintetizan un conjunto de imágenes, sueños y gustos asociados a lo dulce, al consumo de azúcar. De manera más contemporánea, la tradición pastelera se ha ido chilinizando con la fabricación de ‘cachitos’ o ‘berlines’.

Aunque tradicional, la tablilla tiene su origen en la pastelería de Isabel y Rigoberto Saá, quienes las producían y las vendían. Los/as vendedores/as ambulantes las comercializaban transportándolas en canastos y carritos, contribuyendo de este modo a crear también la representación de la ciudad de San Felipe.

“La tablilla es propia de la V región, es una receta de mi mamá, que se llamaba Demófila Casas, ella hacía las tablillas, pero para la casa y yo la seguí y empecé a hacer y a ella se la dieron unas señoras de San Felipe que hacían tablillas.

A mi mamá no le gustaba que yo vendiera, pero a mí siempre me gustó hacer pasteles. Yo empecé con las tablillas, había llegado hace como un año a esta casa y para la Semana Santa empecé en un horno de barro, con una bandeja de latón. Caldeábamos el horno y metíamos las rodajitas para las tablillas, ¡costaba hacerlo!, usábamos sarmientos de parrón para el fuego.

En el año 1980 empecé; pusimos una bandejas en el patio y las vendí todas, después mandaba a la escuela de Rinconada de Silva, eso fue por varios años. Empecé a discurrir...¿qué hago? Y empecé a hacer brazos de reina, tartaletas, con eso aumenté la variedad. Después se me ocurrió hacer un curso en Inacap en San Felipe, fueron 10 clases ¡y les he sacado el jugo!.

Compré un horno para la cocina y ahí empecé a hacer más, eso me ha servido mucho porque aumenté la producción” (Sara Díaz, Rinconada de Silva).

Las tablillas sin embargo tienen un grado de dificultad:

“Es una receta antigua, se trabaja con masa cocida, hay que echarle agua hirviendo y manteca caliente. Hay que hacerla caliente, de inmediato, y lleva bicarbonato de amonio, harina, relleno con manjar y se le echa azúcar blanca en forma de glacé.

Le pongo manjar de la casa, que hago con leche de vaca y se hace en paila de cobre. Esta receta se la he dado a mucha gente pero no les ha resultado, es que hay que saber trabajar con los ingredientes; la Olguita que me ayuda aprendió, pero le costó. A las tablillas lo que más les cuesta es darles el punto, tiene su ciencia, cuesta hacerlo, ya no se hace de esta forma.

Se recuerda a otros reposteros y otro tipo de dulces que se preparaban y vendían en Aconcagua:

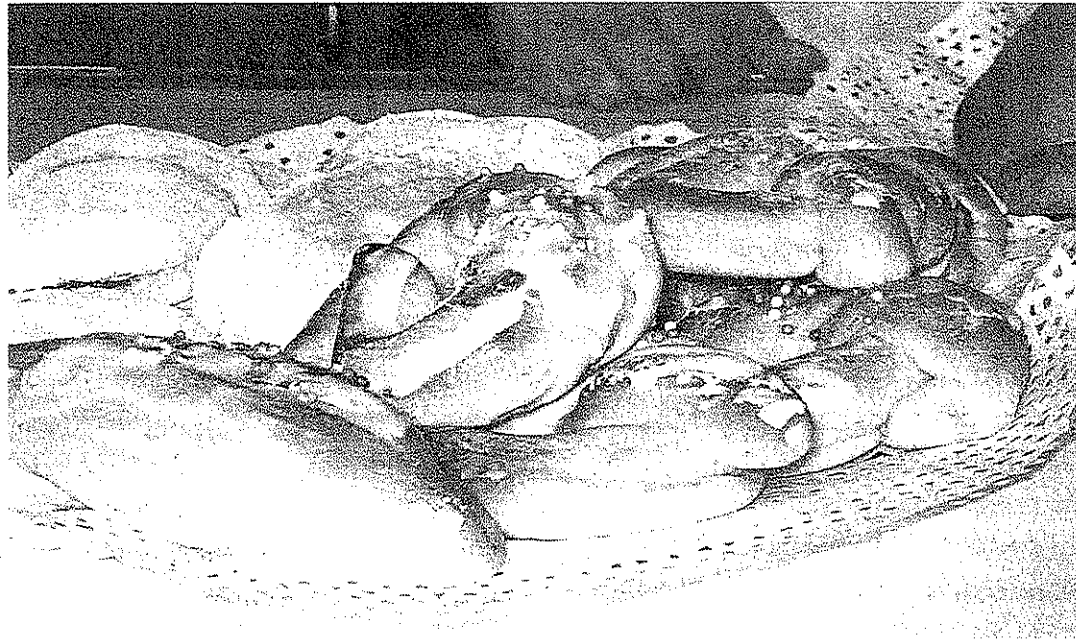
“Había una señora que vendía unos cartuchos de miel con chancaca, se ponía en un braserito por la antigua calle que llegaba hasta la plaza, tenía una ollita en un brasero y lo ponía en la calle para vender sus cartuchos de chancaca con nuez, era espesito pero no duro” (Sara Díaz, Rinconada de Silva)

“Las tortillas corredoras no se hacían con levadura, se hacían con bicarbonato, igual que las tortas muy famosas de don Pablo Videla de Rinconada de Silva. Se hacían con bicarbonato, porque no existía el royal, los bizcochos y las tablillas las hacía exquisitas, las batía con palos de palqui y él se encerraba a batir” (Historia Local de Rinconada de Silva).

“En Santa María, Anita Cantó hacía todo tipo de dulces, tortas de novia, mermeladas, tablillas, empanadas de pera y alcayota, empolvados; la señora Ernestina Saá hacía tortas, sopaipillas, picarones, bollitos de huevo y la señora María León hacía tablillas, empanadas de alcayota y de arroz, de pera y abastecía junto a su hermana a todos los negocios del sector” (Historia Local de Santa María).

Agarrándose de los recuerdos de la antigua tradición de la repostería y la elaboración de confites, se instalan los modernos artesanos de este rubro, que ha sido un lugar simbólico y real privilegiado para la instalación de las estrategias de sobrevivencia que representa la ‘microempresa’. Esta nueva dinámica ha hecho que la transmisión familiar del oficio se presente con menos fuerza, debido a que a través de cursos de capacitación, es posible aprender el proceso de producción y comercialización de los productos.

La demanda hace que productos aparezcan y desaparezcan, así luego de la primera introducción de los berlines, que coparon el gusto de San Felipe y otras localidades, surge la necesidad de volver y recuperar las



tablillas, que aparte de lo simplemente dulces se vinculan con la nostalgia y el pasado; sin embargo, en algunos casos hay una introducción de tecnología en el proceso de elaboración que ya no se hace completamente a mano, pues las sobadoras y las amasadoras empiezan a formar parte del proceso.

“La masa se hace con harina, grasa y amoníaco, se pasa por una máquina sobadora y se estira. Luego, las hojarascas perforadas con un uslero con clavos y se hornean. Se deja enfriar y, antes de pegarlas, se olean echándoles un almíbar encima. Esto se hace cuando los clientes llegan a comprarlas” (Alicia, San Felipe).

Este último paso, marca la frescura de la tablilla, y su calidad. Así todavía se recurre a buscarlas donde este paso se mantenga de manera tradicional. Así, a pesar de la semindustrialización del proceso siempre existirá una parte del trabajo hecha a mano que permitirá recrear la idea de tradicional.

La tablilla compite en San Felipe con los confites y dulces industriales en la dieta de los escolares, pues muchos de los/as productores/as de este producto encuentran en los establecimientos escolares de la zona, un mercado importante para su producción. Entonces, la calidad de las materias primas se presenta como importante a la hora de pensar que la tablilla no sólo compite en términos del gusto y de los recuerdos que gatilla el azúcar, sino también en la manera en que condiciona la dieta y a la salud de los/as niños/as, pues debería también contribuir a disminuir la ingesta de grasas y azúcares que fomentan a la obesidad.

Las características del mercado de estos productos, así como el clima veraniego de la zona, hacen también que la repostería sea una producción estacional. Esto presenta un problema para quienes se dedican a ella, pues sus ingresos se ven considerablemente reducidos en el verano. Los niveles de tecnología introducidos al proceso de elaboración han motivado lentamente la introducción de cámaras de frío u otros que permitan mantener la producción constante. Además, durante el verano, el gusto por el azúcar se desplaza hacia los helados, cuya producción de carácter artesanal y semindustrial también presenta algunos cultores en la zona. El helado artesanal impone un recuerdo no tanto por la técnica utilizada, sino por los sabores recreados.

La inestabilidad y estacionalidad en las ventas, hace necesaria la combinación de actividades generadoras de ingresos en quienes se dedican a la pastelería y repostería. Esta combinación no sólo se produce por el cambio de actividades en el verano, sino durante todo el año.

“También tuve una amasandería, hice los hornos con unos tambores, me dieron una receta para hacer pan de leche y los vendíamos con un canastito por la calle. Había que ser perseverante. Cuando terminé de criar a mis niños dejé la amasandería y volví con los dulces en estos últimos años.

Yo hago dulces los fines de semana, desde febrero hasta noviembre, el resto del tiempo hago mermeladas y conservas.

Ahora vendo adentro de la casa, la gente ya sabe y viene a comprarlos, no falta quien venga, de San Felipe mandan a hacer dulces, pie de limón...” (Sara Díaz, Rinconada de Silva).

Quienes se dedican a los oficios tradicionales y artesanales están obligados a realizar una combinación de quehaceres; es probable que el desarrollo de distintas ocupaciones se posibilite por la capacidad de ahorro y por el margen de ganancia que se obtiene. La familia, ya sea traspasando los saberes y/o los insumos para ejercer el oficio, es no sólo el escenario sino también la red social básica para la recreación de los saberes y las habilidades.

“El horno me lo pasó mi hermano, teníamos uno de esos fogones desechables que se tiznaban enteros, de ahí juntamos plata porque teníamos nosotros alcancía así, del Banco del Estado y ahí nosotros echamos doscientos pesos diarios, hasta que más o menos hicimos un cálculo así y trajimos el fogón. Para la máquina mi hermano nos pasó la plata y le estuvimos pagando a él semanalmente. Así nos hemos ido dando vueltas, así hemos arreglado la casa y hemos salido adelante” (Alicia, San Felipe).

10. Los productores de Charqui

Este alimento se ha preparado en Chile desde hace muchos años; en la Colonia se elaboraba charqui de res y con este charqui se preparaba una serie de platos como charquicán, charqui frito y mazamorra, además del valdiviano que en esa época se preparaba con charqui, grasa y ají.

La preparación del charqui se inició como una forma de elaborar la carne de res (de vacuno o equino) para ser guardada y consumida con posterioridad, ya que no existían formas de refrigerarla.

Durante el siglo XVIII la alimentación popular consistía en harina, charqui, porotos con sal y ají o pimienta seco (Pereira Salas, 1977).

La producción de charqui ha acompañado a los habitantes de este valle y su producción refleja su importancia en Aconcagua, ya que fue y sigue siendo el alimento básico de los arrieros que transitan por la cordillera de los Andes.

“El charqui viene de los indios que secaban animales para alimentarse ellos” (Augusto Saá, Almendral).

“El charqui es comida de arriero, es comida de la gente que anda mucho en la cordillera, que trabaja con animales. Fileteaban la carne y la ponían entre la montura y el cuero del caballo. La carne cruda, a medida que iban caminando e iban avanzando hacia la cordillera se convertía en charqui, la sal y el sudor del caballo la convertían en charqui. El charqui con la cebolla, el limón y los aliños ayudaba mucho para la puna en la cordillera, es por eso que es uno de los principales alimentos que usan los arrieros” (Historia Local de Almendral).

“Antes lo ocupaban los arrieros, lo hacían en invierno para consumirlo en verano, en la guerra del Pacífico los soldados llevaban charqui y aguardiente, con eso se alimentaban; ahora se come más en “picaditas”, con pura cebolla y aceitunas y limón

o en ensalada con tomate, charqui y queso de cabra, o tomate y charqui, pero siempre hay que ponerle ajo” (Augusto Saá, Almendral).

En Aconcagua hay sectores que son conocidos por producir charqui de muy buena calidad, entre ellos destaca la localidad de Almendral;

“El charqui siempre fue del Almendral Alto, siempre ellos fueron carniceros, charqueros, todos criaban chanchos, todos mataban, había un olor ahí, por eso en el Almendral no los podíamos ver nosotros.

Y aquí la mayoría de la gente, del Almendral Alto especialmente, se abastecía de esas comidas para el trabajo de ellos. Ya después se puso comercial, antes era solamente para el consumo de ellos, tenían la bodega con todo su charqui, ahí tenían para seis meses.

Lo secaban en la cordillera, allá mismo, por ejemplo los animales los mataban o el que caía a un barranco, fileteaban la carne y lo ponían en las rocas y lo hacían charqui” (Margarita Acuña, Almendral Alto).

“Antes en Almendral el charqui se producía en forma más artesanal; se mataba al animal en la misma casa y en el techo de las casas se secaba. Cuando (el Servicio de salud atrincó se cambia y se comienza a matar en el matadero y se construyen hornos” (Augusto Saá, Almendral).

El traspaso del oficio:

“Mis bisabuelos, mis abuelos, mis papás y ahora nosotros, todos Saá, hemos producido charqui desde hace muchos años. La nuestra es una familia conocida como charqueros, los que llevamos más tiempo en esto somos los Saá y los Rozas.

Este oficio se traspasa de generación en generación; primero se trabajó el charqui, después mi papá trabajó el arrollado a la chilena y luego del golpe no pudo seguir porque por un tiempo los buses no podían ir a Valparaíso y tampoco el tren y de ahí nos volvimos a dedicar al charqui.

En 1914, más o menos, la familia partió con el charqui, es un orgullo por mantener una tradición y porque vivimos de eso, además se trabaja libremente, hay tiempo para hacer otras cosas” (Augusto Saá, Almendral).

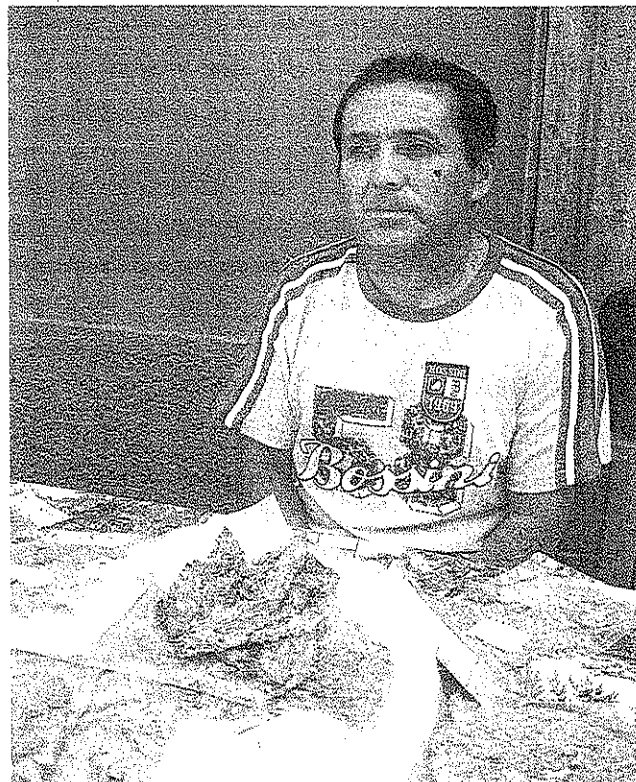
La elaboración del charqui

La elaboración del charqui ha cambiado y se ha adecuado a los tiempos. Ahora el secado en el techo de las casas ya no existe y lo que reemplazó este procedimiento son los hornos de secado.

“El proceso de elaboración es el siguiente: se lleva el animal al matadero, luego se procede a despostar pieza por pieza la carne, para limpiar la carne desgrasándola y sacándole los nervios. Una vez hecho esto, se pasa a adelgazar o filetear tomando la forma definitiva; estando ya fileteado se comienza el secado por pieza, una vez salado se lleva a la pieza de secado, éste asciende a 150 kilos fileteado, luego de 4 días este asciende a 30 kilos elaborado. Ya seco el charqui, está listo para ser machacado con macetas aceradas; ya machacado, se procede a envasarlo y etiquetarlo para su venta.

La Salamandra industrial cumple la función del secado, teniendo cañones que extraen el humo hacia fuera, teniendo una altura de un metro del techo hacia arriba. Las cenizas se introducen en bolsas de basura, ya que son muy reducidas” (Historia Local de Almendral).

La “modernización” trae consigo una serie de cambios relevantes y que permiten mantenerse con un buen nivel de producción y ventas:



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
BIBLIOTECA

“Después de este proceso es enviado al horno a leña entre tres a cinco días a temperaturas entre 35° y 40° en una sala de 4 por 4 m², que tiene ventilador y extractor. Incorporamos un cuarto con cerámico, que lleva tubos por las murallas, se juntan y suben al techo y el fuego va por fuera del cuarto, por donde se echa la leña. No se usa de noche, se entra una vez al día a dar vueltas la carne. Tiene un horno con ventiladores y extractores y no es contaminante. Luego es sacado del horno y se machaca con maceta (especie de martillo grande con figuras) para que adquiera su color y quede blando y luego es envasado en bolsas de 50, 100, 250 y 500 gramos. El envase tiene fecha, peso e información nutricional y se cuenta con resolución sanitaria” (Augusto Saá, Almendral).

La sal que se le pone al charqui es absorbida por la carne, no tiene colesterol. Un animal da aproximadamente 30 kilos de charqui, el animal del que se saca el charqui debe tener más de 20 años. El charqui dura aproximadamente 6 meses.

La venta

“Al principio se vendía en Valparaíso, se iba a entregar en tren, se acumulaba una cantidad de producción y se llevaban de 50 a 100 kilos de charqui.

Ahora se vende en la casa y en ferias y también a clientes que piden; ahora no se vende al por mayor porque hay clientes de mucho tiempo a los que se surte y se los privilegia, porque si se vende al por mayor quedamos sin productos para vender al por menor. Siempre ha llegado gente de la zona, de Valparaíso, de Santiago y también turistas, pero en general son clientes fijos.

La gente llega por dato, no tenemos letrero, queremos los clientes de siempre no que lleguen comerciantes. A veces estamos pillados con la producción, que no alcanza para surtir los pedidos” (Augusto Saá, Almendral).

Este oficio y sus cultores han debido modernizar su forma de producción y también su sistema de envasado, así como también ha variado la forma de venta, que ya no es al por mayor en ciudades cercanas como Valparaíso, sino que ha variado a una venta minorista a clientes frecuentes, quienes a través de sus compras permiten que este oficio tradicional goce de buenas ventas y por lo tanto permite que se mantenga como tal.

“Antes no se envasaba, se envolvía en papeles, ahora envasamos con selladores para las bolsas y el charqui es pesado en una pesa electrónica, antes se usaba de esas pesas que hay en la feria.

Desde el año 1997 tenemos resolución sanitaria, trabajamos con delantal y mascarilla y somos fiscalizados por el Servicio de Salud” (Augusto Saá, Almendral).

El futuro del oficio

“La familia produce charqui, también se compra y venden caballos, nos dedicamos a eso nomás, somos tres y nos dividimos el trabajo.

La producción de charqui se mantendrá en el tiempo, porque es una carne magra, dicen que es buena para la anemia y otras enfermedades; en todo caso sabemos que con el tiempo hay que formar nueva gente.

El oficio se ha mantenido en el tiempo porque se hace charqui bueno, hay limpieza para trabajar y también agregamos información nutricional en cada paquete” (Augusto Saá, Almendral).

11. Los productores de chicha y licores tradicionales

La producción de chicha y otros licores surgió en tiempos anteriores a la colonización española. Se sabe de la existencia de chicha de maíz preparada por los aborígenes de la actual Aconcagua, así como los del norte del país, preparaban una clase de aloja y cierto pan con los frutos del algarrobo.

Durante el siglo XVIII existían el vino, chivato, chicha o “chichita” de uva, mistela, aloja, horchata, chicha de manzana y de maqui.

De acuerdo a Pereira Salas, las chichas primaban en las fondas y ramadas mientras que los vinos en las mesas de banquete; en las tertulias nocturnas sin embargo, reinaban las mistelas (de apio, de naranja, de guindas, de hoja de palto entre otras).

El mismo autor plantea que la chicha y aguardientes de Aconcagua tuvieron renombre nacional.

Por lo investigado se plantea que desde los albores de la Colonia, la producción y venta de estos “brebajes tradicionales” han marcado tanto la producción de Aconcagua como innumerables tradiciones familiares.

La Chicha y sus productores

Se describe la chicha como una bebida alcohólica muy usada en América que se preparaba fermentando productos como maíz, cebada, huingán, molle, maqui y especies de mirto. Antiguamente era también llamada “chichita”.

“Lo que siempre existió en Almendral fueron los chicheros, la chicha era típica de aquí, porque estamos hablando de don Demetrio, porque hace chicha aquí de toda la vida. La señora María Mazo, don Matías Pérez, era chichero, famoso chichero por la

chicha cruda, era como la única parte donde se podía llegar y tenía una casa preciosa como a orilla de cerro.

El otro chichero fue don Vicente Lepe, ese fue de los primeros que repartían chicha en vehículo, en una Ford ellos salían a vender chicha. Esos fueron los primeros chicheros de aquí” (Historia Local de Almendral).

“La chicha de Rinconada de Silva es conocida en varias partes. En la época de Semana Santa empezaba a salir la chicha” (Historia Local de Rinconada de Silva).

“Esta es una tradición familiar. Partió mi abuelita, ella fue la primera que empezó a elaborar chicha. Se llamaba Leocadia Cuevas; después falleció ella y siguió mi papá, José Mendoza. Él hacía una pequeña producción de quince a veinte mil litros, que los vendía aquí en la zona, venían de distintas partes a comprar y una vez que él falleció, empecé a trabajar yo la viña.

Esta casa fue de mi abuelita, tiene arriba de cien años. Ha resistido varios terremotos. Mi abuelita fundó la chichería aquí mismo, pero en pequeñas cantidades y se las mandaba generalmente a un tío mío de San Felipe que hacía champaña en esa época, que se llamaba champaña Martínez. Se llamaba Ildefonso Martínez. Él tenía su bodega donde preparaba champaña y mandaba a Santiago a ciertos negocios, la base era chicha de acá de la casa” (Demetrio Mendoza, Almendral).

En otra localidad de Aconcagua, Coquimbito, en la comuna de Los Andes hubo productores de chicha, de los cuales aún hoy existe una familia.

“Don Mateo Díaz tenía su viña en el cruce de General del Canto con Avenida Argentina. Producía chicha chacolí. Don Manuel Ayala llegó al sector en 1919, proveniente de Vilcuya, él vivió frente al regimiento y producía chicha. Celín Escudero era dueño de La Casa Blanca, así se llamaba la Quinta productora de vino” (Historia Local de Coquimbito).

“Yo fui casada con Walter Wolf, criado en este barrio. Se compró esta casa, la cual pertenecía a don Carlos Wolf y su señora Julia Henríquez, ambos padres de mi esposo. El año 1970 el terreno fue plantado con parras de uva de casa. Nos vinimos el año 1974, como teníamos todos los artefactos para chicha, nos dedicamos a eso” (Ives Perasso, Coquimbito).

En la actualidad en Almendral los productores más destacados de chicha y otros licores son la familia Mendoza y la familia Martel.

También se produce chicha en San Esteban, en la Bodega Briones de Don Orlando Ahumada, Chichería Zelaya y en Santa María, entre otros sectores de Aconcagua.

La fabricación de Chicha

“El secreto de la fabricación de las chichas lo aprendió mi padre de su abuela Leocadia. En ese tiempo la chicha se hacía en forma rudimentaria. La molienda se hacía en maquinaria a mano con rodillos; pero siempre los cocimientos, hasta ahora, se hacen en grandes pailas de cobre. Llegó a perfeccionarse en tal forma que la elaboración de la chicha se elevó a la mejor calidad de la zona y la distribuía en Valparaíso y Santiago.

Antiguamente en esta zona, en toda esta orilla de cerro, había plantaciones de viñedos de espaldera, que se llaman. Mi papá tuvo viñas viníferas. Tuvo Moscatel, Torontel, variedades que se han perdido, que eran exquisitas. Esa era la base para la chicha, mi papá no compraba uva, se abastecía con su viña y la uva se trasladaba en grandes carretas tiradas por bueyes. Después le agregó un coloso. Logro tener una “peña” de sus caldos en el subterráneo de la casa, hasta donde llegaban grandes personajes a degustar sus dulces chichas.

Aquí estaba la máquina vendimiadora. Afuera había una tinaja grande enterrada en

el suelo, que le llamaban "piquera", donde iba cayendo el jugo del lagar. Era una especie de piscina y sobre ella estaba montada la máquina vendimiadora que era una tolva con dos rodillos y dos volantes que se iban moviendo y tenía ruedas. Con esto se iba estrujando la uva. Iba cayendo el jugo y el orujo. El orujo quedaba abajo y el jugo escurría a la piqueta. Después entraba un trabajador con botas, bien higiénico, y con una pala iba tirando el orujo a la prensa, luego se le colocaba una madera encima a la prensa. Esto era redondo y en el centro llevaba un tornillo. Con ese tornillo iba un aparato especial que iba apretando, iba estrujando. Daba gusto como iba cayendo el caldo. Desgraciadamente, han ido cambiando las cosas, se ha ido modernizando" (Demetrio Mendoza. Almendral).

La producción artesanal y en pequeña escala de chicha aún es mantenida por algunos productores:

"El proceso de la chicha comienza con moler la uva, luego se cuele todo el jugo y se cuece y cuando empieza a hervir da una espuma. Entonces, hay que estar con una espumadera de cobre sacando la espuma y echándola a un tiesto con agua. Se va sacando eso y ahí se empieza a cocer, hasta que da una espumita blanca, entonces ahí se sigue cociendo, cociendo. Ya cuando da el grado dulce, ahí se le saca el fuego y se saca inmediatamente la chicha de los fondos de cobre.

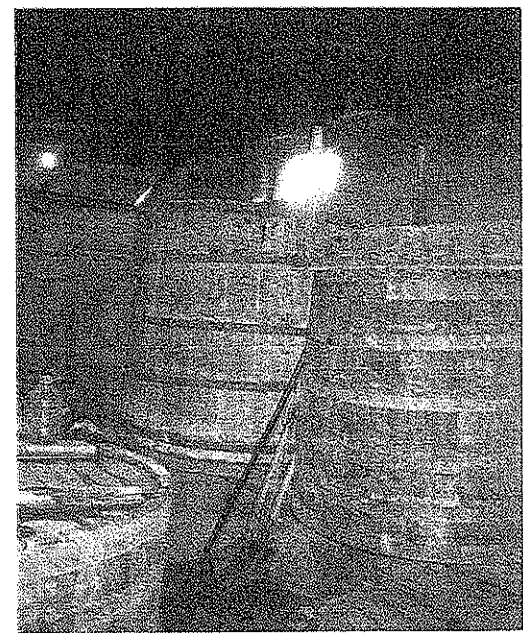
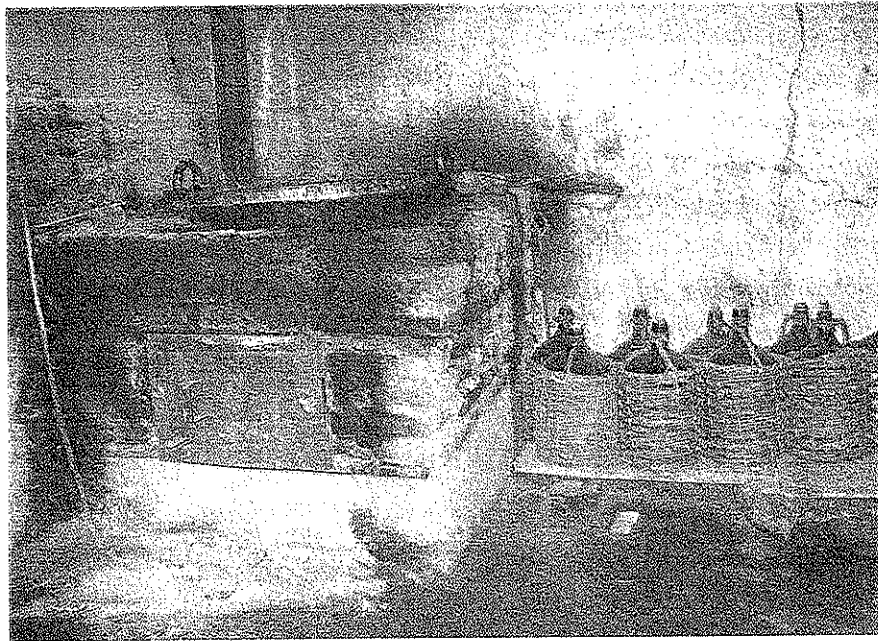
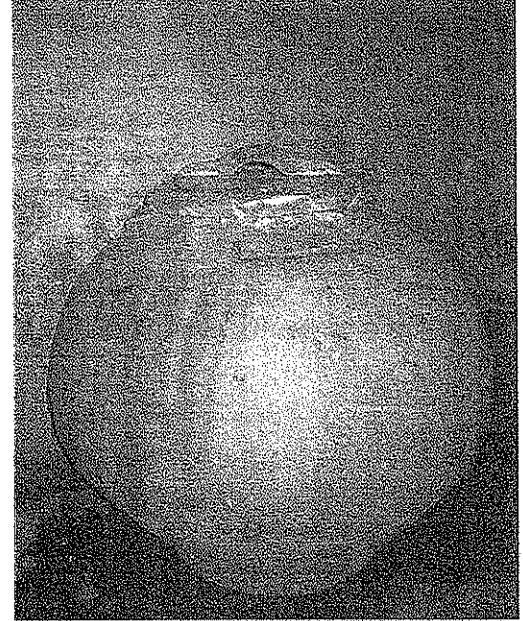
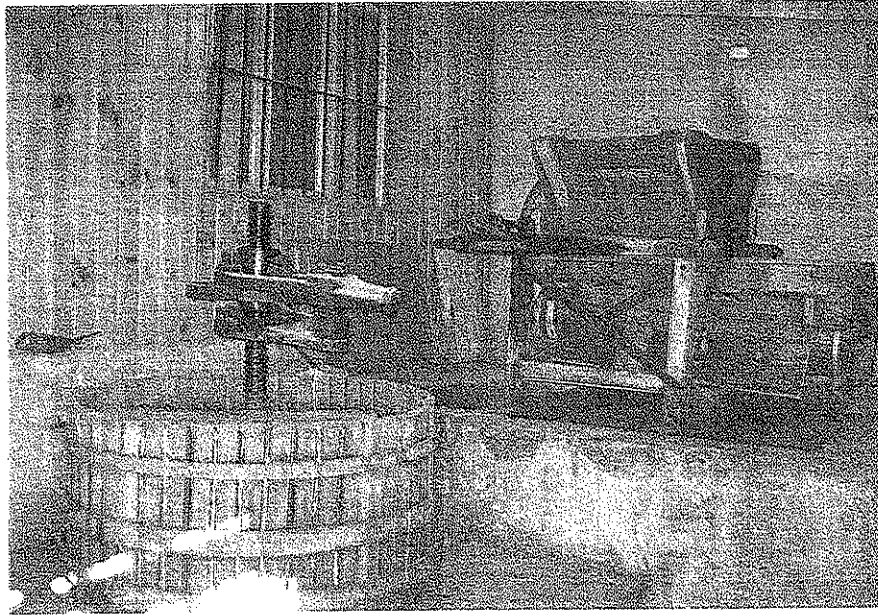
Los fondos están metidos en una cuestión de barro, ahora estamos más modernos gracias a Dios, los fondos tienen una llave, se abre la llave y cae a una enfriadera. Entonces se deja hasta que la chicha esté bien fría. Una vez que la chicha está fría, se echa a unos barriles y se pone a fermentar, y ahí empieza a dar unas borrajas oscuras, hasta que da una espumita blanquita y empieza a chispear la chicha, ahí está buena. Hasta que esté más o menos buena yo calculo una semana. Porque después se enfría la chicha y se echa" (Ives Perasso, Coquimbito).

La producción en la actualidad

Si bien hay productores de chicha que han modernizado sus procedimientos, aunque manteniendo ciertas partes del proceso tradicional y que han logrado una mayor producción e industrialización, existen otros pequeños productores que no lo han hecho y continúan produciendo chicha de la forma tradicional y heredada de sus ancestros. Por lo que hemos podido investigar, ambas formas de producción conviven sin mayores contradicciones, existiendo clientes para los dos tipos de chicha.

“Generalmente se empieza la vendimia en el mes de marzo. Se termina en junio. Se va elaborando la chicha, se va cocinando y se va guardando en tinajas de greda, esa es la tradición antigua. Primero llega la uva, se muele, pasa una máquina super escobajera, que va apartando el escobajo hacia el costado. El escobajo es donde va la uva, el hollejo es el orujo, el hollejo, la pulpa de la uva, ese es el orujo. Entonces lo va apartando y el orujo lo va pasando a prensas. Son dos prensas automáticas, depende de la variedad de uva es el programa que se pone. Una vez que el jugo ya está exprimido, se traslada con bombas a unas cubas subterráneas cubiertas con fibra de vidrio y ahí se almacena este caldo, se le agrega anhídrido sulfuroso para que se detenga la fermentación. Uno va viendo después si lo quiere hacer chicha, con el mismo cocimiento, con el mismo hervor de la chicha se va evaporando, se va cocinando en los fondos de cobre. Tenemos seis fondos de cobre.

En el fondo se prepara entre seis a ocho mil litros diarios de chicha, y una vez que la chicha está cocida, se deja unos días en enfriaderas, cosa que se enfríe bien y después pasa a las tinajas de greda. Allí se deja alrededor de seis o siete días que fermente naturalmente, no le ponemos ningún asunto, ni levadura. Vamos deteniendo un poquito la fermentación porque mientras más lenta sea, es mejor la calidad de la chicha. Si los días están muy calurosos, la fermentación es muy violenta y a pesar de que la uva sea de muy buena calidad y se le haya dado bastante cocimiento, la chicha no queda buena, queda un poquito amarguita. Pero si va la fermentación graduada, ahí da una



excelente calidad de chicha, dulcesita, que se conserva. Una vez envasada la chicha, pasa todo el año y no le cambia el sabor. Lo único que se va decantando un poquito, a pesar de que nosotros para envasarla filtramos la chicha, la pasamos a través de unos filtros de manga, cosa que vaya lo más clarita posible, para que tenga mejor presentación” (Demetrio Mendoza, Almendral).

La pregunta lógica es ¿qué queda entonces de la antigua forma de fabricar chicha?

“Las tinajas, es la tradición guardar la chicha ahí. Se conserva mucho mejor y queda de mejor calidad guardada en tinajas de greda. Las que tengo, están desde el tiempo de la Colonia. Mi papá que falleció hace casi treinta años, no sabía cómo las habían hecho. Se tenía ciertas ideas remotas, pero no hay nadie que yo haya conocido que dijera las hacían de tal y tal manera. No hay gente que sepa. Estas no sé qué material especial llevan, que a pesar de que fueron hechas tan antiguamente, la chicha no se filtra. Los procedimientos son tradicionales, en forma artesanal prácticamente trabajamos nosotros. Tenemos llenadoras automáticas, pero hay otras llenadoras manuales también. Al final de la temporada, cuando termina la vendimia, se le hace un asado a los trabajadores. Y ahora que se termina la producción también hacemos una final con un asadito. La mayoría de la gente que vive en esta población, viene a trabajar acá. Son familias completas que trabajan. Vienen hermanos, padres y gente de las poblaciones de arriba. Se le da trabajo a bastantes personas de Almendral” (Demetrio Mendoza, Almendral).

Productores de Otros Licores

El excelente clima imperante en el valle, entrega las condiciones necesarias para la producción de uvas de gran calidad, las cuales dan origen a licores típicos artesanales. Este proceso se realiza desde hace muchísimos años, traspasando cada familia sus conocimientos de generación en generación.

Algunos productores de chicha producen también otros licores, así como también existen algunos pequeños productores de aguardientes:

“Este oficio se ha transmitido desde los abuelos de mis abuelos, yo cuando joven quise hacer lo mismo que los jóvenes actuales, trabajar poco para ganar harto, pero nuestros licores se desprestigiaban, por lo tanto volví al sistema que me enseñaron mis padres y así viene gente de todas partes a buscar mi aguardiente” (Don Tuco, Rinconada de Silva).

“En la zona era muy común que se prepararan licores caseros, la mayoría en base a Aguardiente: el “Apiao”, el “Guindao”, el Licor de Nísperos, la famosa Canelita, el Ponche en Leche con pacul y otros como el Chacolí.

Los tragos eran en base a aguardiente. El Ponche de Aloja se hacía con palos de culén, palos de membrillo y quedaba muy rico. Después se hizo con pacul y con té, queda muy rico y se pasó a llamar Canelita porque después lo aliñaron con canela. El pacul es un matorral que se da en los cerros, la raíz es formidable para el estómago, o sea los viejos eran inteligentes, porque el traguito era bueno para el estómago.

El Ponche en Leche que era de cabra, porque era muy poca la gente que tenía vacas, así es que se hacía con leche de cabra.

Entre las variedades de Mistela dominaba la de tuna que era originaria de este lugar, se hacía con unas tunas rojas chiquititas que se maceraban y el licor era exquisito, color rojo. Se llama mistela a todos los tipos de frutas que se colocan dentro del aguardiente, La tuna, la guinda, porque en ninguna casa faltaba el guindo, el Licor de Nuez, Licor de Níspero, El Almendrado y La Manzanilla.

También existe un trago que elegantemente le llaman la “Primavera”, pero el nombre común es “Matatonto” que es con jugo de uva madura o lagrimilla a la que se agrega aguardiente. En realidad yo encuentro ese trago elegante, es mucho mejor que el vermouth, si lo sirve en un vasito chico para la tarde, con galletas” (Historia Local Rinconada de Silva).

“Para el “Matatonto”, por cada cuatro litros de jugo de uva se usa un litro de aguardiente, se saca el jugo y se reposa no más de 24 horas en tiesto de greda, luego se saca el líquido limpio sin borra y se une al aguardiente para medir el dulzor de la uva se usa el dulcómetro, la uva debe tener entre 14 y 16 °.

Para el Enguindado, se deja macerar guindas amargas y secas en aguardiente por tiempo indefinido, luego se cuele y se mezcla con un almíbar hecho con 2 tazas de azúcar por litro de aguardiente.

En el Licor de Nuez, se usan nueces tiernas, 3 por litro de aguardiente y se deja macerar, luego se hace el almíbar con 2 tazas de azúcar por litro de aguardiente.

En el Chacolí, el jugo no va cocido y se da color fermentándolo con orujo negro, cuando deja de fermentar se trasborda y se tapa para guardarlo” (Montenegro y otras, 2005)

La preparación del Aguardiente

“El Aguardiente se hace de la siguiente forma: para empezar se muele la uva y se fermenta en tinajas de greda, con el jugo se hace la chicha y el orujo se hecha a los tambores y se tapa, dependiendo del dulzor es el tiempo que se mantiene en las tinajas, luego se llena -hasta cierta cantidad, porque cuando empieza a hervir sube- en un fondo de cobre (al que llaman chancho) con tapa hermética de acero inoxidable que va metido en un hoyo con una hornilla grande del que salen cañerías por donde sale el vapor, se tapa con barro. Las cañerías se mantienen en una acequia con agua corriendo y así el vapor se convierte en alcohol, que sale gota a gota cayendo en una olla de greda o un chuico. Este aguardiente según la cantidad de uva que se procese dará unos 20 lts. Los llamados guacho, éste se vuelve a procesar y se reduce a 10 lts. (es decir se refina). Logra llegar a 70° y es el que se vende.

El primer chuico sale con un grado súper fuerte, si usted le prende un fósforo, se

prende el aguardiente; ya el segundo y el tercero tienen grados más bajos” (Historia Local Rinconada de Silva, Putaendo)

“La Canelita, el “Apiao”, hasta la fecha se hace el de guinda, llamado “Guindao”, el cual tiene que estar un tiempo en aguardiente para que tome el sabor. Por ejemplo los nísperos se dejan en aguardiente de un año para otro y después se saca todo el jugo, el aguardiente le saca todo el color y el aroma al níspero. Después de una temporada se saca y se hace un almíbar y se va regulando el grado para que no quede muy fuerte. Con el almíbar se va compensando el grado alcohólico, aunque siempre esos tragos se dejan un poco dulces y fuertes, lo ideal es que queden con sabor.

La Canelita es parecida, claro que es más rápida, ya que se echa a cocer canela, el ideal en una tetera, ahí se le va sacando todo el color a la canela y después cuando está fría se le echa el aguardiente y después se le echa almíbar, también hay que echarle vainilla.

El Ponche en Leche se hacía con pacul, que es un palito que sale en el cerro y se lo echaban para el color, lo cocían, con clavo de olor, con canela, con todo eso” (Historia Local El Asiento-Bellavista, San Felipe)

La elaboración del aguardiente está prohibida, ya que por ser un proceso artesanal logra un mayor grado alcohólico, llegando éste a 70°, 60° o 50°, y no se puede comercializar libremente.

Hace algunos años el SAG (Servicio Agrícola y Ganadero) quiso legalizar este oficio pero para los productores no era rentable, pues debían bajar el grado alcohólico a 25° o 30° y es muy bajo y era otro sistema con el que no convenía trabajar, por lo tanto la mayor parte de los productores se opuso. Manteniéndose el oficio tal y como existe desde hace años.

12. Los Tapiadores, Pircadores y Adoberos

El paisaje de Aconcagua acoge expresiones constructivas que fueron heredadas tanto de los pueblos originarios como de los conquistadores. Estas son las pircas de piedra, las tapias, los tabiques de quincha y los adobes. Así para construir se utilizan los materiales existentes en la zona: piedras, tierra, agua, paja y quincha.

Muchas construcciones antiguas, tanto iglesias y casas, así como cercos para delimitar y proteger propiedades o para encerrar animales fueron construidas en adobe, con tapias o pircas y forman parte de nuestro patrimonio cultural.

Los Pircadores

Dentro de los oficios más tradicionales, se encuentra el trabajo de la piedra, que tendría sus orígenes en la cultura Inca y habría dejado una herencia hasta nuestros días. De acuerdo a Vitale: “Los incas introdujeron los muros de adobe y los tapias para la construcción de cercas” (Vitale, 1993).

Según otros estudios, el Camino del Inca o Collasuyo en su trazado era de tramos rectilíneos, estaba rodeado de pircas, a distancias proporcionadas, tenía tambos y tambillos para el relevo o descanso y se desprendían numerosos caminos secundarios (Guarda, 1978).

Del mismo modo, en la descripción de las casas de campo en Chile central se plantea que “en su construcción se podían observar elementos indígenas como los tabiques de quincha, pircas de piedra y elementos andaluces como el adobe, madera en vigas, pilares, puertas y ventanas” (Fundación Futuro, 2006).

Al alero de las haciendas se mantuvo una serie de oficios, entre los que se cuenta el de los pircadores. En dichas haciendas debían construir permanentemente las pircas que cercaban potreros y deslindes. Como expresa Bengoa, “en las haciendas se podía fabricar de todo, casa nuevas, cercos y tapias, carretas, muebles finos, herramientas... ya que era el tiempo de los oficios”. (Bengoa, 1990)

Las pircas se ven en muchos sectores de Aconcagua, como en las localidades de El Asiento, Bellavista, Granalla, Rinconada de Silva, Campos de Ahumada y Jahuel, entre otros. Allí, aún es posible divisar pircas construidas para cerrar los campos para el ganado o para deslindar casas.

“Esta pirca tiene más de cincuenta años, ha soportado el paso de temblores. Las pircas las he hecho para cerrar los sitios míos. La forma de cerrar aquí es con las pircas, como no hay madera, se cierra con pircas. Aquí hay unos sitios cerrados con pircas que tienen más de cien años. Ya no se usan, porque acarrea bichos, ratones, culebras, vinchucas, por eso no se usa para cerrar las casas; en el campo cierran con pircas porque es más fácil, hay muchas piedras y además duran como cien años” (Pedro Farías, El Asiento).

Respecto al grado de dificultad del oficio, llama la atención que los entrevistados consideren que su construcción es fácil, pues solo es necesario encontrar las piedras apropiadas. Incluso antiguamente, muchas personas fabricaban pircas para su uso, sin que fuese un oficio especializado; es decir, muchos constructores de pircas aprendían mirando y sólo las construían en sus predios, siendo pocos los maestros que trabajaban solamente construyendo pircas.

“Es fácil, es cuestión de buscar la cara a la piedra para ponerla. Yo aprendí mirando, trabajando... como soy de campo, aprendí mirando, yo trabajaba por pedazos, a ratos. Se juntan piedras de distintos tamaños, luego se ponen las piedras más firmes abajo. A algunas pircas se les pone barro y paja a otras no, luego se van poniendo las piedras más chicas y en los espacios que quedan que se llaman “cajones” se ponen piedras chicas para rellenar. Hay que poner piedras grandes en el cimientto, para que aguante. El ancho de una pirca es de un metro abajo y puede terminar en 40 ó 50 centímetros” (Pedro Farías, El Asiento).

“Viene de los ancestros, no es un oficio, yo hago pircas si me lo piden, pero trabajo en construcción. Hacer pircas es demasiado caro, es demoroso, hay que escoger las piedras, ver la postura que le daré y ver las que no sirven” (Manuel Leiva, El Asiento).

En un estudio de la estructura agraria de Putaendo, (Baraona y otros, 1961) hace alusión a la habilitación de pedregales del río realizadas por campesinos: “la comunidad de Granalla, con sus campos moteados de montones de piedras y circundados de altas pircas es la recompensa a una lucha tenaz contra la pedregosidad. En un acto que simboliza también una apropiación, el campesino delimita el futuro potrero con una alta pirca de piedras que, para usar su expresión lo encierra.”

Las pircas también fueron utilizadas para un tipo de ganadería no transhumante, la crianza de cabras. Una majada requiere un mínimo de instalaciones: un corral de pirca y una estaca para espantar al “piuchén” (especie de murciélago vampiro).

“Hay varios tipos de pircas: unas se hacen con piedra de cerro, de corte plano, en que se busca piedras, se seleccionan y el sistema de construcción es ubicar bien las piedras e ir acuñando con piedras; si el cliente lo pide se hace con barro y paja.

Otro tipo de pirca es con piedra de río, en que hay que buscar el acomodo, es similar a las pircas con piedra de cerro, muchas veces se afirma con barro y paja porque “no se sienta bien”. Es muy sacrificado, ahora se usa más para encerrar animales porque las pircas ocupan mucho espacio y los terrenos de las casas son más chicos.

Yo aprendí mirando a maestros en el sector de San Rafael, se necesitan varias personas, porque varias acarrear las piedras y uno o dos las van poniendo. Las pircas duran mucho, el clima no las afecta, para encerrar animales conviene y en terrenos grandes, además las pircas que se echan a perder tienen arreglo” (Manuel Leiva, El Asiento).

“Hacemos entre 8 y 10 metros lineales por día, se usa un emplantillado y se tira una lienza para que quede parejito y se busca la forma de la piedra” (Luis Palma, El Asiento).

Los Tapiadores

Dentro de los oficios relacionados con la piedra y el barro, encontramos también a los tapiadores, quienes a pesar de haber disminuido en número, continúan manteniendo sus técnicas tradicionales.

Los tapiadores, nos relata Noel fuentes, “...son los que hacen las tapias y cobran por metro, ellos van recogiendo la tierra y ponen dos tapiales, dos hormas de madera, las aseguran con una especie de fierro con seguro y le van tirando tierra y el otro le va apisonando y de vez en cuando le echan un poco de paja de trigo y eso dura...esas tapias deben tener unos 200 años”.

“Las viñas antiguas de Putaendo estaban bien protegidas por muros altos o tapias, protección que muestra la importancia económica de los viñedos antaño, luego los frutales y potreros de alfalfa reemplazaron las viñas” (Baraona y otros, 1961).

“Para hacer tapias, se necesitan dos personas como mínimo; es un trabajo pesado por el pisón que pesa mucho. Se siguen haciendo tapiales, es más común, para deslindes, antiguamente se hacían casas de tapia y todavía se ven en San Rafael, en San Felipe y en Los Andes” (Manuel Leiva, El Asiento).

“Comencé a trabajar cuando tenía 14 años de edad, haciendo las tapias para la fábrica de Jahuel. Nadie me enseñó, aprendí viendo al finado Jorge León. Nos hacíamos 6 tapias diarias y dependía según el tapial.

La mezcla se hacía picando la tierra y pisoneábamos para que se molieran los terrones, la tierra tenía que estar húmeda. Después se colocaba el tapial que consiste en dos tableros y una compuerta y se le da el ancho con unos fierros con hilos y se atornillaban y se sacaban los fierros al tiro” (Mario Saá, Jahuel).

“Trabajé varios años haciendo tapias, en El Zaino, cerca de la medialuna hice varias tapias. Servían para cercar terrenos y también para hacer casas porque le echaban estuco al barro.

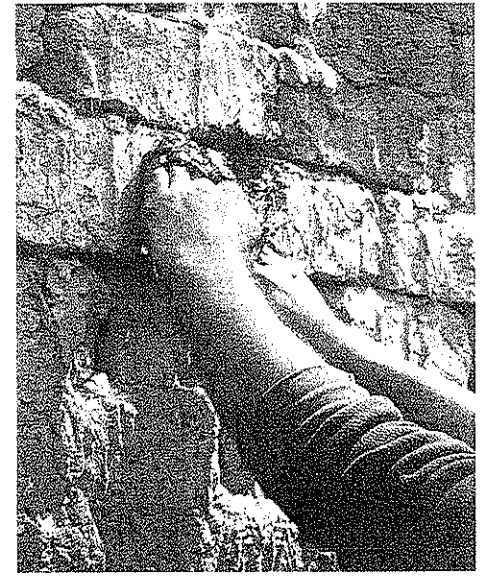
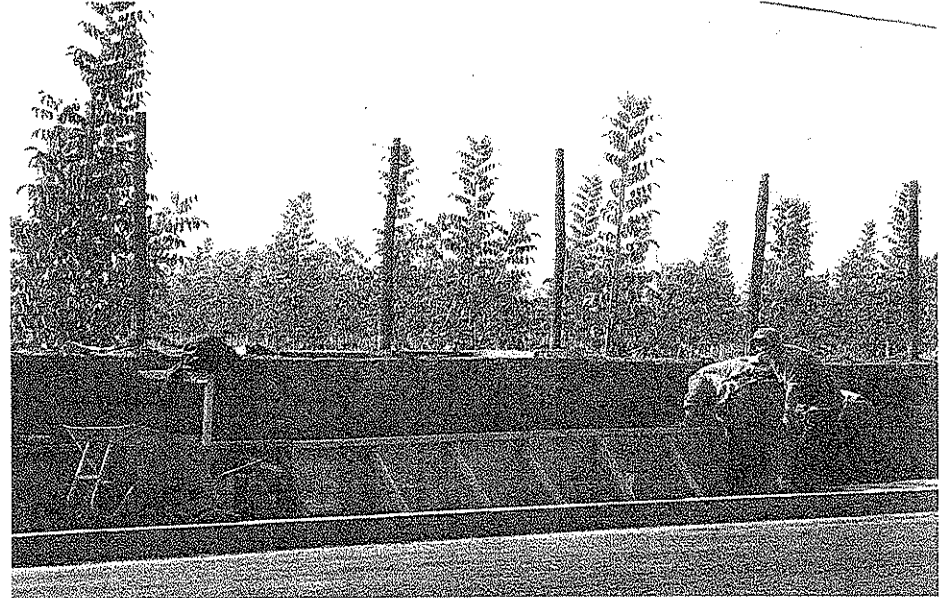
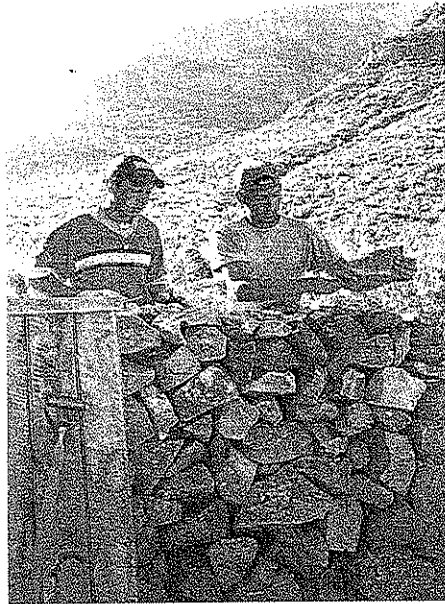
Es un trabajo sin ciencia, yo hice tapias con Carmelo Muñoz. Teníamos un tapial, que eran unos tableros no tan largos porque había que cambiarlos. Se pone un tapial (que es un molde) a cada lado y luego se pone una compuerta, para que dé el ancho, se llena hasta arriba, luego se afloja y se abren las hojas.

El material que se usa es tierra húmeda, uno tira la tierra y el otro le pega con un pisón de madera, que apisona el material, al terminar se corre al tiro y se sigue con otra, hice hasta 14 tapias en un día” (Juan Cordero, Santa Filomena).

“Las casas eran de adobe y de tapia. El tapial se divide en tres partes, se hacen compuertas de tablas, se ponen en el suelo, una compuerta aquí y una compuerta más angostita de más o menos el ancho de las tablas, unos 60 centímetros. Luego una persona le va tirando de abajo la tierra y el otro está aquí adentro pisoneando con un pisón de madera, al terminar la tapia, se sacan las compuertas de los lados y se corre. Se vuelve a instalar y se hace el mismo proceso.

El tapial es pura tierra, no es barro, es tierra húmeda a medio mojar. Al tapial arriba se le ponen bardas que le llamamos, es del mismo monte del cerro, usted va y corta de una anchura de un metro y se pone arriba, después se pone una camita de basura y después se le tira tierra. Ahí queda la barda para la tapia, para que no se moje y se proteja de la lluvia. La basura es para impermeabilizarla, porque si uno le tira la tierra se va a pasar toda para abajo, por entre el monte y queda así como un lomito de toro arriba de la tapia.

La tapia no es muy barata y son pocos los que trabajan en este oficio, no es muy barata porque no hay nadie que lo haga, porque eso de ir pisoneando la tierra es muy pesado” (Historia Local El Asiento Bellavista).



“Para hacer una tapia, hay que preparar la tierra, para hacer el cimientito. El cimientito tiene que hacerlo, si lo hace de cemento hay que encementar, si lo hace de barro tiene que poner las piedras, se le da el nivel 20-30-40 centímetros para arriba, tiene que ir embarrándolo y ahí con una lienzo tiene que hacer la línea y después tiene que aplomar bien el tapial, si le queda ladeado queda mal y se cae la muralla.

El tapial es el cajón que se pone para echar la tierra adentro para hacer el molde, es muy pesado.

En un día se hacen cuatro tapias, en medio día dos tapias, bueno eso es como usted quiera hacerla.

La tapia tiene como un metro y medio de largo y de ancho puede tener distintas medidas, como quiera hacerla, la altura 2 metros, puede ser de 50, 60, 40 centímetros, la de arriba es la que se angosta.

El material es tierra, tierra solamente. La tierra tiene una preparación de cuatro días, después se remoja no más y ahí tiene que empezar al tiro, después se le seca. No le echo paja, pero si usted quiere sí, pero si le queda corta la tapia, no es bueno entonces”

(Edmundo Carrasco, Santa María).

Los usos que se le daban antiguamente a las tapias eran para cercos, también para casas y otras edificaciones.

“Las casas de la calle Jahuel eran de tapia, a esa le dieron 80 centímetros de ancho, después le fueron quitando para arriba. Le fueron eliminando el peso, para que quedara más adentro de la tapia. Se termina la parte de arriba de la tapia con adobe y después le ponían el estuco, antiguamente se usaba mucho eso, para la construcción.

Hay un molde ladrillero, adobero que tiene 60 centímetros. Se usaba para poner arriba de las tapias para las casas, entonces le quedaba al ancho de la tapia.

El trabajo se hace por día, no a trato. Con los ayudantes es complicado, uno me le cabrió, otro me le taimó, el otro un día no vino... y se necesita ayudantes porque es un trabajo muy pesado. Trabajan dos personas no más, es decir uno y otra persona, no se

ocupa más. Cuando es más grande uno hace el cimientito y los otros van de atrás tapiando.

La parte que cubre la tapia se llama lomo de toro, de ahí tiene que poner unas tablas, ahí atraviesa y se le pone una teja también, no tierra. Entonces deja que quede con desnivel, que corra el agua, le pone nylon, la forra abajo en la tapia, la tabla, la tierra tiene que ponerla húmeda. Hay que ir regando con la pala, ahí somos dos otra vez, uno arriba y otro abajo.

La tapia bien hecha dura varios años, hay casas que tienen años, muchos años, no teniendo que se anieguen duran muchos años. Tiene que quedar bien aprensada, después la echa abajo, tiene que desarmarlas a combo, porque queda dura como piedra" (Edmundo Carrasco, Santa María).

La "hechura" de Adobes

"Este oficio sigue vigente porque mucha gente ha vuelto a construir casas en adobe y también a restaurar casas antiguas. Mucha gente construye en este material por las comodidades del adobe, en el verano las casas son más frescas y en el invierno son más calentitas y acogedoras y también con el adobe uno se siente más cerca de la naturaleza" (Emma Cortés y otras, Rinconada de Silva).

"El oficio lo desarrollo por más de 25 años. Me enseñó don Ernesto Díaz, conocido como Fonolita, que murió hace más de 15 años. Yo le agradezco porque aprendí bien y soy conocido por mis adobes, que son firmes y bien terminados. Los hago de las medidas que me pidan, pero el más común es de 25 por 50 centímetros. Si me dedico el día entero hago 150 adobes y necesito dos días para preparar la tierra y la mezcla.

Para preparar los adobes se pica la tierra y se saca las piedras grandes, si tienen, y luego se agrega el agua, después la paja de trigo y se revuelve con un azadón o pala y cuando la mezcla de barro está buena-ni blanda ni dura- se pueden hacer al tiro. Ahí se

traslada en carretilla el barro desde el pozo al lugar que previamente esté parejito y limpio en el suelo donde se va a poner la adobera que es de madera.

Se moja la adobera para que no se pegue el barro y luego se le echa la mezcla de barro y se empareja con manos mojadas, se saca la adobera y quedan moldeados y se dejan secar unos días, depende del sol y después se ponen de lado y se raspan y se dejan para que se sequen por el otro lado. En verano el proceso es de 5 días más o menos para que se sequen y en el invierno se demoran más de quince días” (Lucio Villegas, Tabolango, Putaendo).

Para los maestros que siguen construyendo pircas, tapias o adobes, la razón del cambio a otro tipo de construcciones es, por un lado, la dificultad en la construcción tradicional, que es más caro y por otro lado que la gente busca los menores precios, la rapidez y mayor facilidad que se encuentra en los métodos modernos, debido a la existencia de maquinarias y herramientas que facilitan el trabajo.

13. Los Oficios derivados del Olivo

Hace muchos años se inició en la zona de Jahuel (que incluye las localidades de Santa Filomena, Jahuelito y Tabolango) de la comuna de Santa María, la producción de aceitunas en lejía y aceite de oliva.

El cultivo de los olivos tiene una larga historia, la cual es citada en las Historias Locales investigadas por habitantes de la zona.

“El historiador Encina y Castedo decía que don Antonio Rivera había llevado desde Sevilla un embarque de 100 estacas de olivos, 97 de las cuales se secaron en una travesía de nueve meses, de las tres salvadas y que prendieron en Lima en 1561, una desapareció misteriosamente y de nada valieron amenazas de excomunión... antes de fin de siglo, Chile exportaba aceite de oliva a Perú.

Los olivos dicen que fueron traídos hace cerca de 400 años desde Perú, unos dicen que de Argentina, otros dicen que los trajeron los españoles, o los jesuitas. Lo único que no he podido saber es por qué los plantaron en Jahuel. Llegaron a Jahuel y acá es la única parte que se dan” (*Historia Local de Santa Filomena*).

El valle de Jahuel tiene entre sus habitantes medianos y pequeños olivicultores, en consecuencia el árbol que los identifica es el olivo.

La fruta del olivo, la aceituna, ha estado marcada por el trabajo artesanal y es un oficio que tiene continuidad, ya que se traspassa de familia en familia y sigue existiendo una producción de aceitunas para la venta y el consumo, aunque la preparación ha derivado de la producción de aceitunas en lejía a la preparación de aceitunas en soda.

Sin embargo, la industria del aceite de oliva desarrollada en la localidad, lamentablemente no ha logrado continuidad, aunque la técnica se ha mantenido en algunas personas y hoy algunos de los habitantes de Jahuel luchan por mantener esta tradición viva y que no desaparezca con el paso del tiempo.

Esta actividad, a diferencia de la producción de aceitunas en lejía que es compartida por la familia, ha estado fundamentalmente en manos de mujeres, quienes extraían las aceitunas más chicas de las matas, las dejaban secar y les extraían el aceite que contenían. Este producto lo refinaban, haciéndolo hervir. Finalmente, cuando estaba frío, era envasado en botellas o garrafas.

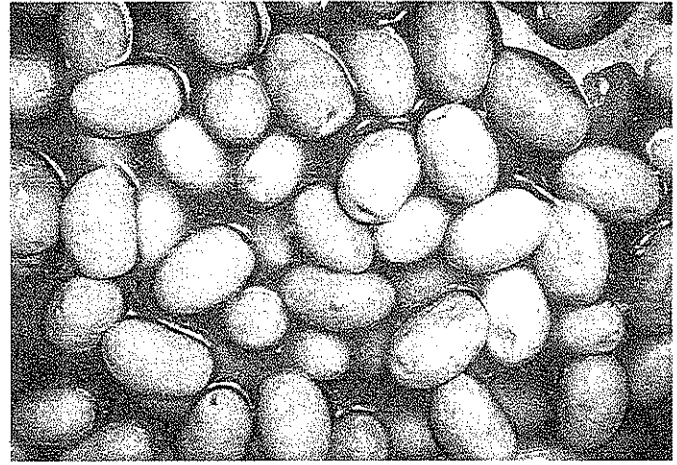
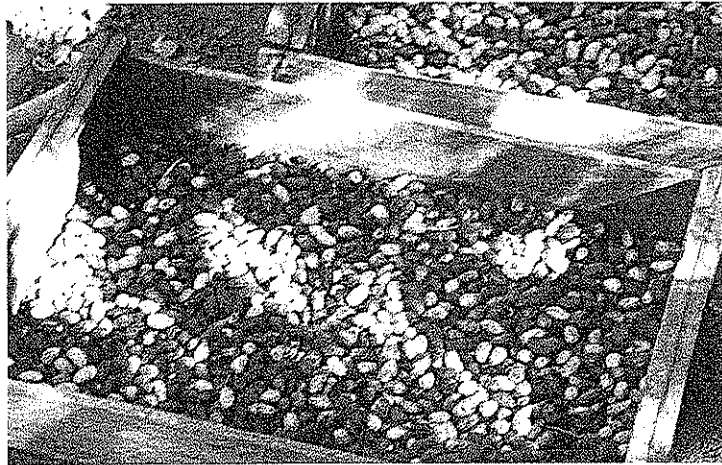
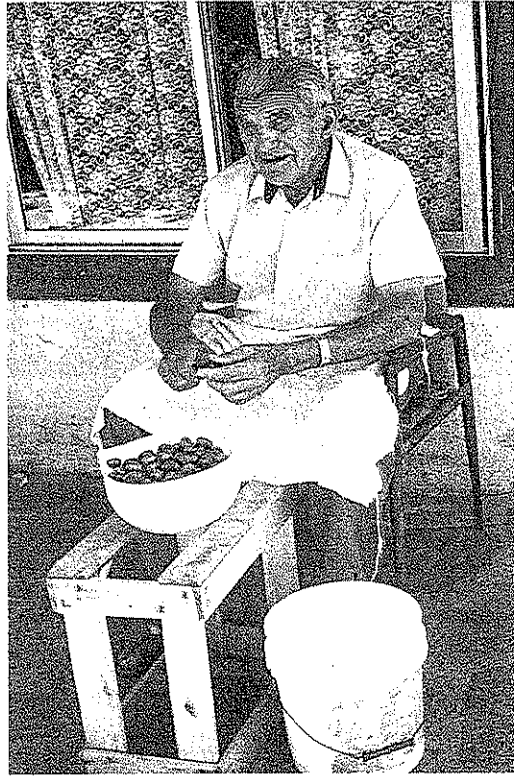
“Aquí la gente es dueña de los olivos, lo diferente acá es que todos tenemos olivos, pero hay gente que se la vende al de más allá, la gente que tiene poco y también hay gente que viene a comprar de afuera” (*Historia Local de Jahuelito*)

“La mayoría tenía plantas, el que no las preparaba se las vendía al que preparaba, como se hace ahora, que no se ha perdido la tradición. Lo único es que en esos años no daban tantas aceitunas como dan hoy. El motivo es que los viejitos no sabían que había que ponerles un macho (variedad polinizante) para que cruzara. Luego consiguieron estas matas y ahí la gente empezó a tener más aceitunas. Hay más plantas en Jahuel que antes, se multiplicó.

Los grandotes, los que tienen plata dicen que no es rentable, porque el olivo no da todos los años, es añero, no se le ha podido pillar “la pana”. Había aceituna de consumo y otra de aceite” (*Historia Local de Santa Filomena*)

“Todos los que tenían olivos hace 40 años trabajaban con lejía, don Camilo Muñoz introdujo la soda.

Se vendía, antes venían canasteros a comprar aceitunas preparadas, y antes no había tantas plantaciones de olivos, había algunos manchones de olivos en algunos lugares y nadie sacaba las aceitunas. Nosotros íbamos con amigos y unos morrales y sacábamos de esos olivos olvidados o sin dueño e incluso alguna gente no sacaba las aceitunas de los árboles, antes la gente cosechaba trigo, había sandiales, morocho, cáñamo. Ahora hay menos agua que antes y aumentó la gente, los predios y hay más que regar.



Nosotros aprendimos de nuestras familias, se aprendía mirando, antes era más complicada la vida, había que buscar leña, traer atados de leña, acarrear agua desde niño, apenas aprendía a caminar tenía que buscar agua. Lo que había eran animales, en invierno había que darles comida, había que ayudar y si no la chicota estaba cerca” (Juan Cordero, Santa Filomena).

“Para mi familia es una tradición el cultivar y procesar aceitunas. El oficio lo aprendí de mi padre, Hugo Silva, quien desde pequeños nos enseñó a mis 12 hermanos y a mí a trabajar las aceitunas. En ese tiempo él preparaba grandes cantidades de aceitunas, las que eran comercializadas en Valparaíso y San Felipe” (Miguel Silva, Santa Filomena).

La preparación de aceitunas con lejía (componer aceitunas)

Este oficio se realiza desde hace muchos años, cuando aún no existían los químicos y el proceso se realiza con ceniza y aceitunas maduras.

“Preparar aceitunas en lejía es trabajoso, es un largo proceso, pero no le hace daño a nadie. La soda es dañina y con lejía son 26 días, la de ahora dura poco. La negra es negra y no se echa a perder, se guarda pero esa no se hace con ceniza porque queda cafesosa, overa por el sol y líquido para guardar, es un ácido parecido al vinagre. De mayo a julio se prepara, para el 18 de septiembre es lo último que se vende. Se vende más a Santiago, acá no se sabe apreciar, la gente llega por dato o recomendados. Desde que murió mi marido que preparo aceitunas para vender, antes preparaba pero para la casa o para regalar, pero desde hace 7 años trabajamos con mi hija en esto.

Mi esposo trabajó por 60 años en el hotel Jahuel de garzón, mi mamá y yo también, trabajábamos lavando, planchando. Yo fui lavandera desde los 12 años en el hotel. Por unos años con mi marido nos fuimos a trabajar a otro hotel en Algarrobo y con lo que ganamos compramos un terrenito el año 1959 y luego otro el año 1972, éramos brutos para el trabajo, así pudimos criar a nuestras hijas.

Yo aprendí con mi abuelita, ella preparaba en una olla de greda, en tinas chicas, esas tinas las hacían en Tabolango, la familia Astudillo, eran como las grandes para guardar chicha pero estas eran chicas, de la misma forma.

Una parte de mi familia llegó de España y las mujeres eran muy trabajadoras, hilaban lana, preparaban aceitunas con lejía, antes nadie apetecía tanto las aceitunas. Luego lo que se hacía era prepararlas con lejía y mandarlas a la pilastra del mercado de Valparaíso.

En ese tiempo se arreglaban con ceniza y con muchos tambores, se llevaban en cajones en tren.

Para prepararlas, primero se cosechaba, se desaguaban con agua, se sacaban y se sajaban, con 4 tajos ó 5 si es grande (y antes las matas daban menos pero más grandes).

Para trabajar se usa un cuchillo sajador y nada más, es un cuchillo curvito, también le dicen corvo sajador, se va gastando con el uso.

Luego son 8 días sajabas y con agua, se le echaba una medida de ceniza, una palada para un tambor de 50 ó 60 kilos. La ceniza se sacaba de la cocina, ya que antes se cocinaba con pura leña. Se revolvía todos los días para que la aceituna se arreglara parejita, en 8 días se sacaba en cajones al aire, ¡se pone negrita! se espolvoreaba con ceniza para que se vaya lo amargo, son 3 ó 4 días, luego se sacaba una, se probaba, se lavaban hasta que el agua sale clarita, se le pone sal, algunos no le ponen sal porque se ablanda y se guarda en recipientes de plástico grandes, antes eran barriles de madera.

Nosotras preparamos 700 kilos al año, los olivos son añeros así es que a veces dan más y otros años dan menos. El resto de la producción -cerca de 9.000 kilos-, lo vendemos en bruto o verde. La cosecha, bien cuidada puede esperar la venta hasta diciembre.

El período más fuerte de trabajo es entre abril, mayo en que se cosecha hasta el 18 de septiembre que se preparan las últimas aceitunas.

A veces se llevaban aceitunas y no las pagaban, cuesta encontrar cortadores de aceitunas. Mi hija prepara y mantiene el terreno, los olivos, se contrata cortadores y de la producción preparamos 700 kilos. Los compradores se buscan, un tío nos trae datos, la mamá es la que hace los tratos con los compradores.

Hasta ahora nadie nos ha ayudado, son muchos trámites. Hay que pagar para que desinfecten, arrendar la maquinaria y pagar los productos para desinfectar. Lo que queremos es hacer una bodeguita para los bidones, para que estén más seguros.

Las aceitunas las cortamos la segunda quincena de mayo, si se arrugan cuesta que se recuperen, se rehidrata. Ahora hemos vendido a un señor de Tilttil, vendimos todo de un viaje.

El año pasado una peste de los álamos llegó a los olivos, tuvimos que remojar las aceitunas, lavarlas. Las más chicas se botan, y se bota harto desecho. Hay que tener aceituna de primera para la venta y un porcentaje se va en regalos” (Laura Saá y Ximena Cataldo, Jahuelito).

A medida que fue pasando el tiempo, las aceitunas fueron teniendo mucha demanda. El proceso tuvo que cambiar y lo empezamos a hacer con soda, porque demora menos tiempo y no necesita tanto trabajo. El mercado cambió, comencé a venderlas personalmente y ahora las vendemos en el mercado de Concepción, ya que hay gran demanda” (Miguel Silva, Santa Filomena)

La información es complementada por otros productores de aceitunas en lejía:

“Se hace por encargo y para la casa, de preferencia cuando está madura. Tiene que estar madura o sea negra y blandita, más esponjada.

Se saca, se saja, lo más difícil es sajar bien, o si no queda amarga. Se pone en agua por seis días, se le cambia el agua día por medio. Se le pone ceniza en el agua a las aceitunas que están dentro del tonel, ahí se ponen unos 5 kilos de ceniza y se revuelve, es decir son 140 litros de agua por 5 kilos de ceniza aproximadamente y se va moviendo unas 2 ó 3 veces por día y eso por 8 a 10 días, depende de la aceituna.

Luego se sacan las aceitunas de los tambores y se ponen en cajones, se llenan hasta la mitad, se va dando vuelta y cambiando, y cuando se secan se les pone ceniza seca, se revuelve y eso le mata lo amargo, le va dando sequedad.

Cuando está listo, se lavan hasta que el agua sale clarita, se le pone sal y se deja reposar. Puede estar un mes en invierno, antes se dejaba en tinajas chicas, ahora en tambores plásticos con tapa.

Hay personas rápidas para sajar, sajan mujeres y hombres, antes todos lo hacían, se pagaba a los sajadores por caja, pero era un trabajo de las familias. Se sajava en la noche, era uno de los trabajos que había que hacer en la casa. Este oficio lo realizan tanto los hombres como las mujeres.

Queda poca gente que haga y venda aceitunas en lejía porque hay menos compradores, la gente se olvidó de las aceitunas con lejía; ahora la gente de acá prepara para la casa y si es que encargan. Compran familias que saben que con ese sistema son más ricas las aceitunas.

Hubo un período de transición en que las aceitunas se preparaban con soda pero se sajabán igual.

Ahora las aceitunas se cortan verdes, antes se cortaba en mayo y ahora a mediados de marzo y en abril se corta. Hay que pagar para que corten aceitunas, se usan unas escaleras largas, de diez metros, cuesta encontrar gente que coseche, gente baqueana, que sepa trabajar con escaleras largas.

Al preparar las aceitunas con soda, se evita la sajada, se echa en un tiesto grande y se le pone soda, se revuelve y en medio día está listo.

La preparación de las aceitunas en lejía es un oficio en vías de extinción, no llega la venta, pero como práctica familiar sigue.

Nosotros producimos 2.500 kilos al año, que se venden verdes, también se produce damascos y tunas. Muchas veces la producción de aceitunas en soda acarrea gastos y no sale a cuenta y cada vez es más difícil vivir de esto” (Juan Cordero y Bernarda Flores, Santa Filomena).

Los habitantes de Jahuel recuerdan un pasado no tan lejano en que había menos gente viviendo en la localidad y menos problemas con el agua, bien de primera necesidad a la hora de regar sus plantaciones.

“Antes también pasaba más agua por el pueblo y de aquí llegaba al tranque, ahora se entubó para que llegue al fundo San Julio y también llueve muy poco, antes en El Zaino nevaba y se conservaba” (Juan Cordero, Santa Filomena).

“Tenemos 150 olivos que es lo que se puede cosechar y lo que se puede regar, está fregado el asunto agua, y ponerlos por goteo yo creo que resulta con las plantaciones nuevas. Nosotros regamos cada cuatro días” (Bernarda Flores, Santa Filomena).

La preparación o “sacada” de Aceite de Oliva

En el sector de Jahuel, el cultivo de los olivos ha ido aumentando en hectáreas e importancia a través de los años.

Un proceso que es muy interesante de indagar es la fuerte relación existente entre la producción de olivos con su procesamiento para el consumo de los habitantes del sector y también para su venta.

En este proceso se venden las aceitunas preparadas con lejía al estilo antiguo, pero quedan las aceitunas más

pequeñas, y es a estas aceitunas sin valor comercial que algunos pequeños productores o personas del sector les dan un uso insospechado, las convierten en aceite de oliva, que al decir de quienes han probado, es exquisito y muy puro.

Sin embargo su preparación artesanal implicaba mucho trabajo: cosechar y guardar las aceitunas más pequeñas, dejarlas en reposo y luego procesarlas con agua y fuego. Es probable que por su proceso tan complejo es que en la actualidad existan muy pocas personas vivas que lo preparen. Aún así, “sacar” el aceite de oliva sigue en la memoria de muchos de los habitantes de Jahuel, ya que se ha transmitido de generación en generación, siendo varios los interesados en continuar con la tradición, entre ellos los niños de la escuela de Jahuelito, quienes con su profesora Pamela Silva lograron una pequeña producción de aceite de oliva, como parte del aprendizaje de sus tradiciones y cultura local.

Este oficio ha permanecido en el tiempo, a pesar de que muy pocas familias aún lo realizan artesanalmente, pues hay pocas personas que han podido traspasar el oficio.

*“Este es un oficio que tiene un gran valor emocional, ya que ha pasado de generación en generación, yo lo aprendí de mi madre y así sucesivamente
Para la elaboración se extrae la aceituna de la mata de olivo, más o menos en el mes de julio. Luego se ponen a secar más o menos un mes a todo sol, cuando están secas se echan a remojar durante un día en agua helada, al otro día se muelen en un molinillo corriente. Una vez que está todo molido se va obteniendo una pulpa, Al otro día temprano se tiene que cocer una pequeña porción, se echa dentro de un saco harinero limpio y blanco y se amarra, luego se introduce en un fondo con agua hirviendo; esto se revuelve con un cucharón de madera (más o menos una cantidad de cinco litros de agua), esto tiene que estar constantemente hirviendo, luego va saliendo un caldillo amarillo el cual tiene que apartarse en otra olla con un cucharón de aluminio. Luego de sacar todo el caldo amarillo, se deja enfriar por tres días este caldo, al cuarto día se pone a hervir nuevamente, entonces va quedando una mazamorra, cuando comienza a hervir se va*

evaporando el agua del caldo, quedando solamente el aceite; a los cuatro días se pasa por lienzos o paños para apartar el aceite de la mazamorra y queda listo” (Miguel Reyes, Santa Filomena).

En la memoria colectiva se entrelazan los recuerdos y es así como se expresan diferentes formas en las que se preparaba el aceite:

“La aceituna que se usa es negra y chica, la cual se corta en junio, luego se machaca y se lavan bien lavaditas y se echan en bolsas que se hacían especialmente para esta ocasión y se les echaba a hervir en unos tarros y de ahí se iban estrujando los sacos con las aceitunas con agua caliente y se iba sacando el aceite con cuchara y se iban echando en otro tiesto porque el aceite que se va estrujando va quedando a un ladito, después que se sacaba todo el aceite se ponía al fuego, entonces el aceite tiene que hervir para que quede bueno. Una vez que se enfriaba, al otro día tenía que colarse en paños o lienzos para sacarles todas las impurezas que todavía podían tener el aceite, luego de este proceso quedaba listo el aceite, posteriormente se embotellaba y se vendía” (Historia Local de Jahuel).

“Cortaba aceitunas en junio o julio, cuando estaban maduras y las ponía a deshidratar dos semanas, luego las remojaba una noche, se molían en la máquina de moler carne y se molía con cuesco. Eran aproximadamente 10 kilos, después de molida, se ponía en una bolsa de género y se metía en una olla de agua hirviendo y el aceite comenzaba a salir y se ponía encima del agua y con una cuchara lo sacaba y lo colocaba en una olla y la hacía hervir nuevamente y se separaba el aceite y después quedaba un aceite puro y este aceite duraba para todo el año.

Me enseñó mi mamá y ella aprendió a sacarlo en España, pero ella lo molía en un mortero de piedra” (Luis Silva, Santa Filomena).

“Mi esposo sacaba todas las aceitunas chicas, las molía en el mortero, las machacaba bien machacadas, las ponía en una bolsa de género, de saco de harina y la sumergía en una olla de agua hirviendo y con una cuchara la iba sacando y después la envasaba y él sacaba el aceite para el consumo del año, aproximadamente 2 chuicos grandes. A él le enseñó su madre” (Ruby Luz Birta, Santa Filomena).

“Yo vi hacer aceite de oliva, y le mandé a hacer a una señora que preparaba, ella se llamaba Juana Muñoz. Ella hacía aceite de oliva. Cuando se cortaban aceitunas, la gente le llevaba las más chicas y ella preparaba, con el saco que le llevé sacó mas de 20 litros, ¡el aceite para rico!, me llenó las garrafas, para usarlo había que calentarlo, era muy sólido. Ella cobraba poco.

Para sacar había que hervir agua, cuando se hervía el agua se sacaba el aceite. Se machacaba con cuesco y todo.

Había que esperar que se seque un poco, se bota el agua y va quedando aceite, se machacaba y se echaba en una bolsa, el saco se metía a un tarro en el fuego y cuando estaba muy caliente, se retorció la bolsa para sacar el aceite, lo echó a un tiesto con agua y lo que sacaban estrujado lo echaban adentro y lo batió con una cuchara de palo, lo dejó un rato y cuando se aquietó con una cuchara recogía el aceite y lo ponía en un tiesto, al quedar el agua sola, al tiesto con aceite le echó más agua, le dio tres pasadas y salió amarillo.

Sólo se mandaba a hacer a la señora, a veces le regalaban aceitunas y preparaba para vender, pero cobraba una miseria; podría ser negocio si alguien se pone a hacer aceite de olivo, pero con las aceitunas más chicas” (Juan Cordero, Santa Filomena).

14. Otros Oficios

En las entrevistas a personas estudiosas de la historia de la zona, encontramos otros oficios tradicionales- la mayoría ya desaparecidos- que dan cuenta del importante proceso de cambios y transformaciones que han afectado a nuestro país en general y dentro de él a las zonas rurales y al valle de Aconcagua en particular. Los entrevistados evocan un pasado donde los quehaceres se realizaban de manera menos tecnologizada que hoy en día, donde el tiempo transcurría de manera más lenta y la vida, a pesar de tener más encanto y magia, también era más difícil.

Dentro de éstas actividades se nombra a los ladrilleros. Carlos Tapia señala al respecto: “Lo que se perdió también un poco, no mucho, pero se perdió, son las obras de ladrillo, que era una actividad que se daba generalmente en los alrededores de la ciudad. Nunca en la ciudad ni tan cerca del campo. La tendencia era el campo por las dispersiones de terreno. Esa actividad se perdió, como se perdió la trilla también como actividad agrícola, la trilla tradicional, que se da ahora como parte del turismo, pero como tal ya no se da”.

Otra actividad masculina muy común en la zona, casi desaparecida, vinculada a una época donde el combustible principal era la leña y el carbón, eran los burreros:

“...se desprendían caravanas de burros cargados con sacos de carbón y de leña, de Campos de Ahumada, y como junto con su actividad talaron también Campos de Ahumada, lo dejaron convertido en un paisaje desértico...era un rubro específico de Campos de Ahumada, incluso dicen que el mismo nombre, la gente dice que hay dos leyendas, claro, dicen que eran tantos los hornos que dicen que estaba todo ahumado, por los Campos Ahumados...la otra es que parecía una parrilla ahumada, son dos posibilidades, pero hay muchas...los burreros se descolgaban de los cerros de Campos de Ahumada muy temprano, y al amanecer estaban aquí en el plano...entregaban la leña y el carbón y ¿qué se llevaban? harina, fundamentalmente harina para su pan. Esa actividad que era muy pintoresca, muy bonita, muy llamativa, desapareció definitivamente del paisaje de Los Andes”.

A la entrada de San Felipe, por ejemplo, llegaban todos los leñadores de Putaendo a vender el producto de su trabajo, como nos relata Noel Fuentes, concejal, poeta e investigador de la historia de Putaendo “allí llegaban todos los leñadores de Putaendo y había herrerías para poner herraduras a los burros, a los machos. Un amigo me contaba que él iba a vender leña y me dice que no era difícil encontrar mil burros en la esquina colorada. Vendían la leña en San Felipe, no había gas licuado, no había otra cosa que no fuera leña, entonces ellos recorrían San Felipe y estaban todo el día llegando los vendedores de leña y de regreso se juntaban, era como una feria ahí, y se reunían a tomar su trago. Todavía se practica, hay mucha gente que vive de eso, va al cerro con su burrito, trae cargas de leña y las vende, pero ya no van a San Felipe, eso era en el año 1940, 1945, ahí no había pavimento, no había nada y había 4,6 herreros, donde estaban herrando los burritos.

Un oficio masculino desaparecido totalmente, es el de los mecánicos, quienes reparaban los coches y carretas. Sobre todo estas últimas, debían arreglarse regularmente, debido a la gran cantidad de carga que debían transportar. Noel Fuentes, a través de sus poemas, nos relata hermosamente la travesía que debían realizar regularmente las carretas para cruzar el río entre Vicuña y Juan Rozas:

“En los temporales grandes, 6 yuntas le reforzaban, metida entera en el agua, sin que se vieran las masas, bocines, ruedas ni llantas, cruzaba el río mi taita, y al otro lado entre dientes, una tonada ensayaba como aplaudiendo su hazaña.

El viejo tenía reglas que hasta el patrón respetaba, la mira, el cacho del buey, para que no tope en las moras ni moleste en las pasadas, para arriba échele lo que quiera no más que ésta cualquier peso aguanta.

Ayer pasé junto a ella, parece que la insultaban los cantos de las charcanas y los lagartos ocultos, a gritos le suplicaban, les contara más chascarros de las épocas pasadas.

Era la de suple y falta, para repartir el poroto, con la galleta tostada- que eran los alimentos que se le entregaban a los obreros cuando estaban trabajando, le llamaban las galletas a un pan grande, servía para todo, era como la camioneta en este momento -para recoger las cosechas o para forrajear las vacas- forrajear las vacas era echarle

pasto a los animales- era la que en fiestas patrias, en la trilla o para la pascua, acarrea a las cantoras y llevaba las guitarras, el chuico de vino tinto, los guainas y las muchachas y un tremendo cargamento de alegría para la farra”.

V. BIBLIOGRAFÍA



ACTA DEL CABILDO DE 1813. Fuentes para el estudio de la Historia de Chile. U. de Chile. WWW.historiauchile.cl.

ARANCIBIA, MARÍA ELENA "Aconcagua, sábana de incomparable verdura". En revista En Viaje N° 137, Santiago, marzo de 1945.

ARANDA, XIMENA "Para no mirar la cerca en redondo". Tejenderas de Putaendo, Instituto de Cooperación Iberoamericana, Santiago, 1991.

ARMIJO AGUILAR, Leopoldo "Curimón, motivo de historia y tierra de tradiciones", Santiago, s/n, 1990.

BARAONA, RAFAEL; ARANDA, XIMENA; SANTANA, ROBERTO "Valle de Putaendo. Estudio de estructura agraria". Instituto de Geografía, Universidad de Chile. Editorial Universitaria, Santiago, 1961.

BENGOA, JOSÉ "El poder y la subordinación. Historia social de la agricultura chilena". Tomo I. Sur ediciones, colección de estudios históricos, Santiago, 1988.

BENGOA, JOSÉ "Haciendas y campesinos". Sur ediciones, Santiago, 1990.

BENGOA, JOSÉ "Una Hacienda a fines de siglo: las casas de Quilpué". en: Revista Propositiones N°19, Chile, historia y bajo pueblo, Sur ediciones, Santiago, 1990.

BIBAR, GERÓNIMO DE "Crónica y relación copiosa y verdadera de los reynos de Chile". Tomo II. Fondo histórico y bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, 1966.

CEBALLOS, IRIS "En un valle floreciente de Chile". En revista En Viaje, N°260, Santiago, junio, 1955.

CEBALLOS, IRIS "Una comuna progresista: Putaendo". En revista En Viaje, N° 260, Santiago, 1955.

CORTÉS EMMA Y HENRIQUEZ VIVIANA. Presentación de un oficio patrimonial, entrevista a Carlos Vergara y Lucio Villegas. Rinconada de Silva. Programa Servicios Comunitarios Funasupo y Ciem Aconcagua, Documento de trabajo, 2005.

CRUZ ADLER, BERNARDO "San Felipe de Aconcagua". ediciones Aconcagua, San Felipe, 1950.

CUBILLOS, ADELA "Comercio y sociedad en los orígenes de la Villa Santa Rosa de Los Andes 1785-1824". Ed. Junta de Adelanto de Los Andes, 1992.

CHÁVEZ, ALEJANDRO "Manzanito y su artesanía". En revista En Viaje, XXVIII: 332, junio, 1961.

ECHEVERRÍA MOORHOUSE, GUILLERMO "Noticias para una historia de San Felipe El Real, Santa Rosa de Los Andes- antes de Aconcagua y Curimón- y San Antonio de Putaendo". San Felipe de Aconcagua, 1971.

FIGUEROA, JULIO "Historia de San Felipe". Imprenta i encuadernación La Voz de Aconcagua, 1902.

FUNDACIÓN FUTURO, Guía metodológica, 50 obras arquitectónicas del patrimonio de Santiago. Fundación Futuro. Colegio de Arquitectos de Chile- Fundación Futuro, 2006.

GARCÍA CANCLINI, NÉSTOR, "Imaginario Urbanos". Buenos Aires, Eudeba, 1999.

GARCÍA CANCLINI, NÉSTOR, "Repensar la identidad en tiempos de globalización", Ponencia presentada al VI Congreso Internacional "Identidad en los Andes", San Salvador de Jujuy, Argentina, agosto de 1994.

GIMÉNEZ, GILBERTO, "Comunidades primordiales y modernización en México" En: Gilberto Giménez y Ricardo Pozas (coordinadores), Modernización e identidades sociales, UNAM, México, 1994.

GERCHUNOFF, ALBERTO “El arte popular en Chile”. En revista de arte, Fac. de Artes Universidad de Chile, año III, 1938, N°18.

GUARDA GABRIEL O.S.B “Historia Urbana del reino de Chile”. Editorial Andrés Bello, 1978.

HARTARD EBERT, MAURICIO, Aconcagua. En Revista En Viaje N°167, 1947.

MONTECINO SONIA, “ Voces de la tierra, modelando el barro. Mitos, sueños y celos de la alfarería”. Semam, Colección ~~mujer~~es en la cultura chilena, 1995.

MONTENEGRO VERÓNICA; ESTAY MALDINA; GAJARDO ONÉSIMA, Presentación de un oficio patrimonial, Preparación de licores típicos. Rinconada de Silva. Programa Servicios Comunitarios

FUNASUPO – CIEM ACONCAGUA, Documento de trabajo, 2005

PEREIRA SALAS EUGENIO, “Apuntes para la historia de la cocina chilena”. editorial universitaria. 1977.

PLATH, ORESTE “Significación del folklore”. En Revista En Viaje N° 202 y 204, 1950.

PLATH, ORESTE “Talladores en el campo chileno”. En Revista En Viaje N°309. 1959.

PLATH, ORESTE “Condiciones actuales del arte popular en Chile”. En Revista En Viaje, N°343, 1962.

PLATH, ORESTE “Jerarquía del tejido popular chileno”. En Revista En Viaje, XXI, N°249, 1954.

PLATH, ORESTE “Cestería chilena”. En Revista En Viaje XXV, N°301, 1958.

PLATH, ORESTE "Primacia y estirpe de los metales en Chile. En homenaje a Orestes Plath una vida dedicada a Chile". J.A. Massone editor, Editorial Universidad de Talca, 2001.

PLATH, ORESTE "Chupallas y canastos". En Revista En Viaje, XXXI: 308, 1959.

PORTELLI, ALESANDRO "O massacre de civitella Val di Chiana" (Toscana, 1944) "Mito e Politica, luto e senso comum" En Mareita Ferreira el al. Usos y abusos de la historia oral. Editorial Fundação Getulio Vargas, 1996.

REBOLLEDO, LORETO "Fragmentos. Oficios y percepciones del campo". Ediciones Cedem, Santiago, 1988.

REBOLLEDO, LORETO. "El Artesanado rural". En Notas sobre una intervención educativa, Cem, Santiago, 1988.

ROBLES GARCÍA, GUILLERMO "San Felipe: recuerdos, sitios, escenas y personas". Ediciones de la Corporación Cultural de la Municipalidad de San Felipe, Santiago, 1988.

RODRÍGUEZ, ENRIQUE "Fundación de Los Andes". En Revista En Viaje, N°262, Santiago, agosto de 1957.

RODRÍGUEZ, ENRIQUE "Pueblos de Aconcagua". En Revista En Viaje, N°259, Santiago, mayo de 1955.

SAN MARTÍN, HERNÁN "Noticias sobre el folklore y arte popular en la zona de Concepción". En Noticiario mensual del Museo de Historia Natural, VI:6565, Santiago, 1961.

SALAZAR, GABRIEL "Labradores, peones y proletarios". Ediciones Sur, Santiago, 1985.

SERVICIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA, Encuesta del artesanado popular chileno, Santiago, 1964.

SILVA, JAIME ANSELMO "La artesanía en Chile". Céneca, Santiago, 1986.

SILVA, LUIS "Rincones Aconcagüinos". En Revista En Viaje N° 144, Santiago, 1945.

TAPIA CANELO, CARLOS "Los Andes, históricas relaciones". Ediciones Alto Aconcagua, Los Andes, 1989.

VALDÉS, XIMENA; REBOLLEDO, LORETO; WILSON, ANGÉLICA "Femenino y masculino en la Hacienda Chilena". Ediciones Cedem - Fondart, Santiago, 1995.

VARIAS AUTORAS, Historia local de Coquimbito "Historias Campesinas sin tiempo". Ediciones Centro Almendral. Corporación Ciem Aconcagua, 2003.

VARIOS AUTORES, Historia Local de Almendral "A los pies del Yevide" Varios autores. Ediciones Centro Almendral. Corporación Ciem Aconcagua. 2007.

VARIOS AUTORES, Historia local de San Regis , "Coquimbito: lugar de aguas tranquilas". Ediciones del Centro Almendral, 2002.

VARIOS AUTORES, Historia Local de Santa Filomena "El milagro escondido en el valle". Ediciones Centro Almendral, Corporación Ciem Aconcagua, 2001. .

VARIOS AUTORES, Historia Local de Rinconada de Silva "El Rinconcito a los pies del Cristo". Varios autores, Ediciones del Centro Almendral, Corporación Ciem Aconcagua, 2004.

VARIOS AUTORES, Historia local de Santa María "Entre Las Juntas y Lo del Cura". Ediciones Centro Almendral. Corporación Ciem Aconcagua. 2004.

VARIOS AUTORES, Historia Local de Bellavista y El Asiento "Entre valles, cerros y esteros". Varios

autores, Ediciones del Centro Almendral, Corporación Ciem Aconcagua, 2004.

VARIOS AUTORES, "Saondé ¿Quién sabe dónde es?". Corporación Ciem Aconcagua, Documento de trabajo, 2004.

VICUÑA MACKENNA, BENJAMÍN "Jeografía de Chile. La comarca de Aconcagua". En anales de la Universidad de Chile, Vol. N°69, 1886.

VITALE LUIS, "Interpretación Marxista de la Historia de Chile". Lom Ediciones, 1993.

WILLSON, ANGÉLICA "Textilería mapuche, arte de mujeres". Ediciones Cedem, Santiago, 1992.

Fuentes

Anuarios Estadísticos y Estadísticas Industriales

Años: 1888, 1909, 1917, 1920, 1926, 1928, 1930, 1937, 1940, 1950, 1957, 1960, 1967, 1979.

Censos

Años: 1907, 1920, 1930, 1950, 1960, 1982, 1992, 2002.

Fotos Panorámicas:

Páginas 2 y 3 "Recolectando cáñamo", Historia Local de Santa María.

Páginas 154 y 155 Jorge Razetto