

UNIVERSIDAD DE CHILE  
Facultad de Ciencias Sociales  
Departamento de Antropología

**LA VIDA COTIDIANA EN LA COMUNA DE LA ESTRELLA  
DURANTE LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XX:  
SU DIMENSIÓN LABORAL – PRODUCTIVA**

**Memoria para optar al Título de Antropólogo Social**

**LUIS HORACIO PEZO ORELLANA**

**Profesor Guía:  
DANIEL QUIROZ LARREA**

Santiago, Chile.

2006



Este estudio está dedicado a la dulce memoria de mi abuelita Amandina.

A mi madre Silvia y hermano Paulo.

A Isabel.

Al pueblo de La Estrella, especialmente a la Srta. Eliana González Letelier, y a los informantes que colaboraron en esta investigación.

## ÍNDICE GENERAL

• DEDICATORIA .....	2
• ÍNDICE GENERAL .....	3
• ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....	5
• RESUMEN .....	7
• AGRADECIMIENTOS .....	8
• PRESENTACIÓN .....	9
• I PARTE. ANTECEDENTES .....	10
1. Sobre el problema de investigación .....	11
2. Marco teórico – conceptual:.....	13
2.1. <i>Sobre esta investigación en tanto estudio de patrimonio cultural</i> .....	13
2.2. <i>La vida cotidiana y el contexto social en estudio</i> .....	15
2.2.1. Sobre el concepto de vida cotidiana .....	15
2.2.2. Vida cotidiana y estructura social aplicadas a este estudio .....	18
2.2.3. Hacia una división analítica de la vida cotidiana. ....	22
2.2.4. Vida laboral – productiva (marco conceptual).....	23
3. Objetivos de la investigación .....	27
3.1. <i>Objetivo general</i> .....	27
3.2. <i>Objetivos específicos</i> .....	27
4. Marco metodológico .....	29
4.1. <i>Orientación metodológica general</i> .....	29
4.1.1. Marco general .....	29
4.1.2. Historia oral y vida cotidiana: algunas consideraciones epistemológicas y metodológicas .....	30
4.2. <i>Aspectos metodológicos de la investigación de terreno</i> .....	32
4.2.1. Universo de estudio, muestra y principales informantes .....	32
4.2.2. Técnicas de recolección de información .....	33
4.2.3. Instrumentos específicos de recolección de información .....	35
4.2.4. Procedimiento de registro de la información en terreno .....	40
4.3. <i>Procedimientos realizados</i> .....	41
4.4. <i>Últimos aspectos a considerar</i> .....	44



• <b>II PARTE. RESULTADOS</b> .....	<b>45</b>
<b>1. Bases para una caracterización general del panorama social y productivo de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX</b> .....	<b>46</b>
1.1. <i>Condiciones geográficas y naturales para la producción agropecuaria</i> .....	47
1.2. <i>Situación de la tenencia de la tierra en la comuna</i> .....	50
1.3. <i>Estratificación socioeconómica</i> .....	54
1.4. <i>Reseña histórica de las localidades de la comuna de La Estrella en el período investigado</i> .....	58
<b>2. Producción agrícola</b> .....	<b>75</b>
2.1. <i>El trabajo en las unidades productivas complejas</i> .....	76
a) El trabajo en las haciendas .....	76
b) El trabajo en los fundos .....	87
c) El trabajo en las pequeñas propiedades .....	88
2.2. <i>Principales producciones agrícolas de la comuna</i> .....	93
Producción de trigo .....	93
Producción de lenteja y garbanzo .....	113
<b>3. Oficios y artesanías</b> .....	<b>116</b>
3.1. <i>La fragua del herrero</i> .....	117
3.2. <i>La esquila</i> .....	125
3.3. <i>La hilandería</i> .....	133
3.4. <i>La artesanía del telar</i> .....	139
3.5. <i>Producción de chicha</i> .....	150
3.6. <i>Producción de aguardiente</i> .....	157
• <b>CONSIDERACIONES FINALES Y RECOMENDACIONES</b> .....	<b>162</b>
• <b>BIBLIOGRAFÍA CITADA</b> .....	<b>167</b>

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

1. Esquema conceptual de la vida cotidiana a utilizar en este estudio .....	26
2. Tabla de informantes por área temática y características de pertinencia .....	32
3. La comuna de La Estrella en la VI región .....	47
4. Principales cuencas hidrográficas de la comuna .....	48
5. Praderas de espinos. Paisaje típico de la zona .....	49
6. Hacendados de San Miguel de los Llanos .....	54
7. Esquema de estratificación social de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX .....	57
8. Mapa de La Estrella con las principales localidades .....	58
9. Sector Quebrada de la Virgen .....	59
10 y 11. Sector Los Pasillos .....	60
12. Sector El Cajón .....	61
13 y 14. Dos atracciones del fundo La Cueva: La Lágrima y la llamada “Cueva de Don Julio” .....	63
15. Paisaje de Guadalao .....	67
16. Portón de entrada a la hacienda San Miguel de los Llanos .....	69
17. Estero San Miguel .....	70
18. Puente San Miguel .....	70
19. Niños en la escuela de San Miguel de los Llanos .....	71
20. El camino de Chuchunco .....	71
21. Árbol de Chuchunco .....	71
22 y 23. Imágenes de San Nicolás de Tolentino .....	72
24. Niños en la escuela de La Estrella, sirviendo el almuerzo .....	73
25. La antigua iglesia de La Estrella, hoy en ruinas .....	73
26. Vista de la aldea de La Estrella, en la actualidad .....	74
27. Estructura laboral haciendas de La Estrella (esquema básico de la empresa patronal) .....	77
28. Objetos característicos del obrero agrícola y del campesino: ojotas, calabazo para agua y echona para segar el trigo .....	86
29. Tabla de distinción entre pequeñas propiedades .....	88
30. Estructura laboral de las pequeñas propiedades de La Estrella (esquema básico) .....	89
31 y 32. Principales herramientas manuales de la agricultura estrellina .....	94
33 y 34. Arados .....	95
35 y 36. Rastra común y rastra de clavos .....	95
37 y 38. Caballo con tiros, balancín y cuartas .....	96
39. Yugos .....	96
40. Ejemplo de subdivisión para barbechar en un terreno extenso .....	97
41. Arado del barbecho en una porción de terreno determinada por una entrada .....	98
42. Cultivadora .....	100
43. Pradera sembrada con trigo .....	100
44. Cosecha de trigo .....	101
45. Don Luis Escobar, el último de los yegüeros estrellinos .....	102
46. Faena del saque, a la espera de las bestias .....	104
47. Los jinetes corren a las bestias, separando la paja del grano .....	105
48. Palas traspaladoras .....	106
49. La parva en la era. Aviento y traspale .....	107
50, 51 y 52. Maquina trilladora estacionaria .....	108
53. Locomóvil .....	109
54. Remolque y disposición de las máquinas para la trilla. Máquina estacionaria y locomóvil .....	109
55. Locomóvil funcionando para la trilla .....	110
56. Trabajadores de la trilla .....	111
57. La trilla, tradición típica de nuestros campos, solía finalizar con celebraciones y esquinazos .....	112
58. Maestro José Jacinto Caro .....	117
59, 60 y 61. Productos del herrero .....	118
62. El taller del maestro Jacinto .....	119
63. Interior de la fragua .....	119

64. Fuelle .....	120
65. Cimiento para fogón de fragua .....	120
66. Yunque con modelo para hacha .....	120
67. Tornillo .....	121
68 y 69. El taladro del maestro Jacinto .....	121
70. Tenazas .....	121
71. Martillos, entre otras herramientas del herrero .....	121
72. Tajadera .....	122
73. Tarrajas .....	122
74. Catalina y compás .....	122
75. Don Mario Navarro, con tijeras y maneas .....	126
76. Don Manuel Gálvez., con tijeras y una manea .....	126
77. Las herramientas del esquilador: tijeras, maneas y piedra de afilar .....	128
78. La esquila en el vientre .....	129
79. Doña Mina Beas, escarmenando lana .....	134
80. Copo .....	135
81. Doña Rosa Adela Yáñez, torciendo dos hebras de lana para formar el hilo .....	136
82. Hilado de trama para frazada .....	136
83, 84 y 85. Formación de la madeja en el aspa .....	137
86. Doña Mina indica la forma de tomar la madeja al devanar .....	137
87. El telar horizontal de La Estrella .....	141
88. El urdido .....	143
89. Quilbillo y cruces en el urdido .....	144
90. Quilbo de urdimbre .....	144
91 y 92. La señora Luz Osorio, enlisando .....	145
93. Posición final para tejer .....	145
94. Peine, husillo y pala .....	146
95. La señora Luz Osorio, tejiendo .....	146
96. Cardas .....	147
97. Productos del telar. Frazada, poncho, manta y faja .....	148
98 y 99. La toma de uvas .....	151
100. Establecimiento para producir chicha .....	151
101. Lagar .....	152
102. Zaranda .....	152
103 y 104. Don Fidel Soto y Don Samuel Gallardo, respectivamente, nos muestran cómo se refriega la uva en la zaranda .....	153
105. Escobajos sobre la zaranda .....	153
106. Chicha en tinaja .....	154
107. Don Samuel Gallardo, aprensando el orujo fermentado para extraer mosto .....	154
108. Orujo fermentado .....	158
109 y 110. Producción de aguardiente con fondo de cobre y alambique en espiral .....	159
111 y 112. Infraestructura para la producción de aguardiente en tarro galvanizado y cañón recto .....	160
113 y 114. Destilación y envasado del aguardiente .....	160

## RESUMEN

Esta memoria es un estudio del patrimonio histórico y cultural de la comuna de La Estrella, cuyo objetivo principal es conocer la vida cotidiana laboral – productiva que se manifestó en la comuna en la primera mitad del siglo XX.

Para lograr tal objetivo se creó un enfoque teórico – metodológico que propone un esquema conceptual de la vida cotidiana con miras a orientar la labor descriptiva de esta investigación. Ello permitió construir un relato basado en fuentes documentales y bibliográficas, y en prospecciones etnográficas que rescataban la memoria oral de personas que vivieron en aquella época y brindaron su valioso testimonio.

La vida cotidiana de la comuna se erigió en una geografía de secano, en donde la agricultura y ganadería eran las principales actividades que ocupaban a sus habitantes. El paisaje estaba dominado por pequeñas propiedades campesinas, una veintena de fundos y algunas haciendas, distribuidas en localidades alrededor de la aldea de La Estrella, modesto centro político, religioso y comercial. La estructura social de la época estaba determinada fundamentalmente por la tenencia de la tierra, distinguiéndose clases altas (hacendados y dueños de fundo), medias (pequeños propietarios emergentes, comerciantes, empleados mayores y profesionales), bajas (pequeños propietarios modestos, inquilinos y trabajadores sin tierra) y marginales (afuerinos).

El trabajo agrícola tenía rasgos distintivos en cuanto a organización y condiciones laborales, según se realizara en haciendas, fundos o pequeñas propiedades. Además de describir estos aspectos, se describen las labores implicadas en la producción del trigo, la lenteja y el garbanzo, todo esto a través de la memoria de quienes con sus propias manos forjaron su vida junto a la tierra.

La vida laboral en La Estrella no sólo se restringía a lo agropecuario. Fruto del conocimiento transmitido a través de generaciones, existían oficios y artesanías que satisfacían las demandas comunes de consumo en aquel tiempo, y permitían generar ingresos monetarios para los pobladores que se especializaban en estos rubros. Es así como se describen las actividades productivas y organización del trabajo en la herrería, la esquila, la hilandería, la artesanía del telar, y la elaboración de chicha y aguardiente.

Finalmente, se considera que el estudio de la vida cotidiana en el pasado de nuestras zonas rurales, siguiendo el enfoque que se propone en esta memoria, permite aportar información amplia y valiosa para diversas actividades de rescate, valoración y aprovechamiento del patrimonio cultural local. Lo anterior pone en relieve el lugar que la disciplina antropológica podría ocupar tanto en investigaciones como en intervenciones dedicadas al tema. Sin embargo, aún hace falta que existan más y mejores instancias por parte de la sociedad toda para trabajar el patrimonio cultural local incorporando a los pobladores y pobladoras como los principales gestores de los bienes culturales que les pertenecen, en visiones estratégicas que prepondan al desarrollo de las comunas rurales y de sus habitantes.

## AGRADECIMIENTOS

A todas las personas e instituciones que hicieron posible el desarrollo y término de esta investigación, les expreso mis más sinceros agradecimientos:

Agradezco al Programa Servicio País de la Fundación para la Superación de la Pobreza, por hacer posible el desarrollo de la práctica profesional en la cual se inician estas investigaciones. A la Cooperativa Campesina La Estrella Ltda., y a su presidente Don Luis Fernández Silva, por acogerme institucionalmente, ofrecer sus dependencias e infraestructura y prestarme en todo momento el apoyo necesario para el buen cumplimiento de mi trabajo.

Agradezco también la hospitalidad de Doña Robertina Pastro y familia, y de Doña Carmen Silva, por acogerme amable y cariñosamente en sus casas durante mi estadía en La Estrella.

Mi agradecimiento se extiende también al equipo Servicio País de La Estrella y al equipo de trabajo de la Cooperativa Campesina, por su amable acogida y apoyo en todo momento. A Patricia Sura, por su imprescindible apoyo, profesionalismo y compromiso, y junto con ella a todos los valiosos jóvenes que en La Estrella colaboraron conmigo: Daniel Pérez, Rodrigo Romo, Claudia Ponce, Sandra Cabezas, Sergio Orellana, Diana Pérez, Pamela Luco, Bartolomé Salazar, Pamela Donoso, Carolina, Alberto y Fabiola.

A mi profesor guía, Daniel Quiroz, por su excelente disponibilidad y paciencia. A Carmen Araya, por su colaboración durante la práctica profesional. A Rodrigo Cabezas, Jorge Canales y Katerin Barrales por la amistad y apoyo en muchas ocasiones.

Un especial agradecimiento está dedicado a todos los informantes que colaboraron con amabilidad y motivación en este estudio, por darme la oportunidad de conocerlos y enseñarme tanto acerca de sus vidas y su pueblo; y, por supuesto, aunque sin las palabras que merecen la magnitud de su importancia para esta investigación, agradezco a la Srta. Eliana González Letelier por acompañar este trabajo en todas sus fases, y por haberme dado la oportunidad de compartir con ella para trabajar, como ella lo hizo durante toda una vida, por la cultura de su pueblo.

Finalmente, quiero agradecer a mi amada Isabel, por brindarme su amor, apoyo y compañía. A mi familia, mi tía Juana Pezo, mi abuelita Amandina, mi madre Silvia y hermano Paulo, por el amor y apoyo incondicional de siempre.

## **PRESENTACIÓN**

En este documento se presenta el informe final de una investigación orientada a responder a una demanda que, desde hace algunos años, presentan importantes actores locales preocupados de rescatar y relevar el patrimonio cultural de la comuna de La Estrella, para aprovecharlo como una alternativa de desarrollo cultural, social, educativo, turístico y económico. Estas esperanzas y anhelos se han visto en parte materializados en el funcionamiento del Museo Campesino de La Estrella, institución a la que esta investigación pretende directamente servir. La demanda específica consistía en desarrollar un estudio sobre patrimonio histórico y cultural de la comuna a cargo de un profesional del área (en este caso, un antropólogo), que pueda servir para orientar los servicios que preste el museo a su público (exposiciones de muestras museográficas, organización de actividades culturales, etc.), y para mejorar la calidad de la información disponible sobre los objetos y sobre aspectos relevantes de la cultura local que el museo pretende comunicar.

Después de evaluar ciertas posibilidades, se determinó que un estudio sobre la vida cotidiana del pasado sería de primera relevancia para dar cuenta de los modos de vida que han caracterizado la cultura particular del pueblo de La Estrella, sobre todo en sus aspectos laborales-productivos, de acuerdo con el material con que cuenta el museo. Como este tema no cuenta con antecedentes estudiados sistemáticamente, este estudio asume un carácter exploratorio y descriptivo, orientado a proporcionar una base general tanto del conocimiento de la vida cotidiana antigua de la comuna, como de posteriores estudios específicos que profundicen y perfeccionen la comprensión de esta temática y del patrimonio histórico y cultural en general.

Este informe está dividido en dos grandes partes. La primera muestra los elementos fundamentales del diseño de investigación llevado a cabo, como son los aspectos relativos al problema de investigación, marco teórico – conceptual, objetivos y metodología utilizada. En la segunda parte se exponen los resultados de este estudio, en tres capítulos temáticos y un último apartado destinado a algunas consideraciones finales y recomendaciones.

Pese al largo tiempo que tomó llevar a término el presente estudio, se espera que su contenido cumpla con la demanda requerida y satisfaga las expectativas de los actores interesados, además de convocar el interés hacia una temática tan urgente para la comuna de La Estrella como es el rescate, valoración, preservación, difusión y aprovechamiento de sus riquezas históricas y culturales.

Entonces, sin más preámbulos, invito cordialmente al lector a acompañarme en un viaje temporal hacia La Estrella de la primera mitad del siglo XX y los aspectos laborales – productivos de su vida cotidiana.

**PRIMERA PARTE**

# **ANTECEDENTES**

## **1. SOBRE EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

Dentro del ámbito rural de nuestro país, las zonas de secano han presentado históricamente, por sus características geográficas, una situación de desventaja con respecto a las zonas de riego que ha condicionado el escaso desarrollo productivo y social y gran parte de la pobreza rural chilena que se puede observar hasta el momento<sup>1</sup>.

En contextos de este tipo, así como en niveles más generales, desde perspectivas locales, regionales y nacionales, el tema del patrimonio histórico y cultural enfocado a las zonas rurales ha cobrado una gran importancia no sólo como un rescate de una parte esencial de la historia de nuestra sociedad, sino también como una forma de fortalecer las identidades de sus pobladores y la valoración del mundo rural, además de implementar medidas de desarrollo cultural, social y económico. Por ello, en diversos lugares de nuestro país ha surgido el interés por rescatar y aprovechar este patrimonio, develándose la necesidad de contar con estudios, investigaciones y acciones sistemáticas y profesionales que contribuyan a ello.

En esta línea, la comuna de La Estrella ya se encuentra encaminada, principalmente si se consideran como antecedentes la existencia de un Museo Campesino y la organización de eventos como “La Fiesta de la Querencia”, destinados a cuidar y difundir las tradiciones de la zona y de la vida campesina y rural en general.

Dentro de estas instancias, el Museo Campesino ha sido una experiencia singular y con mucho potencial en el ámbito cultural y turístico para el beneficio de la comuna, por lo cual se convirtió en una de las instituciones con mayores posibilidades de canalizar diversas actividades y gestiones sobre el patrimonio histórico y cultural. Sin embargo, al momento de demandar este estudio, una de sus necesidades fundamentales era contar con una adecuada documentación que permitiera contextualizar las colecciones en formación, y orientar las diferentes maneras de difundir y aprovechar los aspectos culturales e históricos locales, muchos de los cuales corren el peligro de perderse en un pasado ignoto.

Es así como, en este ámbito ya más específico, se enmarcó la demanda que esta investigación pretende cumplir: desarrollar un estudio del patrimonio histórico y cultural de la comuna de La Estrella que sea útil al museo y contribuya al desarrollo comunal desde este ámbito. Dado que el Museo en aquel momento tenía por función dar a conocer lo que fue y es la vida campesina local, se estimó que una forma adecuada de responder esta demanda era a través de un estudio de la vida cotidiana en el pasado, que mezcle la investigación bibliográfica de base, con prospecciones etnográficas que involucren a los actores sociales que puedan dar su testimonio oral acerca de la vida antigua de la comuna.

En consecuencia, el contexto temporal de estudio se definió en la primera mitad del siglo XX, época en la que aún se expresaban tradiciones que por siglos permanecieron en la zona, y en la

---

<sup>1</sup> Véase Rojas, A., 2005. Pág. 26 y la ficha del proyecto Diversificación de Alternativas de Producción Forestal y Agroforestal para Pequeños Propietarios en el Secano, del Instituto forestal [en línea] <<http://www.infor.cl/webinfor/investigacion/proyectos/agroforestal.htm>>



que comienzan los cambios que llevarán a una transformación social, tecnológica y cultural de las formas de vida que será marcada en la segunda mitad de este siglo. Se eligió esta época por ser accesible a través de la memoria de los informantes que en el presente nos pueden traer el pasado a través de sus relatos.

Asimismo, se consideró que la forma más pertinente de iniciar estas investigaciones sería a través del estudio de los aspectos laborales y productivos, ya que permitiría contextualizar las colecciones con que contaba el museo, referidas principalmente a estos temas, y también conocer el panorama social y productivo de base para entender las cotidianidades que existieron en la comuna en aquel período.

Considerando lo anterior, la pregunta principal que esta investigación pretende responder es la siguiente: “**¿Cómo se manifestó la vida cotidiana laboral - productiva en la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX?**”. Se entenderá entonces que esta pregunta expresa el problema de investigación que este estudio procura abordar específicamente.

De esta forma, en cuanto a su alcance, esta investigación posee un carácter esencialmente exploratorio y descriptivo, ya que pretende proporcionar un relato de la vida cotidiana antigua de la comuna, y constituirse en una primera aproximación al estudio sistemático de este tema, planteando un enfoque teórico - metodológico desde el cual se espera surjan nuevas investigaciones complementarias, y se fomente el interés por los estudios del patrimonio histórico y cultural.

Sumado a lo anterior, es preciso considerar la relevancia de esta investigación en diferentes ámbitos. En un ámbito teórico, este estudio pretende contribuir al conocimiento de la historia social y cultura rural de nuestro país, así como al fortalecimiento del patrimonio histórico y cultural de la comuna de La Estrella. Desde una perspectiva teórico – metodológica, este estudio plantea de manera pionera abordar el tema patrimonial desde la vida cotidiana, desplegando un enfoque teórico-conceptual adecuado a ello e incorporando como metodología de trabajo la etnografía, rescatando el discurso y la visión de los pobladores acerca de un pasado que les pertenece (etnografía de la memoria). Por último, en los aspectos prácticos se pretende que el material que aquí se presenta sea utilizado en múltiples actividades de aprovechamiento del patrimonio histórico y cultural, contribuyendo así en aspectos de desarrollo cultural, social, educativo, turístico, económico, etc., y en aspectos de fortalecimiento de la identidad local y la valoración por la historia, cultura y tradiciones de la vida rural desde miradas que rescaten el pasado, fortalezcan el presente y se proyecten al futuro.

## **2. MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL:**

## 2.1. SOBRE ESTA INVESTIGACIÓN EN TANTO ESTUDIO DE PATRIMONIO CULTURAL

Antes de desplegar el marco conceptual operativo de esta investigación, se ha juzgado necesario incluir algunas notas preliminares que permitan comprender su carácter y perspectiva en tanto estudio de patrimonio cultural.

El término patrimonio alude a aquellos bienes que se reciben de los padres y que pertenecen por derecho a las personas. Tomando esta noción etimológica entenderemos por patrimonio cultural aquel *acervo de ideas, creencias y objetos que se transmiten y heredan de una generación a otra en el transcurso de la historia de un pueblo*<sup>2</sup>. Por tratarse de bienes culturales, obviamente estamos hablando de un patrimonio colectivo, ya que, aunque algunos elementos sean propiedad de personas naturales o jurídicas (incluyendo al Estado), su valor como patrimonio cultural es eminentemente social en tanto son reconocidos como parte de la historia y modos de vida de un grupo social determinado.

Así pues, el patrimonio cultural engloba a todos aquellos bienes culturales creados por seres humanos en el pasado y en el presente, que son reconocidos y valorados socialmente en cuanto tales, formando parte de una identidad cultural que tiende a permanecer en el tiempo y a proyectarse hacia el futuro. En este sentido, el concepto de patrimonio cultural es una construcción social que tiene la función explícita de reconocer, respetar, valorar, proteger y preservar la cultura o “riqueza cultural” de los pueblos o grupos sociales. También tiene la función de distinguir y clasificar bienes culturales como pertenecientes a tal o cual sociedad, y por cierto, tiene la función de promover la utilización de estos elementos culturales para el beneficio y/o desarrollo de los pueblos. Sin duda, estas funciones representan las principales razones de ser del concepto.

La identificación, utilización y protección del patrimonio cultural no poseen neutralidad valórica ni están desligadas de los intereses de quienes lo promueven. Algunos autores latinoamericanos<sup>3</sup> han señalado al patrimonio cultural como instrumento de poder de las clases dominantes, que impusieron la hegemonía de lo “nacional” excluyendo a los derrotados, suprimiendo la diversidad y ocultando las contradicciones sociales en nombre de una unidad simbólica reforzada por emblemas patrios y gestas heroicas que se conmemoran y ritualizan, y que forman parte de la educación recibida por generaciones de habitantes. Tales estrategias fueron utilizadas por las dictaduras para mantener orden social, y por las oligarquías para preservar su ideología y tradicionalismo. Aquel patrimonio venía de arriba, impuesto, de una historia incuestionada contada por expertos, que debía ser interiorizada por las masas para favorecer las estrategias de desarrollo en marcha, los intereses gubernamentales de turno y las tendencias ideológicas preponderantes.

La evidencia del patrimonio como instrumento ideológico<sup>4</sup> ha traído un necesario cambio de enfoque en los últimos tiempos en cuanto a su utilización, ya que cada vez más crece una

---

<sup>2</sup> Bustos, A., 2000. Pág. 19.

<sup>3</sup> Véase Martín - Barbero, J. M., 1999 y García Canclini, N., 2001.

<sup>4</sup> Prieto, R., 2004.

tendencia hacia la democratización respecto a los bienes culturales, al reconocimiento de la diversidad y al papel activo de las personas y comunidades en las decisiones y gestiones del patrimonio que les pertenece. Se ha criticado el aún existente autoritarismo en las políticas e instituciones culturales y se ha promovido la pluralidad e inclusión de discursos y acciones relativas al patrimonio desde distintos grupos sociales, etnias, comunidades locales, organizaciones, etc., de tal modo que no exista una única visión prevaleciente de lo que importa o no en la cultura y en la memoria.

De esta forma, es posible reconocer el ámbito del patrimonio como un campo de lucha y/o diálogo cultural, en el cual se promueve la existencia de distintas expresiones y la pertenencia y cercanía de lo patrimonial a las personas y a sus vidas cotidianas como elemento constituyente de su ser actual, de sus intereses y proyecciones a futuro.

Tras esta perspectiva democratizadora es que se valoran en la actualidad las iniciativas de patrimonio cultural local, entre las cuales se inscribe esta investigación que pretende sistematizar la vida cotidiana de la comuna de la Estrella, mirando hacia el pasado a través de la memoria presente de quienes la vivieron. Como ya hemos señalado, la demanda de este estudio proviene de actores locales interesados en el patrimonio cultural de la comuna en estrecha relación con su desarrollo cultural, social y económico, por lo cual no se puede desligar esta iniciativa de la participación ciudadana que fomenta esta perspectiva patrimonial que hemos expuesto.

En los últimos años ha cobrado relevancia en nuestro país el papel de la antropología social en el tema del patrimonio cultural a nivel local, en zonas rurales e indígenas, por lo general asociado al turismo y al desarrollo local. Si bien existen experiencias sistematizadas<sup>5</sup>, aún están explorándose los alcances y dimensiones de esta relación que promete ser fructífera en términos de investigación e intervención.

Uno de los principales aportes que la antropología puede realizar frente a esta temática se relaciona con la investigación sistemática del patrimonio cultural, que permita identificar, rescatar y contextualizar bienes culturales tangibles e intangibles que formen parte de la historia y cultura de los pueblos. Esto es lo que pretende este estudio para el caso de la comuna de la Estrella en la primera mitad del siglo XX. Dada su relación con el pasado, podemos decir que esta es una investigación del patrimonio histórico – cultural de la Estrella.

Por otra parte, al ser este estudio un aporte concreto al Museo Campesino, se puede considerar a su vez como una investigación museal que puede ser útil a la formación, documentación, conservación y exhibición de colecciones, y por supuesto a la educación del público<sup>6</sup>. Dentro de una institución cultural como es el museo, se amplían las posibilidades de utilización del patrimonio cultural que convoque a las personas a quienes éste pertenece para su cuidado y provecho.

Para la labor de investigación del patrimonio histórico – cultural realizada en esta oportunidad, se estimó necesario relacionar los bienes culturales tangibles con los intangibles como

---

<sup>5</sup> Por ejemplo: Bustos, 2000; Guevara, 2001; Szmulewicz, 2001; Razeto, 2001; Gómez, 2001.

<sup>6</sup> Estas serían las principales funciones de la investigación museal según Castillo, C., 1995. Págs. 17 – 18.

condición de una contextualización sociocultural, considerando la esencial importancia de no desvincularlos de la estructura social a la que pertenecían, de las relaciones de poder existentes en la sociedad estrellina de la época, y, por supuesto, de la vida común y corriente de quienes vivieron esa realidad. Toda apreciación de bienes culturales sería limitada sin entender el contexto social y cultural al cual pertenecen. A través de la exploración de la vida cotidiana ha sido posible realizar estas vinculaciones con miras a entregar una descripción más completa y comprensible del patrimonio histórico – cultural estrellino, que facilite su utilización en múltiples realizaciones que entreguen beneficios a los pobladores de la comuna y los involucre participativamente en estos temas.

## **2.2. LA VIDA COTIDIANA Y EL CONTEXTO SOCIAL EN ESTUDIO**

### **2.2.1. Sobre el concepto de vida cotidiana**

En el hablar común el término “cotidiano” connota aquello “de todos los días”, el transcurso “normal” de la vida de los seres humanos, lo usual y corriente, lo típico y rutinario. Se ha señalado que algunos autores asocian la cotidianidad a lo banal, lo intrascendente, lo ahistórico, lo ordinario, mientras que otros le asignan mayor importancia, concibiéndola incluso como el fundamento de la existencia social<sup>7</sup>. Haremos en esta sección un breve repaso de las características principales de este concepto visto desde las ciencias sociales, delineando con ello la forma en que lo trataremos en esta investigación.

Uno de los primeros teóricos que conceptualizaron y relevaron el papel de la vida cotidiana en las ciencias sociales fue el filósofo social Alfred Schutz, que, desde una perspectiva fenomenológica, entiende a grandes rasgos el mundo de la vida cotidiana como el “mundo circundante, común y comunicativo (...), por consiguiente, la realidad fundamental y eminente del hombre”<sup>8</sup>. Según este autor, en la vida cotidiana el ser humano se desenvuelve en una “actitud natural” frente al entorno (que se presupone y se asume como real en el “aquí y ahora”), se desarrollan conductas y relaciones recíprocas con otras personas (generando un mundo intersubjetivo), permitiendo la construcción de sentido en un mundo social y culturalmente estratificado dado históricamente de antemano como marco de referencia<sup>9</sup>. Esta última observación es muy importante, ya que da el pie para situar al mundo cotidiano como un nivel de realidad distinto al macrosocial pero indudablemente inserto en él.

En el contexto de la vida cotidiana los hombres desarrollan sus capacidades de adaptación al mundo preexistente, y también las capacidades de transformación del mismo. Aquí se van tipificando (y cambiando) de manera intersubjetiva las normas, usos y costumbres sociales que van a caracterizar la vida social y la cultura de un grupo humano determinado<sup>10</sup>, y que van a ser utilizadas como el acervo de conocimiento que guiará las acciones cotidianas. En el fondo, se desarrolla lo que muchos llamarían simplemente “la vida”.

---

<sup>7</sup> Radrigán, M., 1980. Pág. 78.

<sup>8</sup> Schutz, A. y Luckmann, Th., 1977. Pág. 25.

<sup>9</sup> Schutz, A. y Luckmann, Th., 1977. Págs. 26-27.

<sup>10</sup> Como nota aclaratoria diremos que “intersubjetivo” no es sinónimo de “mutuo acuerdo”, como se podría malinterpretar, pues muchas normas sociales son impuestas asimétricamente por un grupo determinado sobre otros, pudiendo darse esta imposición de modo intersubjetivo o en otros niveles.

Agnes Heller concibe a la vida cotidiana como “el conjunto de actividades que caracterizan la reproducción de los hombres particulares, los cuales, a su vez, crean la posibilidad de reproducción social”<sup>11</sup>. Desde su perspectiva, todo hombre y toda sociedad poseen una vida cotidiana, la cual es intrínsecamente social y heterogénea. Es social porque los hombres particulares forman parte de la sociedad y cumplen determinadas funciones y posiciones en ella, por lo tanto la autorreproducción de los hombres particulares es también un ámbito de la reproducción de la sociedad: “...en la vida cotidiana el particular se reproduce a sí mismo y a su mundo (el “pequeño mundo”) directamente y el conjunto de la sociedad (el “gran mundo”) de modo indirecto”<sup>12</sup>. Su naturaleza es heterogénea porque cada particular se diferencia de otro en cuanto a los papeles que cumple en la sociedad, aspecto esencial en lo humano, que hace a los hombres interdependientes en el nexo social. Por esto último es que Heller señala: “Examinando los contenidos que la vida cotidiana de cada particular tiene en común con la de otros hombres, llegamos en último análisis a lo no humano”<sup>13</sup>. Lo anterior no sólo nos remite a una caracterización del concepto de la vida cotidiana, sino que también a una propuesta en las maneras de abordarlo, ya que se advierte, por un lado, una preferencia por la mirada particular, que capte la diferencia, la heterogeneidad, y por otro, un cuidado ante las generalizaciones en el análisis, ya que “todas las objetivaciones que no se refieren al particular o a su ambiente inmediato, trascienden lo cotidiano”<sup>14</sup>.

En efecto, la vida cotidiana es una categoría analítica que se refiere siempre al *ambiente inmediato* de hombres particulares o de un grupo particular de seres humanos inmersos dentro de una sociedad. Es en este contexto en donde la vida cotidiana se desarrolla, lo cual deja clara su diferencia con el concepto de “sociedad” ya que se refiere a un nivel de la realidad más cercano a la experiencia concreta de las personas: “el ámbito cotidiano de un rey no es el reino sino la corte”<sup>15</sup>.

Sin embargo, es preciso señalar que si bien lo cotidiano se refiere a lo inmediato, sus alcances lo trascienden. En otras palabras: las objetivaciones que sobrepasan lo cotidiano, en cuanto poseen una mayor genericidad, tienen su base en la vida cotidiana. En palabras de Heller: “La vida cotidiana hace de mediadora hacia lo no cotidiano y es la escuela preparatoria de ello”<sup>16</sup>. En este carácter mediador se subraya la importancia de la vida cotidiana en el análisis social, y será György Lukács quien lo afirme expresamente:

“El decisivo estado de condicionamiento en que se encuentra la totalidad de las expresiones vitales, de los modos de vida, etcétera, del hombre no puede ser descrito de un modo realista con una combinación inmediata entre principios causales puramente objetivos y el mundo de sus efectos concretos. Las ciencias sociales de nuestros días, en cambio, desprecian a menudo esta zona intermedia concreta, aquella en la que se encuentra el nexo real, considerándola como un mundo de mera empiria que, en cuanto tal, no es digno de un análisis científico en profundidad destinado a examinar las constituciones internas. Pero cuando se reflexiona con la mirada puesta en la realidad, resulta, por el contrario, que solamente a través de la mediación de una esfera tal pueden ser

---

<sup>11</sup> Heller, A., 1987. Pág. 19.

<sup>12</sup> Heller, A., 1987. Pág. 27.

<sup>13</sup> Heller, A., 1987. Pág. 20.

<sup>14</sup> Heller, A., 1987. Pág. 25.

<sup>15</sup> Heller, A., 1987. Pág. 25.

<sup>16</sup> Heller, A., 1987. Pág. 25.

comprendidas científicamente las interrelaciones e interacciones entre el mundo económico-social y la vida humana”<sup>17</sup>.

“La vida cotidiana constituye la mediación objetivo-ontológica entre la simple reproducción espontánea de la existencia física y las formas más altas de la genericidad ahora ya consciente, precisamente porque en ella de forma ininterrumpida las constelaciones más heterogéneas hacen que los dos polos humanos de las tendencias apropiadas de la realidad social, la particularidad y la genericidad, actúen en su interrelación inmediatamente dinámica”<sup>18</sup>.

Aludiendo a este encuentro dinámico entre particularidad y genericidad, Luckács aporta una de las distinciones más importantes que individualizan conceptualmente la vida cotidiana en el análisis social.

Existe cierto consenso teórico en que la vida cotidiana es desarrollada por los hombres particulares sin que éstos la asimilen como objeto de reflexión genérica, sino más bien como un ámbito normal e inmediato de sus acciones ordinarias, en donde las observaciones y meta-observaciones realizadas tienen un énfasis predominantemente pragmático. En relación a esto Heller señala que “sólo en casos excepcionales ha sido posible a la media de los hombres una actividad genérica inmediata y, al mismo tiempo, consciente”<sup>19</sup>. Schutz, por su parte, concibe - y reduce- estas meta-observaciones (aunque siempre en el marco de la “actitud natural” de la vida cotidiana) dentro del juego de lo problemático y lo aproblemático, en donde lo problemático deviene en aproblemático a través del aprendizaje, la rutinización y la institucionalización<sup>20</sup>.

La supuesta identidad entre vida cotidiana y actitud natural que parece plantear Schutz<sup>21</sup> hace ver a la primera como un mundo incuestionado e incuestionable debido a la evidencia de la experiencia directa, lo cual la sitúa, según Habermas, en una especie de trasfondo de la experiencia humana<sup>22</sup>. Como en este estudio no estamos interesados directamente en las implicancias filosóficas de la actitud natural, es necesario señalar que nuestra mirada se centrará más bien en los aspectos concretos y manifiestos de la vida cotidiana, la cual tratamos aquí como un determinado ámbito o nivel de realidad observable y no como un modo de la conciencia.

Por último, es preciso desestigmatizar la concepción de la vida cotidiana como lo exclusivamente rutinario, lo común, lo ordinario, lo “de todos los días”, pues dicha concepción provocaría un sesgo en relación a lo que esta investigación pretende lograr. Por ello resulta válida la distinción entre *rutina* y *evento* que realiza D’ Epinay como ámbitos constituyentes de la vida cotidiana. En la vida cotidiana, según este autor, existiría el encuentro dialéctico entre la rutina y el evento, rompiendo así las concepciones “rutinizantes” de la vida

---

<sup>17</sup> En Heller, A., 1987. Pág. 9.

<sup>18</sup> En Heller, A., 1987. Pág. 12.

<sup>19</sup> En Heller, A., 1987. Pág. 26.

<sup>20</sup> Es preciso aclarar que, según esta concepción, en la cotidianidad ocurre tanto lo problemático y lo aproblemático, y no sólo esto último como se podría malentender.

<sup>21</sup> Osorio, F., 1999. Pág. 3.

<sup>22</sup> Habermas, J. 1990. Pág. 186.

cotidiana<sup>23</sup>, que suelen estatizar situaciones que, desde una perspectiva histórica, están siempre en proceso de cambios y de cuya observación es posible distinguir diferencias.

Dada esta revisión bibliográfica, es posible advertir que desde las ciencias sociales se puede hablar de *vida cotidiana* como concepto y como enfoque. Como concepto, hace alusión al ámbito de la realidad humana en la cual suceden los aspectos concretos y particulares de la vida de las personas, enmarcados en el ambiente inmediato e intersubjetivo en el cual éstas actúan y se desenvuelven día tras día. En consecuencia, el enfoque de la vida cotidiana hace referencia a un determinado nivel de observación y análisis social que está centrado en esta realidad, y que se distingue, en principio, de las perspectivas macrosociales y de las teorizaciones genéricas sobre la sociedad y la cultura, privilegiando los enfoques microsociales y los análisis que parten de la observación de las cotidianidades.

En suma, ésta será la forma general de concebir la vida cotidiana y de trabajar nuestro acercamiento a ella en este estudio, con un énfasis en el conocimiento de ciertas actividades desarrolladas por hombres y grupos particulares en su ambiente inmediato, considerando sus aspectos diferenciales y transformación histórica.

### **2.2.2. Vida cotidiana y estructura social aplicadas a este estudio**

Para comprender mejor la existencia de las diversas cotidianidades de una sociedad y las relaciones o conexiones entre ellas, el estudio de lo cotidiano demanda situar los “pequeños mundos” en un contexto mayor en el cual están insertos los hombres y grupos particulares, por ejemplo, atendiendo al lugar que ocupan en una determinada estructura social.

La estructura social puede ser entendida como la “configuración de la organización interna de un determinado grupo social”<sup>24</sup>, o bien como “el patrón de status y roles interrelacionados establecido en una sociedad u otro grupo en un momento particular y que constituye un conjunto relativamente estable de relaciones sociales”<sup>25</sup>. Considerando lo anterior, para fines de este estudio se concurrirá a dos tipos de ordenamiento de estructura social, a saber: una **estratificación social o socioeconómica**, cuyo criterio básico es el control de los medios de producción; y la **división del trabajo**. Estas han sido formas clásicas a través de las cuales se han distinguido los diversos grupos sociales y tipos de personas particulares según sus modos de vida, pudiendo ser un importante punto de referencia para la identificación de las diversas “cotidianidades” observables en una sociedad. Es pertinente el uso del plural, ya que en el nivel de la vida cotidiana existen distintas formas de expresión particulares según cada caso observado y también de acuerdo a criterios de ordenamiento, como lo serán, para este estudio, estas dos formas de estructura social.

Tratándose de una sociedad esencialmente agraria, el elemento quizá más determinante de estudiar es la **tenencia de la tierra**, dada su importancia en la configuración de la estructura

---

<sup>23</sup> Referencia en Radrigán, M. Op. Cit. Págs. 86-88.

<sup>24</sup> Fairchild, H., 1960. Pág. 114.

<sup>25</sup> Theodorson y Theodorson, 1978. Pág. 111.

social y laboral-productiva, y por ende, de la vida cotidiana. Newby enfatiza la relevancia de este aspecto en los estudios de sociología rural:

“En las economías de subsistencia o cuasisubsistencia, el acceso a la tierra y su control es casi por definición un recurso decisivo; la estructura de la propiedad de la tierra, por consiguiente, no sólo sigue de cerca a la estructura de poder de tales sociedades, sino que también es una de sus causas. Además, (...) la importancia de la tierra como factor de producción en la agricultura y como una de las principales formas de concentración de riqueza sigue siendo decisiva en el momento de determinar tanto la estructura económica como social de la sociedad rural”<sup>26</sup>.

En estricto rigor, el término *tenencia* es distinto al de propiedad o dominio (se puede tener la tierra no siendo el dueño) y al de uso o usufructo (tener la tierra no es lo mismo que trabajarla o darle alguna utilidad). Sin embargo, el concepto de *tenencia de la tierra* adquirió un volumen un poco más amplio y un carácter multidimensional una vez que se le dio utilidad teórica en los estudios de “estructura agraria”, aludiendo específicamente a la *relación de control o poder que el ser humano, según determinadas normas o circunstancias, tiene respecto a la tierra*<sup>27</sup>, considerando las implicancias sociales, económicas, productivas, etc., de esta relación. Así por ejemplo, en el significativo estudio del CIDA (1966) se define el concepto como: “*las reglas legales y tradicionales que determinan la distribución de los derechos al uso de la tierra, la obligación de su administración y el beneficio derivado de su producto. Desde este punto de vista la tenencia de la tierra es primordialmente una cuestión de relaciones de poder que regula el uso de tal recurso*”<sup>28</sup>. Más recientemente, la FAO ha definido el concepto como: “*la relación, definida en forma jurídica o consuetudinaria, entre personas, en cuanto individuos o grupos, con respecto a la tierra*”<sup>29</sup>. Según la FAO, la tenencia de la tierra es una institución, un conjunto de normas que definen los derechos de propiedad, de uso, de control y de transferencia de la tierra<sup>30</sup>. En torno a este recurso puede haber entonces un “*haz de derechos*” que da lugar a diferentes *formas de tenencia de la tierra*, definidas por CIDA como: “*los contratos, legales o tradicionales, bajo los cuales una persona o grupo de personas mantiene derechos al uso de la tierra y al goce de su fruto, o contrae obligaciones en el proceso productivo*”<sup>31</sup>; ejemplos de formas serían el arrendamiento, la mediería o el dominio o propiedad. Asimismo, los derechos pueden ser privados, comunales, de libre acceso o estatales, por ejemplo<sup>32</sup>.

Para captar la forma en que estos aspectos se organizan y funcionan en una sociedad determinada, se han acuñado conceptos como el de sistema o estructura de la tenencia de la tierra. Según CIDA, el primero alude a los “*patrones definidos o identificables, de las relaciones económicas y sociales entre grupos de tenencia y el uso de la tierra*”<sup>33</sup>, y el segundo a la “*combinación de los sistemas de tenencia y las relaciones que entre ellos*

---

<sup>26</sup> Newby, H. y Sevilla – Guzmán, E., 1983. Pág. 53.

<sup>27</sup> Cabe destacar que con “tierra”, además del suelo, se engloban otros elementos como las aguas y los árboles que se consideran adscritos a los derechos o reglas de la tenencia.

<sup>28</sup> CIDA, 1966. Pág. VII.

<sup>29</sup> FAO, 2003. Pág. 9.

<sup>30</sup> FAO, 2003. Pág. 9.

<sup>31</sup> CIDA, 1996. Pág. VII.

<sup>32</sup> Esta es una categorización propuesta por FAO, 2003. Págs. 10 – 11.

<sup>33</sup> CIDA, Op. Cit. Pág. VII.



*ocurren y caracterizan a una región determinada*<sup>34</sup>. El estudio riguroso de ambos aspectos debe ser muy acucioso y complejo, y por ello escapa a lo que nuestro esfuerzo pretende alcanzar, por lo cual es necesario precisar que en esta investigación se abordarán brevemente y descriptivamente algunos elementos de la *situación de la tenencia de la tierra* en la comuna de La Estrella, primera mitad del siglo XX. Estos elementos serán, por una parte, la división de la tierra en tipos de propiedad existentes según la extensión y cantidad de medios de producción que posean, y por otra, la existencia de formas de tenencia como pueden ser el arrendamiento, la mediería y aspectos de las regalías del inquilinaje (ración y talajes). Brevemente, definiremos estos elementos a continuación.

Para captar la división de la tierra en tipos de propiedad, se decidió emplear términos coloquiales propios de los informantes entrevistados, más que clasificaciones externas que requieran estadísticas y mediciones. Siguiendo este procedimiento, los tipos de propiedad que existían en la comuna de La Estrella serían las haciendas, los fundos y las pequeñas propiedades, las cuales se diferencian por la extensión de la tierra, la cantidad de medios de producción y aspectos de organización del trabajo. Las *haciendas* eran las propiedades más grandes de la época, y contaban con una organización jerárquica y funcionalmente diferenciada que operaba la complejidad de una producción a gran escala. Los *fundos* eran propiedades grandes, pero menores que las haciendas, que poseían el mismo tipo de organización y medios de producción en menor escala<sup>35</sup>. Distinto era el caso de las *pequeñas propiedades*, de extensión mucho más reducida y caracterizadas por una explotación principalmente familiar o campesina.

Por otra parte, de entre los tipos de tenencia diferentes al dominio, distinguiremos el *arrendamiento* como un contrato (formal o informal) mediante el cual el propietario o arrendador cedía el goce de un predio a un arrendatario, a cambio de un pago determinado frecuentemente en dinero, aunque también podía ser parcialmente en especies (parte de la cosecha). Aquí el arrendatario tomaba las decisiones con respecto a la administración y producción del predio<sup>36</sup>. En el caso de la *mediería* hay una sociedad productiva entre el propietario y el correspondiente mediero, en la cual ambas partes se comprometen a contribuir con medios de producción, dividiendo los frutos de la misma en dos porciones, por lo general en mitades<sup>37</sup>. Si bien no hay una regla uniforme para este tipo de contrato, suele consistir en lo siguiente: “el propietario se obliga a colocar la tierra, agua y la mitad de los insumos”<sup>38</sup>

---

<sup>34</sup> CIDA, Op. Cit. Pág. VII.

<sup>35</sup> El carácter intermedio e incluso algo vago del concepto de fundo es bien conocido y se documenta muy bien en el estudio de Borde y Góngora (1956. Págs. 164 – 165): “Entre las haciendas y las pequeñas explotaciones familiares, vienen a intercalarse predios a los que sería difícil asignar una definición demasiado estricta. Se les ha dado, hoy en día, el nombre genérico de “fundos”. (...) Cuando, debido a la desintegración de las grandes heredades aparecieron nuevos tipos de propiedades rurales, mal caracterizadas aún, las que no eran haciendas ni chacras fueron simplemente “fundos”, y con este sentido más estrecho tendió a cristalizarse la palabra en su acepción popular. (...) Defínese pues, el fundo, más bien por lo que no es que por lo que es”.

<sup>36</sup> Esta reseña del concepto ha sido compuesta por el autor a raíz de los planteamientos de Tapia, S. (1946. Págs. 10 – 11) y Barahona, R. Aranda, X. y Santana, R. (1961. Pág. 198).

<sup>37</sup> El “irse a medias” es una condición esencial de la existencia de la mediería. Si esto no ocurre, estamos frente a la aparcería, según la distinción que otorga Neculmán, J. (1970, Pág. 3 – 4) y que da a entender Tapia, S. (1946. Pág. 11). Cabe destacar que, hasta ahora incluso, se trata a la mediería y a la aparcería como sinónimos, pese a esta significativa distinción.

<sup>38</sup> Durán, E., 1985. Pág. 132.

(semillas, fertilizantes), mientras que el mediero pone “la otra mitad de los insumos, la mano de obra, los animales de trabajo, aperos y herramientas”<sup>39</sup>. Finalmente, la existencia de *inquilinaje*<sup>40</sup> también comporta formas de tenencia, que tienen que ver con las regalías relativas al uso del suelo. Estas pueden ser: a) la *ración*, o pequeño pedazo de tierra destinada al inquilino para sus cultivos; b) el *cerco*, porción muy reducida de tierra adyacente a la vivienda del inquilino en donde por lo general hay un huerto familiar, y c) el *derecho a talajes*, que se refiere al uso de lugares de la propiedad destinados a que pasten los animales mayores que posean los inquilinos<sup>41</sup>. El inquilinaje era común en haciendas y fundos.

En suma, estos serán los elementos que tomaremos en cuenta para concurrir a la situación de la tenencia de la tierra y contribuir con la caracterización de la **estratificación socioeconómica**, por la que entenderemos una *diferenciación entre los habitantes de una sociedad determinada en un tiempo determinado en cuanto a su propiedad y control sobre los medios de producción; diferenciación que incide en los niveles de ingreso, bienes poseídos y modos de vida de los habitantes de esta sociedad*. Los **medios de producción** serán considerados como *los recursos con los que es preciso contar para la explotación agrícola y ganadera u otro tipo de actividad laboral-productiva*.

Por su parte, la **división del trabajo** alude a las *diversas ocupaciones o especializaciones de carácter laboral – productivo* que configuran diversas cotidianidades según sean los casos observados.

De este modo, podemos decir que la situación de la tenencia de la tierra, la estratificación socioeconómica derivada de ella, y la división del trabajo en la comuna, serán los factores que nos darán luces sobre el contexto social y productivo en donde se desarrollaron las diversas vidas cotidianas de los habitantes de La Estrella en la primera mitad del siglo XX.

### 2.2.3. Hacia una división analítica de la vida cotidiana

Para acercarnos a la vida cotidiana en el marco espacio-temporal en estudio hemos distinguido tres dimensiones básicas que permitan un acercamiento empírico y un tratamiento analítico que sea pertinente para esta investigación y el ordenamiento del trabajo museal:

- **Vida laboral y productiva**, referida al *conjunto de actividades de trabajo comunes de realizar en un lugar y tiempo determinados, que están insertas en producciones*

---

<sup>39</sup> Durán, E., 1985. Pág. 132.

<sup>40</sup> El inquilinaje era una relación entre el dueño o administrador de un predio y un trabajador, en el cual este último se comprometía a vivir dentro del predio y a proporcionar mano de obra a cambio de remuneraciones mixtas en dinero y regalías. (Definición ligeramente adaptada de Barraclough y Collarte, 1971. Pág. 259).

<sup>41</sup> Gran parte de esta información sobre las regalías fue extraída de Ramírez, P., 1967. Págs. 21 – 22.

*determinadas*, lo que en nuestro caso implica lo relacionado a la producción agropecuaria, oficios y artesanías.

- **Vida doméstica y familiar**, que se refiere al *modo en que los seres humanos, agrupados en familias, viven y conviven en unidades domésticas en un lugar y tiempo determinados*. Implica aspectos como la descripción del hogar (vivienda, artefactos domésticos, etc.), y aspectos sociales y económicos de la familia (roles, funciones y actividades domésticas, formas de comportamiento familiar, etc.).
- **Vida social**, referida a *aquellas instancias o actividades que convocan y congregan personas produciendo reuniones colectivas e interacciones sociales institucionalizadas en contextos no estrictamente domésticos ni laborales*. Su estudio se puede dividir en dos tipos de instancias: las **tradiciones culturales** (ritos, prácticas religiosas, ceremonias y festividades colectivas, juegos y diversiones, manifestaciones artísticas y/o populares, entre otras expresiones culturales) y las **organizaciones sociales** (parroquias, municipios, escuelas, juntas vecinales, clubes deportivos, etc.).

Los aspectos relacionados con las herramientas y artefactos que se utilizan en diversas actividades, así como las vestimentas o comidas típicas, se considerarán dentro de estos ámbitos y no conformarán un ítem aparte.

Esta investigación está dirigida a dar cuenta de la primera de estas dimensiones, la vida laboral – productiva. La delimitación fue necesaria por motivos de alcance y pertinencia, considerando la magnitud de elementos que puede comprender el acercamiento a la vida cotidiana en su carácter de patrimonio histórico y cultural, y considerando también la demanda específica del Museo Campesino que se orientaba al rescate de información sobre esta dimensión.

Con todo, este simple esquema analítico será el modelo de vida cotidiana que esta investigación propone aplicar a la investigación patrimonial e histórica en contextos locales, el cual se puede emplear como una base para nuevas investigaciones que extiendan sus límites y horizontes, particularmente en la línea del patrimonio histórico y cultural rural.

A continuación veremos con mayor especificidad de qué tratará esta dimensión en estudio, presentando el marco conceptual diseñado y los principales componentes de la vida cotidiana laboral – productiva que se revisarán en esta memoria.

#### **2.2.4. Vida laboral – productiva (marco conceptual)**

Para aproximarnos conceptualmente a la vida cotidiana laboral – productiva de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX será necesario precisar cada uno de los aspectos a considerar para interpretar y analizar esta dimensión, la cual ya se ha definido como el *conjunto de actividades de trabajo comunes de realizar en un lugar y tiempo determinados, insertas en producciones determinadas*. Cabe advertir que aquí se privilegiará la esquematicidad y claridad de los conceptos antes que su densidad teórica, dado que se trata de

un marco conceptual operativo para encauzar las labores de descripción<sup>42</sup>.

Por **trabajo** entenderemos simplemente *toda actividad humana realizada para la consecución de algún fin conscientemente reconocido*<sup>43</sup>.

Por **producción** entenderemos *el proceso mediante el cual los seres humanos, a través de su trabajo, transforman su entorno para obtener o elaborar un bien determinado*. Nos referiremos a prácticamente lo mismo con el concepto de **proceso productivo**.

Para fines de esta investigación, una **unidad productiva** se entenderá como el *conjunto de medios de producción necesarios para un fin productivo o para un conjunto de producciones*. Así distinguiremos entre unidades productivas simples y complejas. Las **unidades productivas simples** involucran a *aquellos medios de producción necesarios para una producción específica*. Por ejemplo: medios para producir el trigo, el garbanzo, la lenteja, el ganado ovino, alguna artesanía, etc. Por su parte, entenderemos por **unidades productivas complejas (UPC)** a *un conjunto ordenado y relativamente estable de medios de producción, pertenecientes a un mismo patrimonio, con los cuales se llevan a cabo varias producciones relacionadas entre sí de manera organizada*. Aparte de su unidad patrimonial, conforman también una unidad en cuanto a su articulación en fines productivos. En este estudio son consideradas unidades productivas complejas las haciendas, fundos y pequeñas propiedades<sup>44</sup>; en ellas nos centraremos para describir los aspectos productivos y laborales del ámbito agropecuario.

Ya hemos señalado que entenderemos los medios de producción como *los recursos que se utilizan en una determinada producción o actividad productiva*. Ahora bien, los medios de producción pueden dividirse de la siguiente manera:

- *Recursos naturales*: recursos del ambiente natural que se utilizan sin mayor transformación productiva. Ej. suelo, agua, árboles, etc.
- *Materias primas*: recursos que son transformados, pasando a ser parte constituyente del producto. Ej. semilla, abono, lana, madera, etc. Para el caso de las producciones ganaderas, el animal puede incluirse en esta categoría.
- *Fuerza de trabajo humana*: trabajadores.
- *Fuerza de trabajo animal*: animales que participan en el proceso de producción a través de su fuerza. Ej: bueyes, caballos, etc.
- *Herramientas de trabajo*: todos aquellos objetos tecnológicos que se utilicen sobre las materias primas y recursos naturales en las diversas actividades productivas.
- *Establecimientos de operación o resguardo* (bodega, caballerizas, establos, molino, ramadas, etc.).

---

<sup>42</sup> La aplicación concreta de este marco conceptual en instrumentos específicos de recolección de información puede verse en el Capítulo 4 de esta memoria, ítem 4.2.3.

<sup>43</sup> Definición ligeramente adaptada de Fairchild, H. 1960. Pág. 298.

<sup>44</sup> En la literatura sobre el tema, también se les ha llamado “empresas”, “sistemas” o “instituciones” (Ej: Schejtman, 1970; Kay, 1986). Sin mayores reparos a la utilización de estos términos, como concepto operativo nos parece más pertinente, ya que es exclusivo de estas unidades de producción; por ejemplo, la mediería también es una empresa, un sistema y una institución, pero no es una UPC según nuestra definición.

De acuerdo con el interés de esta investigación, se le dará mayor énfasis descriptivo a las herramientas de trabajo. Lo relativo a la fuerza de trabajo humana será considerado en la *organización del trabajo*, que se definirá más adelante.

Por otra parte, las **actividades productivas** se concebirán como *determinadas acciones humanas sobre los medios de producción dentro de un proceso productivo*.

Pues bien, una vez aceptadas estas conceptualizaciones podemos elaborar una definición de lo que entenderemos por ciclo productivo. Considerando siempre la producción como un proceso determinado por seres humanos actuando sobre su entorno, se entenderá por **ciclo productivo** una *distribución temporal de las actividades productivas necesarias para una determinada producción específica*. Su descripción se orienta a proporcionar un ordenamiento secuencial de cada actividad productiva con una duración temporal relativa a las proporciones de la producción y la organización del trabajo, según parámetros establecidos tradicionalmente. Se le considera un ciclo porque una vez acabado el proceso, se tiende a repetir la fase primera en una nueva producción después de un tiempo determinado, y así sucesivamente.

En concreto, la descripción de un ciclo productivo pretende responder a las siguientes preguntas acerca de cada una de las actividades productivas insertas en una determinada producción:

- ¿Qué se hace?
- ¿Cuándo se hace?
- ¿Dónde se hace?
- ¿Cómo se hace?
- ¿Por qué se hace?

En suma, en esta investigación la descripción de un ciclo productivo nos dará cuenta de lo que *debe hacerse* –representa un *know-how* (saber cómo) establecido por la tradición- para elaborar u obtener un producto.

Sin embargo, un ciclo productivo se puede realizar de determinadas maneras según las proporciones de la producción y los trabajadores que actúen en él. Se hace necesario entonces incluir el concepto de **organización del trabajo**, por el que entenderemos básicamente el *modo en que se organizan los seres humanos para llevar a cabo, a través del trabajo, una producción o un conjunto de ellas en una unidad productiva*. Bajo este concepto se contemplarán aspectos tales como:

- Número de trabajadores en cada unidad productiva.
- Tipos de trabajadores según su función en la producción.
- Tipos de trabajadores según su contrato (deberes mutuos patrón-trabajador, sueldo, garantías, etc).
- **Estructura laboral**, por la cual entenderemos *un ordenamiento según función y jerarquía de mando, de las relaciones del conjunto de trabajadores que participen en una actividad productiva o proceso productivo*.
- Relaciones sociales entre trabajadores en la producción.
- Horario de trabajo, o tiempo que la persona dedica a la producción.

Como se puede ver, la organización del trabajo no sólo se refiere a la forma en cómo se realiza una determinada producción, sino que también comporta elementos relativos a las condiciones laborales y sociales que caracterizan el trabajo, con lo cual se pretende caracterizar la vida laboral – productiva de manera más completa, basándonos preferentemente en el discurso de los sujetos sociales que conocieron esa realidad como experiencia de vida.

Una vez que se ha presentado el esquema conceptual que nos permitirá describir los aspectos laborales – productivos de la comuna de La Estrella en el período en estudio, es necesario establecer que en esta investigación se han distinguido y considerado dos tipos principales de producción que existían en aquella época: a) la **producción agropecuaria**, y b) los **oficios y artesanías**.

Como su nombre lo indica, la **producción agropecuaria** abarca las actividades ganaderas y agrícolas, considerando los ciclos productivos y organización del trabajo en unidades productivas complejas. Por otro lado, se considerarán **oficios** aquellas ocupaciones productivas o de servicios realizadas por personas que contaban con una especialización particular a través del conocimiento transmitido y la práctica. Por lo general son trabajos desarrollados individualmente. Por último, por **artesanía** entenderemos básicamente la producción de un objeto de forma predominantemente manual, por lo general utilizando materias primas locales y procesos de transformación y elaboración basados en conocimientos transmitidos de generación en generación, con las variaciones propias que le imprime la creación individual del artesano o artesana.

En muchas ocasiones el producto de un oficio puede considerarse un producto artesanal, por lo cual estos conceptos tienden a asimilarse. Con motivo de no crear una división conceptual que no existirá en la realidad empírica, se considerarán estos dos conceptos de forma no separada. De hecho, la intención de diferenciar la artesanía está dada por la existencia de producciones caseras, estacionales o circunstanciales, que no se pueden considerar como oficios, por ejemplo la elaboración del aguardiente.

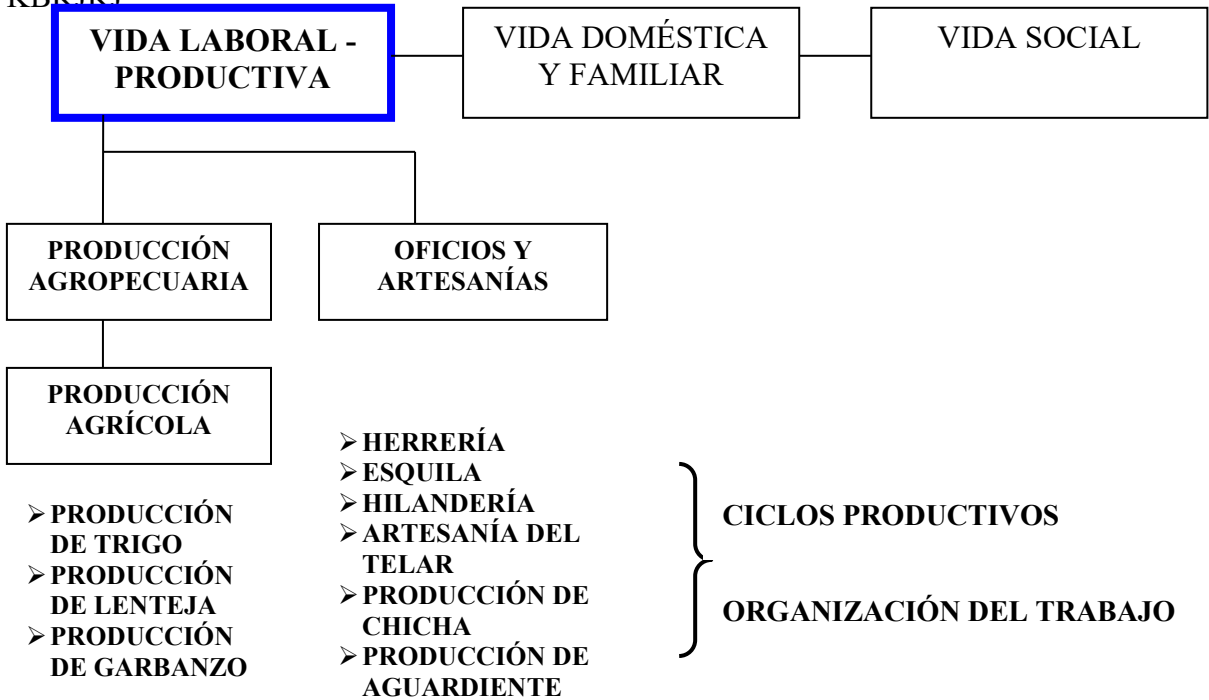
El enfoque de esta investigación reconoce que el trabajo productivo opera en diferentes contextos y se desarrolla en diferentes cotidianidades, configurando las formas de producción que constituían parte fundamental de la vida estrellina de la primera mitad del siglo XX. Por ello, es necesario aclarar que esta investigación no pretende cubrir todas las producciones existentes en la época, sino sólo algunas de ellas, seleccionadas tanto por razones de pertinencia práctica como metodológica, y por la necesidad de darle una limitación adecuada a este estudio. La siguiente ilustración grafica las divisiones de la vida cotidiana que hemos especificado y propuesto para la investigación y práctica museal, desembocando en las producciones concretas que se tratan en esta memoria, enfatizando a su vez los dos ejes principales que servirán de guía para elaborar las descripciones: la organización del trabajo y los ciclos productivos.

#### 1. Esquema conceptual de la vida cotidiana a utilizar en este estudio.



**VIDA COTIDIANA**  
**COMUNA DE LA ESTRELLA, PRIMERA MITAD SIGLO XX**  
 ESQUEMA DE DIMENSIONES PARA EL TRABAJO INVESTIGATIVO Y MUSEAL

KBKIKI



### 3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

#### 3.1. OBJETIVO GENERAL:

Conocer las principales características de la vida cotidiana laboral – productiva en la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX.

#### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Describir las características generales del secano interior para la producción agrícola y ganadera en la comuna.

Este objetivo considera la importancia del entorno ambiental de la zona en la configuración de producciones y modos de vida particulares que se desarrollaron en la comuna.

**2. Explorar la realidad social y productiva de las principales localidades de la comuna en el período a investigar.**

A través de la exploración histórica de localidades de la comuna, se pretende descubrir la diversidad de contextos y realidades específicas que refieran sobre la situación socioeconómica y socioproductiva de la comuna en la primera mitad del siglo XX.

**3. Caracterizar la situación de la tenencia de la tierra en la comuna en el período a investigar.**

Tras este objetivo, orientado a la descripción de las formas de controlar este valioso medio de producción en una sociedad agraria, se reconoce la importancia de la tenencia de la tierra en la conformación de la estructura social y productiva en la cual se enmarcaba la vida laboral de La Estrella en la primera mitad del siglo XX.

**4. Identificar y caracterizar la estratificación socioeconómica de los habitantes de la comuna en el período a investigar.**

Este objetivo resulta ser importante para distinguir distintos tipos de cotidianidades existentes en la comuna según las condiciones socioeconómicas de sus habitantes y el control que tenían sobre los medios de producción, lo cual ayuda a comprender los roles y status de los pobladores de la comuna en su vida laboral – productiva.

**5. Caracterizar la organización del trabajo en las unidades productivas complejas existentes en la comuna en el período en estudio.**

Este objetivo persigue describir el trabajo en haciendas, fundos y pequeñas propiedades, aludiendo a las jerarquías y funciones productivas, y a las condiciones laborales de los trabajadores.

**6. Describir y caracterizar las principales producciones agrícolas practicadas en la comuna en el período a investigar.**

En este objetivo se describirán los ciclos productivos y aspectos específicos de la organización del trabajo de las producciones de trigo, lenteja y garbanzo, considerándose éstas entre las principales producciones agrícolas de la comuna en aquella época.

**7. Describir y caracterizar los principales oficios y artesanías practicados en la comuna en el período a investigar.**

Considerando la gran importancia de las especializaciones en oficios y producciones locales artesanales en la vida cotidiana laboral – productiva de la comuna, este objetivo persigue dar cuenta de los ciclos productivos y organización del trabajo de los principales oficios y artesanías de la época: la herrería, la esquila, la hilandería, la artesanía del telar y las producciones de chicha y aguardiente.



## **4. MARCO METODOLÓGICO**

### **4.1. ORIENTACIÓN METODOLÓGICA GENERAL**

#### **4.1.1. Marco General**

En términos metodológicos, esta investigación se puede situar a nivel general dentro de los estudios etnohistóricos, pues se trata de un estudio cultural del pasado de una sociedad rural en donde no existe mayor registro escrito que refleje su cultura.

La etnohistoria utiliza métodos y técnicas de investigación comunes en la historia y en la antropología, diferenciándose de la historia clásica o tradicional principalmente en cuanto a su objeto de estudio, las sociedades o grupos sociales ágrafos, es decir, aquellos que no cuentan con mayores registros escritos acerca de su historia y cultura (grupos indígenas o étnicos, campesinos, sectores populares, entre otros).

Una de las características sobresalientes del campo de la investigación etnohistórica se manifiesta cuando el investigador, al intentar conocer el pasado de un pueblo o grupo social, recurre de primera mano a fuentes orales y tradicionales, aplicando metodologías y técnicas que tradicionalmente ha utilizado la disciplina antropológica (observación pasiva, observación participante y entrevistas semi-estructuradas, entre otras), principalmente en sus prácticas etnográficas. Tanto los relatos orales que refieren al pasado como su estudio sistemático se conocen con el nombre de *historia oral*.

La historia oral es la fuente primaria de recolección de información en sociedades y grupos ágrafos, en donde lo histórico se trasmite desde la memoria y las tradiciones, no sólo por medio de relatos orales, sino también a través de manifestaciones y conductas que persisten en el tiempo. Por esto el trabajo de campo etnográfico se transforma en un recurso indispensable para captar estas tradiciones.

Para fines de este estudio, la historia oral fue la principal fuente de información y objeto de trabajo investigativo para reconstruir aspectos de la vida cotidiana de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX.

Como ya se ha mencionado, en esta investigación se ha optado por una línea más descriptiva y exploratoria que analítica, en la línea que Lumbreras llama *reconstrucción de los hechos*, la cual, en palabras de Toledo:

“Se dedica a la relación o narración de los hechos de un período histórico determinado, manteniéndose en el plano de una recopilación de datos empíricos y no se compromete en la interpretación de la información elicitada (...) El cronista, en este caso, busca conocer y registrar un conjunto de hechos que por alguna razón le son relevantes, para luego, a partir de su propia observación directa y del testimonio de los actores de los hechos, elaborar su versión de lo acontecido. Por cierto, que es la fuente oral, el relato de los actores testigos de los hechos, la principal fuente de recolección de material del cronista”<sup>45</sup>.

El trabajo de campo de esta investigación se trata, en última instancia, de una *etnografía histórica*, término que Carmack utiliza para designar el proceso de reconstruir sociedades y culturas pasadas, ya sea como una totalidad o en partes institucionales<sup>46</sup>. Y más específicamente aún, el trabajo con informantes desplegado remite a lo que Carmack llamó “etnografía de la memoria”:

“la mayoría de estas reconstrucciones implican el uso de la técnica de “remontar el río”, por medio de la cual el antropólogo interroga a los viejos informantes que recuerdan la época en que su cultura se mantenía en un estado más prístino (etnografía de la memoria), y por medio de la cual también el antropólogo combina sus propias observaciones sobre los patrones culturales subsistentes a fin de proyectar esta información hacia el período del precontacto”<sup>47</sup>.

Si bien lo fundamental de la información para este estudio serán los testimonios orales de los informantes habitantes de la comuna -perspectiva emic-, también se utilizará el contraste y la complementariedad con la visión aportada por el investigador (percepción, enfoque, método, revisión bibliográfica y de fuentes secundarias, etc.) -perspectiva etic-. Asimismo, y como

---

<sup>45</sup> Toledo, M., 1990. Pág. 22.

<sup>46</sup> Carmack, R., 1979. Pág. 28.

<sup>47</sup> Carmack, R., 1979. Pág. 28.

seguramente ya se habrá notado, la información a recoger y procesar para el desarrollo de esta investigación es de naturaleza fundamentalmente cualitativa.

#### **4.1.2. Historia oral y vida cotidiana: algunas consideraciones epistemológicas y metodológicas.**

El estudio de la vida cotidiana a través de la historia oral demanda tener en cuenta algunos elementos epistemológicos y metodológicos particulares. Al respecto, escribe Niethammer:

“la cotidianidad parece tan cercana, que se podría suponer que su transmisión sea ubicable y cada cual un experto de su vida inmediata. Pero, de hecho, la historia de la cotidianidad es especialmente difícil de investigar (...) Responsable de ello es, sobre todo, la circunstancia de que la mayor parte de lo cotidiano en la vida diaria se constituye a partir de un gran número de realizaciones subconscientes, en la costumbre de percepciones y acciones rutinarias y apenas manifiestamente variables, cuya imagen específica se entregó en la socialización y sólo es visible desde dentro de su especificidad cuando su práctica ya no se da por supuesta. (...) Se hace visible sólo en tanto esos contenidos ya no son evidentes, es decir, por percepción ajena o recuerdo”<sup>48</sup>.

La etnografía histórica de la cotidianidad presenta algunas situaciones problemáticas relacionadas con la memoria personal y colectiva, que son precisas de considerar. Entre ellas:

- La memoria es un acto del presente, y desde el presente el informante convoca al pasado, lo que no sólo determina lo que recuerda y cómo lo recuerda sino también lo que olvida<sup>49</sup>. Todo esto influye en la interpretación que el informante da hoy a los hechos de su pasado y por tanto, en la versión que entrega al investigador.
- Los aspectos observables de la cotidianidad pasada son particularmente fragmentarios, y algunos elementos de la cultura material son difíciles de interpretar, pues muchos de ellos son instrumentos de una vida desaparecida<sup>50</sup>.
- A menudo es difícil encontrar la forma de hilar los testimonios de cada uno y todos los informantes, para con ello construir una sola versión de los hechos<sup>51</sup>.

Con respecto a los problemas que se pueden suscitar en el ámbito de la entrevista, Niethammer señala:

“Por parte del entrevistador es necesaria una gran cantidad de trabajo introductorio para que, por un lado, pueda entender por su parte el sentido de sus preguntas para su investigación y, por tanto, reúna la paciencia necesaria para una tal descripción de recuerdos y, por otro, para que pueda formular preguntas suficientemente precisas, es decir, preinformadas para apoyar el recuerdo de rutinas cotidianas (como la evolución de actividades de un puesto de trabajo determinado, la organización usual del día, etc.) y ser aceptado por el entrevistado como alguien a quien merece la pena dar una tal información. Por parte del entrevistado la dificultad radica, en que no pueda comprender el sentido de la pregunta (por ejemplo, cómo estaban amueblados los tres pisos en los que vivió a lo largo de su niñez), que le irrite la trivialidad de lo pretendido o que presuponga en el entrevistador un saber quizás no existente en general o en esa especialidad (“Bueno, señorita, ya sabe el trabajo que hay que hacer

---

<sup>48</sup> Niethammer, L., 1993. Pág. 39.

<sup>49</sup> Toledo, M., 1990. Pág. 30.

<sup>50</sup> Niethammer, L., 1993. Pág. 39.

<sup>51</sup> Toledo, M. 1990., Pág. 30.

en una casa”). Sin embargo el trabajo de recuerdo en descripciones detalladas de la cotidianidad, presupone la superación de este tipo de barreras comunicativas por parte de ambos interlocutores”<sup>52</sup>.

La forma en que se enfrentan estos problemas depende en gran medida de los conocimientos teóricos y contextuales tanto del tema como del período en estudio, y de las capacidades técnico-metodológicas del investigador, en cuanto a inducir sutil y eficazmente la memoria de los informantes, a contrastar la información a través de procesos de triangulación y a sistematizar adecuadamente la data.

Por parte de este estudio, se contó con algunas ventajas que contrarrestaron estos problemas y permitieron lograr resultados satisfactorios, las cuales es preciso mencionar:

- La investigación contó con una fase introductoria que cumplió satisfactoriamente con proporcionar al investigador bastante información sobre el tema específico en estudio y una amplia gama de aspectos relevantes para la investigación.
- La mayoría de los tópicos en estudio tienen un carácter predominantemente pragmático, lo que facilita el recuerdo de los informantes.
- Muchos de los contextos y artefactos que forman parte del interés de la investigación están aún vigentes, lo que facilita su estudio.
- El contexto sociocultural campesino es generalmente rico en tradiciones orales, las cuales han tendido a pasar de generación en generación, esto a pesar de que hoy en día estos vínculos generacionales van mermando poco a poco.
- Por último, cabe destacar que el investigador posee experiencia en investigaciones etnográficas, especialmente en el ámbito rural-campesino.

## **4.2. ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN DE TERRENO**

### **4.2.1. Universo de estudio, muestra y principales informantes**

#### a) Universo de Estudio:

Para fines de esta investigación, el universo de estudio son los habitantes de La Estrella que tengan competencia sobre la vida cotidiana laboral – productiva de la comuna en la primera mitad del siglo XX como tema general o bien en sus aspectos específicos de acuerdo a los objetivos de este estudio.

#### b) Muestra:

Se trabajó con una muestra dirigida de 22 personas -todos mayores de 50 años-, que fueron seleccionados por su competencia en las temáticas a investigar. Es preciso aclarar que la representatividad de la muestra aquí no es de índole cuantitativa, sino más bien se refiere a la calidad de la información que el informante aporta al estudio, la que fue verificada a través de procesos de triangulación de datos entre informantes. Ello explica que el criterio principal de selección sea su competencia y también la existencia, cuando fue posible, de más de un informante por tema específico.

#### c) Informantes:

Los principales informantes con los cuales se trabajó se mencionan en la siguiente tabla:

---

<sup>52</sup> Niethammer, L., 1993. Pág. 43.

Nº	NOMBRE	ÁREA TEMÁTICA	CARACTERÍSTICA DE PERTINENCIA
1	Srta. Eliana González	Asesoría en toda la investigación	Informante clave. Directora Museo Campesino. Gran conocedora de la cultura de la comuna.
2	Doña Alema Vidal	Reseña localidades, prod. agrícola, hilandería.	Hilandera. Peq. prop. Los Pasillos.
3	Doña Rita Vidal	Reseña localidades, prod. agrícola.	Peq. prop. El Cajón.
4	Doña Luz Osorio	Reseña localidades, artesanía del telar.	Peq. prop. El Cajón. Tejendera.
5	Doña Sarita Osorio	Reseña localidades, prod. agrícola.	Peq. prop. La Patagüilla.
6	Doña Carmen Silva	Reseña localidades.	Fue Maestra en escuela San Miguel de los Llanos.
7	Doña Rosa Adela Yáñez	Hilandería.	Hilandera.
8	Doña Gullermina Beas	Reseña localidades, hilandería.	Hilandera. Ex inquilina fundo El Valle.
9	Don Jaime Salamanca	Reseña localidades, prod. agrícola.	Ex Inquilino hacienda San Miguel de los Ll.
10	Don Manuel Gálvez	Reseña localidades, prod. agrícola, esquila.	Ex. Inquilino fundo, trabajador agrícola, esquilador.
11	Don Manuel Soto	Reseña localidades.	Peq. prop. Quebrada de la Virgen.
12	Don Samuel Gallardo	Reseña localidades, prod. agrícola, prod. chicha y aguardiente.	Peq. prop. Los Pasillos, Quebrada de la Virgen. Productor de chicha y aguardiente.
13	Don José Jacinto Caro	Reseña localidades, prod. agrícola, herrería.	Herrero. Poseía máquina trilladora.
14	Don Severino Matus	Reseña localidades.	Constructor. El Pihuelo.
15	Don Miguel Rivera	Reseña localidades, prod. agrícola.	Ex inquilino hacienda San Miguel
16	Don Manuel Beas	Reseña localidades, prod. agrícola.	Trabajador agrícola. La Estrella.
17	Don Ernesto Soto	Reseña localidades, prod. agrícola.	Ex inquilino fundo La Cueva. Peq. prop. La Patagüilla.
18	Don Juan Palominos	Reseña localidades, prod. agrícola.	Ex – empleado (llavero) hacienda San Miguel.
19	Don Luis Escobar	Prod. agrícola.	Yeguerizo.
20	Don Mario Navarro	Reseña localidades, prod. agrícola., esquila.	Trabajador agrícola y esquilador.
21	Don Fidel Soto	Prod. chicha.	Trabajador agrícola. Prod. chicha.
22	Don Ricardo Gálvez	Reseña localidades, prod. aguardiente.	Productor de aguardiente.

2. Tabla de informantes por área temática y características de pertinencia.

En esta tabla se mencionan sólo los informantes con los cuales se trabajó sistemáticamente en sesiones planificadas de entrevista, no obstante hubieron muchas más personas que colaboraron con su testimonio sobre las temáticas de interés. Aparte del nombre del o la informante, se mencionan las áreas temáticas en donde se destacó su colaboración y características de pertinencia que permitieron seleccionarlo por su competencia en dichas temáticas.

Cabe aquí destacar que todos los informantes que colaboraron en este trabajo mostraron gran disponibilidad, amabilidad e incluso entusiasmo por contribuir a la investigación. No estará de más reiterar aquí mis agradecimientos hacia ellos.

#### 4.2.2. Técnicas de recolección de información

A continuación se mencionarán las principales técnicas que se utilizaron para la ejecución de este trabajo, acompañadas de una breve justificación en base a su pertinencia con los objetivos de la investigación, y de una breve caracterización.

- Observación pasiva:

Esta técnica consiste básicamente en la observación de un acontecimiento o circunstancia, en la cual el investigador no realiza mayor intervención en el contexto social que observa. Permite explorar y analizar una realidad en su forma más “natural” o “propia-de-sí” posible, superando o reduciendo el sesgo intervencionista.

Esta técnica aporta conocimiento etic acerca de los comportamientos de los actores sociales en ciertas situaciones o circunstancias, y ha sido especialmente útil para la descripción y caracterización de los espacios, objetos, herramientas de trabajo, u otros establecimientos que cumplen funciones dentro de lo que se pretende rescatar en esta investigación. Llevar a cabo lo anterior resultó indudablemente importante para el análisis de la realidad cotidiana conforme a los objetivos de la investigación.

- Entrevistas semi-estructuradas:

Esta técnica tiene por característica principal ser un diálogo entre el investigador y el informante, el cual está guiado por una pauta de un grado relativo de complejidad, flexibilidad o elaboración. La entrevista semi-estructurada está orientada a obtener información específica -aunque no cerrada- sobre algún tópico de interés para la investigación. Además, el informante es seleccionado a priori por el investigador de acuerdo a su competencia en estos temas de interés. Por su direccionalidad y profundidad es una de las herramientas más sólidas y frecuentes que se ha utilizado en esta investigación.

Por lo anterior, las entrevistas semi-estructuradas -y lo mismo ocurrirá con las otras técnicas empleadas para la investigación- no se ajustan a un objetivo específico determinado, sino más bien fue una herramienta recurrente en el transcurso de la investigación total, es decir, está sujeta más precisamente al objetivo general, en un sentido transversal a los objetivos específicos.

Por otro lado, la aplicación de esta técnica requiere de una selección de los informantes competentes y el desarrollo de pautas de entrevista para los diferentes casos<sup>53</sup>, aspectos que se llevaron a cabo exitosamente. Esta entrevista puede ser grabada magnetofónicamente o no dependiendo de las situaciones y/o intereses de la investigación.

- Conversaciones libres guiadas:

Este tipo de entrevista se caracteriza por no estar previamente pautada ni previamente seleccionado el informante, lo cual no significa que no puedan ser guiadas por el investigador ni que no tengan relación con los objetivos de la investigación. Esta técnica se da más bien en un contexto circunstancial que en un contexto planificado. No obstante, si estas circunstancias son bien aprovechadas, se puede lograr información valiosa y favorecer rapports o contactos, lo que sucedió en los terrenos y en la estadía en la comuna.

- Observación participante:

Consiste en la participación del investigador en un contexto de convivencia con los actores sociales en una situación o circunstancia determinada en la cual se da el proceso de observación. Esta técnica otorga una gran ayuda en cuanto a favorecer ciertas observaciones que no se pueden lograr de otra manera, además de apoyar al desarrollo del acercamiento y confianza que se logra con los informantes. Se utilizó este modo de observación e algunos

---

<sup>53</sup> Esto se verá con mayor especificidad en el próximo ítem de *instrumentos específicos*.

eventos y circunstancias que favorecieron diálogos colectivos sobre algunas temáticas investigadas y aportaron contactos relevantes.

- Revisión bibliográfica y de fuentes secundarias:

La revisión bibliográfica y de fuentes secundarias estuvo presente de principio a fin en la investigación, resultando necesaria para sistematizar, contextualizar e interpretar los resultados del trabajo de terreno, tanto en el aspecto teórico-conceptual como informacional a nivel general. Se revisaron libros, revistas, periódicos o documentos, fotografías, fuentes estadísticas e información pertinente tanto al tema de investigación como referente a las características de la localidad estudiada. Se trata, sin duda, de un recurso insustituible para toda investigación.

- Uso de medios visuales:

La importancia de los medios visuales para la representación de la realidad estudiada radica en que pueden ser de gran utilidad para graficar circunstancias relacionadas con el tema de investigación y ofrecer así al lector visiones extraídas de la localidad que difícilmente pueden ser comunicadas a partir del discurso escrito. Por ello, la utilización de fotografías y dibujos complementa la descripción y favorece una mejor comprensión de los fenómenos investigados, además de hacer más amena y menos abstracta la información que se pretende mostrar.

En el transcurso del trabajo de campo se recurrió a estos medios según criterios pertinentes y según las condiciones favorables que para ello se dieron. Se tomaron fotografías y se colectaron fotografías antiguas. En el caso de los dibujos, se trabajó en ello con los informantes para graficar y entender mejor algunos elementos que aportaban al estudio.

En suma, en este informe, las fotografías y dibujos ofrecerán una contextualización visual del escenario en el cual se dan los procesos y circunstancias que se describen en el estudio.

#### **4.2.3. Instrumentos específicos de recolección de información**

Se presentará aquí el diseño de los instrumentos para la recolección de información específica en terreno, prácticamente expresado en las pautas temáticas de entrevistas semi-estructuradas que se aplicaron en diversos contextos y a diversos informantes.

Los instrumentos que se presentan a continuación están ordenados temáticamente de acuerdo a la subdivisión analítica de la vida cotidiana que se plantea en el marco teórico; en ellos se mencionan fundamentalmente los tópicos a investigar dentro de cada tema y sólo en algunos casos una que otra pregunta específica. De lo anterior se extrae que estas pautas temáticas fueron una guía para llevar a la concreción el enfoque teórico - metodológico diseñado para esta investigación con el cual tienen una estrecha relación.

De su aplicación en terreno, se puede decir que la aplicación de estas pautas, en general, fue exitosa. Cabe entonces por último destacar que estos instrumentos podrían utilizarse en estudios similares.

### **1. Reseña histórica de las localidades de la comuna en el período en estudio**

Este ítem tiene directa relación con el objetivo específico N° 4, y tiene un marcado énfasis en el conocimiento de la situación de la tenencia de la tierra, la estructura social y de las principales actividades productivas que se realizaban en cada sector de la comuna en el período en estudio. Concretamente se pretende lograr un conocimiento general de las localidades, que contextualice la situación sociocultural y productiva de la comuna en sus expresiones sectoriales diversas.

Las localidades de la comuna investigadas a través de esta pauta fueron las siguientes:

- La Quebrada de la Virgen.
- Los Pasillos.
- La Patagüilla.
- El Cajón.
- Las Damas.
- La Aguada.
- El Pihuelo.
- Quebrada de Varillas.
- Los Cardillos.
- Las Chacras.
- El Valle.
- Coipué.
- Guadalao.
- Estero Seco.
- San Rafael.
- Pulín.
- San Miguel de Los Llanos.
- Chuchunco.
- La Estrella.

Los tópicos que se consideraron para cada localidad fueron los siguientes:

- Origen del nombre del sector y desde cuándo que se llama así.
- Condiciones del suelo para la agricultura:
  - Tipo de agricultura que se practicaba (de rulo o de riego).
  - Relieve del suelo.
  - Calidad del suelo.
  - Sondar alguna diferencia climática que caracterice el sector.
- Situación de la tenencia de la tierra:
  - Tipos de tenencia existentes en el período a investigar.



- Nº de propiedades según tipos de tenencia (aprox.).
- Nombre de fundos y haciendas si es que existían.
- Nombre o apellido de los dueños de aquellos fundos o haciendas.
- ¿Vivían familias sin tierra? (en contextos intra o extra hacendales).
- Existencia de inquilinaje, mediería o arrendamiento en el período a investigar.
- Situación actual de la tenencia de la tierra.

- Principales producciones del sector (no sólo agroganaderas) existentes en el período a investigar.

## **2. Vida laboral-productiva**

### 2.1. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Para concurrir a los aspectos laborales de la producción agrícola, se comenzó por investigar los ciclos productivos, esto es, el *qué debe hacerse* para las principales producciones de este tipo. Posteriormente se trabajó la caracterización de la organización del trabajo para cada ciclo productivo en diversas proporciones según tenencia de la tierra, y aquellas que regían en las unidades productivas complejas.

#### 2.1.1. Ciclos productivos

A través de la fase introductoria, se determinaron como producciones agrícolas principales en aquella época las siguientes, expresadas en ciclos productivos, las cuales se abordaron en esta investigación:

- Ciclo productivo del trigo.
- Ciclo productivo de la lenteja.
- Ciclo productivo del garbanzo.

Luego de identificar los ciclos productivos a describir, se siguió la siguiente pauta temática:

1. Nombre del ciclo productivo.
2. Identificación de actividades productivas y su calendarización (qué se debe hacer y cuándo). *¿Cuáles son las actividades o procesos que requiere la producción de ....?, ¿Qué es lo primero que debe hacerse?, ¿Lo segundo?, ¿Tercero?.....*
3. Una vez individualizadas las actividades productivas y ordenadas secuencialmente, se procedió a describir cada actividad de la siguiente manera:
  - a) Nombre de la actividad productiva:
  - b) Dónde se hace:
    - Lugar de trabajo (nombre del lugar).
    - Descripción del lugar de trabajo. *¿Cómo es el lugar donde se trabaja?, ¿Qué hay ahí?*

- c) Cómo se hace:
- Identificación de los medios de producción necesarios para la actividad productiva. *¿Qué necesita para hacerlo?*
  - Descripción de los medios de producción, con énfasis en las herramientas de trabajo. *¿Para qué sirven?, ¿De qué material son?, Descripción física del objeto.*
  - Identificación de sub-actividades secuencializadas. *¿Qué es lo primero que se hace en esta etapa?, ¿Lo segundo?, ¿Tercero?.....*
  - Modo de uso de los medios de producción en cada sub-actividad<sup>54</sup>. *¿Cómo se hace esto?*
- d) Por qué se hace:
- Finalidad de la actividad productiva. *¿Por qué se debe hacer esto? o ¿Para qué se hace esto?*
  - Preguntar *¿Por qué esto se hace así y no de otra manera?*, para intentar una justificación del informante acerca de la eficacia del método de realizar la actividad y la sub-actividad.

Dentro de la descripción del ciclo productivo se pueden incluir diferentes maneras de realizar la misma actividad productiva, según los medios de producción que se dispongan o el know-how que se utilice en el trabajo.

### 2.1.2. Organización del trabajo

Para aproximarnos a la organización del trabajo, esquematizaremos el tratamiento de este tópico de la siguiente manera:

- Organización del trabajo por ciclo productivo, según unidades productivas complejas.
  1. Nombre del ciclo productivo
  2. Organización del trabajo del ciclo productivo en una *hacienda*:
    - Número de trabajadores que participan en el ciclo productivo. *¿Cuántas personas deben trabajar en la producción?*
    - Tipos de trabajadores según su función en la producción (*nombre que se le asigna al trabajador de acuerdo a su función, y breve caracterización de ésta*).
    - Vestimenta o indumentaria del trabajador según su función<sup>55</sup>.
    - Estructura laboral (*posibles jerarquías de mando en el trabajo, esquema funcional de los trabajadores, etc.*).
    - Horario de trabajo, o tiempo que las personas dedican a la producción.
  3. Organización del trabajo del ciclo productivo en un *fundo*.

---

<sup>54</sup> Este tópico se abordó a modo de una descripción breve, pues no se trata de un estudio técnico o especializado sobre el tema. No obstante, se trató de ser lo más prolijo posible en la descripción.

<sup>55</sup> Este aspecto se consideró sólo parcialmente en esta investigación, decidiéndose finalmente no incluirlo en los resultados de este informe.

#### 4. Organización del trabajo del ciclo productivo en una *pequeña propiedad*.

##### ➤ Organización del trabajo en las unidades productivas complejas:

Las llamadas unidades productivas complejas (UPC) son tres: *hacienda, fundo y pequeña propiedad*. Se tratará de describir la organización del trabajo existente en estas unidades productivas mediante la siguiente esquematización:

##### 1. Hacienda:

- Número de trabajadores que operan en la unidad productiva (aproximado).
- Tipos de trabajadores según su función en la producción (*nombre que se le asigna al trabajador de acuerdo a su función, y breve caracterización de ésta*).
- Vestimenta o indumentaria del trabajador según su función.
- Tipos de trabajadores según su contrato. *¿Los trabajadores estaban contratados formalmente?, ¿Cómo era el contrato?, ¿Cómo ocurría el proceso de contrato?, ¿Se contaba con algún tipo de previsión?, ¿Cuál?, ¿Qué opinión tiene usted de esa forma de trabajar?*. Número de trabajadores (aproximado) según contrato.
- Estructura laboral (*posibles jerarquías de mando en el trabajo, esquema funcional de los trabajadores*).
- Relaciones sociales entre trabajadores en la producción.
- Horario de trabajo, o tiempo que la persona dedica a la producción.

##### 2. Fundo.

##### 3. Pequeña propiedad.

## 2.2. OFICIOS Y ARTESANÍAS

Los oficios y artesanías que se estudiaron en esta investigación fueron los siguientes:

- Herrería.
- La esquila.
- Hilandería.
- Artesanía del telar.
- Producción de chicha.
- Producción de aguardiente.

Para concurrir al funcionamiento de los oficios y artesanías practicadas en el contexto espacio-temporal a investigar, se siguió la siguiente pauta temática:

##### 1. Nombre del oficio o artesanía.

##### 2. Origen del saber del oficio (*¿Cuándo aprendió?, ¿Dónde aprendió?, ¿Con quién?, trayectoria: ¿Desde cuándo lo hace?*).

3. Lista de productos elaborados. *¿Qué cosas se pueden hacer en este oficio?, ¿Qué cosas hace usted?*
4. Descripción de los ciclos productivos de las principales producciones del oficio (máximo tres)<sup>56</sup>.
5. Organización del trabajo en los ciclos productivos descritos. Se pueden considerar los siguientes aspectos:
  - Número de trabajadores en cada unidad productiva. *¿Cuántas personas deben trabajar para cada producción?*
  - Tipos de trabajadores según su función en la producción (*nombre que se le asigna al trabajador de acuerdo a su función, y breve caracterización de ésta*).
  - Tipos de trabajadores según su contrato. *¿Los trabajadores están contratados formalmente?, ¿Cómo es el contrato?*
  - Estructura laboral (*Posibles jerarquías de mando en el trabajo, esquema funcional de los trabajadores*).
  - Horario de trabajo, o tiempo que la persona dedica a la producción.
  - Vestimenta o indumentaria especial.
6. Descripción del producto.

\*\*\*\*\*

La información que se recogió con estas pautas fue sistematizada de acuerdo a los fines analíticos de esta investigación. Con todo, cabe recordar que se aplicaron otras técnicas -mencionadas anteriormente- que permitieron recoger mayor información relevante y complementaria.

#### **4.2.4. Procedimiento de registro de la información en terreno**

El registro de la información en la investigación de terreno se realizó principalmente a través de cuadernos de campo, grabaciones magnetofónicas, toma de fotografías y realización de dibujos (también se incluyen aquí etnomapas y etnodibujos<sup>57</sup>), recopilación de textos, documentos y fotografías. Al final del terreno se contó con 4 cuadernos de campo llenos, 24 grabaciones magnetofónicas de entrevistas semi – estructuradas, y más de 150 fotografías y dibujos cuya sistematización y preparación para la redacción fue una tarea bastante ardua y larga.

---

<sup>56</sup> Aquí se aplicó la misma pauta esbozada en el tratamiento de los ciclos productivos agrícolas.

<sup>57</sup> Es decir, mapas y dibujos realizados por los mismos informantes.

### 4.3. PROCEDIMIENTOS REALIZADOS

En este subcapítulo se hará una mención de cada una de las actividades realizadas en esta investigación, ordenadas en las siguientes etapas del proceso de estudio: a) la planificación; b) la investigación en terreno, y c) la sistematización y redacción del informe final.

#### **A. Etapa de planificación:**

Esta etapa marca el inicio de la investigación y su desarrollo, en principio, se orientó a resolver dos carencias: en primer lugar, la falta de definición y precisión del tema específico a abordar de acuerdo con la demanda y con las posibilidades del investigador en un marco temporal; y en segundo lugar, la falta de conocimiento por parte del investigador en aspectos relativos al patrimonio histórico y cultural de la comuna de La Estrella (historia, costumbres y tradiciones, folklore, etc.). Posteriormente se realiza la preparación del diseño de investigación. Las acciones realizadas en esta etapa se verán con más detalle a continuación:

Fase introductoria en terreno: Para obtener una adecuada contextualización e introducción en la temática de la vida cotidiana de la comuna en el período en estudio, fue necesario realizar esta fase introductoria a través de la cual se definieron y especificaron los objetivos de la investigación y se sondearon los tópicos principales a estudiar. La información recogida en esta fase fue de determinante importancia para el posterior diseño de la investigación. Se trabajó con varios informantes, entre los cuales destacamos a la Srta. Eliana González, señalada por muchos habitantes de la comuna como una gran conocedora de la historia, costumbres y tradiciones de su pueblo. La calidad y cantidad de la información que ella aportó, la sitúan como informante clave en esta fase.

Revisión bibliográfica y de fuentes secundarias: En esta etapa se buscó y revisó bastante bibliografía, que en un primer momento fue de crucial importancia para definir el tema de investigación, para después ser de gran utilidad en la confección de los marcos teóricos y metodológicos. Se revisaron textos sobre historia rural chilena, historia de la agricultura chilena, folklore, artesanías, costumbres y tradiciones, historia de Colchagua, vida cotidiana

rural, campesinado, entre muchos otros temas. La aplicación de esta técnica continuó a lo largo de casi todo el tiempo que demandó este estudio.

Preparación del diseño de investigación: Luego de la fase introductoria de la investigación, y contando permanentemente con la necesaria revisión bibliográfica y documental, se procedió a elaborar el diseño de investigación en el siguiente orden secuencial: planteamiento del *problema*, formulación de *objetivos*, elaboración de *mapas temático-conceptuales*, *esbozo metodológico preliminar*, elaboración de *marco teórico* y *marco metodológico*. La realización de estas actividades se extendió por el plazo de dos meses, en los cuales también se realizaron algunas actividades paralelas relacionadas con el Museo Campesino<sup>58</sup>. Cabe destacar por último que gran parte de estas actividades se realizaron en la comuna.

Análisis y procesamiento de información: Se refiere a la selección, ordenamiento y sistematización de la data conforme a las temáticas que interesan a la investigación, en correspondencia con la revisión bibliográfica y de fuentes secundarias. La reflexión y análisis sobre los resultados de las entrevistas diarias con la Srta. Eliana González, la sistematización de los numerosos textos consultados, y la creación misma del diseño de investigación fueron las principales acciones realizadas en esta etapa respecto a este punto.

Cada uno de los procesos llevados a cabo en esta etapa cumplió con los objetivos propuestos, quedando como resultado final un diseño de investigación óptimo para guiar los pasos siguientes.

## **B. Etapa de investigación en terreno:**

Esta actividad se ejecutó en 4 semanas de trabajo de campo intensivo, el cual, en base al ya existente diseño de investigación, se llevó a cabo conforme a pautas previamente configuradas para la recolección de información empírica.

El terreno consistió básicamente en la realización de entrevistas semi-estructuradas grabadas y no grabadas a informantes previamente seleccionados por sus competencias en diversos temas, y en conversaciones libres orientadas según los intereses del estudio. Las entrevistas se realizaron en los contextos cotidianos de los informantes (principalmente sus casas), por lo que fue preciso desplazarse por varios sectores de la comuna. También se realizaron procesos de observación pasiva y participante. Como ya se ha señalado, el registro de la información en la investigación de terreno (etnografía histórica) se realizó principalmente a través de cuadernos de campo, las grabaciones magnetofónicas, muestras fotográficas y dibujos, recopilación de textos o documentos, fotografías, etnomapas y etnodibujos.

En esta etapa, la más corta de la investigación, no se descuidó tampoco una revisión bibliográfica atingente a la información recolectada (en gran parte para efectos de triangulación y comprobación de datos), y se llevaron a cabo sistematizaciones diarias (más bien nocturnas) de lo registrado en terreno.

---

<sup>58</sup> Por ejemplo, la elaboración del anteproyecto "Acondicionamiento y posicionamiento del Museo Campesino de La Estrella", presentado a la Fundación Andes, el cual fue seleccionado para pasar a una segunda etapa evaluativa, en la cual, lamentablemente, no fue aprobado por razones institucionales.

En suma, podemos decir que esta etapa se realizó a entera satisfacción, no sólo por el cumplimiento de los objetivos planteados, sino por la excelente disposición de los informantes para colaborar con este estudio, proporcionando información de gran calidad.

### **C. Etapa de sistematización y redacción del informe final:**

Después del trabajo de terreno, comenzó la etapa de sistematización del material registrado en 24 cassettes de entrevistas, más de 150 fotografías y dibujos, y cuatro cuadernos llenos de información de campo. Dicha tarea fue fundamental para luego iniciar el proceso de redacción de los resultados del estudio.

A continuación revisaremos con más detalle cada una de las actividades realizadas en esta etapa:

Sistematización y procesamiento de información: al inicio de la etapa, esta actividad se realizó en tres ámbitos: en primer lugar, se sistematizaron las grabaciones de entrevistas a través de un ordenamiento secuencial de cada uno de los tópicos tratados. En segundo lugar, se realizó un índice de cada cuaderno de campo con cada uno de los temas tratados en orden secuencial, también para facilitar la búsqueda de información a la hora de redactar. Por último, se ordenaron las fotografías de acuerdo a cada tema específico de redacción.

Posteriormente, para las labores de redacción, se realizaron completas revisiones y sistematizaciones del material registrado de cada ítem específico a redactar, las cuales estuvieron constantemente apoyadas por el marco teórico – conceptual elaborado y por nuevas revisiones bibliográficas, con el fin de construir un relato adecuado, coherente y fidedigno de la vida cotidiana de la comuna en la primera mitad del siglo XX.

Revisión bibliográfica y de fuentes secundarias: Esta actividad ha estado presente en toda esta etapa, basada en la bibliografía ya existente como en la búsqueda de textos nuevos, todo ello orientado a la triangulación de la información de terreno, la verificación de datos y a proporcionar el contexto de cada tema específico a redactar.

Elaboración del informe final: En esta fase se incluye la redacción, alternada con los medios visuales extraídos de la investigación, la ornamentación y todo lo que involucra la preparación del documento final. Más específicamente, en esta fase se desarrollaron las siguientes acciones:

a) *Redacción de resultados:* Lo primero que se hizo fue elaborar un plan de redacción basado en una pauta temática con cada uno de los capítulos e ítems a redactar. Luego comenzó la escritura de los resultados, previa sistematización. Esta fue la actividad más larga de toda esta fase.

b) *Diagramación de fotografías y dibujos en el computador:* Las imágenes recolectadas se escanearon y se archivaron selectivamente.

c) *Control de la información en terreno*: nueva visita a La Estrella, con el fin de aclarar puntos y complementar información con la ayuda de algunos informantes, especialmente la Srta. Eliana González.

d) *Diagramación de fotografías y dibujos en el informe final*.

c) *Redacción final del informe*.

#### **4.4. ÚLTIMOS ASPECTOS A CONSIDERAR**

Los últimos elementos metodológicos a considerar tienen que ver con aspectos éticos, aspectos de validez y confiabilidad de este estudio, y aspectos relacionados con la redacción de los resultados de la investigación en este informe.

Cabe señalar entonces que esta investigación –sobre todo la prospección en terreno – se realizó con el mayor respeto y transparencia hacia los pobladores que sirvieron de informantes. Se les explicitó los objetivos e intereses del estudio y se les aclaró dudas con respecto a ello. Esto sin duda contribuyó a lograr muy buenos rapportos y disposición por parte de los informantes a colaborar con esta iniciativa.

La información que en este informe se presenta tuvo como proceso de verificación la triangulación en dos niveles: metodológica (revisiones bibliográficas y documentales con el trabajo de campo) y de los datos obtenidos en terreno (triangulación con informantes). Esto permite afirmar que se intentó asegurar la mayor validez y confiabilidad posible de la información aquí presentada. No obstante, no se puede dejar de mencionar que algunos datos aquí expuestos no tuvieron el proceso de triangulación óptimo (como es el caso de algunos datos aportados por nuestra informante clave y algunos otros informantes), lo que deja abierta la posibilidad de que alguna información no concuerde con otras versiones. En suma y en último caso, se debe considerar que la responsabilidad de todo lo que en este informe se expone recae en la persona del investigador.

De acuerdo con las características de este estudio, la información que aquí se presenta como resultados, es esencialmente descriptiva y producto de un riguroso proceso de sistematización y triangulación. Pensando en que este informe debiera tener un amplio alcance en cuanto a personas que lo conozcan, la redacción de este documento, y especialmente de los resultados de la investigación se presenta en un lenguaje muy sencillo que privilegia la claridad e inteligibilidad, mezclando el discurso del investigador con el discurso de los informantes e incorporando ilustraciones (esquemas, tablas, fotografías y dibujos) para graficar lo que se expone y hacer más amena la lectura.





**SEGUNDA PARTE**

# **RESULTADOS**

## **CAPITULO 1**

### **BASES PARA UNA CARACTERIZACIÓN GENERAL DEL PANORAMA SOCIAL Y PRODUCTIVO DE LA COMUNA DE LA ESTRELLA EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XX.**

Este capítulo tiene la función de proporcionar una contextualización histórica de la comuna de La Estrella en el período en estudio, referida principalmente a los aspectos sociales y productivos, de acuerdo a los intereses de esta investigación. La necesidad de este capítulo es de primera importancia para introducirnos a la vida cotidiana de los pobladores de aquel tiempo, así como para los posteriores estudios de patrimonio histórico – cultural local que se realicen.

Con este fin se presentan a continuación los siguientes subcapítulos, referidos, en primer lugar, a una descripción básica de las condiciones geográficas y naturales de la comuna, orientadas en relación a la producción agropecuaria, puesto que se considera que el entorno particular de secano es un elemento de suma relevancia en la configuración de formas de vida de la población humana allí establecida, y el primer factor a ponderar para entender la situación social y productiva de la comuna en la primera mitad del siglo XX.

En segundo lugar se presentará una breve descripción de la situación de la tenencia de la tierra, que aportará luces sobre la estructura productiva de la comuna, considerando que en el período en estudio esta zona es esencialmente agraria. Posteriormente, y en gran parte derivado de lo anterior, se desarrolla un tratamiento esquemático sobre la estructura social de aquel entonces, enfatizado desde una estratificación socioeconómica que nos da cuenta de las distintos tipos de habitantes –de acuerdo al marco clasificatorio- que componían la sociedad estrellina.

Por último, se incluye en este capítulo una aproximación general a la realidad social y productiva de las principales localidades que componían la comuna en el período a investigar, con el fin de complementar lo anteriormente expuesto en contextos más específicos y particulares, y dar una idea de la diversidad existente en la comuna, enfatizando las complejidades dadas en el estudio de las realidades cotidianas que conviven e interactúan en un contexto espacial e histórico determinado, como lo fue la comuna de La Estrella en el período que nos interesa develar en este estudio.

En suma, con este capítulo se espera que el lector pueda formarse ideas del emplazamiento en donde se ubican las diversas cotidianidades, y de las diferentes y comunes realidades de las personas que vivieron en aquel período.

## 1.1. CONDICIONES GEOGRÁFICAS Y NATURALES PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

La comuna de la Estrella, sobre todo en el período en estudio, se ubica en una provincia de carácter esencialmente agrario, por lo que se hace necesario, para dar efectiva cuenta de sus características productivas y sociales, conocer brevemente las condicionantes geográficas y naturales en los cuales se emplazan estos aspectos, tan importantes para comenzar a entender las cotidianidades que formaban parte de la vida de las personas que habitaban allí. La sucinta información que se presenta a continuación es producto de investigación bibliográfica<sup>1</sup> y de un acercamiento a la realidad particular de los sectores en el período investigado.

### 3. La comuna de La Estrella en la VI región.

Ubicada el sector oriental de la Cordillera de la Costa de la sexta región, en la latitud 34°, la comuna presenta un relieve de lomajes suaves, con pocos terrenos planos, y un *ambiente agroclimático de secano*, cuya principal característica es la carencia de fuentes estables y suficientes de riego. Por su distancia con respecto al litoral, le corresponde la tipología específica de *secano interior*, en el cual climáticamente se “atenúa la influencia oceánica, otorgando condiciones más cálidas y secas que en la costa a igual latitud”<sup>2</sup>.

Respecto del clima de esta zona de *secano interior*, Cubillos señala:

“La influencia irregular de perturbaciones frontales en la corta temporada invernal, da paso a un corto período de lluvias. La fuerte estabilidad atmosférica derivada por la posición del anticiclón, repercute en las escasas probabilidades de precipitación en un período que oscila de 4 a 5 meses, lo que significa que la duración del período seco se extiende por 6 a 7 meses, en la temporada más cálida. Pero su condición de proximidad a la costa, le permite contar con humedad ambiental que disminuye la evapotranspiración, atenuando la deficiencia hídrica, principalmente en el litoral”.

---

<sup>1</sup> En este aspecto, no puedo dejar de mencionar los trabajos de Froilán Cubillos y de Marcelo Paredes (ver bibliografía), ambas tesis de geógrafo realizadas en la comuna de La Estrella, puestas a disposición por la Universidad de Chile desde el año 2002, de las cuales me he valido para extraer prácticamente casi la totalidad de la información que aquí se presenta.

<sup>2</sup> Cubillos, F., 2002. Pág. 64.

“Dada su posición oriental dentro del Sistema de la Costa, el secano interior presenta características de un clima Mediterráneo lo que se expresa con una marcada concentración de lluvia invernal (400 a 700 mm) y veranos con períodos muy secos. La temperatura media es ligeramente superior a la de la costa (15° C), pero con mínimas invernales más bajas y heladas más frecuentes”.<sup>3</sup>

En cuanto a la hidrografía, las diferentes cuencas presentes son de alimentación netamente pluvial, salvo el río Rapel, que irriga a la comuna en el sector Este. En el interior sólo algunas quebradas, esteros y vertientes, además de las norias, proporcionan el recurso vital. Las principales subcuencas de este tipo serían el estero Alonso de Morales, el estero Mallermo, el estero San Miguel, el estero Pulín y el estero Coipué. La situación hidrográfica general, que presenta condiciones precarias para el riego, dificultan las actividades productivas en los meses secos, y sobretodo en años de sequía.

4. Principales cuencas hidrográficas de la comuna.

Los suelos de la comuna son mayoritariamente derivados de terrazas marinas, en donde predominan los suelos de origen granítico, calificados como “de baja potencia y altamente susceptibles a erosión lineal”<sup>4</sup>. En cuanto a su capacidad de uso agropecuario, predominan las clases VI y VII, que favorecen la producción ganadera. Con respecto a la capacidad de uso para la agricultura, Cubillos señala:

“Los suelos de la comuna permiten el desarrollo de las actividades agrícolas en forma restringida, ya que las capacidades II, III y IV de secano arable sólo representan el 22,7% de la superficie total”<sup>5</sup>.

Considerando todos estos antecedentes, se puede decir, en suma, que en la comuna de La Estrella se ha desarrollado históricamente una *agricultura primordialmente de rulo (o de secano)*, altamente dependiente de las aguas lluvias, y que presenta condiciones más bien precarias para la producción. En el caso de la producción ganadera, cuya especie más común es la ovina, las características del entorno natural presentan condicionantes más favorables.

---

<sup>3</sup> Cubillos, F., 2002. Págs. 34 y 36.

<sup>4</sup> Cubillos, F., 2002. Pág. 66.

<sup>5</sup> Cubillos, F., 2002. Pág. 66.



5. Praderas de espinos. Paisaje típico de la zona.

De esta forma, el ambiente de secano interior ha determinado históricamente las cualidades agropecuarias de la zona, favoreciendo principalmente los *cultivos de cereales y legumbres de rulo* junto a otras producciones menores de ese mismo tipo. Asimismo, las praderas de estepa de espino favorecen el desarrollo del *ganado ovino*, todos ellos aspectos que han estado presentes desde el establecimiento de los españoles en el territorio, incorporando, desde luego, elementos de los ancestrales cultivos indígenas. Revisando las características de los sectores, nos damos cuenta de que estos tipos de producción agropecuaria son comunes a toda la zona en el período en estudio, a pesar de algunas variaciones de los productos y de la calidad de los recursos naturales, como en el caso de las localidades cercanas al entonces río Rapel.

## 1. 2. SITUACIÓN DE LA TENENCIA DE LA TIERRA EN LA COMUNA

Uno de los objetivos que este estudio persigue es lograr una caracterización de la situación de la tenencia de la tierra en la comuna, puesto que se ha considerado a este recurso como el medio de producción más importante y útil como criterio para dar cuenta del panorama productivo y social de La Estrella en la primera mitad del siglo XX. Para ello fue necesario conocer las realidades de los distintos sectores y localidades de la comuna en el período en estudio<sup>6</sup>, lo cual aportó información relevante para precisar lo que se presenta a continuación.

En esta investigación se verificó que la propiedad de la tierra estaba dividida según la existencia de tres tipos de unidades productivas complejas (UPC): las *haciendas*, los *fundos* y las *pequeñas propiedades*, cuyos criterios de distinción tienen que ver básicamente con la *cantidad de recursos* con los cuales contaban. Es decir, la distinción no sólo depende de la extensión de la superficie de la tierra –aunque sin duda es el criterio más importante–, sino que también involucra aspectos como la cantidad de ganado, la cantidad de trabajadores que ocupa, la cantidad y dimensiones de la infraestructura, la cantidad de herramientas, la cantidad de animales para tracción, entre otros, a los cuales se le suma una determinada organización del trabajo.

Las *haciendas* eran las UPC más grandes de la zona en el período en estudio, teniendo por lo general más de 1.500 cuadras de extensión<sup>7</sup>, miles de cabezas de ganado, y más de treinta trabajadores organizados en diversas funciones específicas. En la comuna se constató la presencia de 4 propiedades designadas con el nombre de hacienda: las más grandes eran Mallermo (más de 5.000 cuadras<sup>8</sup>) y San Miguel de los Llanos (que en 1939 tenía 3.184 hectáreas, equivalente a 2038 cuadras<sup>9</sup>), y, de menor escala, La Esperanza y San Antonio de La Cueva (llamada popularmente La Cueva), ubicadas en distintos sectores<sup>10</sup>.

Los *fundos* eran propiedades de menor proporción que una hacienda en todos sus ámbitos, pero cuya cantidad de recursos demanda una organización parecida, aunque mucho más modesta. Su extensión podía generalmente fluctuar entre las 200 y 1.500 cuadras. No se pudo precisar en esta investigación el número exacto de estas UPC en el período en estudio, pero se estima que había unos 15 o 20 fundos en la comuna. Entre ellos se pueden mencionar Las Varillas, El Valle, San Rafael, La Lagunilla, Santa Josefina, entre otros<sup>11</sup>.

Por su parte, las *pequeñas propiedades* eran las formas de propiedad más numerosas en el período investigado; estaban presentes en prácticamente todos los sectores de la comuna, y se puede decir que la mayoría de la población pertenecía a familias de pequeños propietarios. Las pequeñas propiedades tenían menos de 200 cuadras de extensión, y es posible hacer una

---

<sup>6</sup> La reseña histórica sobre estas localidades se encuentra más adelante, en este mismo capítulo, en el ítem 1.4.

<sup>7</sup> La cuadra es una medida agraria antigua que tiene algunas variaciones según el territorio en donde se utilice. En el caso de La Estrella, según lo recabado en terreno, la cuadra equivale en longitud a 125 metros, y en superficie a 15.625 metros cuadrados, es decir, 1,56 hectárea aproximada.

<sup>8</sup> Del Río, C. y Gutiérrez, F. 2002. Pág. 48.

<sup>9</sup> Machuca, R. 1939. Pág. 1.

<sup>10</sup> En algunos informantes, estas últimas propiedades fueron designadas como fundos.

<sup>11</sup> Cabe señalar que no todos los fundos tenían nombre propio, había fundos que se reconocían a través del nombre de su dueño (Ej: fundo de Don Jaime Riveros).

distinción entre propiedades de tipo emergente y propiedades más modestas, también por la cantidad de recursos que disponían. Si bien en ambos tipos la principal fuente de trabajadores era la familia, las primeras tenían una extensión de suelo relativamente mayor, un porcentaje de los productos se destinaba a la venta, y existía una dinámica productiva que por lo general demandaba la ocupación de algunos asalariados de forma permanente o esporádica. Las pequeñas propiedades modestas se acercaban más a lo que se ha denominado minifundio (usualmente menos de 10 cuadras), cuya producción se destinaba completamente -e incluso insuficientemente- al consumo familiar de subsistencia, y en muy pocos casos requería de mano de obra externa.

De este modo, estas tres formas de propiedad de la tierra coexistían y configuraban la estructura agraria en la que se enmarcaba la producción agropecuaria de la comuna, aunque, como unidades productivas complejas funcionaban más bien de forma autónoma, conformando distintos espacios cotidianos en los cuales se desenvolvía la vida de las personas. Esto no significa, por cierto, que no existieran relaciones sociales de producción entre individuos de distintas UPC (medierías, trabajos de cooperación mutua, trabajos asalariados, etc.).

En el período investigado se pudo constatar un proceso de *hijuelación*<sup>12</sup> de los predios, sobre todo en las pequeñas propiedades emergentes, que devenían en pequeñas propiedades modestas. Otro proceso, que contribuía a contrarrestar lo anterior, era la *emigración* (principalmente de los hijos e hijas), que permitía preservar el tamaño de las propiedades y el patrimonio familiar. Por su parte, la paulatina incorporación de nuevas tecnologías de producción fue incrementando la expulsión de la mano de obra tradicional.

En cuanto a las otras formas de tenencia, se constató la existencia de *mediería*, *inquilinaje* y *arrendamiento*, aunque este último era muy poco común. Más frecuente era la *mediería*, practicada en pequeñas propiedades emergentes, en fundos y haciendas, y en donde los medieros eran gente más modesta (pequeños propietarios modestos o inquilinos). Esta forma de tenencia contribuía a resolver la ecuación entre la cantidad de tierra agrícola y la cantidad de mano de obra disponible en la comuna. Aunque no dejaba de constituir una relación de poder dada por el control de la tierra del cedente, también era una forma de acumulación -o de mera supervivencia- para el campesino (llamado mediero puro) o inquilino (llamado inquilino-mediero)<sup>13</sup> que, ocupando su fuerza de trabajo familiar, podía mejorar un poco su situación socioeconómica.

Podemos ilustrar la forma de mediería practicada en la hacienda San Miguel de los Llanos en el período en estudio:

“Se da la preferencia a los inquilinos o sus familiares. Los escasos medieros ajenos al fundo son de las pequeñas propiedades de los alrededores. La manera de distribuir los gastos y la producción es la siguiente: los trabajos de rotura, roces, barbechos y limpieas son obligación del mediero; los de siega, encierra y trilla (cosecha), se hacen, la mitad del mediero y la otra mitad por cuenta de la

---

<sup>12</sup> División de un predio para hacer las particiones de herencia.

<sup>13</sup> Insunza, A. 1972. Pág. 144.



hacienda; los gastos de semilla se hacen por iguales partes. Del producto corresponde el 50% a cada uno”<sup>14</sup>.

Se puede ver aquí que la mediería era una forma tradicional de explotar las propiedades grandes, formando, según Schejtman, un contexto “multiempresarial” característico de las haciendas<sup>15</sup>, y en definitiva, característico de la mediería como tipo de tenencia y de producción. Por cierto, también representaba una forma conveniente de explotar (y controlar) al máximo la fuerza de trabajo disponible tanto dentro como en los alrededores de la hacienda.

Por su parte, el *inquilinaje* era una institución que formaba parte esencial de haciendas y fundos dentro de la comuna. En cuanto forma de tenencia, el inquilino disponía de ración, cerco y derecho a talajes. Para el caso de San Miguel de los Llanos, en 1939 estas regalías eran las siguientes:

“Casa en regular estado de conservación, avaluada en \$3.500. Cada casa tiene un cerco de una cuadra. Los inquilinos tienen talaje para cuatro ovinos, un caballo y un vacuno; ración de siembra de una cuadra (...). Fuera de esto, los inquilinos tienen, junto con los miembros de sus familias, la preferencia en las siembras a medias”<sup>16</sup>.

El uso de estas regalías estaba condicionado por el cumplimiento de las obligaciones del inquilino hacia la hacienda, y en último término, por la voluntad del patrón. Si bien estas regalías podían ser utilizadas por generaciones de la familia del inquilino, su estabilidad como tenencia nunca estaba asegurada, pues siempre estaba presente la amenaza del despido<sup>17</sup>.

Aparte de la inestabilidad propia de esta forma de tenencia, también era variable la cantidad y calidad de las regalías que recibían los inquilinos a cambio de su trabajo, variabilidad que podía observarse entre haciendas o incluso dentro de una misma UPC, y que podía deberse a distintos factores (características del suelo, recursos de la hacienda, status y jerarquía del inquilino, grado de aislamiento, etc.)<sup>18</sup>.

Si bien no se logró conocer con exactitud otras formas de regalías del inquilinaje en la comuna, es posible suponer que éstas eran semejantes o inferiores a las de San Miguel de los Llanos, ya que Machuca sostiene que “este es, entre los fundos de la zona, el que paga mejores rentas”, haciendo también la salvedad de que “si bien es cierto que aparentemente las garantías mencionadas son muchas, reducidas a dinero son muy pequeñas” y que para los inquilinos “es insuficiente para mantener la numerosa familia que generalmente deben alimentar”<sup>19</sup>.

---

<sup>14</sup> Machuca, R., 1939. Pág. 32 – 33.

<sup>15</sup> Véase Schejtman, A. 1970. Págs. 26 – 30. Según este autor, junto a la mediería, la explotación de las regalías de los inquilinos, la carbonería, entre otras formas, configuraban este carácter multiempresarial, aunque las decisiones importantes siempre eran tomadas desde la administración de la hacienda.

<sup>16</sup> Machuca, R., 1939. Págs. 31-32.

<sup>17</sup> Según Bengoa: “El despido fue el símbolo de la precariedad de la tenencia. Un inquilino podía haber nacido en el fundo, pero sabía que su posesión y relación con la tierra era precaria. Pareciera haber épocas de muchos despidos y de alta rotación de familias de inquilinos por las haciendas. No es fácil dimensionarlo. Lo concreto es que la relación que tuvieron las masas campesinas chilenas con la tierra durante siglos fue de precariedad, de permanente temor al despido”. Bengoa, J. 1988. Pág.129.

<sup>18</sup> Véase Schejtman, A., 1970. Págs. 37 – 46.

<sup>19</sup> Machuca, R., 1939. Pág. 32.

Dado lo anterior, se puede decir que tanto la mediería como el inquilinaje se enmarcan en una situación de escaso dinero circulante, de desigual distribución de la tierra y de subordinación ante quienes la poseían.

En suma, en cuanto a la situación de la tenencia de la tierra, tenemos en La Estrella de la primera mitad del siglo XX un escenario bastante diversificado que no se reduce a lo que se ha llamado “complejo latifundio – minifundio”, sino que también es una zona fuertemente caracterizada por la existencia de pequeñas propiedades en diversa escala, en donde las relaciones sociales con respecto a la tierra asumen la complejidad que hemos tratado de describir brevemente en este subcapítulo.

### 1. 3. ESTRATIFICACIÓN SOCIOECONÓMICA

Se constató en esta investigación que el panorama social de la comuna estaba organizado a través de una estratificación socioeconómica derivada del *control de los medios de producción*, principalmente de la *tenencia de la tierra*. De esta manera se verificaron los siguientes estratos o tipos de habitantes de la comuna según dicho criterio:

- Hacendados:

Propietarios de las haciendas. Los más ricos y más distinguibles. Eran por lo general miembros de la aristocracia y de la clase política del país, tenían además residencia en Santiago, mucho dinero y bienes. Eran gente de mucha educación, cuyo prestigio y poder sobrepasaba los límites de la comuna. Vivían en casas patronales de grandes dimensiones y fina ornamentación, propias de legados coloniales y post-coloniales, lo que les demandaba emplear varias personas en el servicio doméstico. Para dirigir la producción se hacían asesorar de uno o dos administradores, sobre los cuales caía el peso del funcionamiento ordinario de la hacienda. En La Estrella del período en estudio, los miembros de este estrato eran sólo 3 ó 4 familias reducidas.



6. Los hacendados eran frecuentemente visitados por parientes y amistades. Aquí se aprecian los hacendados de San Miguel de los Llanos, doña Guillermina Fernández y don Alberto Ibarra (al centro). Esta fotografía corresponde a la década del 40'.

- Dueños de fundo:

Propietarios de una UPC menor que la hacienda, pero con un sistema productivo similar, los dueños de fundo también gozaban de prestigio y poder, pero más que nada a nivel local, espacio en donde podían vincularse a la política. Vivían en casas patronales, pero de menor tamaño que los hacendados y de un estilo por lo general más modesto y tradicional. Contaban con un servicio doméstico reducido, y en algunos casos ellos mismos debían tomar las labores de administración ordinaria de su propiedad.

- Pequeños propietarios:

Dueños de propiedades mucho menores que los fundos, eran el segmento más numeroso de la población en el período investigado, y se trataba básicamente de familias campesinas que se hacían cargo personalmente de la administración de sus predios y de su vida doméstica. Rara vez asumían cargos directivos, y se puede decir que aquí ya estamos hablando de estratos medios y bajos. Según las dimensiones y cantidad de los medios de producción que poseían, los pequeños propietarios se pueden dividir entre *pequeños propietarios emergentes* y *pequeños propietarios modestos*.

Si bien no se trata de una distinción demasiado rígida, los pequeños propietarios emergentes se diferenciaban de los modestos en que poseían unidades productivas mayores, que demandaban fuerza de trabajo externa a la familia de carácter permanente o esporádica; vivían en viviendas

de adobe con comedor exclusivo y podían vender un porcentaje de su producción agropecuaria. Los pequeños propietarios modestos, en cambio, destinaban toda su pequeña y diversificada producción básicamente al consumo familiar (o “gasto”, como los informantes decían), sólo ocasionalmente requerían de mano de obra externa, se veían por lo general obligados a vender parte de su fuerza de trabajo o bien a dedicarse a algunos oficios o artesanías, y vivían en casas pequeñas de adobe sin comedor exclusivo.

▪ *Inquilinos:*

Trabajadores de haciendas o fundos, con regalías (ración, huerto, casa pequeña de adobe, algunos animales) prestadas por el patrón a cambio del trabajo. No poseían tierra propia, aunque algunos llegaron a adquirir pequeñas propiedades.

▪ *Trabajadores sin tierra:*

Podían ser hijos de pequeños propietarios con familia propia y sin acceso a la tierra, afuerinos que se instalaban en la comuna, o bien ex inquilinos o hijos de inquilinos que dejaban de vivir en las grandes propiedades. Vivían como allegados en pequeñas propiedades o arrendaban algún rancho, que podía ser una casa pequeña de adobe o una casa de quincha o tabique. Vendían su fuerza de trabajo, empleados en haciendas, fundos o pequeñas propiedades. Constituían un sector muy minoritario de la población, y por lo general eran los habitantes que presentaban el mayor grado de pobreza en la comuna.

▪ *Afuerinos:*

Empleados temporales sin tierra ni casa propia, oriundos de otras localidades. Llegaban a trabajar en las haciendas o fundos para las faenas que requerían mayor contingente de mano de obra. Se trataba primordialmente de población estacional circulante en la comuna (prácticamente sólo hombres), y por lo general no se establecían. Eran contratados "por enganche"<sup>20</sup>; trabajaban, se pagaban y se iban. Por lo general dormían en galpones, bodegas u otro edificio que la propiedad donde trabajaban les disponía, y a falta de eso dormían simplemente en cualquier parte cercana al lugar de trabajo. No traían mayor equipaje que sus “monos”<sup>21</sup> (una liguera con ropajes y mantas) al hombro, y pueden considerarse el segmento no estable de menor prestigio y reputación de la zona en aquella época, debido a la desconfianza que despertaba su aspecto en los pobladores, quienes los llamaban despectivamente “rotos”<sup>22</sup> o “torrantes”<sup>23</sup>.

Este es el esquema principal de la pirámide socioeconómica de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX, utilizando el criterio de la tenencia de la tierra. Estos tipos de habitantes y sus familias nucleares, configuraban diferentes estratos en los que se dibujaban ciertas diferencias en los modos de vida y en el status social de las personas.

Si bien esta estratificación socioeconómica que se extrae según la tenencia de la tierra puede ser efectivamente operativa como estratificación social de la comuna, es preciso hacer algunos alcances. Si intentásemos agrupar estas tipologías en estratos altos, medios y bajos, veremos

---

<sup>20</sup> Esto sucedía cuando el administrador o un empleado de la hacienda iba fuera de la comuna a buscar mano de obra.

<sup>21</sup> Testimonio de don Jaime Salamanca, ex inquilino de la hacienda San Miguel de los Llanos.

<sup>22</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>23</sup> Testimonio de don Jaime Salamanca.

que los estratos más definidos son los de tipo “alto” (hacendados y dueños de fundo) y los de tipo “bajo” (pequeños propietarios modestos, inquilinos y trabajadores sin tierra), quedando como estrato marginal el correspondiente a los afuerinos. La existencia de un “estrato medio” es más bien difusa, puesto que los pequeños propietarios emergentes, si bien poseían más recursos que los miembros de los estratos bajos, no se distinguían demasiado de ellos ni socialmente ni en sus vidas cotidianas particulares. Por esto tienen bastante sentido las palabras de don Manuel Gálvez<sup>24</sup> cuando señala enfáticamente que “Aquí solo habían dos clases: los ricos y los pobres”.

No obstante, había otros tipos de personas que vivían en la comuna en el período investigado, que, al igual que los pequeños propietarios emergentes, tampoco encajan en los estratos de los extremos. Uno de estos tipos eran los *empleados mayores de fundos y haciendas*, como los administradores y mayordomos, que vivían en las grandes propiedades, no siendo miembros de la familia patronal ni jornaleros agroganaderos, distinguiéndose claramente de ambos tanto por sus recursos como por su jerarquía funcional. Otro de estos tipos eran los *profesionales y comerciantes* avecindados en el sector urbano de la aldea de La Estrella, que poseían recursos (podían ser pequeños propietarios emergentes también, o miembros de familias dueñas de fundo) y un tipo de prestigio que los distinguía de los estratos altos y bajos, conformando una suerte de burguesía emergente que comenzaba a ejercer cargos públicos y de autoridad. Ambos tipos son grupos minoritarios.

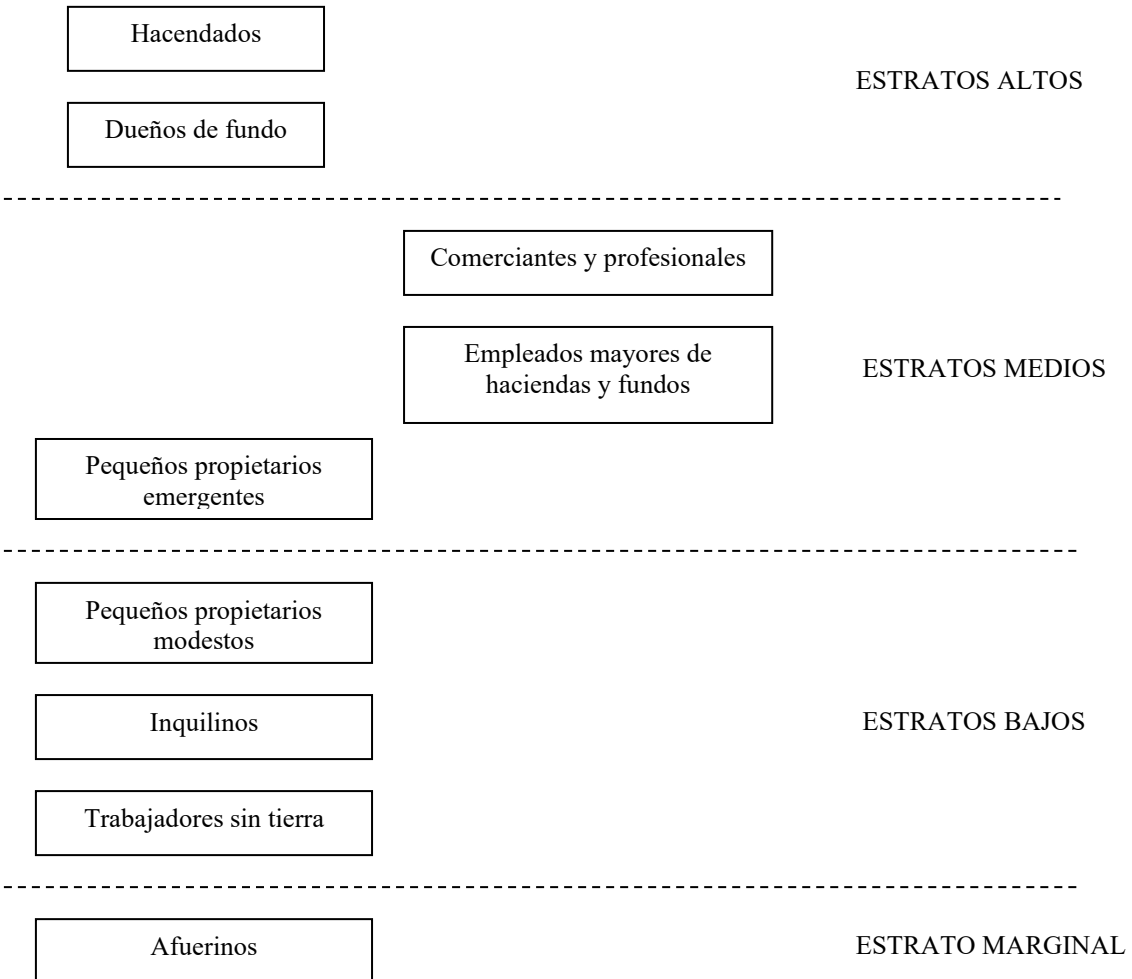
En suma, en este estudio se propone que existía en el período investigado un estrato medio aún no bien definido, conformado por grupos distintos, que serían los pequeños propietarios emergentes, los empleados mayores de haciendas y fundos, y los comerciantes y profesionales del sector urbano de la aldea de La Estrella. De esta forma, el resultado final de esta estratificación social propuesta en este estudio, de la cual se pueden extraer distintas cotidianidades, se puede graficar en el esquema que se expone en la página siguiente:

---

<sup>24</sup> Habitante de la comuna. Esquilador, ex inquilino de fundo y ahora pequeño propietario.

**7. Esquema de estratificación social de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX. Fuente: Terreno.**

Criterio de tenencia de la tierra



#### 1. 4. RESEÑA HISTÓRICA DE LAS LOCALIDADES DE LA COMUNA EN EL PERÍODO INVESTIGADO

Se presenta a continuación el resultado de las investigaciones sobre las realidades geográficas, sociales y productivas de las principales localidades de la comuna de La Estrella, a contar de la primera mitad del siglo XX. Para ello se hicieron algunas prospecciones a terreno, se entrevistó a pobladores, y se utilizó como informante clave a la Srta. Eliana González, directora del Museo Campesino y gran conocedora de este tema. Es de esperar que este subcapítulo entregue al lector una visión complementaria a los aspectos ya vistos, permitiéndole explorar situaciones específicas de la historia de los sectores de la comuna.



8. Mapa de La Estrella con las principales localidades.

Para otorgar más claridad en la metodología aplicada para obtener información sobre cada sector que aquí se reseña, se señalará con un asterisco (\*) los casos en que sólo se trabajó con informante clave.

### **- La Quebrada de la Virgen:**

El nombre de este sector se debe, según la información recogida, a la existencia de una imagen de la virgen, a la cual se le rendía culto y veneración. Don Manuel Soto, de 98 años, que siempre ha vivido allí, señala que la existencia de la virgen es antigua, así como el nombre de su sector.

El relieve es accidentado, hay muchos cerros, algunas quebradas, y muy poco terreno plano. La agricultura es esencialmente de rulo, con pequeños huertos regados con agua de pozo o de las quebradas. Igual que en la actualidad, en la producción destacaban las viñas, en cuyas vendimias se hacía la chicha y posteriormente el aguardiente. No había ni mucho trigo, ni mucho ganado ovino.



9. Sector Quebrada de la Virgen.

En el período en estudio existían pequeños propietarios, dos de ellos del tipo emergente (familia Cáceres y familia Campos), y el resto pequeñas hijuelas, familias algo más modestas<sup>25</sup>. Esta diferencia, de carácter leve, se debe principalmente a los procesos de hijuelación o subdivisión de la tenencia de la tierra entre los hijos de los propietarios. Don Manuel Soto, en una versión orientada a principios del siglo veinte, señaló que en el sector habían 7 propiedades, mientras que otra versión, orientada en un par de décadas después, señaló la existencia de aproximadamente 15 pequeñas propiedades<sup>26</sup>. Se constató sólo un caso de familia sin tierra que le cuidaban y ayudaban a los propietarios. No existía ni inquilinaje ni arrendamiento. Se practicaba sólo ocasionalmente la mediería, pues "cada cual prefería trabajar lo suyo"<sup>27</sup>. La mediería, al parecer, era más común cuando la solicitaba una persona que no tenía tierra o tenía muy poca, a otra que le sobraba (en relación a su capacidad o disponibilidad de trabajo). Este es el caso de Don Manuel, quien practicaba la mediería paralelamente a su trabajo de carpintero, y que no tenía más tierra que su sitio para vivir.

Si bien cerca de aquel sector se ubica el fundo Bellavista, la gente de Quebrada de La Virgen no se ocupaba allí.

Don Manuel señala que, pese a haber menos propiedades antiguamente, había mucha más gente en el sector que hoy. Recuerda también cuando sus hermanos salían a trabajar "por fuera" hacia Peumo, San Vicente, Las Cabras, y cuando la gente de su sector iba a caballo a las misas en La Estrella, a la iglesia cuya torre él mismo construyó.

---

<sup>25</sup> Testimonio de Don Manuel Soto.

<sup>26</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>27</sup> Testimonio de Don Manuel Soto.



### **- Los Pasillos:**

El origen del nombre de este sector es desconocido, pero ya a principios del siglo XX se le denominaba así. Es prácticamente un bajo rodeado entre cerros y bañado por el estero Alonso Morales, además de otras vertientes. La agricultura es de riego y rulo, siendo el suelo de buenas condiciones para la agricultura.



10. Sector Los Pasillos.

Vivían en aquel sector sólo pequeños propietarios, la mayoría muy modestos. Don Carmelo Lagos era conocido como el pequeño propietario más emergente del sector, uno de los pocos que podía contratar a otras personas (generalmente del mismo sector) para que trabajaran en sus terrenos, en ciertas temporadas. Existían en el sector unas 15 propiedades, más o menos. Los productos agropecuarios que se producían eran variados, orientados más que nada al consumo propio: ganado

ovino, trigo, garbanzo, lenteja, porotos, chícharos, maíz, viñas, en pequeñas proporciones.

Para los pequeños propietarios modestos del sector (que eran la mayoría de los "pasillanos") era indispensable dedicarse a otros oficios o trabajar ocasionalmente para otros, para poder obtener ingreso en dinero. Como ejemplo, podemos citar al padre de Doña Alema Vidal, que, aparte de dedicarse a su pequeño terruño, era maestro constructor y artesano en cuero y mimbre. Otros oficios que se ocupaban con estos fines, practicados en toda la comuna, eran la hilandería, el tejido a telar, y la alfarería. Doña Alema Vidal señala que muchas jóvenes del sector emigraron a Santiago, principalmente a trabajar como empleadas domésticas.

En el período investigado había tres molinos que se movían por la fuerza del agua, en donde se producía harina de hoja y flor, harina tostada, harina de garbanzo y chuchoca, en cantidades pequeñas. No se constató en el período a investigar la existencia de familias sin tierra. No existía ni arrendamiento ni inquilinaje. La mediería se practicaba ocasionalmente en terrenos de Quebrada de La Virgen, no en Los Pasillos.



11. Sector Los Pasillos.

En la actualidad ya no existen los molinos, pero la situación de la tenencia de la tierra se mantiene de una forma similar.

### **- La Patagüilla:**

Según la Srta. Eliana González, el origen toponímico de este sector se debe a la existencia de pataguas, plantas que crecen junto a los esteros. El relieve es accidentado, aunque hay unos pequeños planos cultivados. La agricultura es principalmente de rulo. Había menos riego que en Los Pasillos, pero el suelo era de buena calidad para la agricultura.

En el ámbito productivo también se asemejan a sus vecinos pasillanos, salvo por un aspecto: existía en la zona suelo arcilloso, por lo que se generó una industria casera de la teja. Tres familias del sector se dedicaban a fabricar tejas artesanalmente, fueran propietarios de tierra o no. Venían desde lejos, en carretas, a comprarlas. El resto se dedicaba a la agricultura, debiendo siempre trabajar para otros. Muchos trabajaban en la hacienda La Cueva, como Don Ernesto Soto, quien vivía en la pequeña propiedad de su padre, y a los 15 años debió ir a trabajar al fundo, en donde estuvo como obligado por treinta años. Casi todos los lugareños eran pequeños propietarios modestos. Sólo uno de los propietarios, Don Vicente Olivares, ocupaba a dos personas en la toma de uva. No había más trabajo en el sector<sup>28</sup>.

No existía ni arrendamiento ni inquilinaje, solo mediería ocasional.

Hoy la industria de la teja es sólo un recuerdo. Casi todos son agricultores y la situación no ha cambiado mucho desde entonces.

### - **El Cajón:**

Se dice que el nombre deriva del relieve, encajonado entre cerros. Su origen es muy antiguo.

La agricultura de este sector es de rulo, sólo pequeñas chacras eran regadas con agua de vertiente. El terreno es señalado como muy bueno para la producción agropecuaria. Hay lugares donde el suelo es plano, pero dominan los cerros. La existencia de especies vegetales que se dan más hacia el sur del país configura un panorama de favorables condiciones para agricultura, que distinguen a este sector de otros en la comuna.



12. Sector El Cajón.

En el período investigado existía una hacienda, La Cueva, que se extendía hacia el sector de Las Damas<sup>29</sup>. Dicha propiedad fue paulatinamente reduciendo sus terrenos y bienes hasta ser hoy un fundo grande, pero que no ocupa ni la tercera parte de los trabajadores que ocupaba antiguamente. En el período a investigar los dueños eran de apellido Sepúlveda, que antiguamente compraron a Don Francisco Silva. Dentro de El Cajón dominaban los pequeños propietarios emergentes. Casi no habían pequeños propietarios empobrecidos, aunque naturalmente "unos tenían más que otros". Eran más pobres sólo los que trabajaban ocasionalmente en otras propiedades. Se constató la presencia de algunos allegados sin tierra, que solicitaban al propietario un lugar donde vivir, respondiendo con cuidados y ayudas: "Los que no tenían dónde vivir, hacían casitas en cualquier parte.....Si (los propietarios) tenían a

<sup>28</sup> Testimonio de Don Ernesto Soto.

<sup>29</sup> De hecho, esta propiedad no se considera parte de El Cajón, y tampoco de Las Damas, sino que es una unidad territorial independiente de los sectores, situada entre las dos localidades mencionadas.

personas sin tierra, los tenían así no más; ellos venían a ayudar"<sup>30</sup>.

Se ha señalado que en el período en estudio había en el sector unas 10 propiedades, más o menos<sup>31</sup>, aunque es preciso mencionar que otra versión señaló 20<sup>32</sup>. De todas maneras, en El Cajón ocurre la ya mencionada hijuelación, que va subdividiendo la tierra en sucesiones a través del tiempo. Doña Rita Vidal señala que antiguamente había menos propiedades (más grandes), y mucha más gente; viviendo familias numerosas en el sector, que se iban allegando a la casa patriarcal.

Muy pocas personas de El Cajón trabajaron para La Cueva; se trabajaba casi siempre en la propiedad familiar. No existía ni inquilinaje ni arrendamiento como subtenencias de tierra, pero sí bastante mediería.

Las principales producciones agrícolas eran el trigo, la garbanza, la cebada, el chícharo (que antiguamente denominaban “chíchere”) y la lenteja. En cuanto a ganado había vacunos, ovinos y caprinos. También había dos obras de tejas, que ocupaban constantemente a algunos trabajadores.

#### **- Las Damas (\*):**

El testimonio de la Srta. Eliana González señala que el nombre de este sector se debe a la antigua existencia de una posada donde atendían "señoritas bonitas y educadas", cuando Matanzas era puerto transitaban desde San Fernando carretas y coches por Alcones. En la posada se podía alojar y merendar. También había pesebreras para animales. El lugar, entonces, se haría conocido entre los viajeros como *la posada de las damas* o *donde las damas*, dando origen al nombre del sector en el siglo XIX.

La tierra es de similar calidad a la de El Cajón, habiendo más terrenos planos. La agricultura es de rulo y de buenas condiciones para la producción, donde destacaría el trigo y el garbanzo.

En el sector había sólo pequeñas propiedades, que no eran muy pequeñas, por lo que se trataba de pequeños propietarios emergentes. No había gente sin tierra, y se practicaba comúnmente la mediería.

En este sector se extiende gran parte de la hacienda La Cueva, anteriormente mencionada. Aquí se encontraban las casas patronales, y existen dos lugares de antigua data que constituyen parte de las atracciones de la comuna: “La Lágrima”, pequeño cerro en donde discurren pequeños hilos de agua, existiendo en el período a investigar una imagen de la Virgen (“la Virgen de la Lágrima”), y “La Cueva”: una gruta amplia y de profundas extensiones que, según la historia tradicional, fue visitada por el abate Juan Ignacio Molina, siendo llamada por bastante tiempo “La gruta del Abate Molina”<sup>33</sup>, y posteriormente “La

---

<sup>30</sup> Testimonio de Doña Rita Vidal.

<sup>31</sup> Versiones de Doña Rita Vidal (6 o 7 propiedades) y Doña Luz Osorio (10).

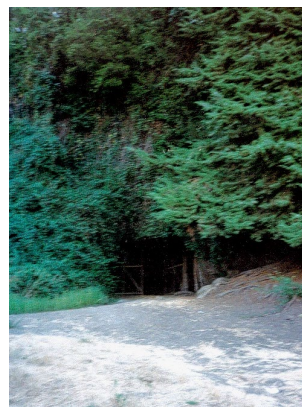
<sup>32</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>33</sup> Ver referencia en Cáceres Vidal, 1985. Págs. 57-58.

cueva del Obispo”. Hoy se conoce simplemente –y también con un tono algo humorístico– como “La cueva de don Julio”, en referencia al anterior dueño del fundo, don Julio Sepúlveda. Ambos lugares tenían un carácter religioso para los pobladores, y forman parte de historias y leyendas locales<sup>34</sup>.



13 y 14. Dos atracciones del fundo La Cueva: La Lágrima y la llamada “Cueva de Don Julio”.



### **- La Aguada:**

No está muy claro el origen del nombre de esta localidad, pero puede deberse a las quebradas de agua que hay en los bajos del lugar. El relieve se caracteriza por la existencia de lomajes suaves, y el suelo era apto para el trigo, principal producción del sector. La agricultura es fundamentalmente de rulo.

En este sector habían, en el período en estudio, dos grandes propiedades: El fundo Pailimo Chico, que pertenecía a una familia de apellido Acuña, y la hacienda Mallermo, la más grande de la comuna, perteneciente a principios de siglo a una familia de apellido Tupper, para después pasar a manos de una familia Pereira Larraín. Contando con más de 5.000 cuerdas, fue expropiada para la Reforma Agraria, quedando la reserva para sus propietarios. La producción de la hacienda sobresalía en cuanto a trigo y ganado ovino. Una gran parte de la hacienda de entonces pertenece hoy a la comuna de Marchigüe.

En el sector existía además otro fundo, el de Don Jaime Riveros. Don Jaime, hijo de abogado y hombre bien educado, se le veía frecuentemente con ojotas y desempeñando varias funciones administrativas de su fundo, el cual hoy se mantiene intacto, a pesar de que Don Jaime murió hace pocos años. Esta propiedad no fue tocada para la Reforma Agraria. Al respecto, algunos informantes comentaron: "Don Jaime nunca tuvo queja de nadie, no hubo agitadores"<sup>35</sup>; "Era un hombre muy simpático y trabajador, muy buena gente"<sup>36</sup>.

---

<sup>34</sup> Para conocer algunas de estas historias, véase Cáceres Vidal, G., 1985. Págs. 81-86.

<sup>35</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>36</sup> Testimonio de Don José Jacinto Caro.

También existían en este sector pequeñas propiedades. No se constató la presencia de allegados sin tierra, aunque sí existía una gran cantidad de inquilinos de las grandes propiedades. Tampoco se señaló la presencia de arrendamientos en el período investigado, aunque sí de mediería.

#### **- El Pihuelo:**

El nombre de este sector no es muy antiguo, pues se remonta a la década del '30 del siglo XX, cuando se hicieron las obras de construcción para el puente del mismo nombre, el cual era necesario puesto que en los días de lluvia se cortaba el camino. Se dice que el encargado de la construcción, Don Alberto Ibarra, ingeniero de la Braden Cooper Company -quien fuera el segundo marido de Doña Guillermina Fernández Rubio, dueña de la hacienda San Miguel de Los Llanos- era muy bueno para la chicha, y daba todos los días a sus trabajadores chicha con harina tostada, el llamado "pihuelo", bebida popular, energética, pero engañosa. Con la frecuente compañía de esta bebida se terminaron las obras, y en honor a ella se bautizó el puente. Tiempo más tarde, todo el sector se conocería con el mismo nombre.

El sector era ocupado en un lado por la hacienda San Miguel de Los Llanos, y en otro extremo por el fundo Las Varillas. Vivían allí inquilinos de estas propiedades, y algunos pequeños propietarios modestos con pequeñas hijuelas entre medio. El relieve es accidentado, prácticamente no hay terrenos planos, un bajo entre cerros, nada más. La agricultura es de rulo, con pequeños huertos regados con noria o aguas del estero. El suelo no es muy bueno para la agricultura.

Las familias que no eran inquilinas, eran unas pocas familias de propietarios muy modestos cuyos miembros debían vender su fuerza de trabajo en el fundo o en la hacienda, ya sea como trabajadores obligados o voluntarios. Según don Severino Matus, la mayoría de los que viven en El Pihuelo provienen de familias de inquilinos. Se constató la presencia de una sola familia sin tierra, una pareja de ancianos que vivía dentro de una pequeña propiedad en una casa de quincha<sup>37</sup>.

Tiempo después el fundo Las Varillas fue expropiado y la hacienda San Miguel de Los Llanos fue repartida entre los hijos de Don Manuel Huerta, el tercer marido de Doña Guillermina. Estas personas fueron vendiendo los terrenos, aun a los mismos inquilinos o ex trabajadores. En El Pihuelo sucedió lo propio: "tocaron los hijos de los viejos, que eran de Santiago todos los ricos nuevos, le vendieron a la pobrería por aquí, un pedazo"<sup>38</sup>.

#### **- Quebrada de Varillas (\*):**

Quebrada de Varillas era uno de los potreros del fundo Las Varillas<sup>39</sup>, de propiedad de Don Pedro González Fernández en el período que interesa a esta investigación. Se trataba de un

---

<sup>37</sup> Testimonio de Don Severino Matus.

<sup>38</sup> Testimonio de Don Severino Matus.

<sup>39</sup> Era tradicional que los potreros de los fundos y haciendas tuvieran nombre.

fundo de más de 200 cuadras que fue expropiado para la Reforma Agraria, en donde existía inquilinaje. Según la información recogida, este fundo fue repartido entre 5 inquilinos, algunos de los cuales se establecieron en aquel potrero. Quedó una reserva para el ex propietario. Las principales producciones de este fundo eran el trigo, las viñas y el ganado ovino.

El relieve está marcado por cerros; prácticamente no hay terrenos planos. Sin embargo, el suelo es de buenas condiciones para la agricultura, que es principalmente de rulo. En la producción agrícola destacan el trigo y las viñas. Desde la expropiación, entonces, en este pequeño sector viven pequeños propietarios. Actualmente hay sólo dos familias viviendo allí.

Como en el período investigado sólo existía el fundo, el único tipo de tenencia distinta al dominio era el inquilinaje.

#### **- Los Cardillos (\*):**

Probablemente el nombre de este sector deviene de la existencia de cardas en el lugar. El relieve es plano, la agricultura es de rulo, y el suelo presenta buenas condiciones para el cultivo. En cuanto al agua, ni estero ni vertientes, sólo norias. Existían sólo pequeñas propiedades en el período en estudio, unas 10. En el ámbito socioeconómico dominaban los pequeños propietarios emergentes. Las principales producciones del sector eran el trigo y el ganado ovino.

Un contingente significativo de personas emigró del sector. No se constató la existencia de inquilinaje ni arrendamiento, tampoco de mediería. Sólo ocasionalmente se trabajaba para los propietarios vecinos.

#### **- Las Chacras (\*):**

El origen del nombre de este sector es fácilmente deducible, pero su antigüedad es indeterminada. El relieve es plano y el suelo es de buena calidad. La agricultura es de rulo, con pequeñas chacras o huertecillos de riego con agua de vertiente o noria.

También se trata de una localidad de pequeños propietarios, emergentes y modestos. La persona más pudiente en el período a investigar fue Don Juan Vidal, quien a mediados de la década del veinte plantó viñas y generaba empleo. Había en el período de estudio una cantidad aproximada de 20 propiedades, unas más pequeñas que otras. La situación de la tenencia de la tierra no ha cambiado sustancialmente desde entonces.

La escuela de Las Chacras es antigua, y una de sus profesoras fue Betsabé González Fernández, esposa de Don Juan Vidal y hermana de Pedro González Fernández. Es importante destacar que no era muy común que hubiera escuela en sectores aislados de pequeños propietarios. La localidad también se destacaba por una gran producción en lo que a hilandería y artesanía del telar se refiere. La Srta. Eliana señala al respecto: "Casi todas las mujeres del sector sabían tejer a telar, y muy bonito; ahora no queda ni una".

Las principales producciones agropecuarias de este sector eran el trigo, las viñas y el ganado ovino.

**- El Valle (\*):**

El origen del nombre de este sector no se pudo constatar con certeza. En el período investigado correspondía a un fundo, de propiedad de Don Francisco Fernández Rubio. A principios de siglo pertenecía a su padre, Valentín Fernández Bernales, dueño a su vez de la hacienda San Miguel de Los Llanos, San Rafael, El Molino, y otras propiedades más, de gran tamaño. Por esto se puede pensar que este fundo fue antiguamente el fundo San Gabriel, que en el siglo XVIII habría pertenecido a los jesuitas, al igual que las otras propiedades ya mencionadas<sup>40</sup>. En efecto, las informaciones recogidas tienden a señalar que todas estas (y tal vez otras) propiedades formaban un solo y gran latifundio, de bastante antigüedad. En esta investigación no se ha podido confirmar la presencia de los jesuitas como dueños de estas propiedades, y tampoco se ha logrado identificar a un dueño más antiguo de este fundo que Don Valentín Fernández Bernales, quien lo adquirió en la segunda mitad del siglo XIX.

Don Francisco Fernández Rubio, quien fuera alcalde de La Estrella entre los años 1912-1918 y 1921-1927, es conocido popularmente como la persona que más hijos tuvo en la comuna, pues los casos conocidos llegan a más de 100. Pese a ello no se casó nunca, y vivió gran parte de su vida solo. En su testamento dejó bienes y propiedades a algunas de sus mujeres, las que tampoco se casaron.

Ante la pregunta de cómo era posible semejante situación o porqué la sociedad estrellina aceptaba tan naturalmente esto la respuesta fue unánime en los entrevistados al respecto<sup>41</sup>: el dinero y el poder lo permitían.

Cuando murió, en agosto de 1944, el entierro fue en el cementerio de La Estrella. No se le hizo misa. "Pasó derecho al cementerio"<sup>42</sup>.

El relieve del sector es mucho más plano que el de la mayoría de los sectores de la comuna. La agricultura que se practicaba era de rulo y algunas partes de riego. En la producción del fundo destacaban por sobre todo el ganado ovino, aunque también se sembraba trigo y chacras para consumo.

Había inquilinaje, pero muy reducido. Si bien se practicaba la mediería, no se constató la existencia de arrendamiento. Hoy sigue siendo fundo, pero han surgido algunas hijuelas independientes.

En este sector también había escuela en el período a investigar; no pública, sino particular-subvencionada.

---

<sup>40</sup> Esta idea, que no ha podido confirmarse, la planteó la Srta. Eliana González.

<sup>41</sup> Entre ellos, la Srta. Eliana González y Don Severino Matus.

<sup>42</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.



### - **Coipué (\*)**:

En lengua mapuche significa "guarida o lugar de coipos", y presumiblemente su origen toponímico es muy antiguo. El relieve del lugar no es plano, pero existen suelos de buena calidad para la agricultura, que es principalmente de rulo con algunas partes regadas con agua de vertientes. Es lugar de pequeños propietarios, tanto en el período investigado como hoy, esto a pesar que dentro del sector había una hijuela perteneciente al fundo El Valle.

Las pequeñas hijuelas configuran un escenario de pequeños propietarios modestos en el período de estudio. Según la información recogida, varias personas emigraron hacia Santiago y prosperaron económicamente. En aquel tiempo había unas 15 propiedades.

Las principales producciones del sector son el trigo y el ganado ovino; destacan también la cebolla y el poroto para consumo.

Esta localidad también contaba con escuela antigua, pública, en donde se hacían las misas.

### - **Guadalao (\*)**:

Guadalao era el nombre de uno de los potreros de la hacienda La Esperanza, en donde había mayoritariamente viñas y terrenos de pastoreo para ovejas. En el período en estudio vivían allí unas cuatro familias de inquilinos. Para la Reforma Agraria, la hacienda fue expropiada y fue repartida entre los inquilinos, quienes posteriormente parcelaron. Las viñas fueron arrancadas con anterioridad a la reforma.



15. Paisaje de Guadalao.

La llegada de otros ex inquilinos de la hacienda al sector, fue configurando la población, hasta formar unas 20 familias propietarias. El relieve es más bien plano, a diferencia de la mayoría de los otros sectores. El suelo presenta buenas condiciones para la agricultura, fundamentalmente de rulo.

En el período investigado no existía ni mediería ni arrendamiento, sólo inquilinaje.

Hoy en día hay abundante población en este sector.

### - **Esterro Seco (\*)**:

El nombre se deriva de la carencia de agua en el lugar, en donde no hay vertientes, y el estero sólo tiene agua en invierno.

El suelo no presenta buenas condiciones para la agricultura -de rulo-, debido a la sequía y a la presencia de riscos. Como en el relieve abundan los cerros, se sembraba mucho en las lomas y faldas. En el período en estudio había unas 10 familias de pequeños propietarios modestos,



asentados en las orillas del estero; las hijuelas eran “pequeñas y malas”<sup>43</sup>. Se sembraba principalmente trigo y se criaban cabras. Mucha gente del sector debía salir fuera a buscar trabajo. No obstante, no vivían allí familias sin tierra.

En cuanto a las subtenencias, no se constató existencia de inquilinaje, ni de arrendamiento, ni de mediería.

### **- San Rafael:**

Según el testimonio de la Srta. Eliana González, el fundo San Rafael habría sido una de las propiedades de los jesuitas en el siglo XVIII, junto con el fundo San Gabriel y la hacienda San Miguel de los Llanos, quienes habrían bautizado estas propiedades según los arcángeles bíblicos. Fundo principalmente ovejero, a principios del siglo XX era propiedad de Don Valentín Fernández Bernales, quien lo dejó en herencia a su hijo Francisco Fernández Rubio.

Situado a orillas del entonces río Rapel, se practicaba, junto a la ganadería, agricultura de rulo y riego, en suelo de muy buenas condiciones, donde se cosechaban papas, porotos, maíz, entre otros productos "en cantidades fabulosas"<sup>44</sup>.

En el período en estudio, había en aquel lugar un paso muy antiguo hacia el otro lado del río, hacia la localidad de Las Balsas, que se conectaba con El Manzano, El Carmen, Peumo, Las Cabras, y otras localidades donde había agricultura de riego. Por los productos que esta zona ofrecía, el paso era muy concurrido; desde toda la comuna e incluso de Litueche, iba la gente "a la cosecha", es decir, a comprar o trocar el maíz, el poroto, las papas y otros productos que no eran tan comunes en la zona de origen. El paso consistía en un trasbordo a lancha en donde podían cruzar el río "las carretas, los caballos y la gente"<sup>45</sup>.

Tal vez debido a este paso es que la mayoría de las casas de los inquilinos estaban dispuestas a orillas del camino y no de la forma tradicional, en los deslindes. "Se formaba algo así como un pueblito bien bonito"<sup>46</sup>. Algunos inquilinos comerciaban artesanías, otros vendían mercadería en sus despachos. Cuando llovía, la lancha no cruzaba, así es que era común que los viajeros se alojaran en casa de algún inquilino, sin costo, por supuesto, "era a lo compaire"<sup>47</sup>.

Colindaban al fundo algunas pequeñas propiedades. Aparte de los inquilinos del sector no existía por allí gente sin tierra. No se constató la presencia de arrendamiento, mediería sí. En el sector había una escuela, y una capilla en donde se hacía misa una vez al mes.

Tiempo después se llevarían a cabo las obras para el embalse Rapel, en donde se inundó gran parte de este sector. Las mejores tierras de riego del fundo San Rafael, algunas casas de inquilinos y el paradero de Las Balsas, entre otros elementos y otras historias, quedaron bajo

---

<sup>43</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>44</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>45</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>46</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

<sup>47</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González. De hecho, nuestra informante recuerda una vez cuando alojó de esa forma.

las aguas del lago Rapel. El Estado le pagó al entonces dueño, los inquilinos que tenían sus casas en el sector inundado debieron resignarse, y en el recuerdo de la gente perdura la resistencia de los árboles más altos frente a la lenta y constante embestida del agua.

Hoy aún existe parte de aquel fundo, y las propiedades colindantes. Las tierras de las riberas del río se vendieron para parcelas de agrado.

### **- Pulín (\*):**

El relieve de este sector es con lomas y planos. Suelo muy bueno para la agricultura. Había en el período investigado varios frutales, principalmente duraznales, perales e higueras que la gente de allí (familias de pequeños propietarios del tipo emergente) vendía para casi toda la comuna. La agricultura era de rulo y de riego con estero y vertientes. Existían aproximadamente 20 pequeñas propiedades.

Colindaba al sector el fundo La Lagunilla, que quedaba a orillas del río Rapel, de propiedad a principios del siglo XX de Don Valentín Fernández Bernales. El fundo era ganadero (ovino y vacuno) y triguero. Había inquilinaje. Muy poca gente de Pulín trabajaba ocasionalmente en La Lagunilla, debido a que trabajaban más que nada en su propiedad y se dedicaban a comerciar sus productos, concurriendo gente de todos los sectores de la comuna.

En Pulín, aparte de los frutales, "se producía de todo"<sup>48</sup>: papas, cebollas, porotos, viñas, etc. No había allí gente muy pobre, ni tampoco familias sin tierra. Se practicaba la mediería, pero no el arrendamiento. Inquilinaje, como se ha dicho, sólo había en La Lagunilla.

Había en la localidad escuela pública, antigua.

### **- San Miguel de Los Llanos:**

La hacienda San Miguel de los Llanos era una de las propiedades más grandes de la comuna. Pertenecía a principios del siglo XX a Don Valentín Fernández Bernales, quien la heredó a su hija Guillermina Fernández Rubio, quien fuera alcaldesa de la comuna. Según información aportada por la Srta. Eliana González, la propiedad habría sido bautizada por los jesuitas en el siglo XVIII. El dueño más antiguo que se ha logrado identificar es Don Juan Antonio Núñez de Céspedes y Osorio, en cuyo poder la propiedad estuvo en la segunda mitad del siglo XVIII<sup>49</sup>.



16. Portón de entrada a la hacienda San Miguel de los Llanos

<sup>48</sup> Testimonio de Srta. Eliana González.

<sup>49</sup> Véase Cáceres Vidal, G., 1985, pág. 102, reseñando el libro de Luis Amewti Casal "Las casas troncales de la provincia de Colchagua". El apellido de Don Juan Antonio fue reconstruido según la forma de articular los apellidos de la época.



17. Estero San Miguel.

En 1939, la hacienda contaba con 3.184 hectáreas, 15 familias de inquilinos, 9 empleados fijos y más de 30 trabajadores jornaleros, entre obligados y voluntarios<sup>50</sup>. La producción de la hacienda consistía principalmente en el trigo, el ganado ovino y vacuno. La hacienda, así como la gran mayoría de las haciendas de Chile, poseía una "organización fabulosa"<sup>51</sup>, en donde "todo era muy ordenado"<sup>52</sup>.

El relieve de este sector es con muchas lomas y algunos terrenos planos, hay campos pastosos donde abundan los espinos y boldos, lugares que frecuentaban las miles de cabezas de ganado ovino que la hacienda poseía. La agricultura era principalmente de rulo, el resto sólo chacras y huertos pequeños regados con noria.

La casa patronal era una gran casona de dos pisos, de muros de adobe y corredores por los cuatro lados, jardines y parrones bien cuidados y arreglados; al lado una capilla en donde se celebraban periódicamente misas y se hacían misiones en el verano. Muy cerca de allí estaban las casas de los empleados mayores. La mayoría de las casas de los inquilinos eran de adobe, con corredores, tres piezas y cuarto, distribuidas a lo largo de toda la propiedad, y algunas concentradas cerca de la casa patronal, o "las casas", como se le llamaba a este sector céntrico de la hacienda, que formaba "como un pueblito"<sup>53</sup>, pues había mucha más gente que ahora. Esto pese a que no hubo despacho ni negocio hasta la década del cincuenta.

Sin embargo, el sector de hoy no sólo lo ocupaba la hacienda, sino que había algunas hijuelas colindantes. Había también en el siglo XIX una posada de casas grandes y galpones para cobijar animales, la "posada de San Miguel", que servía de albergue y descanso a los viajeros que pasaban por allí. Se fundó una escuela a fines de los años 30<sup>54</sup>, a la cual asistían cerca de 70 niños.

Vivían entonces en el sector los hacendados, los inquilinos y algunos pequeños propietarios. No todos los trabajadores eran inquilinos, muchos venían de sectores colindantes como El Pihuelo. Para el tiempo de las trillas o el arranque de espinos, era posible ver circular en el sector varios afuerinos.



18. Puente San Miguel.

Ya avanzada la década del 50 Doña Guillermina murió sin dejar heredero, pasando la propiedad a manos de su tercer esposo, Don Manuel Huerta, quedando las tierras, no muchos años después, divididas entre sus hijos, que al parecer eran siete. En este estado halló la Reforma Agraria a la ex hacienda San Miguel de Los Llanos, por lo cual no se expropió. Los nuevos dueños fueron vendiendo poco a poco sus terrenos, incluso a los ex inquilinos y trabajadores.

<sup>50</sup> Véase Machuca, R. 1939. Págs. 1, 31 y 33.

<sup>51</sup> Testimonio de Srta. Eliana González.

<sup>52</sup> Testimonio de Don Juan Palominos, quien fue llavero de la hacienda por más de cuarenta años.

<sup>53</sup> Testimonio de Don Miguel Rivera, ex inquilino de la hacienda.

<sup>54</sup> Machuca, R. 1939. Pág. 35.

Hoy las propiedades de la casa patronal siguen perteneciendo a una de las hijas de Don Manuel Huerta, y los ex inquilinos que no se han marchado, son hoy pequeños propietarios.



19. Niños en la escuela de San Miguel de los Llanos.

Algunos de ellos, a comienzos de los '70 formaron parte de la Cooperativa Marchigüe en una empresa avícola, que después pasó a ser parte de la Cooperativa Campesina La Estrella, que terminó truncada por los sucesos que estremecieron a nuestro país desde septiembre de 1973 en adelante.

Hoy la escuela que alguna vez estuvo llena de niños será clausurada, pues el año pasado no había más que un par de alumnos. Los ecos de los dinámicos ajetreos de la hacienda se perdieron hace ya bastante tiempo, y hoy pareciera que sólo el viento y el silencio han acompañado los últimos vestigios.

Se constató la existencia de mediería, que se desarrollaba entre la hacienda y los inquilinos, predominantemente, o bien entre la hacienda y pequeños propietarios de las cercanías<sup>55</sup>. No se constató la presencia de arrendamiento.

### - Chuchunco:



20. El camino de Chuchunco.

El origen del nombre de este sector, según el testimonio de la Srta. Eliana González, tiene una historia bastante especial, que tiene por protagonistas unos jóvenes de la comuna, "allá por el año 1886 más o menos", que conocieron el barrio Chuchunco, situado en las afueras de Santiago. Pongamos atención a su testimonio, contado a ella por su padre:

"Estos jóvenes que estudiaron en Santiago eran de aquí, de La Estrella. Entonces encontraron tan parecido este Chuchunco de Santiago al que ahora es de acá, porque se vendía clandestinamente chicha, habían peleas de gallo, se jugaba a la rayuela, se jugaba al monte, hacían peques y empanadas para vender, y aquí en este Chuchunco de nosotros sucedía más o menos lo mismo. Por eso los chiquillos que estaban estudiando allá, le pusieron Chuchunco al sector de acá. Pasaron los años y empezó aparecer en el rol de avalúo como Chuchunco...., y se quedó Chuchunco".



21. Árbol de Chuchunco.

Este sector es muy antiguo; era el paso obligado en el trayecto de La Estrella hacia San Rafael, Pulín, El Valle, y otros sectores. El relieve es "más o menos plano", con buenos suelos para la agricultura, que era de rulo y riego. Tierra de pequeños propietarios emergentes, se cosechaba prácticamente de todo, destacando la papa y el maíz. Los más pudientes del sector eran la familia Vidal y la familia González. Ninguno de los propietarios trabajaba para otros, salvo en el caso de las trillas; por lo general ocupaban gente de otros sectores, más humilde, para trabajos agroganaderos o de otra índole. Había en la localidad aproximadamente 10

<sup>55</sup> Véase Machuca, R. 1939. Pág. 33.

propiedades. Algunos de los propietarios tenían predios en otros sectores. Había poco ganado en Chuchunco, pues algunos propietarios lo manejaban en otros lugares.

A fines del siglo XIX existió en este sector el molino de agua más grande de la provincia de Colchagua, y, según Cáceres Vidal "el primero de la región departamental"<sup>56</sup>, propiedad de Don Rosalí González Rubio, quien aparte de instalar el molino fundó una fábrica de cerveza. El molino, considerado como una gran obra de ingeniería, produjo grandes proporciones de harina flor e integral. Sin embargo, como señala Cáceres Vidal:

"Desgraciadamente para esta naciente comuna, (...) por enfermedad de su dueño y alguno de sus numerosos hijos, la fábrica de cerveza fue liquidada y el molino pasó a otras manos (...), para ir poco a poco decayendo hasta desaparecer por completo"<sup>57</sup>.

No vivía en el sector gente sin tierra, salvo uno que otro sirviente o trabajador. No había inquilinaje, ni arrendamiento, ni mediería. A principios del siglo XX había en el sector una escuela de hombres. La cercanía a La Estrella, a la educación y los servicios, aumentaba el grado de bienestar de sus habitantes.

Actualmente la situación de la tenencia de la tierra no ha cambiado mucho, pues no se han hecho muchas hijuelaciones. La gente ha tendido a emigrar y a prosperar en la capital, manteniéndose intactas las pequeñas propiedades. El sector, eso sí, se ha urbanizado bastante, y han aumentado las viviendas tanto en los sitios antiguos como en las nuevas poblaciones. Por esto último se puede decir que hoy vive más gente que antes, pues resulta ser un sector de interés dada su cercanía con la aldea de La Estrella.

### - La Estrella:



22 y 23. Imágenes de San Nicolás de Tolentino. La primera corresponde a la imagen de la actual parroquia de La Estrella.

La aldea de La Estrella era el centro político-administrativo, comercial y religioso de la comuna en el período investigado. Su existencia es tan antigua como su nombre, pues se origina a raíz del establecimiento de un convento de ermitaños agustinos en el lejano año de 1635, comenzando a funcionar en 1659, en pleno período colonial<sup>58</sup>. Los agustinos eran devotos de un santo de origen italiano llamado San Nicolás de Tolentino, cuya imagen ostenta en su pecho una estrella. El Convento de San Nicolás de Tolentino de La Estrella fue la sede espiritual de los vecinos de la zona, y en torno a él comenzó a erigirse el pueblo, proceso que se aceleró desde 1896, cuando algunos sitios de propiedad de la iglesia fueron vendidos "con la

<sup>56</sup> Cáceres Vidal, G., 1985. Pág. 22.

<sup>57</sup> Cáceres Vidal, G., 1985. Véase págs. 22 y 89.

<sup>58</sup> Del Río, C. y Gutiérrez, F., 2002. Pág. 45.





24. Niños en la escuela de La Estrella, sirviendo el almuerzo.

obligación de edificar"<sup>59</sup>.

Entre los años 1900 y 1950 la aldea de La Estrella era el único sector de la comuna con algún grado de urbanización, por lo cual podemos describirlo paisajísticamente como un pequeño núcleo urbano rodeado por propiedades agropecuarias.

En este período, en relación al centro urbano, se llevaron a cabo muchas obras de vialidad (mejoramiento de caminos, construcción de veredas y puentes, entre otras) por parte de la gestión municipal, ya que como señala un testimonio: "los caminos eran intransitables"<sup>60</sup>, sobre todo en el invierno. Se construyó el edificio municipal, el cementerio, el estadio municipal, se instaló una posta de salud y se constituyeron algunas organizaciones sociales. La plaza estaba ubicada en el mismo lugar que en la actualidad, al frente de la antigua iglesia de los agustinos, ahora sede parroquial, cuyo edificio de tres naves fue descrito por Cáceres Vidal como "una de las más hermosas iglesias de la costa de esta región"<sup>61</sup>, lo que afirmaron también muchas de las personas entrevistadas para esta investigación. Lamentablemente esta iglesia, que pudo ser reconstruida después del terremoto de 1906, no resistió el gran sismo de 1985, quedando irreparablemente destruida, al igual que muchos otros edificios y casas de la comuna. Hoy, aún pueden verse los últimos restos de este edificio.



25. La antigua iglesia de La Estrella, hoy en ruinas.

La escuela, fiscal, impartía enseñanza separada para niños y niñas, pero por no tener edificio propio estuvo ubicada en varias dependencias del centro urbano<sup>62</sup>. En cuanto al comercio, había "el doble de negocios que ahora"<sup>63</sup>, contando entre ellos varias tiendas y almacenes, peluquerías, perfumería, talabartería, etc.

La mayoría de los habitantes del centro urbano eran comerciantes, profesionales y pequeños propietarios emergentes, quienes vivían en casas de adobe cuyos corredores daban hacia la calle, o bien en casas juntas cuyas puertas daban inmediatamente a las veredas. Las casas más ostentosas tenían salas o salones acompañados por pianos. La Srta. Eliana González dice respecto al conjunto habitacional del centro urbano: "se formaba un pueblo muy bonito, de carácter colonial". La mayoría de la gente más modesta que vivía en el centro urbano era

<sup>59</sup> Del Río, C. y Gutiérrez, F. 2002. Pág. 12. Aquí también se encuentran los nombres de los primeros compradores de terrenos en la aldea..

<sup>60</sup> Testimonio de Don Manuel Beas.

<sup>61</sup> Cáceres Vidal, G., 1985. Pág. 13.

<sup>62</sup> Según el testimonio de la Srta. Eliana González, la escuela estuvo ubicada en las dependencias del hoy restaurante "Flor de Chile" hasta la esquina cercana; también estuvo en las dependencias de la antigua talabartería (al frente de la actual ferretería "Don Chuma"); y también en las dependencias de la actual panadería "La Paloma".

<sup>63</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

empleada de los propietarios. Los vehículos motorizados no se conocieron hasta fines de la década del 30<sup>64</sup>, y hubo alumbrado público sólo a partir de 1952.

El sector circundante al centro urbano estaba compuesto principalmente por pequeñas propiedades, algunas de ellas bastante grandes, como la de Olegario Donoso (que después pasó a manos de sus hijas), y el fundo Santa Josefina, propiedad de Don Pedro González Fernández. Se puede decir que la mayoría de los propietarios que aquí vivían corresponden al tipo emergente. El testimonio de la Srta. Eliana González señala que habían más o menos 10 propiedades de este tipo. La agricultura era principalmente de rulo, con algunos huertos de riego. Las principales producciones del sector eran el trigo y el ganado ovino. En cuanto a tipos de tenencia distintos al dominio, se constató la presencia de inquilinaje, mediería y arrendamiento. El relieve de todo el sector es con predominancia de lomas, pero también existían terrenos planos, y el suelo presentaba buenas condiciones para la agricultura. Había también en este sector una obra de tejas.



26. Vista de la aldea de La Estrella, en la actualidad.

Hoy, la aldea de La Estrella presenta mayores niveles de urbanización, principalmente en los ámbitos viales, habitacionales y de servicios. La situación de la tenencia de la tierra se ha atomizado bastante a través de procesos de hijuelación y venta de terrenos. Por ello -en el ámbito agroganadero- priman en la actualidad los pequeños propietarios modestos.

Esta ha sido, pues, la breve reseña histórica de las principales localidades de la comuna de La Estrella. Como se puede ver, queda de manifiesto la situación general vista en los subcapítulos anteriores, y también la diversidad de particularidades que estructuraban la vida cotidiana en cada lugar de la comuna.

---

<sup>64</sup> Testimonio de Don Manuel Beas.

## CAPÍTULO 2

### PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

La sociedad rural de La Estrella era, y aún es, una sociedad fundamentalmente agraria. De circunstancias ligadas al agro no sólo dependía la estructura social y productiva, sino también casi todas las actividades humanas que en el período en estudio solían efectuarse. El cultivo de la tierra y el manejo del ganado sustentaban los sistemas productivos que cíclicamente reproducían las cotidianidades de la población, y a este tipo de actividades es, en primer lugar, urgente referirse cuando se habla del trabajo o de vida cotidiana productivo – laboral de La Estrella en la primera mitad del siglo XX.

En aquel tiempo, las maneras de organizar el trabajo eran distintas según se trate de las dimensiones de las unidades productivas complejas y de la tenencia de la tierra, esto tanto para el trabajo interno en cada lugar, como para las relaciones de producción que se establecían entre unidades y personas.

Por lo anterior, este capítulo pretende proporcionar una descripción de la vida productivo – laboral agraria de los habitantes de La Estrella, teniendo en cuenta las diversidades ya aludidas y enfatizando en dos aspectos primordiales: la organización del trabajo en las UPC y las principales producciones agrícolas de la comuna.

El primer subcapítulo se orientará a la descripción del primer aspecto mencionado, utilizando distinción básica de las unidades productivas complejas existentes en La Estrella en el período en estudio (*haciendas, fundos y pequeñas propiedades*), revisando las estructuras laborales-productivas propias de cada una, indicando los tipos de trabajadores y su función en la dinámica laboral, entre otros aspectos fundamentales de la organización del trabajo.

El segundo subcapítulo hará una revista descriptiva de las principales producciones agrícolas de la comuna (trigo, lenteja y garbanzo), en cuanto a sus ciclos productivos y trabajos que demandaban en el período a investigar, esperando con ello rescatar las antiguas y tradicionales prácticas que formaron por años parte de la vida cotidiana laboral – productiva de La Estrella.

La primera mitad del siglo XX es el último período en el cual se reproducen formas tradicionales de trabajo de larga antigüedad en el tranquilo paisaje de secano de La Estrella. Después de ello ocurren cambios que transforman irreversiblemente la producción y el trabajo agrícola, hasta ser hoy la realidad bastante diferente de aquel entonces, que es precisamente lo que se describe a continuación, basado en gran parte en los preciosos testimonios de quienes lo vivieron.



## **2.1. EL TRABAJO EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS COMPLEJAS**

### **a) El trabajo en las haciendas:**

Como se ha señalado, las haciendas fueron las UPC más grandes que existieron durante el período estudiado en La Estrella, dada la gran cantidad de medios de producción que poseían, lo cual, sumado a una organización productiva y laboral cuya eficiencia se sostenía a través del tiempo, condicionaba la producción en escalas mayores que solían traspasar las fronteras de la provincia y aun del país, particularmente en el caso del trigo.

Resulta necesario señalar que, en términos productivos, las haciendas de esta zona de secano se distinguen bastante de las ubicadas en zonas de riego. La escasez de agua y de terrenos planos, la agricultura de rulo y la presencia de vastas extensiones de praderas de espinos son indicadores relativos de una menor rentabilidad de la producción y cierta postergación de las innovaciones tecnológicas que en el período a investigar se aceleraban, generando un proceso de cambios en el agro chileno. Las principales producciones eran el ganado ovino y el trigo, aunque este último en mucho menor escala que el primero. En un grado inferior destacaban las legumbres (garbanzo, lenteja, porotos), la cebada y los vacunos.

Para ilustrar lo anterior, podemos mencionar que en la hacienda San Miguel de los Llanos, según datos de 1939, de sus 3.184 hectáreas totales de extensión, 2.067 se destinaban a la ovejería, 140 al trigo, 20 a la cebada, 15 al maíz, 15 al garbanzo y 100 a los barbechos desnudos<sup>1</sup>. Es muy posible que esta distribución productiva sea también aplicable a buena parte de las haciendas y fundos de la zona en aquella época.

Por otra parte, es preciso enfatizar que en haciendas, fundos, e incluso algunas pequeñas propiedades emergentes, solía darse un contexto multiempresarial al incluir explotaciones de mediería o de inquilinaje, por lo que resulta útil distinguir entre la *empresa patronal* (dirigida directamente por el patrón o su reemplazante) y las *economías satélites* o *subempresas* de la UPC<sup>2</sup>. La organización del trabajo que se describirá a continuación tendrá que ver con la empresa patronal.

### ***Estructura laboral-productiva***

La hacienda tenía su centro espacial en el sitio donde se ubicaban la casa patronal, las casas de los empleados, la llavería y otras dependencias edificadas (molino, talleres de oficio, galpones, bodegas, por ejemplo) que eran funcionales a la producción. Este sector era denominado por los habitantes del lugar –al igual que en casi toda la zona central- como “*las casas*”. En los alrededores se extendían las tierras de usos agropecuarios y las tierras en desuso, y era posible ver las casas de los inquilinos en diferentes lugares de la propiedad.

---

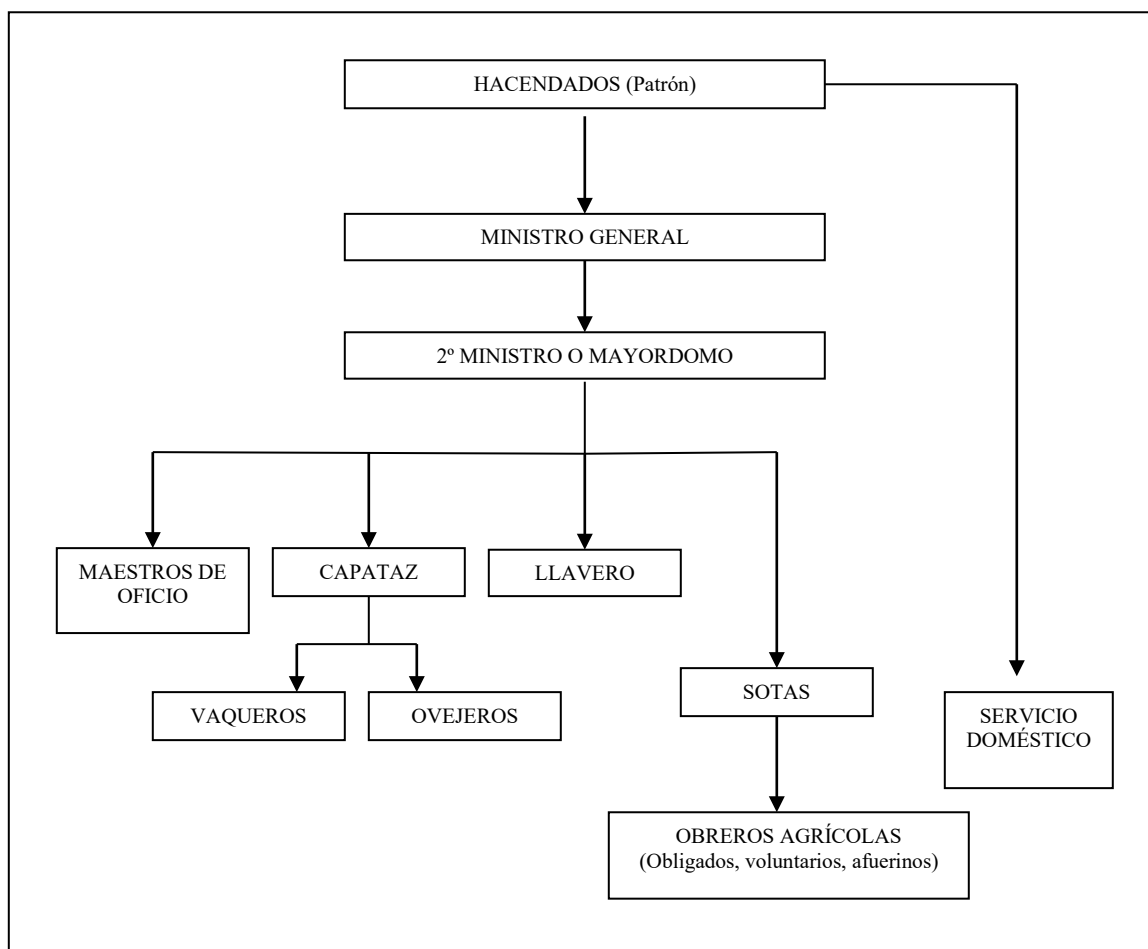
<sup>1</sup> Machuca, R. 1939. Págs. 38 y 39.

<sup>2</sup> Esta distinción se extrajo de Ramírez, P. 1967. Págs. 17 – 19, y Schejtman, A. 1970. Págs. 25 – 29.

De tradición centenaria, la organización de la producción en la hacienda se caracterizaba por ser funcional y definida, movida a través de una estructura laboral jerárquica cuyas condiciones e implicancias aseguraban la sustentabilidad del modelo.

Para intentar una aproximación a la estructura laboral de las haciendas en La Estrella, esbozaremos un esquema básico extraído del testimonio de diversos informantes, entre los cuales destacamos: don Ernesto Soto (ex trabajador de La Cueva), don Juan Palominos, don Miguel Rivera, don Jaime Salamanca (todos ellos trabajadores de San Miguel de los Llanos), y la señorita Eliana González.

27. Estructura laboral haciendas de La Estrella (esquema básico de la empresa patronal).



Antes de analizar esta representación, es necesario señalar que si bien estructuras laborales como ésta fueron muy comunes en las haciendas chilenas de este período, su manifestación en la praxis debe considerarse como variable de acuerdo a muchos factores que incidían, como la zona geográfico-climática, tipo de producciones, recursos de todo tipo, situaciones históricas particulares, y otras especificidades según fueren las características propias de cada hacienda en un momento determinado. Por lo tanto es preciso considerar este esquema simplemente como un modelo básico, aplicable a la comuna, que puede admitir variaciones sin descomponerse demasiado.

El esquema nos indica, en los cuadros, los principales actores que participan en la producción de la hacienda, dispuestos espacialmente de modo tal que a través de la verticalidad puedan indicarse las jerarquías y status socio-productivo. Las flechas nos indican la supervisión y la subordinación en el trabajo.

A continuación se presentará una breve descripción de las funciones que desempeñaban estos sujetos en los procesos productivos de la hacienda.

Con el nombre de *hacendados* designamos a la familia propietaria de la hacienda, cuya cabeza, el *patrón*, representaba el máximo poder dentro de la UPC. Poseía la facultad de hacer y deshacer dentro de la hacienda a su antojo “emitiendo órdenes que se transmiten y ejecutan según los canales jerárquicos de comunicación a través del personal de vigilancia”<sup>3</sup>. Sin embargo, salvo algunas excepciones<sup>4</sup>, la mayor parte del tiempo este poder se expresaba en una función de supervisión administrativa, ya que eran los administradores los que se encargaban del manejo cotidiano de la empresa<sup>5</sup>. Además de estas funciones dentro de la UPC, los hacendados generalmente se encargaban de afianzar las relaciones comerciales y de distribución, aspectos cruciales para la sustentación de la hacienda, en lo cual utilizaban a menudo sus influencias políticas, económicas y familiares.

Los *administradores*, o “*ministros*” como les llamaba la gente, eran la principal autoridad de la hacienda después del patrón, y estaban a cargo de todo el proceso productivo. En las haciendas más grandes (Como Mallermo y San Miguel de los Llanos) la función administrativa podía recaer en dos ministros, uno llamado “ministro general” y el otro “2º ministro”. El *ministro general* se encargaba de dirigir la empresa patronal, determinar y ordenar los procesos productivos, realizar los contratos, entre otras tareas: “hacía y deshacía, como dueño. Después de los patrones era él. Los trabajos y ordenanzas tanto agrícolas como ganaderos los llevaba él”<sup>6</sup>. El *2º ministro* –llamado también *mayordomo* en la literatura sobre el tema- era el encargado directo de todos los trabajadores y de las funciones que éstos debían cumplir cotidianamente: “ordenaba a los trabajadores, los destinaba”<sup>7</sup>; “En San Miguel había 2 administradores, uno que mandaba como patrón, y otro que comandaba a los trabajadores”<sup>8</sup>. En La Cueva, en donde había sólo un ministro, éste concentraba las dos funciones, aunque por don Ernesto Soto es recordado simplemente como “el que nos echaba a trabajar”.

Los administradores solían desplazarse por toda la hacienda a caballo, supervisando la producción y el trabajo en la UPC. En suma, se puede decir que los hacendados y los ministros cumplían las funciones propiamente *administrativas* de la hacienda.

El *llavero* llevaba a cabo tareas fundamentales en el orden del trabajo hacendal. Era el encargado de la *llavería*, lugar donde se guardan las herramientas e implementos necesarios

---

<sup>3</sup> Barraclough, S. y Collarte, J. (Ed.), 1971. Pág. 258.

<sup>4</sup> Por ejemplo, uno de los dueños de San Miguel de los Llanos, Don Alberto Ibarra, se encargaba personalmente de la administración general. (Machuca, R. 1939. Pág. 31).

<sup>5</sup> Esto en gran parte porque su presencia no es permanente en la hacienda (frecuentemente viajan a la ciudad), y sencillamente porque la administración inmediata y constante de la producción no se consideraba propio de ellos.

<sup>6</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>7</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>8</sup> Testimonio de don Juan Palominos.

para las actividades agropecuarias. Don Juan Palominos, quien fuera llavero de San Miguel de los Llanos durante cerca de 40 años, señala: “Yo ordenaba donde hubo herramientas. En la llavería había un escritorio y las herramientas. Anotaba en un libro el nombre del trabajador y la herramienta que se llevaba, cuando la devolvía, lo tarjaba”. El llavero, además de entregar las herramientas, debía velar por su mantención, enviándolas a reparar cuando se echaban a perder, llevando cuenta de todo ello en un libro.

También controlaba todas las llaves de los establecimientos de la hacienda (molino, bodegas, graneros, etc.): “Se dedicaba a las puras llaves. Andaba con las llaves. Donde quisieran entrar, había que buscarlo a él. Andaba de trote por todos lados. No andaba de a caballo. Se manejaba generalmente en las casas”<sup>9</sup>. El llavero supervisaba también otros trabajos, como la molienda, la cocina, los trabajos de bodega, los talleres de maestros, las reparaciones de máquinas y herramientas entre otras cosas: “Después de que los hombres se iban a trabajar, yo trabajaba en el molino, iba a ver cómo hacían el carbón, o a veces salía con el patrón a ver los trabajadores. (...) También tocaba la campana para el desayuno y el almuerzo. La campana se sentía desde lejos”<sup>10</sup>.

La hacienda demandaba también la presencia de *maestros de oficio*, que solían ser herreros, constructores, carpinteros, mecánicos, choferes, etc., los cuales vivían y trabajaban en la hacienda, cumpliendo con los encargos de los administradores y del llavero. Algunos de estos maestros también podían trabajar “hacia fuera” aunque sin descuidar los menesteres de la hacienda. En palabras de don Miguel Rivera: “Si querían un oficial, le daban al maestro un trabajador para que lo ayudara. Había que hacer ranchos, poner puertas, hacer establos. Había todo el tiempo unos dos o tres maestros constructores. Otras veces los mandaban a trabajos agrícolas”. Esto último no sucedía con los herreros, debido a que siempre tenían mucho trabajo: “El maestro Felipe era el herrero. Vivía en la fragua, trabajando pa’l fundo, pero también para afuera. En la tarde llegaba el llavero para ver lo que había hecho. Si batía un chuzo, una pala o picota, todo al libro. A fin de mes le pagaban por piezas”<sup>11</sup>.

En el modelo clásico de la estructura laboral de las haciendas chilenas, el *capataz* es el encargado mayor de todo lo relacionado con el manejo del ganado y el resto de los animales que pertenecen a la hacienda. Por ende, también es el jefe directo de quienes trabajaban con los animales. En palabras de Balmaceda, el capataz “es el inmediato jefe de los vaqueros, potrerizos, yegüerizos, ovejeros, capataces de carretas, de mulas, de los carreteros y arrieros, por lo que respecta al cuidado de mulas y bueyes. Lo es así mismo de los inquilinos en todas las operaciones de ganados (...) Bajo su inmediato cuidado están todos los ganados, potreros, campos de crianza, cercas, zanjas, tapias, cierros vivos, montes y aguas”<sup>12</sup>. Ahora bien, en el secano de La Estrella estas funciones eran algo más reducidas, y por parte de algunos informantes, el capataz es recordado básicamente por vigilar a los ovejeros y encargarse (en ocasiones directamente) del manejo del ganado vacuno y de los equinos de la UPC<sup>13</sup>.

---

<sup>9</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>10</sup> Testimonio de don Juan Palominos.

<sup>11</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>12</sup> Balmaceda, M. 1973. Págs. 64-65.

<sup>13</sup> Testimonios de don Miguel Rivera y don Jaime Salamanca. Machuca, por su parte, menciona en 1939 la existencia de un vaquero, pero no de un capataz (Machuca, R. 1939. Pág. 31).

Los *ovejeros* eran los encargados directos del manejo del ganado ovino, principal producción de las haciendas de la comuna. Cada uno de ellos estaba destinado a cuidar los rebaños en los campos, trabajo que realizaban con cierta independencia, aunque siempre supervisados y ordenados por el capataz, “pues tenían que andar en el campo mañana y tarde”<sup>14</sup>. Similar ocupación tenían los *vaqueros*, encargados del ganado vacuno, quienes aparte del cuidado pecuario y las labores de lechería y carne, debían proporcionar los bueyes para el trabajo agrícola.

Las haciendas y grandes fundos de La Estrella no solían tener grandes cantidades de ganado vacuno, por lo que la presencia de vaqueros, entendidos como trabajadores especializados y exclusivamente dedicados a esa labor era mucho menos notoria que la de los ovejeros. En algunos casos, como en La Cueva, no había vaqueros, y en San Miguel de los Llanos esta función en ocasiones se identificó con la del capataz, por lo que no se descarta que una adecuada mezcla de ambas funciones haya recaído en un solo sujeto.

El grueso de la mano de obra de la UPC era destinado a diversas funciones que tenían que ver con el trabajo agrícola (limpiar, rozar, barbechar, sembrar, cosechar, hacer cierros, limpiar canales, etc.) y estaban supervisados directamente por los *sotas*<sup>15</sup>, que frecuentemente eran obreros agrícolas (inquilinos, por cierto) a quienes se les confiaba la realización de determinadas tareas: “el sota era el que cuidaba a los trabajadores”<sup>16</sup>; “el sota mandaba la cuadrilla, se sentaba mirando trabajar. Va a mirar el trabajo, daba órdenes de cómo hacer las cosas y miraba a los trabajadores. Acá había dos sotas. (...) A veces uno estaba sin sotas y dejaban a cargo al más respetuoso, para que trabajara y vaya mirando. Todos encargados. Trabajadores sueltos eran pocos”<sup>17</sup>.

Todos los tipos de trabajadores que se han señalado –claro está, menos el patrón– pueden clasificarse como *empleados* de la UPC. Como tales, tenían funciones fijas, mayor estabilidad laboral y mejores regalías y salarios que los obreros agrícolas.

La cantidad de *obrerros agrícolas* dependía del requerimiento de trabajo que tuviera la UPC en determinados rangos de tiempo en el año, de acuerdo a las actividades productivas que se llevaban a cabo. Las haciendas por lo general tenían más de 30 trabajadores constantes de esta condición, los cuales se distinguen bastante de los anteriormente presentados en varios sentidos. Por ejemplo a éstos ya no se les designa con el nombre de empleados; tienen un status más bajo, representando la base de la pirámide laboral de la hacienda, y son fácilmente reemplazables en caso de no cumplir con las exigencias del trabajo. Dependiendo de las faenas y menesteres, los obreros agrícolas también podían ser destinados a laborar en los huertos de la hacienda, a prestar servicio a los maestros de oficio, entre otras ocupaciones.

Por último, mencionaremos al *servicio doméstico*, que, si bien no tiene esencialmente que ver en la producción agropecuaria, puesto que su trabajo estaba en función de la casa patronal y

---

<sup>14</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>15</sup> “Se les denomina “sotas” porque corresponde a la idea de vigilante de 10 hombres (naipe español: joker del naipe inglés). En general, vigila grupos más reducidos y suele ser inquilino antiguo que tiene cierto ascendente sobre sus compañeros”. Esta aclaración aparece en Barraclough, S. y Collarte, J. (Ed.), Op. Cit. Pág. 258.

<sup>16</sup> Testimonio de don Juan Palominos.

<sup>17</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

“las casas” en general, desempeñaban regularmente la tarea de preparar y servir las raciones de comida para los trabajadores de la UPC, especialmente para los obreros agrícolas. Desempeñaban esta labor, por lo general, mujeres esposas de inquilinos.

No se necesita demasiada atención para notar que dentro de este esquema la presencia femenina es mínima, aunque en la práctica sea de relevancia el papel de las mujeres no sólo en términos de servicio doméstico, sino que también en lecherías y otras funciones encargadas por la administración<sup>18</sup>. Hubo evidencias también de labores desempeñadas por niños, como el cuidado de los ovinos, los mandados en las casas, o incluso apoyar las faenas de los obreros agrícolas.

A modo de ejemplo, podemos reseñar la composición de la estructura laboral en San Miguel de los Llanos en 1939, constituida por el patrón que oficiaba a su vez el rol de administrador general, un mayordomo, un llavero, un herrero, un chofer, un vaquero, un ovejero, 4 sotas, quince inquilinos (trabajadores obligados) y la presencia constante de otros obreros agrícolas (voluntarios o afuerinos)<sup>19</sup>.

En suma, éstos son los principales tipos de trabajadores que desempeñaban funciones dentro de las haciendas de La Estrella. La vida cotidiana productivo-laboral de estas UPC era muy activa y ordenada. Los trabajos empezaban muy temprano y culminaban casi a la puesta del sol.

### ***Condiciones laborales:***

En la primera mitad del siglo XX, las condiciones laborales en el campo chileno, y sobretodo en el secano costero, no presentaban demasiadas variaciones respecto al siglo anterior o inclusive antes, puesto que las formas de producción seguían siendo las mismas, a pesar de que en este período comienzan algunas innovaciones tecnológicas importantes, lideradas por las grandes UPC.

Tampoco tuvieron en este período mayor impacto las legislaciones respecto a la mejora de las condiciones salariales y laborales de los trabajadores, formalizaciones y aspectos previsionales, pues estas medidas se incorporaron lentamente para los trabajadores rurales, sin faltar las evasiones por parte de los empleadores, y con poca fiscalización por parte del Estado. En gran medida, las condiciones de trabajo dependían directamente de la voluntad del patrón.

Tenemos pues, una situación bastante “tradicional”, en la cual las haciendas y fundos aseguraban su dotación de mano de obra permanente a través de la institución del inquilinaje.

---

<sup>18</sup> Al respecto, Bauer (1994. Pág. 188) señala: “... desde Claudio Gay a hoy existe clara evidencia de que las mujeres representaban una gran contribución en la fuerza de trabajo hacendal, y no sólo en los períodos de necesidad de mano de obra. Es difícil decir con precisión en qué medida contribuían, pero cualquier intento de calcular cuantitativamente la productividad laboral que omita a las mujeres, distorsiona la realidad”.

<sup>19</sup> Información extraída de Machuca, R. 1939. Pág. 31.

En términos simples, el sistema de inquilinaje consistía en “una relación con el patrón según la cual el obrero se compromete a permanecer en la explotación durante todo o gran parte del año agrícola, proporcionando mano de obra a cambio de remuneraciones mixtas en dinero en efectivo y regalías”<sup>20</sup>. En La Estrella, estas regalías eran por lo general una casa con un terreno para huertos (que en la literatura se denomina “*cercos*”), una porción de tierra para sembrar (de una cuadra aproximadamente) denominada “*ración*” o bien una proporción de la producción de trigo (unos 20 sacos anuales)<sup>21</sup>. A cambio, el inquilino contraía una obligación de trabajo con la UPC, razón por la cual se le solía llamar “*trabajador obligado*”. Esta obligación consistía en proporcionar uno o más trabajadores todos los días que funcione la producción de la hacienda. De esta forma, tanto el inquilino como su familia establecían un vínculo con la UPC que podía durar generaciones, facilitando a la explotación mano de obra constante y permanente.

La gran mayoría de los empleados de la hacienda pueden considerarse como adscritos a este sistema, así como la mayoría de los obreros agrícolas que vivían en la propiedad. Las diferencias, según jerarquía, estaban dadas fundamentalmente en la cantidad de regalías y de pago en dinero, siendo variables según cada UPC.

En este estudio se constató que la condición de obligado no sólo estaba sujeta a la condición de inquilino; en el período en estudio, los obreros agrícolas que no eran propiamente inquilinos podían optar a emplearse en la UPC ya sea como *obligados* o *voluntarios*, según fueran sus preferencias en cuanto a sueldo o forma de retribución. Por lo general, los hijos de inquilino u otras personas que vivían bajo su alero, contribuían a pagar la obligación del jefe de familia<sup>22</sup>, aunque también podía haber obreros que no vivían dentro de la UPC, pero que contraían las condiciones de la obligación para acceder a algunas regalías o al pago en especies. Tal era el caso de don Ernesto Soto: “Yo era obligado. Le daban 20 sacos de trigo a cada obligado. Estaba obligado de mayo a mayo. Después le hacían nuevo contrato otra vez. (...) Eso de ser obligado o voluntario se veía con el patrón”. Al respecto, don Miguel Rivera señala: “Los obligados son los que viven dentro del fundo, aunque habían algunos obligados que vivían fuera (a orillas), pero eran pocos (...) estaban obligados a trabajar, incluso los domingos o cuando estuviera lloviendo. Ahora no hay eso. Antes, si uno no quería hacer lo que mandaba el patrón, lo echaban y le hacían desocupar la casa. Le daban un mes para que saliera”<sup>23</sup>.

Los voluntarios eran los obreros que trabajaban sólo por salario remunerado y la alimentación, sin ningún tipo de regalía, aunque a veces algún pago en especies. Si bien el nombre de “voluntarios” se utilizaba para distinguir a quienes vivían en la propiedad pero no estaban obligados, en el caso de La Estrella se constató que vivían tanto dentro como en los alrededores de la UPC y pertenecían a familias de inquilinos o pequeños propietarios

---

<sup>20</sup> Barraclough, S. y Collarte, J. C. 1971, pág. 263.

<sup>21</sup> Esta última forma de pago en especies se denomina “ración cosechada” (Kay, 1986, págs. 52-53,78). Según este autor, la aparición de esta forma de pago, a fines del período en estudio, refleja la mecanización del agro y la proletarianización de los inquilinos, en la medida que la empresa patronal retoma el control sobre las regalías.

<sup>22</sup> En la literatura sobre el tema, por ejemplo Mc Bride (1970, pág. 119), Echeverría (1972, págs. 68-69) y Barraclough y Collarte (1971, pág. 260), se señala como origen de los obligados, la imposición en la cual el patrón exigía que el inquilino proveyera mano de obra adicional, aspecto que solía recaer en su misma prole.

<sup>23</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

modestos, por lo que no eran considerados afuerinos. Su situación les demandaba asalariarse y el trabajo en la hacienda representaba el trabajo remunerado más estable de la época. Sin embargo, la estabilidad del empleo no estaba para ellos tan garantizada como para los inquilinos y otros obligados, por lo cual podían fácilmente ser despedidos en caso de alguna falta o necesidad de disminuir la mano de obra. Don Ernesto Soto señala: “los voluntarios trabajaban por lo que le pagaban al día. El voluntario ganaba dos pesos y el obligado uno, pero la garantía estaba en el trigo”; don Miguel Rivera confirma esto señalando que “los voluntarios ganaban el doble”.

Fuera de esta diferencia de carácter contractual, no se apreciaba mayor distinción en cuanto a jerarquía laboral ni diferencia de trato entre los obreros agrícolas obligados y voluntarios. Distinto era el caso de los afuerinos, empleados temporales, que por lo general eran tratados con desconfianza tanto por los empleados como por el resto de los habitantes de la hacienda, precisamente por factores tales como su condición exógena, el aspecto, etc. Se desempeñaban en trabajos a trato, para lo cual eran convocados por algún empleado mayor (como el segundo ministro, por ejemplo) que viajaba a las localidades donde había mano de obra disponible, divulgando el requerimiento. Esta práctica era denominada “*enganche*”.

Los trabajos a trato ocurrían en temporadas específicas dentro de las haciendas, y principalmente se realizaban en las faenas de siega de trigo, en la roza y arranque de espinos, en la elaboración de carbón, etc. El sueldo dependía del rendimiento del trabajador (Ej. extensión de trigo segado). El resto del año productivo no requería de afuerinos, y la modalidad de pago era a jornal o “al día” trabajado. También era posible que en estas UPC hubiera trabajos cooperativos como las trillas, que involucraban a vecinos e inquilinos en una especie de fiesta para separar los granos de trigo.

Según datos recabados, el salario a fines del período en estudio era de 1 peso al día para los obligados, el cual era considerado como “insuficiente para mantener la numerosa familia que generalmente deben alimentar”<sup>24</sup>. Es de suponer que a principios del siglo XX el salario se reducía por lo menos a la mitad (30 ó 50 centavos por día). En comparación con las haciendas en zonas de riego<sup>25</sup>, se puede decir que en el secano de La Estrella existía una situación bastante desmejorada, más aún si se piensa que por la lejanía, los bienes de primera necesidad podían tener un precio más alto<sup>26</sup>. De esta forma, el escaso dinero de los obreros agrícolas debía complementarse con los frutos de la economía doméstica para asegurar la subsistencia. Para los inquilinos, en este aspecto, la explotación y manejo de las regalías era fundamental<sup>27</sup>.

---

<sup>24</sup> Machuca, R. 1939. Pág. 32. A lo anterior se le suman los testimonios de don Ernesto Soto y don Miguel Rivera.

<sup>25</sup> Ver ejemplos de salario agrícola en Bengoa, J. 1990. Pág. 18.

<sup>26</sup> Al respecto, escribe Mc Bride en los años treinta: “El salario actual de los inquilinos es poco más o menos el mismo de hace un siglo. Su cuantía se ha elevado de 10 a 30 ó 40 centavos diarios, y hay sitios donde pagan hasta 75. Desgraciadamente, la depreciación de la moneda y el mayor costo de la vida, han disminuido con mucho el valor adquisitivo del salario”. Mc Bride, J. 1970. Pág. 117.

<sup>27</sup> En relación a la proporción de esta complementariedad, Bengoa señala que “En todo el período analizado, se considera que el salario en metálico equivale a un 50 por ciento del salario total, denominándose a las especies y regalías, el “salario fijo””. Bengoa, Op. Cit. Pág. 19.



Se solía pagar mensualmente, aunque don Miguel Rivera señala: “a veces estábamos 3 meses sin paga (...) con 27 días se ganaba el mes corrido. Pagaban los domingos (...). Para los días de pago habían como 400 personas aquí en las casas”. Respecto al cumplimiento de impositivos legales de previsión, según Machuca<sup>28</sup>, San Miguel de los Llanos en 1939 era “uno de los pocos fundos” que cumplían con la libreta de estampillas para todos los trabajadores según la Ley de Seguro Obligatorio (para enfermedad, invalidez y vejez)<sup>29</sup>.

Los contratos de trabajo solían ser informales o “de palabra”, debiendo por ley el empleador entregar una declaración firmada de las estipulaciones del contrato al trabajador.

Si bien en los años 30 ya existía la norma legal que limitaba la jornada de trabajo a 48 horas semanales, no fue sino hasta la segunda mitad del siglo XX que comenzó a regir en el campo, ya que siempre los terratenientes argumentaban que en el campo las condiciones de producción eran distintas, por lo tanto no existía un horario fijo<sup>30</sup>. En consecuencia, la jornada de trabajo era “de sol a sol”. En palabras de Mc Bride:

“... cerca de diez horas en invierno y más de doce en verano. A medio día, un descanso de una hora y uno más corto para el desayuno en el campo mismo, después de las primeras dos o tres horas de labor. La faena termina al crepúsculo, de manera que el campesino no puede realizar ninguna andanza particular con luz diurna”<sup>31</sup>.

Todos los trabajadores de la hacienda debían estar dispuestos para la jornada “cuando el sol rayaba en las casas”<sup>32</sup>. Los obreros agrícolas se dirigían a la llavería, donde eran destinados a sus labores con su respectivo personal de vigilancia<sup>33</sup>. La jornada sólo era interrumpida por el desayuno y el almuerzo. Tal como apunta Mc Bride, avanzada la mañana se les daba “la media hora” para tomar desayuno, el cual consistía principalmente en una *galleta* aportada por la UPC. Esta galleta era producida todos los días en las dependencias de cocina que tenía la hacienda para dar alimento a los trabajadores, y consistía en un pan de *harina de hoja* (es decir, harina sin cernir), sin grasa y frecuentemente acompañada de elementos vegetales como el ballico y la arvejilla. Don Miguel Rivera recuerda: “La galleta se comía a pura mascá no más. Calientita era buena, pero fría era dura y mala, como un esmeril. El ballico parecía cola de ratón en la galleta”; y don Ernesto Soto añade: “Caliente no más la comíamos, helá no. Casi siempre yo llevaba pan de la casa en un saquito blanco. En esos años uno estaba pobre, había que saber comer cuando teníamos hambre”.

---

<sup>28</sup> Machuca, 1939. Pág. 34.

<sup>29</sup> Véase Correa Vergara (1938. Pág. 421), quién señalaba que “este sistema engorroso, despertó desde el principio serias resistencias entre agricultores, no acostumbrados a estas tramitaciones”.

<sup>30</sup> Gundelach, en 1955, señala que se argüía a favor de esta indeterminación que la jornada agrícola era “de ritmo más lento, de menor fatiga, de ambiente más sano y necesidad de mayor trabajo en ciertas épocas del año, como el de los períodos de cosecha, por ejemplo”. Luego agrega: “Sin embargo, las legislaciones modernas con espíritu de justicia social, reglamentan la duración del trabajo en la agricultura” (Gundelach, 1955. Págs. 14 y 15).

<sup>31</sup> Mc Bride, Op. Cit. Pág. 119. Al respecto, don Miguel Rivera indica que “Antes se trabajaba como doce horas, y los que vivían lejos salían y llegaban de noche a la casa”.

<sup>32</sup> Testimonio de don Ernesto Soto. Debe considerarse que en el período a investigar los relojes eran muy poco comunes, sobre todo en los obreros agrícolas. Era frecuente que la misma UPC, a través de campanadas, marcara las pautas temporales de la jornada.

<sup>33</sup> Este suceso cotidiano era conocido popularmente como “la destiná”.

En ocasiones la galleta era acompañada con té y untada con aceite, siempre y cuando los trabajadores llevaran estos elementos de sus casas. El desayuno podía servirse en los comedores de las casas de la hacienda, en las mismas casas de los inquilinos o, más frecuentemente, en el mismo lugar de trabajo, siempre bajo la vigilancia del sota. Lo mismo sucedía en el caso del almuerzo, ello dependía de la distancia en donde los obreros estén trabajando: “De a caballo, un empleado venía a dejar la galleta. Ahí tenían las agüitas calientes ya. Cuando los sotas eran buenos, nos daban un poquito más de tiempo”<sup>34</sup>; “Los que estaban cerca venían a almorzar a los comedores, a los que estaban lejos, les llevaban comida. Eso cuando eran varios, por dos o tres tenían que arreglárselas ellos”<sup>35</sup>.

El almuerzo consistía, al igual que la mayoría de las haciendas y fundos chilenos durante muchos años, casi invariablemente en una ración de porotos<sup>36</sup>: “A las doce llegábamos a comer porotos, todos los días porotos; rara vez mataban ovejas viejas. Variaban sí: porotos con mote y con otra cosa. Al almuerzo no había pan ni galleta”<sup>37</sup>. En las casas de las haciendas solían haber comedores para los trabajadores, galpones con mesas y escaños rústicos. Los porotos se servían en platos de greda o de aluminio “con orejitas”<sup>38</sup>. La existencia de acompañamientos, como té, pan, tomate, ensaladas o aderezos dependían si el trabajador los llevaba: “Los trabajadores tenían una hora para almorzar, se comían los porotos y alcanzaban a descansar 15 minutos. Media hora de desayuno y media hora pa’ almorzar, al son de las campanas”<sup>39</sup>.

Al atardecer terminaban las faenas. Algunos obreros, cansados, “llegaban y tiraban la herramienta en la llavería, pues ya estaba oscuro al irse a la casa”<sup>40</sup>. En ocasiones, al dejar las herramientas, se les entregaba otra galleta, llamada “galleta de la cena”<sup>41</sup>.

Cuando se le preguntó a don Miguel Rivera cómo los obreros agrícolas soportaban esta dura rutina diaria, en un momento pareció escudriñar sintéticamente el pasado, luego, encogiéndose de hombros respondió: “¡Se acostumbraba uno a la gueá!”.

El trabajo de sol a sol tuvo su fin sólo después del período a investigar; según el recuerdo de algunos informantes<sup>42</sup>, las ocho horas de trabajo comenzaron a funcionar en La Estrella cuando presidía el gobierno del país don Eduardo Frei Montalva: “Antes había mucho trabajo. El trabajo era pesado el del obrero”<sup>43</sup>. Así se relataba, por sus propios protagonistas, la sufrida vida del obrero agrícola de aquella época, de pantalones y camisa arremangados, de ojotas y chupalla, de herramientas en mano y calabazos de agua para calmar la sed entre las faenas.

---

<sup>34</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>35</sup> Testimonio de don Jaime Salamanca.

<sup>36</sup> De hecho, hasta a viajeros insignes del siglo XIX como Darwin y Gay, les llamó la atención esta situación característica de la alimentación en las grandes propiedades y lo mencionan en sus escritos.

<sup>37</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>38</sup> Testimonio de don Juan Palominos. Caso de la hacienda San Miguel de los Llanos.

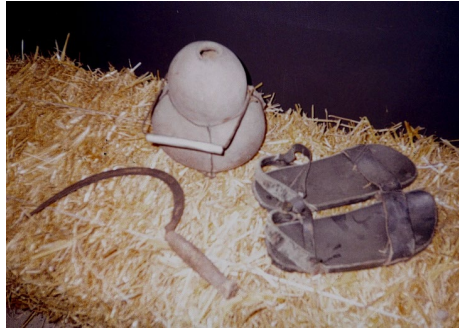
<sup>39</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>40</sup> Testimonio de don Juan Palominos.

<sup>41</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.

<sup>42</sup> Don Ernesto Soto y don Miguel Rivera.

<sup>43</sup> Testimonio de don Miguel Rivera.



28. Objetos característicos del obrero agrícola y del campesino: ojotas, calabazo para agua y echona para segar el trigo.

De esta manera, y considerando todas las situaciones antes descritas, el trabajo y la producción en las haciendas funcionaban de manera bastante ordenada y estable durante el período a investigar. Ya entrada la segunda mitad del siglo XX, el sistema comienza a hacer crisis, ya sea por las condiciones desfavorables del mercado de los productos, la innovación tecnológica que disminuye la necesidad de mano de obra, el funcionamiento de facto de las normas laborales y el anuncio de una próxima reforma agraria, escenario que marca el término de las haciendas en La Estrella, junto a todo lo que significaron cotidianamente en los aspectos laborales, productivos y sociales en general.

## **b) El trabajo en los fundos:**

Nuestra mención del caso de los fundos será muy breve, puesto que en cuanto a los aspectos laborales y productivos eran bastante similares a los ya revisados en las haciendas, sólo que en dimensiones menores. Estas UPC también orientaban gran parte de sus producciones (de trigo, ganado ovino y legumbres, fundamentalmente) fuera de los límites de la comuna, y algunos de ellos, los más productivos, iban a la par con las haciendas en la incipiente modernización tecnológica que comenzaba en la zona en el período en estudio.

En los fundos podía apreciarse una gran diversidad de realidades de acuerdo a diferencias de calidad y extensión de la tierra, cantidad de recursos y situación económico-productiva en general.

La ocupación espacial era similar a la de las haciendas. El centro de todo eran “las casas”, en la cual sobresalía la casa patronal, establecimientos de resguardo y procesamiento, y los campos.

En la estructura laboral - productiva de estas UPC solían estar presentes la mayoría de los actores ya presentados en el ítem anterior. En los fundos más modestos era común que el mismo patrón o dueño desempeñara las funciones de administración, y miembros de su familia otras labores administrativas o de vigilancia. La cantidad de obreros agrícolas (obligados, voluntarios y afuerinos) era menor que en las haciendas, y el inquilinaje era reducido, aunque siempre existente. Respecto a las condiciones laborales, se constataron situaciones más desmejoradas que en las haciendas (salarios más bajos, menores regalías, mayor explotación de los trabajadores e incluso malos tratos); en cualquier caso, no es prudente hacer generalizaciones.

### **c) El trabajo en las pequeñas propiedades<sup>44</sup>:**

Las pequeñas propiedades eran -y son aún- las UPC más comunes y numerosas en La Estrella. Poseían características bastante diferentes de las UPC descritas anteriormente, principalmente debido a su pequeña escala y a tratarse, fundamentalmente, de *economías domésticas*, donde la producción depende casi en su totalidad del trabajo de los miembros del grupo familiar. En otras palabras, se trata de *unidades campesinas* cuyo control de la producción se orienta a satisfacer las necesidades del grupo doméstico a través del consumo directo y la comercialización en pequeñas proporciones. Dada esta orientación, existía una marcada diversificación productiva, destacando el trigo (principal producto transable), el garbanzo, la lenteja, los chícharos (popularmente llamados “chícheres”), las viñas, el maíz de rulo, las papas, la quínoa (también llamada “quingua”), entre otros en lo agrícola. En lo pecuario, dominaba el ganado ovino, existiendo también el ganado caprino, vacuno y avícola en menores proporciones.

Existía una gran diversidad entre estas unidades de acuerdo a la cantidad y calidad de los recursos y medios de producción que disponían. Por fines analíticos, podemos distinguir *pequeñas propiedades emergentes* y *pequeñas propiedades modestas* de acuerdo a los criterios anteriormente mencionados. En términos laborales – productivos, los principales aspectos que diferencian a ambos tipos se podrían resumir en la siguiente tabla:

	<b>Pequeña propiedad emergente</b>	<b>Pequeña propiedad modesta</b>
<b>Suelo</b>	Relativamente extenso (10 – 200 cuadras aprox.) y/o de buena calidad.	Pequeña extensión o minifundio (menos de 10 cuadras aprox.) y/o baja calidad.
<b>Aspectos laborales</b>	Necesidad de mano de obra externa temporal o permanente. Los miembros de la familia no solían trabajar en otras UPC. El ingreso obtenido por la producción agropecuaria era suficiente para la subsistencia.	No hay necesidad de mano de obra externa o sólo esporádicamente. Proletarización y/o generación de ingreso no agropecuario era necesaria para la supervivencia.
<b>Uso de la producción</b>	Autoconsumo y comercio local.	Principalmente autoconsumo. Comercio en cantidades muy menores.

29. Tabla de distinción entre pequeñas propiedades.

#### ***Estructura laboral – productiva:***

En las inmediaciones de la vivienda de la familia campesina, solían haber algunos establecimientos de resguardo que eran funcionales a la producción agropecuaria (granero, bodega o galpón, habitaciones de producción de chicha o ranchos rústicos para resguardo de animales). En los campos, siempre dependiendo de la extensión, calidad y relieve de los terrenos, se destinaban los suelos agrícolas a producciones diversificadas, siempre en pequeña

---

<sup>44</sup> La información presentada en este apartado se basa principalmente en datos obtenidos sobre los sectores de la comuna, y en entrevistas a personas provenientes de familias de pequeños propietarios, entre los que destacan doña Alema Vidal (Los Pasillos), Doña Rita Vidal (El Cajón), Doña Sarita Osorio y don Ernesto Soto (La Patagüilla).

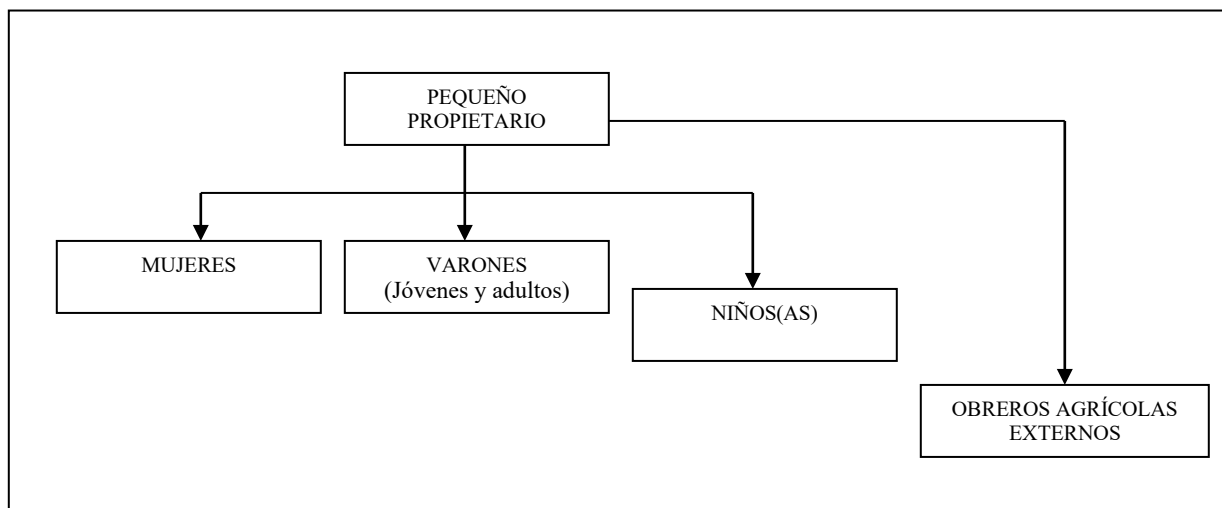
escala según sean las determinaciones que tome el campesino. Los suelos no cultivables eran ocupados fundamentalmente para el pastoreo del ganado o simplemente no eran utilizados.

Tratándose de una producción doméstica, la estructura laboral en estas UPC era diferente a las anteriormente descritas, ya que no existía mayor jerarquía que el comando de las labores a cargo del propietario jefe de familia, ni tampoco una mayor especialización funcional de los trabajadores. Es decir, más que “tipos de trabajadores”, existían roles dentro del trabajo productivo que desempeñaban miembros del grupo doméstico según su posición y situación dentro de la familia (influyendo particularmente las variables de edad y género), y los trabajadores externos, si es que éstos eran necesarios. La colaboración de todos estos actores desarrollaba el funcionamiento de la producción agropecuaria de estas unidades en la comuna de La Estrella.

Otro aspecto importante que diferencia a estas UPC de las anteriores, es que su estructura no es rígida por razones institucionales, sino que es flexible y sensible al ciclo de vida familiar, por lo que pueden observarse distintos momentos en su estructura laboral.

Para intentar describir brevemente los roles funcionales que cada actor desempeñaba en la producción, se ha configurado un esquema básico para graficar la estructura laboral en estas UPC, el cual se presenta a continuación:

30. Estructura laboral de las pequeñas propiedades de La Estrella (esquema básico).



El pequeño propietario, o jefe de familia, era quien asumía la administración de la UPC: decidía qué, cuánto y cómo producir y controlaba todos los aspectos que estuvieran a su alcance para dicha producción. No obstante, también era él quien solía desempeñar el papel principal en la mano de obra, aportando con su trabajo directo, la mayoría de las labores agropecuarias que eran pesadas o que demandaban más experiencia (Ej: rozar, limpiar malezas, arar, sembrar, cosechar, contratar trabajadores, etc.), así como las múltiples labores menores que constituían parte del manejo cotidiano de la UPC. Lo secundaban en estas mismas labores sus hijos varones jóvenes o adultos, que, de existir, eran un gran apoyo para él

y representaban por un lado el período de mayor potencial productivo del recurso humano, y por otro, el comienzo del relevo generacional al acercarse la vejez del pequeño propietario.

Por todo lo anterior, se puede decir que el trabajo de estos actores se caracterizaba esencialmente por una multifuncionalidad en las labores productivas, desempeñando además las labores principales de la producción en la UPC.

Roles complementarios, pero no menos importantes desempeñaban las mujeres, los niños y los obreros agrícolas externos.

Las mujeres, ya sea la dueña de casa como las hijas jóvenes o adultas del pequeño propietario, aparte de las labores domésticas tradicionales, entre las cuales se destaca la elaboración del alimento para quienes trabajan en la UPC, también desempeñaban roles dentro de la producción agropecuaria que se complementaban con los realizados por los hombres, o incluso ayudando en las mismas funciones de éstos, por muy pesadas que fueran. Ejemplos de estas labores pueden ser la crianza de los animales, la recolección de leña, frutos y hierbas, la cosecha, la siembra, la limpieza de malezas, etc.

Los niños y niñas también colaboraban tanto en aspectos domésticos como agropecuarios, desempeñando según su edad, roles parecidos a los descritos para las mujeres. Doña Rita Vidal, de El Cajón, señala: “Éramos 6 hermanos. Cuando niños jugábamos, íbamos a ver los animales, las cabras, las ovejas, había que ir a buscarlos. Como no había cercas, había que cuidar que no se fueran a las chacras. (...) Mi otra hermana era más de la cocina, tenía que pelar papas, porotos. Cuando niña yo salía al campo con mi papá, me mandaban a buscar cebollas y a plantar lechugas. A los 10 años ya cortaba trigo con mi padre. Segaba y araba con arado de palo, ¡Si antes no había arado de fierro! Mis hermanos también segaban y encerraban el trigo, buscaban trabajadores..., eso lo hacían cuando hombres...”. Doña Alema Vidal, oriunda de Los Pasillos, también declaró que alimentaba y cuidaba a las ovejas y acompañaba a su padre a cortar trigo.

Por último, según el tipo de pequeña propiedad y la naturaleza de las producciones, podía ser necesaria la contratación de obreros agrícolas externos al grupo familiar. Sólo las pequeñas propiedades más extensas y productivas podían tener mano de obra externa permanente o en temporadas largas. El número de trabajadores también dependía de las dimensiones de la producción y de la faena específica a realizar. La mayoría de las veces este trabajo correspondía a prestaciones esporádicas para las vendimias, las rozas, los barbechos y cosechas, principalmente. Los trabajadores por lo general eran vecinos del sector, frecuentemente hijos de pequeño propietario o los propietarios mismos, por lo que prácticas de este tipo representaban vínculos de reciprocidad entre unidades campesinas. Esta reciprocidad también se podía manifestar en préstamos de animales de tracción (bueyes o bestias), carretas o herramientas.

### ***Otros aspectos laborales:***

Para describir algunos aspectos de las condiciones laborales en las pequeñas propiedades, debe tenerse en cuenta que, en este punto, el trabajo del grupo doméstico es bastante distinto al de los trabajadores externos. En ambos casos, indudablemente, no había ningún tipo de contrato escrito.

En el grupo doméstico, los trabajos en la UPC se entendían simplemente como labores propias de la economía familiar, por lo que no solía haber ningún tipo de remuneración a cambio de éstas. El horario de trabajo cotidiano era bastante flexible y dependía propiamente de las disponibilidades de cada cual, aunque era bastante intenso, y supeditado siempre a las disposiciones del pequeño propietario. Por lo anterior se puede decir que, en el período en estudio, la familia campesina disponía de mayor tiempo libre que los inquilinos, por lo tanto, mayor tiempo para actividades de recreación y de interacción social. Por cierto, esto no significa que los campesinos no realizaran faenas agrícolas intensas y de larga duración.

En el caso del trabajo externo, se realizaba un acuerdo informal entre el propietario y el o los trabajadores (usualmente de género masculino), el cual, considerando el escaso dinero circulante (sobre todo en los campesinos), podía adquirir distintas formas, entre las cuales podemos mencionar:

- ***Trabajo a jornal***, en el cual se pactaba el pago de una jornada de trabajo en dinero o especies.
- ***“Vuelta de mano”***<sup>45</sup>, o intercambio de fuerza de trabajo entre pequeñas propiedades. Aquí quien recibía la prestancia debía, a su debido tiempo, devolverla prestando mano de obra a la UPC donde provenía el anterior trabajador: “Para sembrar mi padrino siempre llegaba con una yunta de bestias que tenía. Trabajaba el padrino con su yunta, y mi papá después le iba a ayudar a él, con su propia yunta. No había paga. Siempre hacían eso”<sup>46</sup>.
- ***Trabajos cooperativos de carácter festivo / comunitario***, como las trillas y mingacos, en las cuales operaban factores lúdicos y solidarios. Las *trillas* eran labores festivas en donde se quebrantaban las mieses y se separaba el grano de la paja. Por su parte, los *mingacos* eran trabajos “comunitarios” que se realizaban a cambio de comida y convivencia<sup>47</sup>.

La mayoría de estos trabajos eran de jornada larga y su duración en días dependía de la naturaleza específica de la faena y de la producción. Por otra parte, era costumbre en las pequeñas propiedades proporcionar alimento a los trabajadores, el cual era sustancialmente mejor que en las grandes propiedades: “A los trabajadores se les daba desayuno, almuerzo, onces. Después a la tarde, a la salida del trabajo, se les daba un plato de comida. (...) Se les daba 1 o 2 platos de comida al desayuno, después volvían a almorzar: dos platos. Eso era costumbre en todas partes. En los fundos no daban esas comidas a los trabajadores, galleta y porotos al almuerzo, no más...”<sup>48</sup>

---

<sup>45</sup> Esta expresión se extrajo del testimonio de doña Alema Vidal. Al parecer éste es el nombre popular que se le daba a este tipo de acuerdo laboral entre campesinos de la zona.

<sup>46</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>47</sup> En el segundo subcapítulo veremos con más detalle estos últimos tipos de trabajo.

<sup>48</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.



Con todo, es evidente que las condiciones de trabajo varían entre UPC grandes y pequeñas propiedades. En las primeras, el trato era rígido y jerárquico, debiéndose aceptar las imposiciones, pero se daba la oportunidad de ganar más dinero, y en las segundas, el trato era más horizontal, cálido y familiar, desarrollándose casi siempre vínculos de reciprocidad.

No cabe duda de que las economías domésticas campesinas no sólo se entienden en función del trabajo agropecuario en las UPC. Prácticas como la mediería y el asalariamiento de miembros del grupo doméstico en otras explotaciones eran bastante frecuentes e indispensables para la reproducción económica familiar, así como el desarrollo de oficios, artesanías e industrias caseras, lo cual permitía incrementar los escasos ingresos que se veían en estas unidades en el período en estudio.

## **2.2. PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS DE LA COMUNA**

### **PRODUCCIÓN DE TRIGO**

“Aunque siempre la minería dio más dinero, produjo más recursos, el trigo tiene un significado económico, social, cultural y político de mayor importancia: obligó a ocupar el territorio de una manera peculiar. Si sólo hubiésemos sido mineros y buscadores de oro, otra habría sido nuestra cultura”.

José Bengoa<sup>49</sup>.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, el cultivo del trigo era la principal actividad agrícola del país: “la que ocupaba más brazos e involucraba más capitales”<sup>50</sup>. En palabras de Bengoa:

“El trigo impulsó la apertura de nuevas tierras, condujo a la construcción de obras de regadío, construyó el paisaje del valle central que conoceremos en el siglo XX (...). También fue el trigo el que condujo a ampliar la frontera agrícola (...). Fue el trigo el que condujo a quemar bosques vírgenes, a destroncarlos para plantar sementeras. Fue el responsable, por tanto, de provocar un enorme desastre ecológico en la costa del valle central (...) también el trigo impulsaría las comunicaciones del país: construcción de caminos, construcción de puentes y, sobre todo, construcción de ferrocarriles (...) El desarrollo de Chile es impensable sin este ciclo triguero”<sup>51</sup>.

El trigo era también, sin lugar a dudas, y desde muy antiguo, la principal producción agrícola de la comuna de La Estrella. Su cultivo era practicado regularmente en haciendas, fundos y pequeñas propiedades, predominando en el período en estudio las faenas de carácter tradicional y rudimentario, incorporándose muy lentamente ciertos adelantos tecnológicos. Los granos por lo general se destinaban a diversos molinos de Colchagua (en particular San Fernando), y también a algunos molinos locales, en donde se hacía la harina, producto indispensable para el consumo doméstico.

Para describir lo que sigue, se contó con información de terreno proporcionada por varias personas, entre las cuales destacan la Srta. Eliana González, don Manuel Gálvez, don Manuel Beas, doña Alema Vidal, don Luis Escobar, y don José Jacinto Caro, portadores de un gran conocimiento sobre los procesos del trigo.

#### **Ciclo productivo del trigo:**

Según lo recabado en la investigación, la producción de trigo en el período estudiado requería de las siguientes actividades productivas:

1. Hacer el barbecho.
2. Siembra.

---

<sup>49</sup> Bengoa, J. 1988. Pág. 196.

<sup>50</sup> Bengoa, J. 1988. Pág. 195.

<sup>51</sup> Bengoa, J. 1988. Pág. 195-196.

3. Siega.
4. Trilla.

1. Hacer el barbecho:

La función principal de esta actividad, muy común en la agricultura de secano, es preparar la tierra para el cultivo, en específico para la siembra, que es el próximo paso. Consiste en labrar y remover la tierra, para que después de un tiempo “caiga la semilla en suelo movido, asoleado, y se evite que salga pasto, pues cuando se ara, el pasto se muere y no alcanza a semillar”<sup>52</sup>. Esto se hace en cualquier terreno no cultivado que presente condiciones para el desarrollo agrícola, cuyo tamaño depende fundamentalmente de la cantidad de trigo que se pueda o desee sembrar. En la comuna los barbechos solían hacerse después que termina el período más lluvioso, esto es, desde julio –después del llamado “veranito de San Juan”- hasta principios de septiembre.

Si el terreno a barbechar presentaba una cantidad considerable de matorral o espinos, se procedía a “*limpiar*” o *rozar*, es decir, raspar y despejar la tierra con la ayuda de un *rozón*, herramienta cortante compuesta de un mango de palo en cuya punta había un fierro filoso con una ligera curva en el extremo. Otras herramientas que se pueden utilizar para realizar esta actividad son la *pala* (que en este caso se utiliza para raspar y arrancar), el *cuchillón* (semejante al rozón pero con un fierro filoso mucho más curvo, similar al de una hoz, especial para rozar zarzas), el *hacha* y la *picota*, herramienta compuesta por un astil en cuya cabeza se encuentra un compuesto de fierro que por un lado semeja un hacha (para cortar espinos y tréboles) y por el otro, un azadón (para raspar y arrancar).

31 y 32. A la izquierda, vemos las puntas de las principales herramientas manuales de la agricultura estrellina: hachas, palas y rozón. A la derecha, rozón.

Una vez que el terreno está limpio, se procedía a arar y remover la tierra, para lo cual se necesitaba tracción animal (que podían ser bueyes o bestias<sup>53</sup>), e instrumentos fundamentales del cultivo, tan antiguos como la historia misma de la agricultura, como son el arado y la rastra. El *arado* es un instrumento que labra la tierra, abriendo surcos en ella. En el período en estudio existían diversos tipos de arado, arados de fierro, el arado Klen, el llamado “vuelta y vuelta”, entre otros, pero el más antiguo y común era el llamado “arado de palo”, que se compone básicamente de un palo (que podía ser de espinos) con una *punta* de fierro

---

<sup>52</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>53</sup> Equinos.

atornillada, sujeto a los yugos o tiros de los animales a través de otro palo denominado *timón*, y que consta de un travesaño encajado, denominado *telera*, que sirve para graduar el ángulo en el cual se dispone el arado. El arado se manobra con otro palo encajado verticalmente, que termina en curva, llamado *mancera*, empuñado por el labrador.

33 y 34. A la izquierda vemos el armazón común del arado de palo, la punta de un arado klen y cuartas. A la derecha, don Ernesto Soto nos muestra un arado de palo tradicional.

La rastra es un instrumento que sirve para emparejar el suelo surcado. En la descripción de doña Alema Vidal, consiste básicamente en “un palo largo, medio arqueado, que tiene unos palos pa’ elante que terminan en una argolla, en donde cuelgan el balancín del caballo. El palo es tableado y cuadrado”. En algunos casos, el palo de la rastra podía tener puntas de clavo, para destrozarse mejor los terrones, llamándosele al instrumento *rastra de clavos*.

35 y 36. Rastra común y rastra de clavos.

Tanto el arado como la rastra necesitan de tracción animal para ser movidos y ejecutar el trabajo. En el caso de ser una yunta de bueyes<sup>54</sup>, éstos estaban uncidos con un *yugo* (pieza de madera que se coloca en la cabeza de los animales), y tiraban a través de unas cadenas llamadas *cuartas*. La tracción de un caballo depende de un par de cadenas más finas que las cuartas, sujetas a la pechera, llamadas *tiros*, las cuales desembocan en una pieza llamada *balancín*, un palito al que se amarra cada uno de los tiros a sus extremos, que mantiene el espacio entre los tiros, encauzando el movimiento. Al respecto, citaremos las palabras de don Manuel Beas:

---

<sup>54</sup> Un par de bueyes. Estos animales eran los más utilizados para esta faena en el período a investigar. Si bien los caballos eran más rápidos, los bueyes eran más resistentes.

“Para arar los yugos deben ser cortos. Se les pone a los bueyes porque trabajan con las astas. Las bestias trabajan con el pecho y por eso usan pecheras, de ahí tiran. (...) La cuarta es una cadena con que se arrastra el arado, iba al medio del yugo de los bueyes. A los caballos hay que ponerle tiros, dos tiros, uno por cada lado. (...) Con el arado Klen, yo no usaba cuartas, usaba un palo, así es más fácil y no se lastiman los bueyes al andar. La bestia, si no es baqueano<sup>55</sup> el arador, la mata. Uno tiene que alejar los tiros de las patas, o si no se las pela”.

37 y 38. Caballo con tiros, balancín y cuartas.

39. Yugos.

Antes de proceder a arar, el labrador solía dividir arbitrariamente el terreno en tramos llamados *cortes*: “Para barbechar hacían cortes los viejos. Por ejemplo, dividían un terreno en tres partes, y de un corte hacían entradas”<sup>56</sup>. Una *entrada* era una porción del corte en el cual se empezaba a arar hasta cierto punto: “se le van haciendo entradas hasta terminar el corte”<sup>57</sup>. Estas divisiones y subdivisiones tenían por función organizar el labrado de la tierra sin agotar a los animales, por lo que dependían de la extensión del terreno a barbechar.

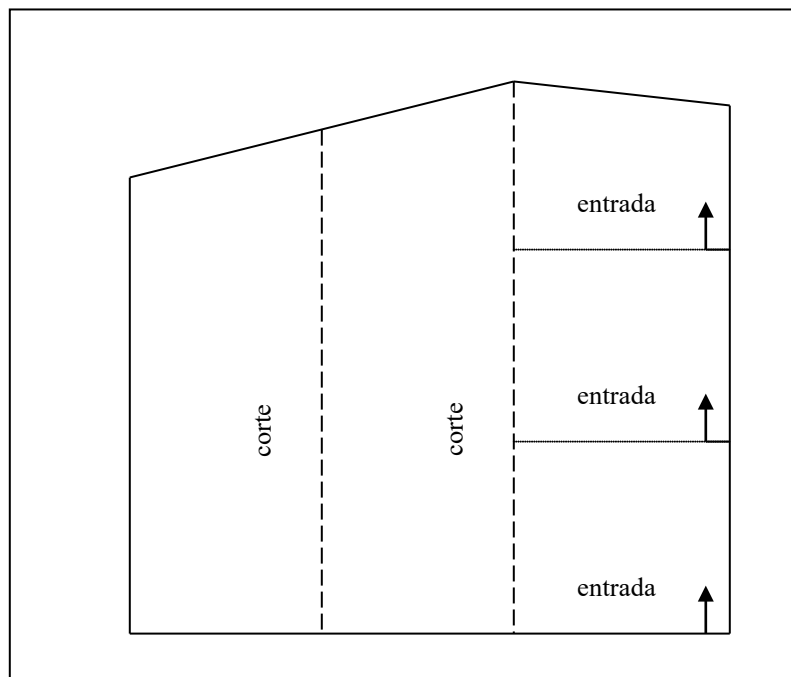
---

<sup>55</sup> Expresión popular que significa hábil, diestro, experimentado.

<sup>56</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

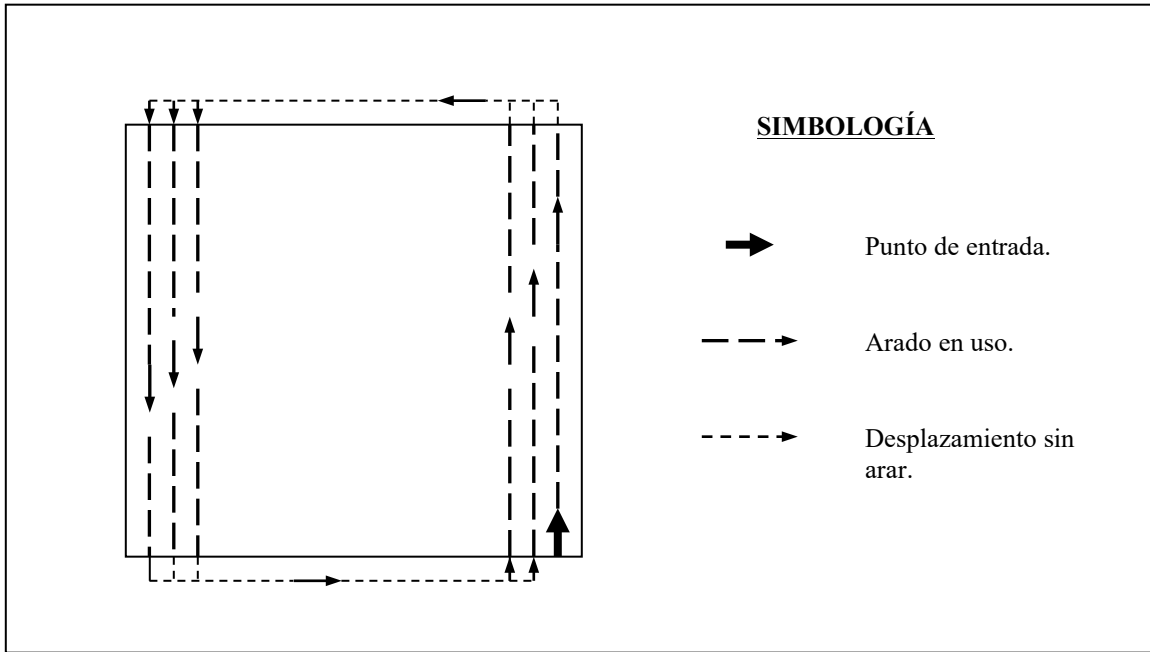
<sup>57</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

40. Ejemplo de subdivisión para barbechar en un terreno extenso. Fuente: Terreno.



Una vez dispuesto esto, el labrador comenzaba a arar. Ponía el arado en posición, y echaba a andar los animales, abriendo la tierra en surcos. Al respecto, don Manuel Beas advierte: “Uno no tiene que meter el arado muy adentro. Se echa a perder la tierra y los animales se cansan”. Sin embargo, la forma de arar también seguía patrones especiales orientados a evitar el desgaste físico del animal: se comenzaba a abrir el surco en una entrada, hasta llegar a un final determinado; luego, con el arado ladeado (levantada la punta) se iba hacia el extremo opuesto de la entrada y se abría un surco en la dirección contraria del primero. Luego, nuevamente se ladeaba el arado y se conducía al animal hacia el punto inicial de la entrada, haciéndose un nuevo surco al lado del primero y repitiéndose el proceso, que iba progresivamente cerrándose hacia la mitad del terreno.

41. Arado del barbecho en una porción de terreno determinada por una entrada. Fuente: Terreno.



De esta manera se iba arando una porción de suelo hasta terminar el último surco en su mitad. Luego se concurría a la entrada siguiente y se repetía el proceso. De esta forma, entre surco y surco, el animal descansaba mientras se dirigía a los extremos, cada vez más estrechos.

Una vez arado todo el terreno, se procedía a rastrear para emparejar los surcos, remover nuevamente el suelo y eliminar los terrones, en un proceso bastante similar al del arado. Después de un período de tiempo (unos quince días o un mes), se solía realizar otra actividad similar para optimizar el cultivo: “*la cruza*”, que no es otra cosa que repetir el arado y el rastreo en el terreno, esta vez en sentido perpendicular al primer proceso.

Después de todas estas actividades, el barbecho se dejaba estar hasta el período de siembra. En este lapso de tiempo, el terreno recibía la necesaria insolación para que la semilla caiga en “buena tierra”.

## 2. La siembra:

En el plazo que va desde fines de abril y el mes de mayo, hay dos momentos en los cuales el agricultor podía sembrar el trigo: antes o después de que llueva. La primera forma era la más común, y se denominaba “*sembrar en polvo*”, puesto que “se siembra cuando la tierra está seca”<sup>58</sup>, y “se levanta la polvareda”<sup>59</sup>. Luego, se esperaba la lluvia, y después de una semana o dos “sale bonito el trigo”<sup>60</sup>. En la segunda manera de sembrar, se esperaba que lloviera, pues las primeras precipitaciones comienzan en estas fechas; de ahí el dicho: “Si no llueve pa’ la

<sup>58</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>59</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>60</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

Cruz de Mayo, no llueve pa' ni un santo", puesto que la gente esperaba lluvia en las inmediaciones del 3 de mayo. Después de la lluvia se sembraba y salía el trigo después de una semana.

Como se puede ver, la siembra de trigo, al igual que la mayoría de las actividades agrícolas de ayer y hoy, estaba estrechamente relacionada, prácticamente en modo de dependencia, con el comportamiento del tiempo atmosférico. Por esto se puede decir que el éxito de la producción estaba comprometido con la experiencia, el conocimiento y la cuidadosa observación del agricultor, y, en gran medida, a la suerte.

Al respecto, varios son los riesgos que se corren al momento de sembrar el trigo. En la siembra en polvo se corre el riesgo que no llueva y el trigo no salga; si llueve muy poco, puede que salga sólo en algunas partes, o bien que la semilla se *azumague*, es decir, "Se echa a perder. Se pone de un color medio oscuro y se pierde el germen, no germina"<sup>61</sup>; y, por último "Si llueve mucho, por ejemplo, un aguacero de 3 o 4 días, se pudre, no nace el trigo"<sup>62</sup>. En la siembra posterior a la lluvia, no sirve ni cuando llueve muy poco (cuando no es suficiente el agua caída), ni cuando cae un aguacero, ("cuesta mucho pa' sembrar con la tierra muy mojada"<sup>63</sup>).

Antes de sembrar, el agricultor debía comprobar si el barbecho se encontraba en buen estado, es decir, con la tierra blanda y removida. Cuando ya estaba listo para sembrar, el terreno se dividía en franjas llamadas *melgas*, de una distancia de 3 a 4 metros, que "sirven como guía para notar dónde se va tirando la semilla"<sup>64</sup>. Para marcar las melgas, se hacían leves surcos con el arado o con un palo movido por tracción animal: "la melga se podía hacer con un palo, lo importante es que se marque el tramo"<sup>65</sup>.

Después de melgar se procedía a derramar la semilla. Para esto el agricultor se valía de una *poncha* (tela de saco amarrada al cuello), en donde tenía las semillas, que eran granos seleccionados para ese fin, extraídos de una cosecha anterior. De este modo, caminando lentamente por el medio de la melga, el agricultor arrojaba las semillas, puñado a puñado (es decir, "al voleo"), teniendo cuidado de cubrir toda la melga, para luego hacer lo mismo con la siguiente. La semilla en la tierra debía ser tupida, a menos de una cuarta de separación entre grano y grano.

Luego se removía la tierra para tapar la semilla. Para realizar esta actividad se empleaba el arado o la cultivadora para arar, y la rastra para emparejar. La *cultivadora* es un instrumento compuesto por una estructura de metal con cuatro puntas similares a las de un azadón, que van removiendo la tierra por la parte trasera, mientras la arrastra un animal. Por sus características cunde mucho más que el arado, pero es un instrumento que se utiliza sólo para la siembra. El proceso de arado se hacía básicamente igual que en el barbecho, y lo mismo sucedía con el rastreo. Era conveniente rastrear –aunque algunos sólo pasaban la cultivadora- para que la

---

<sup>61</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>62</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>63</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>64</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>65</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.



semilla quede bien ubicada: “Si no se rastrea, el trigo podía salir cruzado (crecía hacia distintos lados, y en la siega podía cortar los dedos. Era peligroso eso”<sup>66</sup>.

42. Cultivadora.

43. Pradera sembrada con trigo.

Finalizado el proceso de la siembra, en el cual las semillas quedaban tapadas en el terreno, venía un largo período de espera y observación de cómo el trigo crecía hasta estar listo para ser segado. Por lo general, en el período en estudio, no se usaba fertilizantes: “sólo a veces en el mes de agosto se le echaba salitre, cuando “*macolla*”<sup>67</sup> el trigo; la urea no se conocía”<sup>68</sup>; otro fertilizante antiguo, señalado por don Manuel Beas, era uno llamado “grano rojo”. Por otra parte, es preciso recalcar que el trigo no se regaba, ni tampoco se realizaba labor alguna de limpieza, a pesar de que podía salir una maleza similar al trigo, llamada *ballico*: “El ballico es malo para el trigo, da espiga y el grano es del mismo porte. No hay harnero para distinguirlo, y había que limpiarlo a mano, después de la cosecha”<sup>69</sup>.

Este era el proceso general y tradicional para sembrar el trigo en la comuna. Sólo en el caso de las laderas o faldas no se hacían melgas, ni tampoco podía usarse la cultivadora para arar, debiendo utilizarse el arado de palo.

### 3. La siega:

En noviembre y diciembre comenzaba la cosecha del trigo, cuando el cereal ya se encuentra crecido y maduro. La siega o “corta” de trigo se hacía en aquel tiempo a mano, con unos instrumentos cortantes conocidos con el nombre de *echonas*. Esta herramienta se conoce también con el nombre de *hoz*, y consiste en una hoja de fierro semi-circular con filo interior y dientes pequeños, que se maneja desde un mango corto. De esta manera, para segar se agarraba un puñado de mieses y se cortaba con la echona, con un movimiento circular hacia adentro del cuerpo del segador, el cual debía estar agachado o inclinado hacia abajo. Los *manojos* cortados se iban agrupando en pequeños montones sobre el suelo, los cuales se unían para posteriormente amarrarse. “El trigo debe quedar como de 60 cm. para que se pueda amarrar”<sup>70</sup>.

---

<sup>66</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>67</sup> Cuando salen los brotes de los granos en las espigas.

<sup>68</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>69</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>70</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

Las *amarras* se componían de dos mieses de trigo cortadas especialmente para ese fin: “Se cortaba el trigo bien abajito para hacer las amarras”<sup>71</sup>. Después de la siega, estas mieses seleccionadas se dejaban remojando en agua, para que estuvieran resistentes al otro día:

“Las amarras las hacían de dos maneras los viejos, las hacían por la espiga y por el poto abajo. Se remojaba el trigo, y lo secaba un poco. Nosotros generalmente lo hacíamos por la espiga. Se empareja la espiga, se le corren unas 4 o 5 hebras, se mete la otra entremedio y se va dando vueltas. Era más rápido por el poto, era más fácil, pero era más frecuente que se desarmara la amarra por ahí; en cambio por la espiga no, estando bien retorcida, se amarraba con las mismas hebras del trigo...”<sup>72</sup>.

Al día siguiente, muy temprano, se amarraban los montones de trigo que con el rocío estaban más firmes, y se dejaban parados o tendidos esperando ser recogidos por una carreta tirada por bueyes, la cual la llevaría al lugar donde se iba a trillar. A este traslado se le llamaba “*encerrar el trigo*”. Cada montón de trigo amarrado recibía el nombre de *atado* o *gavilla*.

44. Cosecha de trigo. Con horquetas de fierro, los obreros tiraban los atados a las carretas.

#### 4. La trilla:

La trilla es el proceso en el cual se quebranta la mies para separar la paja del grano. El período de trillas comenzaba “entre pascua y año nuevo”<sup>73</sup> para terminar en el mes de febrero. En el período en estudio habían tres formas de trillar el trigo: la *trilla a yeguas sueltas*, la *trilla a mancuerna* y la *trilla a máquina*. Las dos primeras son las más antiguas, y la última comenzó a ejecutarse en la comuna cuando ya estaba avanzada la primera mitad del siglo XX. Todas ellas eran actividades muy comunes, dada la importancia del trigo en la producción tradicional de la zona.

Concurriremos a continuación a describir de manera general estas formas de realizar esta actividad productiva, poniendo un especial énfasis en la trilla a yeguas sueltas, puesto que reúne características bastante particulares dentro del sistema productivo del trigo, que la sitúan en la memoria histórica de la gente como una suerte de fiesta tradicional, una organización del

---

<sup>71</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>72</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>73</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

trabajo diferente, y uno de los eventos anuales más recordados de la vida antigua de la comuna. Comencemos pues, a revisar estos tipos de trilla:

### *a) La trilla a yeguas sueltas*

La trilla a yeguas sueltas era una actividad común en fundos, haciendas y pequeñas propiedades de tipo emergente que producían trigo en cantidades importantes. A esta actividad concurría bastante gente de los alrededores porque constituía un espectáculo típico en el cual muchos participaban en modalidad de colaboración y reciprocidad.

La información que se presenta a continuación fue obtenida de muchas personas que aportaron aspectos de esta práctica, recordando con algo de nostalgia un pasado lejano, pues hoy las trillas a yeguas sueltas se realizan en muy pocos lugares en nuestro país, y en ocasiones sólo con motivos de conmemoración en fiestas llamadas “costumbristas”. Algunos de estos informantes fueron la Srta. Eliana González, don Manuel Gálvez, don Manuel Beas, doña Alema Vidal y uno de los últimos *yegüerizos* auténticos de La Estrella, don Luis Escobar, quien por más de treinta años comandó las trillas en el período en estudio.

Don Luis, nacido en Estero Seco, y contando con más de noventa años al momento de la entrevista, comenzó su vida –como muchos- observando y participando en las trillas de la comuna. Trabajando en muchas partes y en diversos empleos –ente ellos como arriero comerciante, al igual que su padre-, fue poco a poco adquiriendo mulas para las trillas, para después contar con más de 35 bestias, siendo uno de los yegüeros más reconocidos dentro y fuera de los límites de la comuna.

Por otra parte, se contó además con observación directa en terreno de una recreación de una trilla a yeguas sueltas, acontecida a principios del 2002 en la “Fiesta de la Querencia”, celebración local que aporta aspectos de la vida tradicional de la comuna.

45. Don Luis Escobar, el último de los yegüeros estrellinos, paseando a caballo por la era.

Se privilegiarán en este apartado los aspectos del ciclo productivo de esta actividad, quedando para después, en el ítem correspondiente, los aspectos de la organización del trabajo. Dado lo

anterior, podemos decir que la trilla a yeguas sueltas se compone de las siguientes sub-actividades:

1. Fase preliminar. El trigo en la era.
2. Saque, corrida y barrida.
3. La parva. Aviento y traspale.
4. Recogida.

#### 1. Fase preliminar. El trigo en la era:

El lugar donde se realiza la trilla se llama *era*. Se trata de un lugar descubierto, circular, cercado con estacas y sogas (podían ser alambres, pero éstos podían cortar a las bestias nuevas<sup>74</sup>). El modo de hacer una era consistía en enterrar una estaca de fierro, a la cual se le amarraba una cuerda o látigo de unas 25 a 30 varas de longitud (unos 20 a 25 metros). Sujetando el látigo desde el extremo, se iba dando la vuelta marcando una circunferencia con una varilla. De este modo, la estaca de fierro marca el centro y la medida del látigo es el radio del círculo. Una vez que está marcada la circunferencia, se le van haciendo hoyos cada dos o tres metros, en los cuales se entierran las estacas de palo. Luego se hace la cerca con dos listas de látigo horizontales sujetas a las estacas, dejando un espacio que sirva como portal. Por lo general, la era se rociaba con agua el día anterior a la trilla para que no se levante demasiado polvo al correr las bestias. La era se ubicaba en un sector cercano al terreno cosechado.

En la mañana temprano llegaban las carretas con las gavillas, las cuales se dejaban en el centro de la era, formando un gran montón de trigo. Se acostumbraba que en algún momento de este proceso, un representante del dueño de la producción o él mismo, escondiera una botella de aguardiente o de mistela en el montón, como premio para el afortunado horquetero que la encuentre en medio de la faena del saque.

#### 2. Saque, corrida y barrida (trilla):

Esta era la faena de mayor duración, pues comenzaba en la mañana y terminaba en plena tarde, dependiendo de la cantidad de trigo a trillar. Antes de describir las acciones que se realizaban aquí, es preciso antes señalar a los trabajadores que las ejecutaban, todos ellos con su especial función en la trilla. Ellos eran el yegüerizo o yegüero, los horqueteros, los barredores y los corredores.

El *yegüero* o *yegüerizo* era el personaje principal de la trilla, puesto que era el dueño de las yeguas que corrían en la trilla y dirigía toda la faena, sometiendo a los trabajadores a sus órdenes, quienes “no le hacían juicio”<sup>75</sup>. Solía usar atuendo de huaso, estaba de a caballo durante la actividad y su única herramienta, el *rebenque* (látigo de cuero de 1,5 m. aprox. con mango corto), era su símbolo de autoridad.

---

<sup>74</sup> Testimonio de don Luis Escobar.

<sup>75</sup> Expresión popular que significa que no se cuestionan ni se desobedecen las órdenes de alguien con autoridad reconocida.

Los **horqueteros** eran los encargados de realizar la función de saque en la trilla, y posteriormente el aviento y traspale. Al decir de la Srta. Eliana González: “trabajaban más que chino en velorio”. Como su nombre lo indica, su herramienta principal era la **horqueta** (compuesta de cuatro puntas delgadas de fierro y mango largo de palo para remover las mieses), aunque también mantenían guardada en el cinto una **echona**, para cortar las amarras de los atados.

Los **barredores** estaban encargados de limpiar la era e ir corriendo el trigo trillado hacia sus extremos. Solían usar para ello escobas de ramas de romero.

Los **corredores** trabajaban a caballo y en parejas, y su función era hacer que las bestias dieran vueltas rápidamente por la era, según el mandato del yegüero. También usaban un rebenque, y en la trilla debían lucir su destreza ecuestre y su capacidad de dominio de las bestias, captando la atención de los concurrentes.

Una vez presentados los participantes de la trilla, comenzaremos a relatar las faenas. La primera de ellas es el **saque**, en donde los horqueteros cortaban las amarras de los atados y echaban el trigo a la pista hasta formar un aro, el cual se emparejaba por los barredores. Luego, barredores y horqueteros se ponían en el borde del montón del centro, esperando que entraran las bestias.



46. Faena del saque, a la espera de las bestias.

Por mientras, el yegüero, que estaba dentro de la era, supervisaba el trabajo de los horqueteros y barredores, para luego ordenar que se echen las bestias a la era. El número de bestias que entran puede fluctuar entre los 6 a 25, todo depende del tamaño de la era y del trigo a trillar. Si bien en esta actividad a las bestias se les denomina “yeguas”, podía también tratarse de caballos.

Cuando los animales entraban a la era por el portal, el yegüero los ordenaba con su caballo y su rebenque, para luego mandar que entre primera pareja de corredores. A la orden éstos entraban y comenzaban a corretear velozmente a las yeguas usando también sus caballos y rebenques, en la dirección indicada por el yegüero. La trilla comenzaba y se formaba público mirando el espectáculo, generalmente desde una ramada cercana.

Mientras los corredores con gritos y gran estruendo hacían correr a las yeguas en la pista circular, los horqueteros y barredores cuidaban que el trigo no se desparrame demasiado, manteniendo una distancia prudente y guardando herramienta en mano que una bestia no se les eche encima. Por su parte, el yegüero observaba, gritaba y usaba su rebenque contra los animales que se iban saliendo de la pista. Luego de que se cumplía un número determinado de vueltas por la era (que generalmente van de 6 a 10), el yegüero ordenaba detenerse y comenzar la carrera en sentido contrario, moviendo circularmente su rebenque en la dirección indicada y emitiendo fuertes gritos como el que sigue:

\_\_ ¡¡Vuelta yeeeguaa!!, ¡¡huelveh, huelveh, huelveh, huelveh!!

Los corredores se apresuraban a cambiar posiciones, los horqueteros y barredores reordenaban el aro de mieses para reanudar nuevamente la carrera y el griterío. Respecto a esto último, los gritos que emitían los corredores eran funcionales al correteo de las bestias y corresponden por lo general a exclamaciones monosilábicas o bisilábicas que cada corredor prorrumpía alternadamente con respecto al otro en distintos tonos; algunas veces respondían de esta misma manera a los gritos del yegüero, y otras veces emitían exclamaciones como:

\_\_ ¡¡Ayegua ayegua ayegua ayegua ayegua ayegua ayey!!

Al momento de cambiar el sentido de la corrida, era común que los corredores gritaran -en respuesta a la orden del yegüero- en distintos tonos y acentuaciones, de la siguiente forma:

\_\_ ¡¡Hueelveh huelveh huelveh huelveh huelveh!!

Al terminar las vueltas en el otro sentido, comenzaba de nuevo el proceso hasta enterar 4 vueltas, dos para cada dirección, de forma alternada<sup>76</sup>, al final de las cuales el yegüero ordenaba la retirada de las bestias y de los corredores:

— ¡¡Vamo' esocupaaando, cada uno a su pueesto!!

Con esto finalizaba la primera corrida. Las bestias eran conducidas hacia un corral para descansar. Mientras, el yegüero ordenaba acarrear el trigo trillado hacia los bordes de la era, “atracadito a las estacas”<sup>77</sup>, a lo cual acudían barredores y horqueteros. Luego, estos últimos iniciaban el nuevo saque y formaban otro aro de mieses para que entren las bestias y sean correteadas por una nueva pareja de corredores. Todo este proceso se repetía hasta que, después de varias corridas, se trillaba todo el trigo del montón del centro.

48. Palas traspaladoras.

La faena de la trilla se hacía a pleno sol, y era costumbre que estuviera siempre acompañada de chicha de maqui, la cual era bebida por los trabajadores al principio de la trilla, al final y entre cada corrida, en el momento del saque. El yegüero era quien la solicitaba en cada ocasión.

### 3. La parva. Avienta y traspale:

Luego que se terminaba la trilla, el yegüero y los corredores salían de la era, pues su labor había finalizado. Quedaban aún allí los horqueteros y barredores quienes agrupaban el trigo trillado en un montón que recorre el diámetro de la era, en dirección norte-sur, llamado *parva*. El trigo se acarrea con un palo cuadrado tirado por un animal, de forma similar a una rastra.

Luego se procedía a *aventar* el trigo, arrojándolo bien alto con las horquetas en dirección al *viento de travesía*, que sopla desde el mar hacia el este. De esta forma, a través del viento, se separaba la paja del grano: “... los granos quedan sobre la parva o al lado de ella, en cambio la paja vuela lejos”<sup>78</sup>.

Después de aventar la parva, había que *traspalar*, es decir, se repetía la avienta, pero usando “*palas traspaladoras*” (que son de madera para no recoger mucha tierra), para que no quede ya ninguna paja o *capote* (envoltorio que cubre el grano). Con este último proceso, después de una larga jornada, al atardecer, los granos yacían limpios en un rincón de la era y estaban listos para ser recogidos.

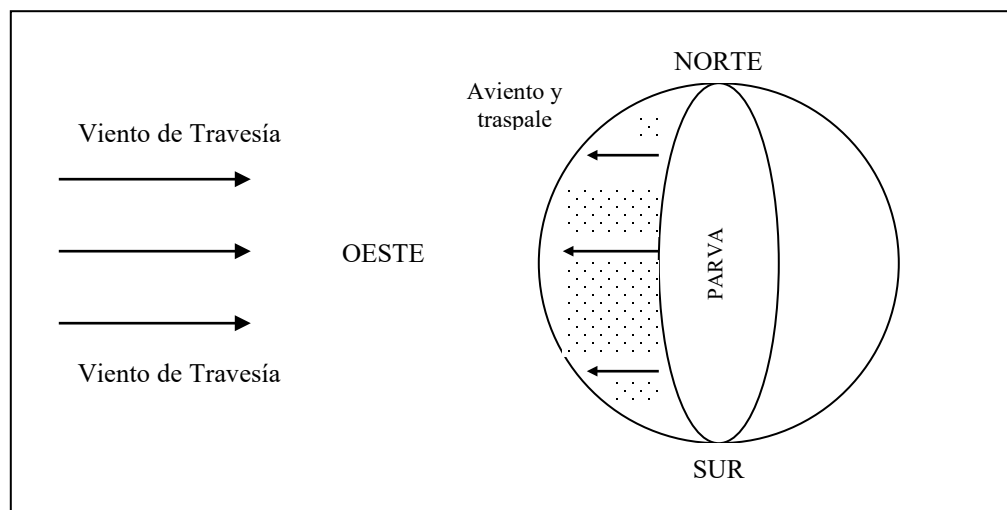
---

<sup>76</sup> Cuando se le preguntó a don Luis porqué deben ser cuatro vueltas, señaló: “Porque así es la costumbre, así se ha hecho y así se termina. Dos vueltas pa’ un lado y pa’l otro para que se desmenuce el trigo”. Al respecto, don Manuel Gálvez agrega: “además, así las yeguas no se marean”.

<sup>77</sup> Testimonio de don Luis Escobar.

<sup>78</sup> Machuca, R. 1939. Pág. 63.

49. La parva en la era. Aviento y traspale. Fuente: Terreno.



#### 4. Recogida:

El grano se recogía con las mismas palas traspaladoras y se depositaba en sacos o cajones para ser guardados, no sin antes medir la cantidad, para lo cual se usaba un artefacto llamado **media**, una caja de madera de forma irregular y con boca que hacía **media fanega** (unos 36 Kg. de trigo). El producto se guardaba en graneros, bodegas u otro espacio de similar función.

#### ***b) La trilla a mancuerna***

La trilla a mancuerna era también una práctica bastante antigua, característica en pequeños propietarios que sembraban trigo en pequeñas cantidades: “Cuando era harto, se trillaba a yegua suelta, cuando no a mancuerna”<sup>79</sup>; “Cuando es más grande la trilla, se hace a yegua suelta”<sup>80</sup>. Su ciclo productivo es bastante similar a la trilla revisada anteriormente –consta de las mismas etapas-, pero su diferencia radica en la menor escala, en un carácter menos festivo –más común y más restringida al ámbito familiar-, y en que las bestias que corren por la era van **mancornadas**, es decir, están sujetas por lazos desde el centro de la era.

La era en la trilla a mancuerna tenía un tamaño menor que en la de yeguas sueltas, y ni siquiera necesitaba una cerca, pues las bestias que se hacían correr estaban sujetas. Según doña Alema Vidal, después de cada saque:

“Echaban 4 a 5 bestias mancornadas, mientras que una persona las galopeaba a caballo. Andaban rápido, galopeando. No se salen de la era cuando están mancornadas con un lazo que sostiene alguien en el centro de la era; cuando no ponen un palo enterrado y ahí amarran el lazo, pero igual queda una

<sup>79</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>80</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.



persona cuidando que no se enrede. Después las hacen correr para el otro lado y después hacen de nuevo el saque. Luego, vuelta a trillar de nuevo”.

Se ocupaban pocos trabajadores -unas cuatro personas-, y un yegüero no era necesario, pues las bestias o eran propias, o se conseguían con algún vecino. Después de la trilla, se aventaba, se traspalaba y se guardaba de igual manera como se describe en el ítem anterior.

### *c) La trilla a máquina*

La maquinización de la producción del trigo comienza en Chile en la segunda mitad del siglo XIX, incorporándose y masificándose poco a poco en los procesos productivos, sobre todo en UPC mayores, como fundos y haciendas. En este proceso, las máquinas trilladoras y los locomóviles a vapor fueron los principales elementos que se importaron y comenzaban a utilizarse, puesto que las segadoras tuvieron una incorporación más tardía. Sobre la llegada de las máquinas trilladoras, Bengoa señala que: “...en 1868 había en el país 137 de estas máquinas; 285 en 1869, 388 en 1870 y unas 500 en 1871”<sup>81</sup>.

50, 51 y 52. Máquina trilladora estacionaria.

Estas máquinas eran llamadas “*trilladoras de planta*” o “*máquinas estacionarias*”, aunque en La Estrella eran más conocidas como “*máquinas de pie*”, llegando cuando ya había comenzado el siglo XX. De considerable tamaño, estaban compuestas de una compleja serie de mecanismos que debían ser movidos por un motor a través de una polea, por lo que era necesario, en el período en estudio, contar con un motor a vapor llamado *locomóvil*, aunque la gente le llamaba simplemente “*motor*”. Una descripción más técnica de este último artefacto la aporta Víctor León Vargas, cuando escribe:

“¿Qué es un locomóvil?. Recibe este nombre el conjunto de caldera y máquina a vapor que se emplea para transmitir el movimiento giratorio de poleas a otras máquinas en faenas agrícolas e industriales. (...) Dícese especialmente de las máquinas a vapor montadas sobre ruedas. Es como una locomotora movida a vapor y pensada para rodar sin carriles, ser arrastrada a remolques y ser utilizada como máquina fija donde convenga. (...) Básicamente es poco más que un hervidor con su bomba de alimentación de agua, rueda volante, tubo nivel, manómetro de presión y otros pequeños accesorios. Estas piezas de maquinaria a vapor formaban un motor que era montado sobre cuatro ruedas planas y que corrían libres”<sup>82</sup>.

---

<sup>81</sup> Bengoa, J. 1988. Pág. 202.

<sup>82</sup> León Vargas, V. 1996. Pág. 27.

### 53. Locomóvil.

Los locomóviles se usaban para mover trilladoras, enfardadoras y también se usaron bastante en aserraderos. Tanto el locomóvil como la trilladora de planta eran remolcadas a tracción animal, por yuntas de bueyes.

En el período en estudio existían en la comuna muy pocas de estas máquinas, pero fueron adoptándose paulatinamente en las haciendas, fundos e incluso pequeñas propiedades, donde los dueños y/u operadores de estas máquinas eran solicitados: “el locomóvil con la máquina trilladora se trasladaban de fundo, cobrándose como pago un porcentaje de la producción”<sup>83</sup>. A fines de la década del cuarenta ya constituían parte del uso común, coexistiendo con las tradicionales trillas a yeguas, las cuales ya comenzaban a desaparecer en la segunda mitad del siglo XX.

La trilla a máquina se realizaba en un lugar cercano a la cosecha, “de repente en el mismo *rastrajo*”<sup>84</sup>, pero por el necesario uso de fuego para hacer funcionar el locomóvil: “era un peligro vivo, por las chispas; había que cortar y limpiar bien el pedazo pa’ trillar, y rociar agua a los alrededores. Se debía buscar un suelo parejo y firme”<sup>85</sup>.

La operación comenzaba haciendo funcionar las máquinas, tarea que generalmente hacía o coordinaba el dueño de la misma. Por lo general el locomóvil demandaba alguien que esté a cargo del fuego (*fogonero*) y otro a cargo del agua (*aguatero*). Por su parte la máquina trilladora ocupaba generalmente a tres personas, un *boquero*, encargado de echar las gavillas a la máquina, que “andaba con una echona para cortar los atados”<sup>86</sup>; un *horquetero*, que sacaba la paja que arrojaba una de las bocas de la máquina; y un

54. Remolque y disposición de las máquinas para la trilla. Máquina estacionaria y locomóvil.

<sup>83</sup> León Vargas, V. 1996. Pág. 56.

<sup>84</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez. El *rastrajo* era el lugar donde se había segado el trigo, quedando paja seca en la tierra.

<sup>85</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>86</sup> Testimonio de don José Jacinto Caro, dueño de una máquina estacionaria, que trilló con ella por más de 15 años.

*capachero*, encargado de ensacar y guardar los granos.

El boquero cortaba las amarras de los atados e insertaba las gavillas en la boca principal de la máquina, pasando luego el trigo por varios conductos mecanizados en movimiento, para luego salir expulsada la paja por un conducto, y el grano limpio de trigo por otro. Los desechos pequeños (como los capotes) eran expulsados por un conducto llamado *minero*<sup>87</sup>. Según don Manuel Gálvez: “en las máquinas estacionarias el trigo salía limpio, sin capote”. Luego, el trigo se medía y se guardaba en sacos.

55. Locomóvil funcionando para la trilla.

Las máquinas estacionarias se siguieron utilizando en la segunda mitad del siglo XX, después remolcadas con tractores, hasta que la llegada de nuevas tecnologías, como las máquinas automotrices, fueron marcando su desuso para hoy constituir, al igual que las trillas a bestias, prácticas pertenecientes al pasado.

### **Aspectos específicos de organización del trabajo:**

Las producciones de trigo en las haciendas y fundos de la comuna eran de gran escala. En palabras de don Manuel Gálvez: “manejaban 20 a 30 yuntas de bueyes para barbechar, todo cortado a echona y trillado a yegua”. El barbecho, la siembra y la siega eran realizados principalmente por obligados y voluntarios. Sólo la siega requería de vez en cuando la presencia de afuerinos. En esta faena la forma de pago era a trato, debiendo cumplirse ciertas “tareas” impuestas por la administración. Las *tareas* eran exigencias mínimas de rendimiento laboral que el obrero debía cumplir en un tiempo determinado. Por ejemplo, en 1939, en San Miguel de los Llanos, para la siega del trigo la tarea consistía en rendir 50 x 50 varas por día (nueve tareas por cuadra), la cual se doblaba en la práctica<sup>88</sup>: “Había gente rápida para cortar trigo. Algunos se amanecían –en luna llena-, cortando pa’ ganar plata”<sup>89</sup>; “Cuando yo cortaba trigo, me levantaba a las cuatro de la mañana, con el “canto de diuca”; pa’ la lenteja también. Era bonito, a mí me gustaba cortar trigo..., y no era bueno, porque era muy honrado; los otros botaban mucho trigo, lo cortaban muy arriba, y los atados se les deshacían, yo lo cortaba bien abajo y hacía atados chicos, por gusto”<sup>90</sup>.

El número de trabajadores que ocupaba la producción de trigo en estas UPC iba de treinta a cincuenta. La llavería debía contar con todas las herramientas e implementos necesarios para las faenas de acuerdo a este número de jornaleros.

---

<sup>87</sup> Testimonio de don José Jacinto Caro.

<sup>88</sup> Machuca, R. 1939. Pág. 45.

<sup>89</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>90</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

Cabe destacar que todas las actividades agrícolas eran realizadas casi exclusivamente por hombres, salvo en el caso de los pequeños propietarios, en donde se podía ver a la dueña de casa o alguna de sus hijas acompañar a los varones en sus trabajos agrícolas. En estas UPC sólo en el caso del barbecho o de la siega era menester buscar uno que otro trabajador. La mayor parte de la producción se destinaba al consumo interno, y “a los que le alcanzaba para vender, vendían”<sup>91</sup>.

Por otra parte, especial mención merecen aquí las trillas a yeguas sueltas, cuya organización del trabajo era muy distinta a las otras faenas, pues por lo general los que trabajaban allí no recibían una paga. Al igual que el mingaco, era un trabajo de cooperación. La distinción entre ambas expresiones la aclaran nuestros informantes: “El *mingaco* era un trabajo grupal: por ejemplo cerrar dos cuadras. El dueño hacía un asado, se mataba un cabro o un par de gallinas y se hacía un estofado”<sup>92</sup>; “se juntaba harta gente, voluntarios, y trabajaban por lo comido no más”<sup>93</sup>. La trilla a yeguas sueltas tenía un cariz distinto: “La trilla no es mingaco, sino que era como una fiesta”<sup>94</sup>. En la trilla “no había pa’ qué buscar quien ayude, eso no. Llegaba sola la gente, algunos a caballo, otros horqueta en mano (...). Eran bien arreglados los gallos, vivían cerca, eran hermanables, uno a otro se ayudan, eso es la trilla”<sup>95</sup>.

56. Trabajadores de la trilla: horqueteros, barredores, aventadores, traspaladores, yegüero y corredores.

En la trilla, el único que recibía paga era el yeguero, que “ganaba unas 10 fanegas de trigo”<sup>96</sup>. Llegaba a la propiedad el día anterior, dejando sus bestias en los rastrojos, para al otro día organizar la trilla: “El yeguero está para mandar a la gente”<sup>97</sup>. Cuando terminaba la trilla, se retiraba de la propiedad para después volver a retirar “la primicia”<sup>98</sup>.

---

<sup>91</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>92</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>93</sup> Testimonio de don Luis Escobar.

<sup>94</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>95</sup> Testimonio de don Luis Escobar.

<sup>96</sup> Testimonio de don Luis Escobar.

<sup>97</sup> Testimonio de don Luis Escobar.

<sup>98</sup> Aquí, don Luis Escobar se refiere a su paga en especie. Con el nombre de *primicia* se denominaba a los primeros frutos de la tierra, y particularmente a un tributo del mismo tipo a la iglesia. En sus propias palabras:

En las haciendas y fundos, los horqueteros eran por lo general inquilinos, y en algunos casos, había corredores contratados.

En las trillas había abundante comida, sobre todo para los trabajadores, contando con comidas especiales que formaban parte de la tradición de esta faena. La Srta. Eliana González señala que era muy común el *valdiviano* al desayuno (“ajiacó de charqui, con harta cebolla pluma y huevo”), cazuela o asado y charquicán al almuerzo, y lo mismo en la comida de la tarde. La bebida tradicional de la trilla era la chicha de maqui, y, por supuesto, no faltaban el vino y las mistelas. Al final de la trilla era común que se hicieran cantos con guitarra y bailes. Todo sucedía con carácter festivo y lúdico, y entre la concurrencia había hombres mujeres y niños de los alrededores. Al respecto, señala Mc Bride: “donde quiera que se verifique una trilla el hecho es una fiesta, y todo el período correspondiente a estas actividades es un tiempo de dura labor, de esfuerzo cooperado y de extraordinario contacto social”<sup>99</sup>.

57. La trilla, tradición típica de nuestros campos, solía finalizar con celebraciones y esquinazos.

Las trillas a mancuerna y las trillas a máquina no tenían el mismo carácter, aunque igual eran considerados eventos especiales. Al respecto León Vargas señala: “Así, la tradicional trilla a yegua suelta, que reunía a mucha gente en el campo de la zona central, terminando la jornada diaria con fiestas, dio paso al trabajo mecanizado con locomóvil, donde las fiestas se hacían sólo al finalizar toda la faena”<sup>100</sup>.

Después de la serie de procesos necesarios para la producción de trigo, se seleccionaban granos para la próxima siembra. Los principales tipos de trigo que se producían en el período en estudio eran el *trigo blanco*, el *trigo ardito* y el *trigo Florence* (llamado popularmente “*Florencio*”)<sup>101</sup>. Otra variedad, el *trigo centeno*, de paja larga y resistente, se destinaba principalmente a forraje y como insumo para techar casas modestas.

---

“Los que cosechaban trigo le daban un poco al cura, lo que querían darle no más. El cura iba a buscar la primicia”.

<sup>99</sup> Mc Bride, J. 1970. Pág. 122.

<sup>100</sup> León Vargas, V. 1996. Pág. 56.

<sup>101</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

## PRODUCCIÓN DE LENTEJA Y GARBANZO

Si bien el trigo era la principal producción agrícola de la comuna, existían otras producciones menores que eran indispensables para la alimentación de la población. Entre ellas destacaban el cultivo de la lenteja y el garbanzo. En este apartado ofreceremos una descripción de estas producciones, la cual será breve debido a que varias de las faenas que requieren ya fueron descritas en el apartado anterior.

### Ciclos productivos:

#### Producción de lenteja

El barbecho de la lenteja se hacía de la misma forma que el del trigo, y se sembraba en el mismo período, esto es, a fines de abril o en mayo. Se destinaba a la producción de lenteja una pequeña proporción de suelo, dependiendo de la UPC en que se realice, pero “nunca pasaba de las 2 cuadras”<sup>102</sup>. Se necesitaba, al igual que el garbanzo, un suelo mejor que el destinado al trigo, y con más humedad. Para la siembra, también se utilizaba el mismo procedimiento que en el trigo, se usaba arado, cultivadora y rastra, y se sembraba al voleo: “Hay que saber tirar la semilla, más esparcida que el trigo; hay que abarcar más con el puñado”<sup>103</sup>.

Al igual que casi todas las producciones agrícolas de la zona, en la lenteja no se regaba ni se utilizaban fertilizantes. Don Manuel Beas señala que: “A veces es bueno limpiar la lenteja de la maleza. Había gente que limpiaba. Hay tanta maleza en los cerros, la *corrihuela*, la *cizaña*, la *pimpinela*, y otras...”. La maleza se limpiaba con la mano, y “cuando estaba muy duro se usaba una picotita chica”. A medida que crece la lenteja, da una flor, para luego desarrollarse un capi (especie de vaina) “chiquitito, donde vienen como cinco granos. La lenteja es una mata chiquitita”<sup>104</sup>.

A fines de noviembre comenzaba la cosecha, que podía extenderse hasta diciembre. Las matas de lenteja se arrancaban a mano: “La lenteja se arranca verde, para que no se desgrane. Después se deja en el suelo, y hay que esperar 5 o 6 días para que se seque un poco. La lenteja es blandita de arrancarse”. A medida que se iban arrancando se hacían gavillas distantes unos 3 metros entre sí, y puestas de tal forma que las raíces quedaran hacia arriba. Esta tarea debe hacerse muy temprano en la mañana, pues “si lo hace a hora de siesta se le desgrana. Por eso la madrugada es lo mejor. No se trabaja todo el día en la cosecha (...) La lenteja se llevaba después en carretas, y cuando era pedazo chico, al hombro en poncha. La poncha se amarraba de las cuatro esquinas y se llevaba al hombro”<sup>105</sup>. Estas ponchas eran grandes: “unos 4 sacos cosidos”<sup>106</sup>; “la poncha para sembrar es más chica, era como un delantal”<sup>107</sup>.

---

<sup>102</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>103</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>104</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>105</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>106</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>107</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

Las gavillas de lenteja se trillaban en una era pequeña y con bestias. Para las producciones menores, bastaba “un solo caballo, y un chiquillo arriba, no más”<sup>108</sup>; cuando era mayor la cantidad, se trillaba con bestias mancornadas de igual forma como se trillaba el trigo y utilizando las mismas herramientas: “Un día dura la trilla, más o menos. Se avienta en la tarde. Cuando era harta, no se alcanzaba a trillar en el día, y había que dejarla tapada para que no la tizne el sereno (...). Se aventaba con horqueta, después se traspalaba con palas de madera. Se hacían unas escobas de romaza y con eso se iba barriendo, livianito”<sup>109</sup>. Otras veces, cuando la producción era muy pequeña, no se traspalaba, sino que se usaba un harnero para separar el grano.

También en casos de pequeña producción, algunos campesinos prescindían de la trilla a bestias, utilizando una técnica mucho más rudimentaria: aprovechando lo blandas que son las matas de lenteja, golpeaban las gavillas con un palo: “Con un palo se les pega y se les va dando vueltas con la horqueta y se les vuelve a pegar. Con la horqueta se saca la paja y se avienta”<sup>110</sup>.

Finalmente, los granos de lenteja se limpiaban, se apartaban los pequeños elementos extraños, sobre todo si se quería vender una proporción, y después se guardaba en sacos.

### *Producción de garbanzo*

En el período en estudio habían dos variedades de garbanzo que eran comunes de producir: el *garbanzo común* y la *garbanza*, que tiene un grano más grande: “Es el mismo grano, pero otra variedad. Se sembraba garbanzo siempre, pero mucha gente también sembraba garbanza, por lo grande, hacía bonito plato. Ahora hay muy poco de eso. Siembran puñaditos para no perder la tradición no más”<sup>111</sup>.

Las actividades productivas del garbanzo son básicamente las mismas que las de la lenteja. El barbecho se hacía en julio y agosto, siendo bastante común utilizar el barbecho del trigo para cultivar el garbanzo. La tierra debía estar bien cultivada para la siembra, que era en octubre. Si bien en algunos lugares se sembraba al voleo, era mejor sembrar por surco, grano a grano: “Se sembraba por surco con arado de palo, así las matas salían más grandes. Daba gusto la mata”<sup>112</sup>. El surco era necesario porque “si la semilla queda muy superficial, no germina (...) Antes las matas de garbanzo estaban en hilera. Las de lenteja no. Al garbanzo, después de sembrar se le pasaba la rastra, no la cultivadora (...), y si uno quería acelerar la germinación, se dejaban remojar al día anterior los granos de garbanzo que se sembraban”<sup>113</sup>.

Después de sembrar, mientras crecía la mata, era preciso limpiarla de malezas como la *corrihuela* y la *quinquilla*, hasta comenzar la cosecha, a fines de enero o a principios de febrero. La cosecha era muy similar a la de la lenteja, pues las matas debían arrancarse y

---

<sup>108</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>109</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>110</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>111</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>112</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

<sup>113</sup> Testimonio de don Manuel Beas.

dejarse en gavillas con la raíz hacia arriba. Don Manuel Beas señala que la mata de garbanzo, y sobre todo la de garbanza era más gruesa y dura de arrancar: “la garbanza le puede hacer pedazos las manos a uno, y cuando llueve queda más dura todavía”. Luego de unos días, cuando terminaba la cosecha, se llevaba en carretas o en ponchas. En el piso de las carretas, tanto para el caso de la lenteja como para el garbanzo, se solía poner un cuero de vacuno, para evitar que se pierda lo que se vaya desgranando en el trayecto.

La trilla del garbanzo se realizaba por lo general a mancuerna: “Es más complejo el garbanzo, porque tiene palo grueso, del grueso del dedo. Ahí había que trillar con más bestias, a mancuerna”<sup>114</sup>. La parva debía estar perpendicular al viento sur, que era la corriente dominante en aquella estación.

Después de trillar, aventar y traspalar, los granos se limpiaban y se guardaban en sacos. Una pequeña fracción solía destinarse a la venta.

### **Aspectos específicos de organización del trabajo:**

En comparación con el trigo, las producciones de lenteja y garbanzo ocupaban una proporción pequeña de terreno, demandando una menor cantidad de medios de producción.

El horario de trabajo era frecuentemente, “de sol a sol”, salvo en el caso de la cosecha, que debía hacerse en la mañana. Las trillas eran pequeñas y demasiado comunes para llamar la atención, en contraste de lo que ocurría en las trillas de trigo.

La producción de estas leguminosas estaba destinada exclusivamente al consumo doméstico local; si se vendía o se trocaba algo, ello por lo general no pasaba los límites de la comuna.

---

<sup>114</sup> Testimonio de don Manuel Beas.



## CAPÍTULO 3

### OFICIOS Y ARTESANÍAS

La referencia a la vida laboral – productiva de los habitantes de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX debe considerar, aparte de lo estrictamente agropecuario, la existencia de oficios y artesanías tradicionales que daban cuenta de ciertas especializaciones que en la práctica eran funcionales y necesarias para las demandas de consumo comunes en la zona en aquella época.

En efecto, la vida rural demandaba la existencia de herreros, talabarteros, espueleros, constructores, arrieros, industrias de tejas, alfarería, cestería, hilandería, tejedurías varias, esquiladores, y fabricaciones de otros productos artesanales típicos, como la chicha, el aguardiente, las mistelas, etc. Algunos se especializaban de tal manera que la actividad constituía su principal o incluso exclusiva fuente laboral y de ingreso (como el caso de los herreros), mientras que otros -la mayoría- se dedicaban a ello como una manera complementaria a otras actividades (alfarería, cestería, hilandería, tejedurías) o de manera estacional (como el caso de la esquila, y de la elaboración de chicha y aguardiente).

Dado el escaso dinero circulante en aquel entonces, este tipo de actividades eran muy comunes, sobre todo en economías domésticas campesinas, puesto que en la mayoría de ellas al menos una de estas especializaciones se practicaba, ya que sin este ingreso la pervivencia de la familia estaría seriamente comprometida.

La mayoría de estas actividades provenía de saberes y prácticas transmitidas de generación en generación, y constituyen por ello elementos de gran valor para el patrimonio histórico y cultural de la comuna, sobre todo si se considera que ya la mayoría de los oficios y artesanías que hubo en el período en estudio han desaparecido o están en vías de hacerlo. En gran parte debido a esto último es que se ha trabajado con sólo algunos oficios y artesanías, en especial por la existencia de informantes idóneos que hasta el momento en que tuve el honor de entrevistarlos trabajaban en su especialidad propia. Además de las entrevistas se tuvo el privilegio de observar directamente los procesos productivos de cada caso estudiado.

Los oficios y artesanías que en este capítulo se describen son los siguientes:

- Herrería.
- Esquila.
- Hilandería.
- Artesanía del telar.
- Producción de chicha.
- Producción de aguardiente.

Sin mayor preámbulo que lo anterior, veamos a continuación, y de forma más profunda y detallada, la particularidad de cada una de estas prácticas, considerando como información de base el testimonio que sus mismos y tradicionales ejecutores nos han regalado para esta investigación.

### **3.1. LA FRAGUA DEL HERRERO**

Para conocer el oficio de herrero en la comuna de La Estrella en el período a investigar, se tuvo el privilegio de trabajar con el herrero más antiguo de la zona, gran conocedor de su arte, por el cual obtuvo reconocimiento en sus más de 60 años de labor, don José Jacinto Caro, avecindado en El Cajón, en donde aún trabajaba la fragua al momento de las entrevistas.

#### **Don José Jacinto Caro, herrero:**

El "maestro Jacinto", como le solían llamar, nació en Los Peumos -parte del fundo Santa Mónica- hace más de ochenta años. Su padre era el ministro del fundo, "debía atender a los trabajadores, medir el trigo y ver el campo"<sup>1</sup>. Cuando éste murió, un hermano de Don José le sucedió en el puesto. En Santa Mónica, donde vivió buena parte de su juventud, aprendió lo relativo a la fragua.

Aprendió muy joven, junto a su hermano mayor Elías, parte mirando y gran parte experimentando. El padre enviaba a ambos mozos donde el herrero de Santa Mónica para calzar puntas de arado, al cual miraban trabajar con mucho interés. Según lo que observaban, se iban después cerca de un estero a ensayar la fabricación de ruedas de carreta y el trabajo con fierros; claro que, al principio, con muchos más errores que aciertos.



58. Maestro José Jacinto Caro.

Cuando el maestro de Santa Mónica comenzó a sospechar con recelo que a los jóvenes les gustaba el trabajo de la fragua, que tenían interés en aprender, dejaba de trabajar su oficio en cuanto los veía, para retomarlo cuando se iban. Esto no desmotivó a los entusiastas jóvenes, pues siguieron aprendiendo las artes a través de la experimentación propia del ensayo-error. De esta forma, después de quemar varios fierros, aprendieron a calzar puntas; y después de que varias carretas rústicas terminaran desarmadas en el suelo, aprendieron a fabricar carretas. Para esta última tarea, Elías fabricó un compás de madera que el maestro Jacinto aún conserva.

Así es como poco a poco fue aprendiendo todas las artes de la fragua y decidió hacerlas su oficio. Con justa razón señala que aprendió solo, que nadie le enseñó, sino que "es el trabajo el que le enseña a uno". Cuando tenía un trabajo difícil, se acostaba en la noche pensando en cómo resolverlo; al otro día se levantaba temprano y lo resolvía.

Después de una pelea con uno de sus hermanos, se fue a trabajar como herrero a otros sectores de la comuna, entre ellos Alcones. Años después su hermano Elías, enfermo de gravedad, lo mandó buscar. Murió al poco tiempo, cuando aún era joven.

Después de un tiempo trabajó cerca de 30 años en el fundo de Don Jaime Riveros, en una fragua en el sector de La Aguada.

---

<sup>1</sup> Testimonio de don José Jacinto Caro.

Por su trabajo era conocido a grandes distancias, le llegaban periódicamente pedidos de Santa Cruz, de San Fernando, de la hacienda El Huique, entre otros lugares.

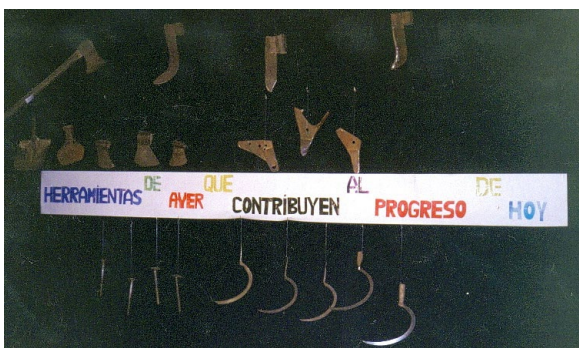
Según su testimonio, no había muchos herreros en la zona en el período a investigar. Señala que había fragua en Santa Mónica, Los Peumos, Litueche, San Miguel de los Llanos y La Estrella. Por esta razón había siempre bastante trabajo. Según la Srta. Eliana, los herreros eran necesarios en cada fundo o hacienda, para reparar y fabricar herramientas. Sin duda, dentro de los oficios de la vida rural antigua, era éste uno de los que requería mayor especialización.

Por lo que señala el maestro Jacinto en relación a su propio caso, el herrero pasaba -en aquel tiempo- bastantes horas en la fragua. Cuando trabajó en el fundo de Don Jaime Riveros empezaba a trabajar todos los días a las 5 de la mañana y terminaba "como a las siete de la tarde"<sup>2</sup>.

El maestro Jacinto era soltero y vivía solo. No tuvo hijos, y fue el último de los herreros antiguos de La Estrella.

### Productos del herrero:

El herrero es el encargado de fabricar o reparar artefactos de suma importancia para la vida rural, sobre todo en la época a investigar, todos ellos con el fierro como material denominador común. Podemos nombrar herramientas agrícolas como palas, chuzos, cuchillones, azadones, picotas, hachas, rozones, echonas, puntas de arado, entre otras. Era frecuente que estas herramientas se pusieran *romas*<sup>3</sup>, por lo que era necesario *batirlas*<sup>4</sup> o bien *calzarlas*<sup>5</sup> de nuevo.



59, 60 y 61. Productos del herrero.

El herrero también se encargaba de la parte metálica en la fabricación y reparación de carretas, tan comunes y necesarias en el tiempo antiguo. El maestro Jacinto hacía las llantas de la carreta y las ponía en la rueda de madera, ponía cordones a las mazas de carreta, *colchaba*<sup>6</sup> los ejes y ponía los rodados.

<sup>2</sup> Testimonio de don José Jacinto Caro.

<sup>3</sup> Engrosaban y perdían el filo.

<sup>4</sup> Batir un fierro es adelgazarlo (a martillazos) y, por lo general, darle filo posteriormente.

<sup>5</sup> Es decir, se les ponía una punta nueva, conservando el ojo de la herramienta.

<sup>6</sup> El término *colchar* se refiere, básicamente, a unir dos fierros para formar un conjunto. El maestro Jacinto lo utiliza de manera similar al término *calzar*, señalando en una oportunidad que "es lo mismo". No obstante, se

El maestro Jacinto también se dedicaba a fabricar tijeras esquiladoras, pernos, tornillos, tuercas, herraduras de caballo, entre otras herramientas y artefactos de fierro. Según sus palabras, hacía "casi todo lo que es de metal", "lo que me manden hacer, hago".

### Medios de producción:

Lo más esencial que manifiesta la presencia de un herrero es la *fragua*. La fragua, según la propia definición del maestro Jacinto: "es toda la herramienta del herrero", o dicho de otra manera, es el conjunto de los elementos necesarios para constituir una herrería<sup>7</sup>. Para ejemplificar el uso de este término, el maestro Jacinto señala que quien mandaba hacer un trabajo decía: "vamos a la fragua de fulano", y el herrero decía: "voy a trabajar en la fragua". A raíz de esto podemos señalar que el término *herrería* casi no se utilizaba, al menos popularmente.



62. El taller del maestro Jacinto.

La fragua del herrero estaba ubicada generalmente en un edificio de adobe y teja, pues no hay que olvidar que el herrero pasaba gran cantidad de su tiempo allí, y no estaba dispuesto a que circunstancias como un temporal en invierno le impida trabajar. En el caso particular del maestro Jacinto, su taller se ubicaba en un edificio a todas luces más sólido que su frágil vivienda.



63. Interior de la fragua.

La fragua del maestro Jacinto consistía básicamente en un fuelle de madera y cuero, accionado a través de una manilla y conectado con el cimiento para el fogón, situado a un costado del taller. Al centro se ubicaba el taladro y el tornillo. Al otro costado una gran cantidad de fierros y herramientas desmembradas, listas y por arreglar. Cerca de la entrada (para aprovechar la luz), la bigornia o el yunque. Súmese a todo este conjunto elemental una gran cantidad de herramientas de herrería, alambres, fierros y más fierros de todas las formas y tamaños

por doquier, desorden que sólo puede entender el herrero, dueño y señor de la fragua. Las

---

puede detectar que el concepto de *calzar* tiene una necesaria relación con intercalar una *calza* (pieza que "calce") en un espacio determinado. Esta relación no es tal para el concepto de *colchar*.

<sup>7</sup> No obstante, el término *fragua* también puede utilizarse para referirse específicamente al fogón del herrero.



principales herramientas y medios de producción de este oficio se tratarán con más detalle a continuación.

El **fuelle** es el instrumento que tiene por función avivar el fuego que se utilizará en la fragua para calentar los metales. Accionado a través de conexiones que terminaban en una manilla que colgaba sobre la cabeza del herrero, el fuelle recogía aire y lo lanzaba en dirección al fogón a través de un tubo. Como ya se ha dicho, estaba constituido de madera y cuero, terminando a modo de punta con un tubo de fierro. El maestro Jacinto usaba uno pequeño - "como de 60 cm. de largo"-, pero muy efectivo. El fuelle se accionaba sólo cuando se necesitaba.



64. Fuelle.



65. Cimiento para fogón de fragua.

El cimiento en donde se produce el fogón puede ser de ladrillo o barro con paja, y está horadado en la parte por donde entra el viento del fuelle. El combustible debe dar las calorías necesarias para la fragua; los más usados por los herreros son el **carbón de piedra**, el **carbón de boldo** o las **bellotas de pino**. El maestro Jacinto prefería usar estas últimas para abaratar costos, pues en lo único que gasta es en el flete.

Para encender el fuego, el maestro Jacinto utilizaba **viruta** de madera cepillada, las cuales prendían instantáneamente y quemaban las bellotas. Para remover las bellotas encendidas, se utilizaba una **paleta** de fierro delgado.



66. Yunque con modelo para hacha.

La **bigornia** o **yunque** es el instrumento de acero en donde el herrero percute el fierro para darle forma; en uno de sus extremos termina en punta redondeada (para arquear o torcer fierros), y en el otro tiene portillos (uno cuadrado y otro redondo) para perforar<sup>8</sup>.

El **tornillo** (diminutivo de torno) es un instrumento mecánico compuesto de dos mordazas que se acercan mediante la acción de una manivela y que sirve para sujetar las piezas que hay que labrar. El tornillo del

maestro Jacinto tiene más de 100 años, pues ya tenía bastante uso cuando lo compró por la

---

<sup>8</sup> Si bien el maestro Jacinto llamaba bigornia a este instrumento, según el Diccionario Enciclopédico Ilustrado Sopena (1978. Tomo 5. Pág. 4547) este modelo corresponde a un yunque americano.

suma de 11 pesos. Otro instrumento muy parecido y con similar función es la *prensa*, que se diferencia del tornillo en que es más pequeña y móvil. En la misma línea funcional está el *caimán*, herramienta manual parecida a un alicate que aprieta o sostiene fierros pequeños, sirviendo también para aflojar pernos.

El *taladro* del maestro Jacinto tiene más de 60 años. Es un artefacto de aproximadamente 50 cm. de largo que se acciona con una manivela (parecida a un volante de automóvil) para hacer presión para las perforaciones. Las brocas no van atornilladas, sino que se sujetan presionadas en un pequeño hueco redondo del taladro. Si se suelta la presión contra el elemento a perforar, las brocas se caen.



67. Tornillo.



68 y 69. El taladro del maestro Jacinto.

Antes de perforar metales con el taladro, el herrero utilizaba unas puntas de fierro (parecidas a clavos) llamadas *puntos de centro*, que sirven para marcar los puntos de perforación con leves golpes de martillo. En caso de no haber taladro, los puntos de centro pueden ser percutidos para perforar.

Las *tenazas* son herramientas de metal compuestas de dos brazos articulados en un eje que sirven para asir los fierros calientes. Tienen diferentes diseños según su función específica.

Los *martillos* son instrumentos de percusión que cumplen múltiples funciones para el herrero en cuanto a dar forma a los fierros. Hay diferentes tipos de martillos según los tamaños del fierro que se golpea.



70. Tenazas.



71. Martillos, entre otras herramientas del herrero.

Antiguamente no había galletas para cortar metales; todos los fierros se cortaban con una herramienta llamada *tajadera*, una especie de hacha pequeña que se martillaba por un extremo. Para cortar metales delgados se utiliza un *cincel* de fierro, el cual también sirve para labrar.

Para aplanar fierros el herrero usa una herramienta llamada *estampa*. Parecida a un martillo, su cabeza tiene a un extremo una superficie plana, y a otro una superficie en la cual se martilla. Existe otro tipo de estampa que sirve para redondear fierros, que en lugar de la superficie plana del caso anterior, tiene un hueco redondo.

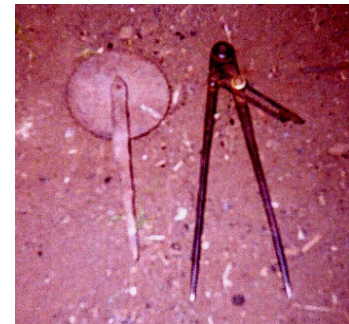
Otro instrumento fundamental del herrero es la *tarraja*, que sirve para labrar las roscas o "hilo" de los tornillos y pernos.



72. Tajadera.



73. Tarrajas.



74. Catalina y compás.

Para medir superficies redondas, el herrero suele usar el *compás* y la *catalina*. El compás es un instrumento de dos brazos articulados para medir circunferencias según su radio. La catalina es una herramienta que consiste en una pequeña y fina rueda sujeta a un mango para medir el perímetro según las vueltas que dé sobre la superficie. Tiene un tamaño regularmente pequeño, a diferencia del compás, que puede tener varios tamaños. Ambos instrumentos pueden ser de madera o metal.

Presentados los principales medios de producción para las labores que demanda la fragua, revisaremos a continuación el ciclo productivo de una de las actividades más representativas del herrero en el período a investigar: la confección e instalación de una llanta de carreta.

### **Ciclo Productivo: Confección e instalación de una llanta de carreta:**

Las actividades productivas para realizar esta labor eran las siguientes:

1. Arquear el fierro.
2. Colchar sus extremos.
3. Instalar la llanta en la rueda.

#### 1. Arquear el fierro:

Esta actividad se realizaba en la fragua, siendo el tornillo la herramienta principal. Se necesitaban dos personas. El fierro, que es largo y pesado se sujetaba fuertemente en el



tornillo, y se torcía en frío a fuerza humana: "Como es largo, no es duro para arquearlo"<sup>9</sup>. Una vez a punto de tener forma circunferencial se cruzaba en sus extremos, se medía y se cortaba con la tajadera (debía calentarse la parte a cortar). Se dejaba 2,5 pulgadas más chica que la rueda.

## 2. Colchar sus extremos:

Esta actividad también se realizaba en la fragua, utilizándose principalmente el fogón. Una vez que la llanta se cortaba, se hacía calzar con el otro extremo y se pegaba en el fuego (antes no había soldadura). Luego se terminaba de moldear la circunferencia a martillazos. Aquí la llanta ya estaba formada.

## 3. Instalar la llanta en la rueda:

Esta actividad se realizaba en las afueras inmediatas de la fragua. Constaba de los siguientes pasos:

a) Se hacía un fogón con madera, bellotas de pino y bostas de vaca, y se ponía la llanta, que medía más de un metro de diámetro. Por el tamaño de la llanta y el fuerte calor que se requería es que esto se hacía afuera de la fragua.

b) Cuando la llanta ya estaba muy caliente adquiría un color blanco. Sucediendo esto, la llanta se sacaba del fuego con unas herramientas especiales llamadas *perros*. Los perros son fierros largos que cuentan con un gancho doble que permite asir metales grandes y calientes. Esto lo podía hacer una o dos personas.

c) La rueda de madera se encontraba en el suelo, levantada a una misma altura por tornillos, clavos u otros metales pequeños que estaban ubicados por debajo a lo largo de su borde; esto permitía que la llanta calce al mismo nivel de la rueda. La llanta, originalmente más pequeña que la rueda, con el calor se había "*jateado*", es decir, se había dilatado hasta lograr un tamaño que lograba cubrir la rueda. A fuerza de martillazos se iba moldeando la unión de la llanta con la rueda mientras se echaba agua para que la llanta no demore en recogerse y no quemara la madera. Esto lo podían hacer dos o tres personas. De esta manera, una vez que la llanta era acomodada y se ajustaba, se podía apreciar lo fuertemente apretada que quedaba en la rueda, lista ya para recorrer los largos y difíciles caminos que le esperaban.

## **Aspectos relativos a la organización del trabajo:**

Como ya se ha mencionado, en esta labor podían participar hasta tres personas, encabezadas por supuesto por el herrero, que era el especialista, y uno o dos ayudantes. Por lo general el trabajo del herrero era solitario, y recurría a ayudantes sólo en función de las labores que lo requerían. No obstante, también era posible que un herrero tomara a una persona en calidad de aprendiz ayudante por tiempos largos, en especial cuando la vejez o la enfermedad no le permitían cumplir con la eficiencia necesaria las diversas actividades que su ocupación demanda. La relación entre herrero y ayudante(s) era absolutamente informal y podía o no estar remunerada. En la labor es el herrero quien está facultado para tomar las decisiones y es el que dirige las operaciones; los ayudantes son un apoyo no necesariamente calificado.

---

<sup>9</sup> Testimonio de don José Jacinto Caro.



Los trajines de la fragua requerían vestimenta adecuada para un ambiente en el que es fácil mancharse y ensuciarse, siendo el delantal de cuero uno de los atuendos característicos del herrero. El trabajo de la llanta de carreta se realizaba más o menos -para dar una idea temporal- en una tarde. A los herreros, fueran éstos apatronados o independientes, se les pagaba según los trabajos específicos que hicieran.

### 3.2. LA ESQUILA

En el período a investigar, el ganado ovino era (y es aún hoy) el más importante recurso de la producción pecuaria de la zona. Fundos, haciendas y pequeños propietarios contaban entre sus bienes con ovejas, corderos, carneros y borregas<sup>10</sup>, de los cuales se aprovechaba principalmente su carne y su lana. Para extraer este último e importante producto, muy utilizado en la confección artesanal local e industrial de prendas de vestir, frazadas, entre otros usos de gran importancia en la vida cotidiana de la comuna, se organizaban faenas al empezar octubre, conocidas con el nombre de *esquilas*. En marzo también se hacían las mismas faenas, y, según la Srta. Eliana González, éstas recibían el nombre de *trasquilas*.

Ambas faenas duraban en la comuna aproximadamente un mes, y su organización y duración en cada unidad productiva dependía del número de ganado que contenía, y de la unidad productiva compleja en la cual se realizaba. Los protagonistas de la faena eran los *esquiladores*, hombres que desarrollaban experiencia en cortar la lana de los animales, y que en estos meses concurrían a diversas unidades productivas en donde existía la oferta laboral. Al contar con años de trayectoria en este trabajo, los esquiladores eran cultivadores de un oficio tradicional de la comuna, el cual ha ido progresivamente desapareciendo, siendo cada vez menos la cantidad de esquiladores que lo practican.

En la comuna, desde principios de la década del cincuenta, se puede cortar la lana a tijeras o a máquina. Según la herramienta que se utilice varía el ciclo productivo y algunos aspectos relacionados con la organización del trabajo. No obstante, en esta oportunidad describiremos la forma más antigua de realizar este oficio, correspondiente al período a investigar: la esquila a tijeras, que aún hoy se realiza en pequeña escala.

Para aproximarnos al conocimiento de este oficio estacional hemos contado con la valiosa información proporcionada por los dos mejores esquiladores de la comuna: don Manuel Gálvez y don Mario Navarro.

#### **Esquiladores:**

Don Mario Navarro nació en Los Cardillos hace 65 años y se crió en Coipué. Desde allí iba a la escuela de El Valle, que “era particular, no era como las otras escuelas”<sup>11</sup>. En los meses de octubre, “cuando yo estaba estudiando, habían esquilas ahí. Entonces, nosotros cuando salíamos a la hora de doce, ahí partíamos para allá, a la copucha de la esquila”<sup>12</sup>. Los esquiladores instaban a los niños a aprender a esquilar, y éstos les pedían las tijeras para probar capacidad. “Ahí nos íbamos despacito, con la punta de la tijera..., por ahí empecé a esquilar....., tendría siete u ocho años. (...) Después los esquiladores nos invitaban almuerzo. Nos convidaban, y de repente nos pasaban su platito de comida también. Con una presa estábamos felices”<sup>13</sup>.

---

<sup>10</sup> Estos son los nombres con que se conocían machos y hembras en distintas fases de su crecimiento.

<sup>11</sup> Testimonio de Don Mario Navarro.

<sup>12</sup> Testimonio de Don Mario Navarro.

<sup>13</sup> Testimonio de Don Mario Navarro.



75. Don Mario Navarro, con tijeras y maneas.

Con experiencias de aprendizaje de este tipo, don Mario se interesaría en el oficio, para salir a esquilar desde los 15 años en diversos lugares, como Coipué, El Valle, San Rafael, “en fundos y en partes más chicas”<sup>14</sup>, labor que continúa haciendo hasta hoy. 50 años en el oficio avalan su calidad como esquilador, la que fue reconocida en la Fiesta de La Querencia, donde obtuvo el primer lugar en la competencia de esquila. El diploma de recuerdo lo muestra con gran orgullo. Es trabajador agrícola y reside actualmente en el sector de Chuchunco.

En aquella competencia también participó don Manuel Gálvez, quien aún no se resigna de no haber ganado, debido a que maneja el status de ser catalogado como el mejor esquilador que ha habido en la comuna<sup>15</sup>. Conocido es el hecho de haber “pelado” a tijera 100 ovejas en un sólo día, marca que nadie ha podido superar hasta hoy, y que seguramente no se superará nunca<sup>16</sup>. En sus 63 años de oficio como esquilador, labor que aún realiza a sus 77 años, ha sido reconocido por su desempeño a tijera y a máquina en varios lugares dentro y fuera de la comuna. Señala, dando a entender que la modestia es innecesaria cuando se hablan verdades, que “en mi temporada (25 años más o menos), a mí no me ganó nadie; ni siquiera donde trabajaban 25 o 30 gallos esquilando”. También señala que “he pelado, mínimo unas 80.000 cabezas de ganado”.

Don Manuel se crió en El Zapallar, lugar perteneciente al fundo Santa Josefina, en donde su padre era inquilino, empleado como ovejero, “a los pastores los mandaban muy limitados. No alcanzaba. Le entregaban algunas vaquitas y un sueldo pequeño, equivalente a 30.000 pesos de ahora”<sup>17</sup>. Tuvo 12 hermanos, 3 de los cuales murieron pequeños. Estuvo 5 meses en la escuela de El Valle, pero lo sacó su padre para trabajar y ayudar en labores del fundo. Señala que “era bueno para estudiar, pero no se pudo”.

A esquilarse aprendió “viendo a otros”. En el fundo, desde niño veía esquilarse a su padre. A los 14 años comenzó a esquilarse, para ganar unos pesos para comprarse ropa. Señala que “antes la vida era distinta. Habían dos extremos: ricos y pobres, no intermedios”. Fue gran parte de su vida empleado de fundo, hasta que se compró una hijuela. Actualmente reside en la aldea de La Estrella.



76. Don Manuel Gálvez., con tijeras y una manea.

<sup>14</sup> Testimonio de Don Mario Navarro.

<sup>15</sup> Esto es reconocido, entre otros, por don Mario Navarro y la Srta. Eliana González.

<sup>16</sup> Por citar una referencia comparativa, don Mario Navarro llegaba hasta las 70 ovejas peladas, más o menos. Machuca (1939. Pág. 69) señala: “Los buenos esquiladores esquilan alrededor de 50 a 60 ovejas en el día, pero hay algunos muy prácticos que pasan de 70 al día”.

<sup>17</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

## La esquila a tijeras: ciclo productivo:

Como hemos dicho anteriormente, la forma de realizar esta faena dependía de las unidades productivas complejas en donde se realizaran. Sin embargo, podemos establecer de manera general las actividades productivas de las cuales se compone. Estas son:

1. Rodear y acorralar el ganado.
2. Sacar los ovinos de los corrales y manearlos.
3. Cortar la lana.
4. Contar el número de ovinos esquilados por cada esquilador.

### 1. Rodear y acorralar el ganado:

Esta actividad tiene por fin reunir el ganado en el lugar donde se va a esquila. Generalmente esto se hacía el día anterior u horas antes de que empezara la esquila, es decir, antes del amanecer. La forma de hacerlo, y los medios de producción utilizados variaban según la unidad productiva. Por ejemplo, en fundos grandes y haciendas, los ovinos se *rodeaban*<sup>18</sup> y se llevaban a *corrales*<sup>19</sup> grandes, de varias entradas, al lado de los cuales podía haber corrales más pequeños en donde se iban agrupando las más de mil cabezas de ganado<sup>20</sup>. Por su parte, los pequeños propietarios también podían tener corrales pequeños, o bien no tenerlos y agrupar a los ovinos en un lugar donde no puedan dispersarse. En unidades productivas complejas (UPC) de gran tamaño, era común que los encargados de rodear o acorralar el ganado fueran los *ovejeros*, empleados de fundo o hacienda que cuidaban el ganado ovino, y los *porteros*, encargados de abrir y cerrar los corrales. En UPC pequeñas, quienes desempeñaban esta tarea eran por lo general miembros del grupo familiar propietario.

También podían participar de esta faena algunos perros que apoyaban a los hombres en el rodeo del ganado, todo acompañado de gritos que impulsaban a los animales a moverse. Los hombres podían andar a caballo o a pie.

### 2. Sacar los ovinos de los corrales y manearlos:

Esta es una actividad en la cual entran en acción los esquiladores, los cuales llegaban antes de despuntar el alba al lugar donde se esquilaba. Este lugar podía ser un corral grande o bien otro lugar siempre cubierto con una ramada o un techo: “se esquila a la sombra (...) casi siempre bajo ramadas, o debajo de un árbol por último, pues a todo sol sería muy fregado”<sup>21</sup>.

Lo primero que hacían los esquiladores era ir a “pillar las ovejas”, las cuales sacaban cargándolas “a pecho” e iban a dejar a su puesto de esquila. Para que no se movieran, las ovejas se maneaban, es decir, se amarraban de las cuatro patas con una soga de lana trenzada

---

<sup>18</sup> *Rodear* es reunir el ganado en un sitio determinado por medio de hombres montados en caballos que lo acorralan.

<sup>19</sup> Los *corrales* eran sitios cerrados por una cerca de madera y descubiertos hacia arriba, destinados a agrupar el ganado.

<sup>20</sup> Este era el caso de lugares como Pulín, Mallermo, San Miguel de Los Llanos, San Rafael, entre otros.

<sup>21</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

llamada *manea*<sup>22</sup>. El esquilador depositaba al ovino en el suelo y rápidamente le cruzaba las cuatro patas, le daba dos vueltas con la manea y le hacía un nudo de rosa, bien firme, para que no se *desmaneen*; de este modo, “para largar la oveja, se tira la manea no más”<sup>23</sup>. Una vez que terminaba de “pillar” y manear al ovino, el esquilador partía enseguida a hacer lo propio con otro, hasta enterar el número de cinco<sup>24</sup>. Contando con una hilera de 5 ovinos maneados, el esquilador se disponía a cortar la lana.

### 3. Cortar la lana (esquilar):

Esta actividad se realizaba en la ramada en donde estaban los ovinos maneados. Las herramientas que utilizaba el esquilador eran las tijeras esquiladoras, las maneas y la piedra para afilar. Las *tijeras esquiladoras* son herramientas para cortar compuestas de dos piezas de acero unidas en la base, cuyas partes filosas están arqueadas de tal manera que cuando se juntan van presionándose una con otra para lograr un corte óptimo hasta la punta, impulsadas por un movimiento de flexión que involucra toda la mano del esquilador. En la faena, las tijeras debían limpiarse constantemente, acción que el esquilador realizaba con su saliva y con la lana cortada en la misma esquila, esto porque las ovejas secretan bastante grasa, sobre todo en tiempos fríos, y las tijeras se pegaban. Además, cada cierto tiempo en una misma jornada de trabajo, más o menos después de faenar 10 ovejas, las tijeras debían afilarse con las llamadas *piedras de afilar*, de forma rectangular. Mantener la calidad de las tijeras era un aspecto importante en el desempeño del esquilador en su oficio. Durante el largo tiempo que están desocupadas en el año, las tijeras esquiladoras se guardaban engrasadas y colgadas de algún clavo en una muralla bajo techo. Las maneas se utilizan en esta actividad para sujetar al animal mientras se esquila, y para posteriormente “largar a la oveja”.



77. Las herramientas del esquilador: tijeras, maneas y piedra de afilar.

---

<sup>22</sup> Hoy las maneas suelen ser de medias de nylon trenzadas con hilo de lana o cáñamo. También puede haber maneas de sogas torcidas, pero era más común que fuera trenzada.

<sup>23</sup> Testimonio de don Mario Navarro.

<sup>24</sup> Esta era la costumbre generalizada en pequeñas propiedades, fundos y haciendas: esquilar de a cinco ovinos. No obstante, el número de ovejas que se “pillar” puede variar según la forma que se tenga de contar los ovinos que cada esquilador faenó. Con todo, no hay que dejar de reconocer que la distribución del tiempo en esta costumbre es conveniente al esquilador, puesto que aprovecha de descansar la mano del esfuerzo que hace en las tijeras, además de añadir algo de variabilidad a la rutina.

Aquí, los esquiladores demostraban toda la destreza adquirida en su experiencia, ya que se trata de una faena en la cual se debía ser cuidadoso, eficaz y rápido; o como dice don Mario Navarro: “El buen esquilador es el que esquila más rápido, bien y sin picotear a la oveja”.

Se debía ser cuidadoso de no picar al ovino con las filosas tijeras, puesto que un descuido podía ser mortal para el animal. Las partes más complicadas de los ovinos en este sentido son el cogote y el vientre. El cogote es peligroso por la cercanía de las venas, y el vientre por la de los intestinos, ya que es una zona con poca lana y bien apegada al cuerpo: “En la guata tienen la lana más apretada, más acolchonada, porque se echan en el suelo”<sup>25</sup>. Víctimas de los nervios o apuros de los esquiladores poco *baqueanos*<sup>26</sup>, muchos ovinos han muerto desangrados o destripados en las esquilas. En las faenas más grandes por lo general participaba un *meico*<sup>27</sup> que atendía a las ovejas picadas por la tijera, aplicándoles entre otros remedios una sustancia desinfectante llamada *creolina*.

Para evitar estos accidentes, la forma de cortar con la tijera debe comenzar bien apegada al cuerpo del animal, dejando la punta siempre un poco hacia arriba. La lana no se debe tironear para cortarla, puesto que el cuero se levanta y se daña: “El ganado es delicado, las ovejas se machucan fácilmente. Si uno toma la lana con la mano, el cuero les queda morado. En la esquila la lana no se tira”<sup>28</sup>, “Hay que tirar el cuero hacia atrás con una mano, para que se estire; con la otra mano se corta y ahí sale parejita”<sup>29</sup>.



78. La esquila en el vientre.

Se debía ser eficaz pues la lana tenía que ser extraída provechosamente del ovino, dejándola “bien pelada”. Hay distintas formas de comenzar a esquilar al animal; algunos comienzan por la pierna, otros por la cola o por el cogote, para terminar casi siempre por el vientre, todo dependiendo de la técnica del esquilador. De acuerdo a ello, también hay distintas posturas que el esquilador practica con el ovino a medida que lo va esquilando. Todo el proceso se va

---

<sup>25</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>26</sup> *Baqueano* es un calificativo para designar a una persona diestra y experimentada en el desempeño de una actividad.

<sup>27</sup> *Meico* es un término popular utilizado para designar a curanderos o personas especializadas en tratar patologías o dolencias a través de saberes tradicionales, apoyándose por lo general con sustancias naturales. Es frecuente encontrarlos en zonas rurales apartadas de servicios de salud, especialmente en el período a investigar. No obstante, en este caso específico se trata de una persona que sabía curar animales, practicando una suerte de medicina veterinaria vernácula.

<sup>28</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>29</sup> Testimonio de don Mario Navarro.

rutinizando a través del tiempo, realizándose cada vez con mayor destreza y rapidez. La experiencia es el fundamento esencial de la habilidad del esquilador.

No obstante, esquilar todo el día no deja de ser agotador, principalmente para los músculos del brazo al presionar las tijeras; por ello a veces los esquiladores van cortando la lana con las dos manos, para aliviar fuerza. Algunas veces este esfuerzo tensa la cara posterior del antebrazo de los esquiladores, que, como ellos llaman “se *arratona*”, produciendo gran dolor, que tratan de aliviar amarrándose en el brazo una soguilla de hilo de lana apretado con cáñamo<sup>30</sup>. Para prevenir este malestar, los esquiladores recomiendan empezar a cortar despacio, para ir acostumbrando el movimiento de forma gradual. Por otra parte, es frecuente que a los esquiladores con poca experiencia les salgan ampollas en la mano; según don Mario Navarro esto sólo pasa al principiar la faena, “después el cuero se pone duro y no pasa nada”. Don Mario también asegura que pueden salir callos en las manos, sobre todo para quienes cuentan con más trayectoria en el oficio.

Una vez que se ha terminado de cortar la lana del ovino, éste se suelta (o “se larga”, como señalan los esquiladores entrevistados), incorporándose enseguida desde el suelo, luciendo algo tembloroso su pelaje cortado.

Por último, podemos decir que el esquilador debe ser rápido, puesto que el trabajo a trato le da la posibilidad de ganar mayor dinero mientras más ovinos esquile.

#### 4. Contar el número de ovinos esquilados por cada esquilador:

El encargado de realizar esta actividad era el supervisor de la faena, que podía ser el mismo dueño del ganado o uno de los miembros de la familia propietaria, el administrador del fundo o hacienda, o bien cualquier empleado designado para la tarea.

Este personaje debía estar pendiente de la productividad de cada esquilador, y su cuantificación podía seguir varios métodos. Por ejemplo, don Manuel Gálvez señala que el método más antiguo era contar los *vellones*<sup>31</sup> que cada esquilador acumula al final de la jornada: tantos vellones, tantos ovinos esquilados<sup>32</sup>. El método más generalizado era ir contando los ovinos maneados que cada esquilador reunía después de ir a buscarlos a los corrales. Don Manuel también nos cuenta que el conteo podía ser a través de fichas que el supervisor entregaba cada vez que un esquilador terminaba de faenar un animal, pero esta práctica era más propia de la esquila a máquina.

#### **Aspectos relativos a la organización del trabajo:**

El número de personas que participaban en la esquila dependía del tamaño de la unidad productiva donde se realiza; no obstante, podemos establecer que existían funciones que eran comunes a toda esquila, como las desempeñadas por los *ovejeros*, el *supervisor*, y, por

---

<sup>30</sup> Este tratamiento fue mencionado por don Mario Navarro.

<sup>31</sup> Un *vellón* es un cúmulo de lana esquilada. Para fines de esta actividad, se trata del cúmulo de lana que resulta al esquilar un ovino.

<sup>32</sup> Este método se utilizaba en 1939 en San Miguel de los Llanos (Machuca, R. 1939. Pág. 69).

supuesto, los *esquiladores*. Funciones más frecuentes en UPC grandes son las ejecutadas por los *porteros* de corrales, y los llamados “*meicos*”. Este tipo de UPC podía convocar hasta 30 esquiladores, puesto que contaban entre 500 y más de 5.000 cabezas de ganado, durando las faenas aproximadamente 10 días. Don Mario Navarro señala que la mayor esquila en la que ha estado había durado 15 días.

Tanto los ovejeros, como los porteros y supervisores eran trabajadores ordinarios de la UPC.

Como la mayoría de los trabajos temporales, este oficio no se desarrollaba en virtud de un contrato formal de trabajo, sino que se ubicaban a los esquiladores ya sea contactándolos directamente (un empleado de fundo o un pequeño propietario hablaba con ellos), o haciendo indirectamente pública la noticia a través de la simple, pero efectiva divulgación verbal, siempre conteniendo la información el precio que pagan por ovino esquilado. Al esquilador le bastaba saber el nombre del fundo, hacienda o pequeño propietario, la fecha de comienzo, y el monto de paga, puesto que lo demás ya se sabía<sup>33</sup>. Si bien la mayoría de los esquiladores trabajaba de forma individual, se podía también trabajar “a dos manos”<sup>34</sup>.

Este trabajo era *a trato*, es decir, la paga dependía de la productividad del trabajador, la que se medía en el número de ovinos esquilados, pagados a un precio estándar por cada ovino. En 1939, en San Miguel de los Llanos se pagaba “unos 20 a 30 centavos por oveja esquilada”<sup>35</sup>. Don Mario Navarro señala: “Ahora se pide \$300 por oveja, más o menos ..., antes se podía ganar buena plata ...”.

El esquilador debía estar presente en la unidad productiva antes del amanecer, con las tijeras (que podían ser dos, por si acaso una se quebrara o estropear), 5 maneas, las piedras de afilar y “la ropita más mala que tenga, porque la oveja es cochina, es grasosa...”<sup>36</sup>, “Después había que bañarse y cambiarse de ropa”<sup>37</sup>. La faena duraba hasta el atardecer, “de sol a sol (...), empezábamos a veces antes que amaneciera”<sup>38</sup>, y se trabajaba por lo general de lunes a sábado, a pesar de que podían haber días en la semana en los que el esquilador no trabajaba; todo dependía de los contactos o “agenda” de trabajo que éste tuviese.

A los esquiladores se les servía desayuno y almuerzo, y en algunas partes daban merienda en la tarde. La comida de costumbre en el almuerzo era la cazuela de oveja, que contaba con “tremendas presas; de un costillar sacaban como cuatro presas no más. A veces nos daban dos comidas (cazuela y porotos), cuando no, pura cazuela. A veces botábamos el caldo para pedir otra platá y así guardarnos la presa. Al final de la esquila ya teníamos como un saco de presas. No éramos capaces de comer tanto. Con una presa teníamos, y las otras las fondeábamos o las guardábamos para la once, pues a veces parábamos en la tarde para comer algo. A veces nos daban mote, pa’ el calor (...) ¿Copete?, poco; si no podíamos picotear a las ovejas”<sup>39</sup>. Don

---

<sup>33</sup> Por ejemplo, el tamaño de la unidad productiva, el número de cabezas de ganado y la hora en la cual hay que estar presente.

<sup>34</sup> Testimonio de don Mario Navarro.

<sup>35</sup> Machuca, R. 1939. Pág. 69.

<sup>36</sup> Testimonio de don Mario Navarro.

<sup>37</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez

<sup>38</sup> Testimonio de don Mario Navarro.

<sup>39</sup> Testimonio de don Mario Navarro.



Manuel Gálvez señala que “los fundos se ponían con tres o cuatro ovejas para la comida (...) en otras partes -donde debían quedarse a alojar- daban carne al desayuno, al almuerzo a la onces y en la noche”. Si bien era relativa la cantidad de comida que daban en las diferentes UPC donde se esquilaba, no cabe duda que la alimentación no era insuficiente. Esto a pesar que don Manuel señala que en tiempos más antiguos de la esquila a tijeras daban menos comida, mejorando las meriendas con el tiempo.

Toda la faena estaba comandada por el supervisor o el administrador, quien controlaba las reglas del juego; esto a pesar de que todos los actores ya tenían bastante claro la función que debían desempeñar.

Los esquiladores inevitablemente competían unos con otros por sacar las mejores ovejas de los corrales, que, como se puede suponer, eran las más pequeñas o las que tenían menos lana, sobre todo aquellas con la “guatita pelá”<sup>40</sup>, “Se tiran a la aganacha todos para las mejores ovejas, las más peladas. Hay que tener ojo para sacar ovejas, y tocando la guata por si está pelada”<sup>41</sup>. Durante la esquila, los esquiladores se miraban unos a otros, para ver y comparar la forma de esquilar, la rapidez, la cantidad de ovinos esquilados y también ciertas “pillerías”<sup>42</sup>. No obstante, don Manuel manifiesta que esta competencia “no era tanto por ganar uno a otro, sino que por ganar más plata uno”.

En efecto, este oficio es valorado positivamente por los esquiladores debido a que otorga la posibilidad de ganar buen dinero, compensando muchas veces la falta de efectivo que se manejaba en el resto del año. Es por eso que muchas veces, en la temporada, los esquiladores partían hacia fuera de su localidad a laborar en grandes y pequeñas esquilas. Don Manuel recuerda: “Cuando salía afuera, andaba trayendo mis monos: una frazada, colchoneta, sábanas, mantas, ropa para alojar por ahí, en unas partes estábamos 5, 6, 8 días... y la garrafa con vino también, tanta comida de carne da sed. (...) Alojábamos a veces en la misma ramada. (...) Nos acostumbrábamos a salir, a conocer gente”.

Don Mario señala: “Esa es la esquila. (...) A la juventud no le gusta porque es muy sucio. Ahora no hay muchos esquiladores. Por eso, aunque esté uno viejo, me buscan”.

Las esquilas a tijeras se eliminaron en las UPC grandes, debido a la realización de la faena con máquinas eléctricas. La trasquila en Marzo dejó de realizarse hace ya bastante tiempo. En algunas propiedades pequeñas, de menos de 200 ovejas, es posible aún ver a algunos viejos esquiladores extrayendo la lana de los ovinos con sus tijeras, siempre en el mes de Octubre.

2 o 3 Kg. de lana se pueden sacar de un ovino. Considerando la gran cantidad de ganado de este tipo que había en la comuna –cantidad que ha disminuido con el tiempo, sobre todo por la desaparición de las UPC de gran tamaño- esta comuna destacó en el período a investigar por su producción de carne y lana, siendo ambos productos esenciales para la economía local.

---

<sup>40</sup> Testimonio de don Manuel Gálvez.

<sup>41</sup> Testimonio de don Mario Navarro.

<sup>42</sup> Por ejemplo, en la esquila en donde contaban los vellones, don Manuel Gálvez señala: “Había sinvergüenzas que si pelaban un vellón grande, lo partían en dos”, y añade: “Pero a esos los pillaban”. Por citar otro ejemplo, en la esquila donde se contaba por fichas había esquiladores que se las ingeniaban de diversas formas para poner más fichas a su cuenta.

### 3.3. LA HILANDERÍA

Gran parte de los vellones de lana producidos en las esquilas y trasquilas se aprovechaban para la confección artesanal local de prendas de vestir. Para esto, los vellones eran transformados en hilos de distintos grosores, tarea que realizaban tradicionalmente muchas mujeres de la comuna, siendo una ocupación que formaba parte de su economía doméstica, ya sea porque hilaban para posteriormente tejer ellas mismas, para mandar a tejer, o por encargo. Esta última motivación para hilar ofrecía el acceso al escaso dinero circulante entre los pobladores de la comuna en el período a investigar, y por ello surgieron personas que dedicaron mayor tiempo a esta ocupación e hicieron de la hilandería un oficio tradicional que se mantiene hasta hoy.

#### **Las hilanderas:**

Para concurrir a la caracterización de este oficio u ocupación, hemos trabajado con la información proporcionada por tres hilanderas de la comuna, todas ellas residentes actuales del sector de Chuchunco: doña Rosa Adela Yáñez, doña Mina Beas y doña Alema Vidal. Se contó además con la importante colaboración de la Srta. Eliana González.

Como muchas de las tareas domésticas que tradicionalmente eran desempeñadas por las mujeres, la hilandería se aprendía por lo general a temprana edad. Doña Alema Vidal señala que aprendió a hilar a los 5 o 6 años: "Como era intrusa y mi mamá hilaba, me gustó, me llamaba la atención. Me acuerdo que lloraba porque no aprendía. Después mi papá me hizo un huso"<sup>43</sup>. Doña Mina señala: "Como a los ocho años aprendí a hilar. Cuesta aprender hilar. Cuesta porque uno hace el bozal, va estirando la lana y se le va cortando. Esto es igual que hacer clases. Hasta que aprendí, hasta que no se me cortó la lana. Seguía hilando con el huso, se me cortaba la lana, la iba colchando, se me volvía a cortar, hasta que aprendí. Aprendí con mi mamá, ella me enseñó. (...) Mi mamá hilaba mucho (...), tenía harta paciencia ...". Doña Rosa Adela -conocida como Delia- nos dice que aprendió "bien nuevecita, 14 o 15 años, a lo mejor menos; si, menos". Viendo a la señora que la crió, "dije: tengo que saber. Así es que pesqué un huso y aprendí. Las cosas las aprendo sola, cuando me enseñan mucho, no capto bien"<sup>44</sup>. Las tres hilanderas entrevistadas aprendieron a hilar en diversos sectores de la comuna, lo que afirma la convicción de que esta ocupación era muy practicada: "Antes se hilaba mucho, mucho más que ahora"<sup>45</sup>.

Las hilanderas entrevistadas tienen entre 50 a 60 años, lo que denota una vasta experiencia en el oficio.

Los hilos que se pueden confeccionar pueden ser de diferentes grosores, y el más grueso es la trama para frazadas, que tiene una forma de hilado distinto. Revisaremos a continuación una descripción del procedimiento que tiene esta ocupación.

---

<sup>43</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>44</sup> Testimonio de doña Rosa Adela Yáñez.

<sup>45</sup> Testimonio de doña Rosa Adela Yáñez.

## La hilandería: Ciclo productivo:

Las actividades productivas que se pueden distinguir en esta ocupación son las siguientes:

1. Lavar el vellón.
2. Escarmenar la lana y formar un copo.
3. Hilar y torcer las hebras.
4. Enmadejar y lavar la madeja.
5. Devanar el hilo.

### 1. Lavar el vellón:

Esta tarea se realiza por lo general en el lavadero doméstico, y tiene por función eliminar suciedades de la lana como la grasa de los ovinos, el polvo y otras partículas (como espinas, por ejemplo). El vellón se lava con agua "bien caliente" -no hervida, pues la lana se puede pegar-, detergente y en algunos casos se utilizan sustancias naturales como la corteza o "cáscara" de Quillay. Después de dejarlo enfriar un rato fuera de la lavaza, se enjuaga con agua fría y se pone a secar al sol extendido sobre alguna superficie, que en lo más óptimo sería una malla. En este proceso, la lana pierde peso pero aumenta su volumen, quedando apta para escarmenarla y prepararla para el hilado. En ocasiones, sobre todo cuando la tarea de hilar es encargada, el vellón llega lavado a manos de la hilandera.

Esta actividad es propia de la lana de ovino, pues doña Rosa Adela señala que las lanas de conejo y alpaca se lavan sólo después de tejidas.

### 2. Escarmenar la lana y formar un copo:



79. Doña Mina Beas, escarmenando lana.

Esta actividad, así como las siguientes actividades productivas se realizan en el espacio doméstico, por lo general dentro de la casa, en donde la hilandera se encuentra sentada manipulando la lana<sup>46</sup>. **Escarmenar** o "**componer**" la lana es extraer del vellón los elementos que no pudieron eliminarse en el lavado -que por lo general se trata de espinas o partículas de vegetales enredadas-, y también desenredar las "**motas**" o pelotones de lana. Doña Mina señala: "cuando la lana tiene puntitas amarillas, también se le saca". Se trata de una tarea minuciosa, que quita bastante tiempo, pero que es esencial, pues no se puede hilar sin que la lana esté "compuesta", es decir, limpia y pareja. Doña Alema Vidal señala que "para hilar hilo fino, la lana debía estar peinada, con una peineta corriente". No obstante, ya casi no se produce localmente el hilo fino. "Cuando niña yo hacía hilo fino, de manta, pero cuando se empieza a hacer hilo grueso la mano se echa a perder"<sup>47</sup>.

<sup>46</sup> También se pueden hacer estas actividades en el dormitorio, como es el caso de doña Mina Beas, quien labora en las noches, sentada en su cama, al igual que la madre de la señora Rosa Adela Yáñez.

<sup>47</sup> Testimonio de doña Mina Beas.

Una vez que se ha escarmenado la lana, la hilandera la agrupa formando una especie de hilo grueso -parecido a la trama de la frazada- de lana irregular llamado *soguilla*<sup>48</sup>, el cual enrolla a modo de ovillo. Este ovillo de lana compuesta es llamado *copo*, y la lana queda lista para ser hilada.



80. Copo.

### 3. Hilar y torcer las hebras:

Esta es la actividad central de la hilandería, pues hilar es transformar la soguilla o lana escarmenada en una hebra de hilo. El procedimiento se realiza con la ayuda de un *huso*, que es un palo redondeado y delgado de unos 30 cm. de largo que tiene una parte más gruesa en el centro. "Puede ser un palo de álamo. Los husos no se compran, se hacen; pero lo debe hacer quien sabe hacerlos. Debe quedar parejo y liso, sino no se puede hilar"<sup>49</sup>. Cuando se empieza a hilar, el huso debe llevar en su extremo inferior una *tortera*, un elemento perforado que se incrusta y sirve de peso para el huso. La tortera puede ser de fierro (una tuerca), de madera, greda, o de piedra tosca. Incluso puede servir una papa incrustada en el huso, pero es una tortera desechable. Después que en el huso se va enrollando la lana hilada, la tortera se puede sacar. Por último, se necesita la lana hecha soguilla y las manos experimentadas de la hilandera.

Lo primero que se debe hacer es comenzar elaborando un poco de hilo manualmente, esto es, adelgazando y retorciendo la lana con los dedos (pulgar e índice) de ambas manos. Cuando ya se han elaborado unos 10 cm. de hilo entra en acción el huso. La hilandera amarra el hilo al huso a través de un *bozal*, que es un nudo simple que sujeta al huso desde su extremo superior y que puede deshacerse fácilmente a voluntad<sup>50</sup>. Este nudo se puede hacer con el dedo pulgar - proceder antiguo según doña Rosa Adela Yáñez-, o bien con los dedos antes mencionados.

Una vez que lo anterior se cumple se procede a hilar. La hilandera hace girar el huso que cuelga en el aire friccionando las dos manos o bien los dedos pulgar e índice. Rápidamente ocupa los dedos de ambas manos para repetir la elaboración de hilo mientras el huso está girando: "Con la izquierda se tira del hilo, y con la derecha se le da forma"<sup>51</sup>. La rapidez de la acción se manifiesta en sus resultados, pues con la ayuda del huso la velocidad de la producción de hilo aumenta. De esta forma cuando el huso se para, se hace girar de nuevo, y así sucesivamente, hasta hilar todo el copo formando una hebra. Por lo general, en el sentido del giro del huso la vuelta entra por la derecha de la hilandera. La lana hilada se va enrollando en el huso.

<sup>48</sup> Testimonio de doña Alema Vidal.

<sup>49</sup> Testimonio de doña Mina Beas.

<sup>50</sup> El término *bozal* también es ocupado para designar un capacillo o dispositivo amarrado en el hocico de algunos animales, ya sea para que no muerdan, no mamen, o coman sin detenerse. Esto es bastante similar al caso del bozal en el huso, que lo sujeta en su parte superior.

<sup>51</sup> Testimonio de doña Mina Beas.



81. Doña Rosa Adela Yáñez, torciendo dos hebras de lana para formar el hilo.

No obstante, una hebra es demasiado frágil y no basta para formar un hilo con el que se pueda tejer, pues para ello es menester unir dos hebras a través de su torcedura. La hilandera junta un par de hebras de gran extensión y comienza a torcerlas manualmente para hacer nuevamente el bozal en el huso, el cual se hace girar en sentido contrario al que se utiliza para hilar una hebra. La explicación de esto no es muy clara en el testimonio de las informantes, pues la respuesta predominante fue "porque así no más es"; sin embargo, se presume que de esta forma la torcedura del hilo queda más firme. Según fines estéticos, se pueden torcer hebras de diferentes colores.

Una vez que se ha terminado de hilar y torcer las hebras, se puede decir que la producción de hilo ha terminado, mas no aún la labor de la hilandera.

Para el caso de confeccionar *trama*<sup>52</sup> para frazada, el proceso es algo distinto. Se suele ocupar un huso más largo, o bien un palo de similares características. Se hace el bozal con hilo grueso torcido manualmente y se gira el huso lentamente con los dedos de una mano mientras la misma muñeca gira en el otro sentido. Con la otra mano se va enrollando la soguilla en el huso, formándose la trama en este complejo de movimientos manuales. Si bien la trama es más gruesa que el resto de los hilos, es más frágil, debido a que sólo se compone de una hebra, y su torcedura no es tan firme.



82. Hilado de trama para frazada.

#### 4. Enmadejar y lavar la madeja:

Hacer una madeja con la lana hilada y torcida tiene una doble función: permite medir la extensión del hilo y dejarlo ordenado para someterlo a un segundo lavado. Para *enmadejar* se utiliza un instrumento llamado *aspa*, que consiste en un palo de escoba perforado cerca de sus extremos, en donde se intercalan dos palitos de mimbre (uno en cada extremo), de manera que queden ubicados de forma perpendicular entre ellos. La distancia entre ambos es de media *vara*<sup>53</sup>. El hilo se va enrollando de forma cruzada en el aspa, y al final se amarran los extremos formando un aro de lana que sujeta la madeja denominado *cuenda*. La cuenda sirve para que no se enrede la lana y no se desarme la madeja. De ahí viene el dicho popular que denomina "una madeja sin cuenda" a un enredo que nadie entiende<sup>54</sup>.

<sup>52</sup> Hilo grueso de lana, irregular, que sirve para tejer frazadas artesanales.

<sup>53</sup> Una vara medía 0,836 m.

<sup>54</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González. También se puede mencionar aquí el dicho "hay que desenredar la madeja", aludiendo a la disposición a solucionar un problema difícil o complicado.



83, 84 y 85. Formación de la madeja en el aspa. En la última foto se puede apreciar la madeja ya formada, donde la señora Rosa Adela destaca la cuenda.

Cuando se saca la lana del aspa queda hecha la *madeja*, que es el hilo recogido en varias vueltas, que tiene una extensión aproximada de una vara entre sus extremos. La Srta. Eliana González menciona una medida especial para la extensión de la lana: el *diñuelo*. Según su testimonio, un diñuelo equivalía a 6 pares de hilos tomados de un extremo de la madeja. Así, por ejemplo, nos cuenta que en el período a investigar era sabido por todas las tejenderas e hilanderas que una manta se hacía con 20 diñuelos por vara. Sin embargo, de las hilanderas entrevistadas sólo una supo lo que era un diñuelo, pero no pudo especificar la medida. Esto sirve para demostrar que la hilandería no es una excepción en cuanto a que hay elementos de los saberes populares antiguos que la tradición no ha podido salvar.

Una vez que la hilandera tiene la madeja, la somete a un lavado, faltando en el proceso productivo sólo una actividad: devanar.

##### 5. Devanar el hilo:

*Devanar* no significa otra cosa que pasar el hilo de la madeja lavada a un ovillo, tarea que suele realizarse entre dos personas, una que sujete la madeja entre sus dos brazos extendidos y otra que vaya enrollando el hilo u "ovillando". Si bien en el período a investigar ya habían aparatos mecánicos llamados devanaderas, era más frecuente la primera forma de realizar esta tarea.

Cuando la lana está ovillada el trabajo de la hilandera concluye, y el hilo queda listo para ser tejido y formar parte de las prendas más importantes de la vestimenta tradicional de la comuna.



86. Doña Mina indica la forma de tomar la madeja al devanar.



### **Aspectos relativos a la organización del trabajo:**

Esta ocupación es primordialmente femenina, y participa una sola persona, la hilandera, quien como hemos dicho sólo recurre a la ayuda de alguien -por lo general una hija- en la tarea de devanar.

Este trabajo puede realizarse por cuenta propia o por encargo. En el primer caso es la hilandera quien adquiere el vellón y realiza todas las actividades productivas anteriormente descritas. Aquí por lo general utiliza el hilo en provecho propio, es decir, no lo vende si no está encargado con anticipación. En el segundo caso es común que se reciba el vellón lavado, siendo escarmenar la primera actividad que se realiza. La Srta. Eliana González señala que actualmente las hilanderas piden \$6.000 por el kilo de lana hilada: "No es el material lo que vale, es el trabajo, que consume mucho tiempo".

Sin duda el trabajo valía la pena en un tiempo donde había escaso dinero circulante, como es el período a investigar<sup>55</sup>, y donde la hilandería no era el único oficio que podía realizar una dueña de casa<sup>56</sup>. La mujer aprovechaba el escaso tiempo libre que le dejaban sus actividades domésticas, para realizar estos oficios. De este modo, se podía hilar a ratos, en la mañana, en la tarde o en la noche, "cuando hay tiempo"<sup>57</sup>; "Yo prefiero escarmenar e hilar más en la noche que en el día, en mi pieza. En el día no tengo tiempo, y no me gusta estar sentada"<sup>58</sup>; "Se puede hilar conversando o escuchando radio, viendo tele no"<sup>59</sup>.

No hay una vestimenta especial para realizar este oficio, sólo para escarmenar una de las hilanderas entrevistadas señaló que se ponía un vestido viejo. En todo caso, cabe destacar que el delantal resulta ser una prenda funcional a este oficio, el cual sin embargo es muy común que la mujer lo use en casi todas las actividades domésticas.

Es el ovillo el producto final de esta ocupación, el cual hoy se vende por su peso, aunque antes se medía por diñuelos, es decir, por su extensión. Finaliza aquí nuestra descripción de este importante proceso de transformación local de materia prima, que fue y es aún parte de la vida cotidiana de muchas mujeres de la comuna.

---

<sup>55</sup> Al respecto, doña Rosa Adela Yáñez señala: "No me acuerdo cuánto pedía en aquel tiempo, pero plata, no especies. Eso es lo que necesitaba una".

<sup>56</sup> Por ejemplo, doña Mina Beas nos cuenta que su madre, aparte de hilar, lavaba por encargo y era alfarera, entre otras actividades para generar ingreso monetario.

<sup>57</sup> Testimonio de doña Rosa Adela Yáñez.

<sup>58</sup> Testimonio de doña Mina Beas.

<sup>59</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

### **3.4. ARTESANÍA DEL TELAR**

"La gente del país tenía la costumbre de hilar, tejer, teñir en su misma casa. La rueca y el huso, la devanadera, el telar, especialmente este último, era de la más simple construcción; unos cuantos palos cruzados servían para tejer".

Oreste Plath<sup>60</sup>.

En el período a investigar el tejido a telar era una práctica común en muchas unidades domésticas, en donde se producían mantas, ponchos, frazadas, chales, bufandas, fajas, alforjas, entre muchos otros elementos esenciales en la vida cotidiana de la comuna. Al igual que en la hilandería, la especialización funcional de esta labor artesanal permitía obtener ingreso monetario y en especies, por lo que en algunos casos se puede considerar como un oficio tradicional que ha ido reduciéndose hasta haber hoy sólo unas pocas personas que lo ejercen<sup>61</sup>.

A nivel local se trata de la última fase de la transformación productiva de la lana de los ovinos, de lo cual estamos hablando desde la esquila, y que es una de las principales producciones de la comuna en aquel tiempo. No obstante, antes de comenzar con la descripción de la artesanía del telar nos referiremos brevemente a un proceso anterior de transformación productiva de la lana hilada, que, si bien era de carácter opcional, era muy usado en el período a investigar: *el teñido*.

Para teñir artesanalmente se utilizan elementos principalmente vegetales, como el maqui, el maitén (que da un color entre beige y rosado), la quila (café), el boldo y el bollén (verdoso), el quintral de espinos (café amarillento), el romerillo, la calchacura, la cáscara de espinos, el membrillo, las hojas de olivo y de nogal, entre otros. También se podía teñir con el hollín de cocina (negro)<sup>62</sup>. Estos elementos pueden combinarse para dar más variedad a los colores.

El procedimiento de teñido es el siguiente: se hierven en agua los elementos que tiñen, en olla de greda o fierro (no de porcelana ni de lata, pues se oxidan), hasta que se dé la tintura (proceso que puede tardar incluso más de una hora). Posteriormente se sacan estos elementos<sup>63</sup> y se pone la lana enmadejada –que debía ser blanca– hirviéndose media hora con tres cucharadas de sal, que se utiliza como mordiente<sup>64</sup>. Después se deja enfriar el hilo junto con la tintura y se saca generalmente al día siguiente<sup>65</sup>.

Muchas veces esta labor era desempeñada por las mismas tejedoras. El teñido artesanal fue gradualmente reemplazado por el uso de anilinas o tinturas comerciales, y después ha ido desapareciendo todo tipo de teñido local, aspecto que tiene que ver con la baja actividad del tejido a telar y con la preferencia hacia prendas del color natural de los ovinos.

---

<sup>60</sup> Plath, O. 1970. Pág. 5.

<sup>61</sup> La Srta. Eliana González señala que en el período a investigar habían muchísimas tejedoras a lo largo de toda la comuna; y que hoy sólo quedan unas diez.

<sup>62</sup> Toda esta información se extrajo de los testimonios de doña Alema Vidal, doña Luz Osorio, doña Mina Beas, la Srta. Eliana González y de Oreste Plath en el texto ya citado (Pág. 30).

<sup>63</sup> Esto aunque algunas personas ponían a hervir el hilo con los elementos aún en la olla.

<sup>64</sup> Es decir, como sustancia que fija los colores en el hilo.

<sup>65</sup> Esto es básicamente porque la tendencia general era preparar a tintura en la noche.



## Las tejenderas:

El término para designar a la artesana del telar es *tejendera*<sup>66</sup>. Si bien se trata de una actividad fundamentalmente femenina, también podía ser realizada por hombres, quienes, según la opinión de la Srta. Eliana González, “tejían más rápido, y mejor”. Las tejenderas entrevistadas para concurrir a la descripción de este oficio son doña Luz Osorio y la Srta. Eliana González.

Como los demás oficios, la tejeduría en el telar era producto de un traspaso de conocimientos tradicionales que iba de generación en generación, principalmente a través de las madres. No obstante, en los casos de las dos tejenderas entrevistadas no ocurrió así; la Srta. Eliana aprendió de una señora ajena a su familia, y lo mismo hicieron las hermanas de la Sra. Luz, de quienes ella aprendió. La primera aprendió a los 12 años en el sector de Chuchunco y la segunda a los 14 en el sector de El Cajón.

Doña Luz Osorio trabajó en el telar en su juventud hasta que se casó. Nueve años después, a causa de la enfermedad de su marido, “armé telar de nuevo” y se mantiene principalmente de este oficio desde hace 27 años. Esto da cuenta de la rentabilidad de esta ocupación tanto en el período a investigar como en la época actual.

La idoneidad de las tejenderas seleccionadas para las entrevistas es indiscutible: La Sra. Luz fue indicada por varios informantes como la mejor tejendera actual de la comuna (se dedica casi exclusivamente a ello), y la Srta. Eliana, aparte de poseer vasta experiencia en la ocupación de más de un tipo de telar, se dedicó a la investigación sobre esta artesanía<sup>67</sup>.

## El telar:

Oreste Plath sitúa a los indígenas *promaucaes* como los precursores de la tejeduría a telar de la Provincia de Colchagua, donde pertenecía la comuna de La Estrella. Señala que "Era una región donde había muchos pueblos indígenas y aquí quedó seguramente el quehacer telar que se ve en Placilla, Marchigüe, *La Estrella*, Chépica, Rinconada de Meneses, Lolol, Pichilemu, Paredones de Auquinco, Sierra de Carén, Rosario, El Membrillo, Los Chacayes, Lo Solís, *Las Damas*"<sup>68</sup>. A esto se le debe sumar por supuesto la importante influencia española tanto sobre aspectos técnicos como sobre los productos obtenidos, destacando la labor jesuítica en los numerosos obrajes de paños, tejidos y bayetas distribuidos principalmente en las zonas central y centro-sur del país hasta la fecha de su expulsión<sup>69</sup>.

El tipo de telar utilizado en La Estrella recibe el nombre de *telar horizontal*, que da cuenta de la postura de la urdimbre en el telar y que, al parecer, era común en la zona, aunque en otros lugares de la provincia, como Placilla y Paredones de Auquinco, "laboran en telar vertical o telar indígena"<sup>70</sup>. Esto problematiza el origen del llamado telar horizontal, que según Tomás

---

<sup>66</sup> Como señala la Srta. Eliana González: “A palillos se llaman tejedoras, a telar, tejenderas”.

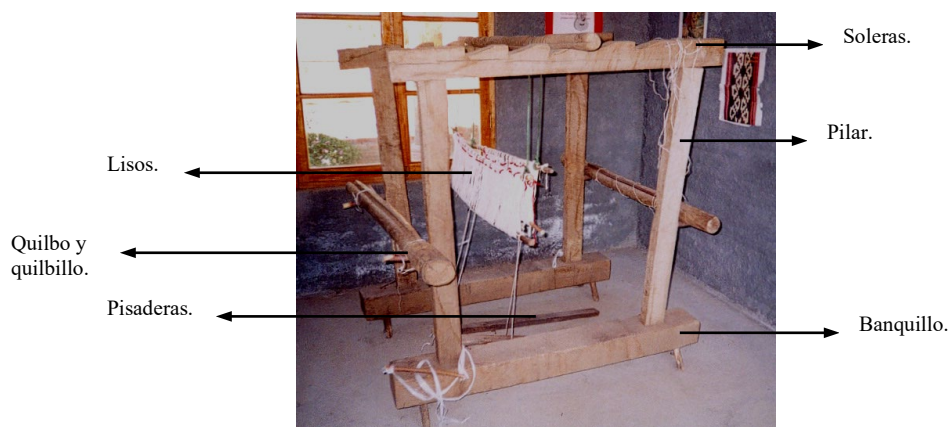
<sup>67</sup> De hecho, su memoria de título para ejercer la docencia versaba sobre el tema.

<sup>68</sup> Plath, O. 1970. Pág. 29. Los destacados en cursiva son nuestros y corresponden a lugares pertenecientes hoy a la comuna de La Estrella.

<sup>69</sup> Si bien la influencia española en la artesanía del telar de la comuna es innegable, aún no está claro si hubo una influencia directa de los jesuitas, puesto que no me fue posible averiguar si residieron alguna vez allí o no.

<sup>70</sup> Plath, O. 1970. Pág. 30.

Lago también se encuentra en otros lugares, como La Ligua, por ejemplo<sup>71</sup>. No obstante lo anterior, trataremos a continuación de describir la composición de este tipo de telar.



87. El telar horizontal de La Estrella.

El telar horizontal está, como otros telares artesanales, rústicamente construido. Se compone básicamente de cuatro pilares cuadrangulares que pueden estar afirmados -encajados, más bien dicho- sobre dos tablonces paralelos, con o sin patas (el primero denominado "*banquillo*"<sup>72</sup>), o simplemente sobre el suelo<sup>73</sup>. El armazón se completaba con largueros o travesaños que afirmaban los pilares tanto por arriba como por abajo. Dos de los largueros superiores, dispuestos paralelamente en los costados de las entradas del telar fueron llamados "*soleras*" por la Srta. Eliana González<sup>74</sup>, y tienen por función sostener el quilbo de urdimbre para enlisar, y los travesaños centrales de los cuales penden los lisos y el peine. Para esto, las soleras tenían unas ranuras que afirmaban dichos travesaños. El armazón del telar mide aproximadamente 1,70 m. de alto, 1,20 m. de ancho y 1,50 m. de largo. Se pueden producir en él tejidos de hasta 90 cm. o 1m. de ancho.

Los *lisos* son dos artefactos que sostienen redes por donde se pasan los hilos que conformarán la urdimbre puesta en el telar. cada liso está compuesto por dos palos de escoba -de ese grosor, pues "más delgado se quiebra, y más grueso cuesta tomarlo"<sup>75</sup>- o de maqui dispuestos en forma paralela a unos 20 cm. de distancia uno del otro, entre los cuales se ata lana o pitilla de tal manera que se configura una especie de red que va dejando ojales en el medio, por donde se pasan los hilos de urdimbre. Los lisos están sujetos desde arriba por una sogá, látigo o correa que pende de un travesaño apoyado en las soleras. Se sujetan de manera tal que, si un liso sube, el otro baja. Este proceso hace cruzar los hilos de urdimbre a medida que se va tejiendo, función esencial de los lisos, y la tejendera realiza esta acción a través de unos pedales llamados *pisaderas*, que son tablas angostas unidas con los lisos a través de una sogá.

<sup>71</sup> Lago, T. 1971.

<sup>72</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.

<sup>73</sup> Según doña Luz Osorio: "Antes la gente enterraba los pilares en el suelo no más, no se hacían banquillos; ponían unos horcones parados y listo el telar".

<sup>74</sup> La señora Luz no les daba ningún nombre específico, aparte de "palo" o "travesaño".

<sup>75</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

Las pisaderas pueden ser dos (una para cada liso) o cuatro (dos para cada liso)<sup>76</sup>.

Generalmente también permanece colgado en el telar (del mismo travesaño que sostiene los lisos o de otro situado junto a él) el *peine*, que es un instrumento compuesto por dos listones paralelos de madera dispuestos a unos 15 cm. de distancia uno del otro, entre los cuales van encajados alambres finos y paralelos a muy corta distancia entre sí, y que sirve para apretar el tejido, pues entre cada alambre pasan los hilos de la urdimbre. Está ubicado a un mismo nivel que los lisos, puede tener distintos tamaños y se solía fabricar artesanalmente, como los demás implementos del telar.

En las entradas del telar, a media altura se ubican atravesados los *quilbos*, dos palos redondos y gruesos (uno en cada entrada). Uno de ellos sirve para enrollar el hilo de urdimbre y otro para enrollar el tejido. El primero lo llamaremos “*quilbo de urdimbre*” y el segundo “*quilbo de tejido*”<sup>77</sup>. Cada quilbo tiene una ranura a lo largo donde se coloca el *quilbillo*, una varilla recta o fierro delgado que sirve para amarrar los hilos, y que a su vez va amarrado al quilbo. A medida que se va tejiendo, los quilbos se van dando vuelta, uno para desenrollar la urdimbre y otro para enrollar el tejido; para esto se utiliza una estaca de madera o fierro que atraviesa cada quilbo en uno de sus extremos (generalmente el derecho) y que va amarrada al pilar correspondiente para que el quilbo no se desenrolle y la urdimbre se mantenga tirante.

Esta es la constitución básica del telar horizontal usado en La Estrella, o más bien dicho, es el conjunto de elementos que componen el telar antes de ser ocupado para tejer. En el proceso de tejido intervienen otros medios de producción, que, junto con su ciclo productivo básico, veremos a continuación.

### **La artesanía del telar: ciclo productivo:**

En este ítem se ha juzgado que el interés primordial de la investigación no es tanto describir cómo se produce un poncho, frazada, manta, etc., sino más bien el *ciclo productivo básico* del tejido a telar, esto es, el *cómo se teje* en el telar horizontal, restando importancia a las terminaciones del producto final, puesto que la forma de tejer un *pañó*<sup>78</sup> es elementalmente la misma en la generalidad de los casos.

Conforme a lo anterior, podemos decir que este proceso productivo consta de tres actividades:

1. Urdir y enrollar el hilo urdido.
2. Poner la urdimbre en el telar.
3. Tejer.

---

<sup>76</sup> No obstante, al parecer la forma más usada en el período a investigar era el telar con dos pisaderas.

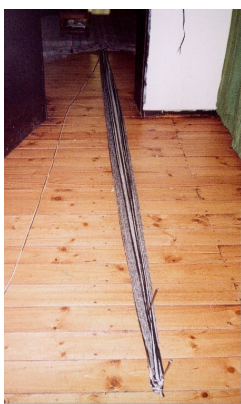
<sup>77</sup> Estos nombres los he utilizado por cuenta mía para facilitar la descripción, pues las tejenderas entrevistadas no los usan para hacer la distinción.

<sup>78</sup> Utilizamos el concepto de *pañó* para designar a cualquier tela tejida en el telar sin sus terminaciones, esto es, independiente de la prenda o producto final, concepto que maneja la señora Luz Osorio.

## 1. Urdir y enrollar el hilo urdido:

Esta tarea se hacía por lo general en el patio de la casa, o en un corredor. Se necesita el *hilo de urdimbre* y dos o tres estacas de madera o de fierro. Las *estacas* eran delgadas y de no más de 20 cm. de alto, además “es mejor que tengan cabecita, para que no se salga el hilo para arriba”<sup>79</sup>. Para amarrar el quilbillo al quilbo de urdimbre se necesita una *soga común*, que puede ser de cáñamo.

*Urdir* es preparar los hilos de la urdimbre para ponerlos en el telar. Lo primero que se hace es clavar dos estacas a la distancia calculada para el largo del tejido. Esto “depende del tamaño de la tela”<sup>80</sup>; por ejemplo, para el caso de las frazadas es una distancia aproximada de 3 metros, una manta puede ser de 3,5 m. de largo, para un poncho son 4,40 m. más o menos<sup>81</sup>. Según la Sra. Luz Osorio era usual que las tejenderas colocaran una tercera estaca ente las dos anteriores (en línea recta) a unos 20 cm. de una de ellas, para fijar los cruces de los hilos<sup>82</sup>. Esta estaca la llamaremos *estaca intermedia*<sup>83</sup>.



88. El urdido.

Luego que están dispuestas las estacas, se amarra el hilo a una de ellas (a un extremo) con un nudo simple, “similar al nudo que uno hace al enhebrar una aguja”<sup>84</sup>, y se comienza a cruzar en forma de 8. Según las vueltas que se va dando es como se forma el ancho del paño. Es en el urdido en donde se determina y se fijan las medidas de la tela a tejer, por lo que la tejendera debe calcular bien las medidas y “promediar los materiales”<sup>85</sup>.

Si el paño a realizar contempla *listaduras* (franjitas o listas de distinto color), se van colocando los hilos de distinto color sobre los otros tal como en el principio. Otra forma decorativa es lo que la Sra. Luz llama “*peinecillo*”, que da en el tejido una franja en la cual se combinan dos colores alternados horizontalmente, punto a punto. Esto se fija también en el urdido, pasando por las estacas dos hilos de distinto color no torcidos.

Una vez que se ha terminado de urdir, es decir, de disponer en forma de 8 todos los hilos que conformarán la urdimbre, corresponde la tarea de *enrollar*. Lo primero que se hace es introducir los dos quilbillos en los extremos del urdido, junto a las estacas, marcando –al igual que las estacas- las vueltas del hilo. Luego se ordenan los hilos uno junto al otro -pues en la estaca por lo general estaban (al final del urdido) todos amontonados-, extendiéndolos al ancho de la tela a tejer. Para marcar los cruces de los hilos se utilizan dos palos similares al quilbillo que se denominan justamente *palos de cruces* o *cruces*, los que para que no se desordenen se amarran por los extremos. Con respecto a ellos, señala la señora Luz: “hay

<sup>79</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio. En vez de “estacas”, la Sra. Luz les llama simplemente “fierros para urdir”.

<sup>80</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.

<sup>81</sup> Ídem. En todo caso, también pueden ser medidas arbitrarias.

<sup>82</sup> No obstante, la Srta. Eliana González utiliza sólo dos estacas, señalando que era común usar tres estacas sólo cuando el paño tenía varios colores “para no confundirse”.

<sup>83</sup> Este nombre lo acuño yo, pues no lo usan las tejenderas.

<sup>84</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.

<sup>85</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.



89. Quilbillo y cruces en el urdido.

algunas tejenderas que no los usan, y a veces se les enreda el urdido”.

Posteriormente, el quilbillo más cercano a las cruces se amarra al quilbo de urdimbre a través de una soga, insertándose en la ranura que el quilbo le tiene destinada. Puede amarrarse sólo en sus extremos o bien en espiral a lo largo de todo el quilbo. Luego se procede a enrollar los hilos en el quilbo, corriendo las cruces a medida que se va enrollando, proceso que sirve para ver si está bien cruzado el urdido; además, la tejendera debe asegurarse de que quede “bien apretado el enrollado”<sup>86</sup>.

Una vez que se ha enrollado el urdido en el quilbo, trabajo “demoroso”, según la Sra. Luz Osorio, se procede a la segunda fase, que es colocar el hilo urdido en el telar para conformar la urdimbre que se tejerá.



90. Quilbo de urdimbre.

## 2. Poner la urdimbre en el telar:

Esta tarea se realizaba en uno de los corredores o bien dentro de la casa junto a una ventana, donde solía estar el telar, puesto que se necesita de luz para tejer. Se ocupa el telar y el urdido enrollado en el quilbo de urdimbre. Este último se coloca en la parte superior del telar, atravesado junto al palo que sostiene los lisos y sostenido –al igual que éste– por las soleras. Después se desenrolla un poco el urdido hacia abajo y se cortan las vueltas, quedando pares de hilos. Se extienden los hilos a la altura de los lisos y se procede a *enlisar*, que no es otra cosa que pasar los hilos por los ojales de los lisos, teniendo cuidado de pasar uno de los hilos del par por un liso y lo correspondiente al otro hilo por el otro liso: “Si me equivoco, si le pongo el par de hilos a un mismo liso, me queda mal el tejido”<sup>87</sup>. Para no confundirse entre tantos hilos, y distinguir sus pares, la Sra. Luz acostumbra atar manojos de los hilos e ir enlizando por atado. Para decorar el tejido en peinecillo, en la franja urdida para tal fin se pasa el hilo de un color por un liso y el del otro por el otro liso, de esta forma, cuando se cruzan al tejer, va quedando el efecto en el paño.

<sup>86</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.

<sup>87</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.



91 y 92. La señora Luz Osorio, enlisando.

Una vez que se ha enlisado, los hilos quedan dispuestos para ser cruzados por la acción de las pisaderas cuando se esté tejiendo. No obstante, si el tejido será apretado con el peine, es preciso **empeinar** después de enlisar, que se refiere simplemente a pasar cada hilo por cada ranura entre los alambres del peine.

Posteriormente se procede a amarrar la urdimbre al quilbillo, el cual será a su vez amarrado al quilbo de tejido, ubicado en su posición normal en el telar, de la misma manera como se hizo en el quilbo de urdimbre. Este último se saca de arriba y se coloca en la otra entrada del telar, a la misma altura del otro quilbo, por lo que quedan frente a frente. De esta forma, la urdimbre queda extendida horizontalmente en el telar, debiéndose tensar a través de las vueltas de los quilbos para que quede tirante y óptima para ser tejida.



93. Posición final para tejer.

Esta es la labor que demora más en la artesanía del telar, debido a lo minucioso de las acciones, por lo que se requiere gran paciencia y dedicación por parte de la tejendera. Según las dos artesanas entrevistadas, la próxima actividad, el tejer, es lo más fácil, rápido y entretenido.

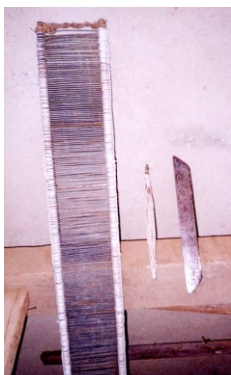
### 3. Tejer:

Para realizar esta actividad la tejendera ocupa todo el entramado del telar, la urdimbre, el peine o la pala, el husillo y la lana.

La **pala** es un instrumento de fierro o madera delgada que sirve para apretar el tejido, por lo que es de uso alternativo al peine; para apretar se introduce entre la urdimbre y se presiona hacia atrás con las dos manos. El tejido apretado con pala queda mucho más compacto que con el peine, produciendo aquellas telas “por donde no pasa la lluvia”. El **husillo** es un artefacto muy similar al huso, distinguiéndose sólo por tener las puntas más gruesas: "El huso para hilar



es más finito, pero también sirve para tejer"<sup>88</sup>.



94. Peine, husillo y pala.

El husillo es el instrumento mediante el cual se cruza el hilo por la urdimbre. La lana que se utiliza puede ser delgada (denominada simplemente "*hilo*" por las tejenderas), o bien, para el caso específico de las frazadas costinas, de lana gruesa (denominada "*trama*"). En todo caso, si bien la definición más común de *trama* la representa como cualquier hilo que cruza la urdimbre para formar un tejido, las hilanderas y tejenderas de la comuna entrevistadas la asocian exclusivamente con la lana gruesa para frazadas: "Trama se llama sólo cuando se teje frazada, lo demás es hilo; es lana pero nosotros le decimos hilo"<sup>89</sup>.

El hilo de trama se enrolla al husillo de forma similar a como se enrolla el hilo de volantín al palo que sostiene la cometa, con la variante de dar una vuelta más en los extremos. De esta forma, cuando se cruza el husillo entre la urdimbre, el hilo se va soltando. La tejendera comienza a hacer esta operación ubicada en la entrada del telar donde está situado el quilbo de tejido, y, después de cruzar el usillo, aprieta el hilo cruzado hacia atrás con el peine o la pala, usando las dos manos, para luego accionar las pisaderas y hacer el cruce a través del cambio de posición de los lisos. Después nuevamente se aprieta y se vuelve a cruzar el husillo por entre la urdimbre, en sentido contrario al movimiento anterior. Las acciones se repiten y es así como se forma el tejido.

A medida que el tejido avanza hacia los lisos, la tejendera lo va recogiendo enrollándolo en el quilbo de tejido, el cual asegura a través de la estaca que cruza uno de sus extremos. Por consiguiente, a medida que se va tejiendo la urdimbre pasa del quilbo de urdimbre al quilbo de tejido, hasta que queda en este último el paño casi terminado, restándole sólo los toques finales (unir los paños, hacer los flecos, etc.).



95. La señora Luz Osorio, tejiendo.

Cabe destacar que los motivos y colores del tejido que quedan en los paños producidos en la comuna están determinados predominantemente por la urdimbre, es decir, si bien es importante que el color del hilo de trama combine con los colores de la urdimbre, son estos últimos los que tendrán una presencia dominante en el paño<sup>90</sup>. No obstante, el color que más se utiliza en el hilo de trama es el color de fondo de la urdimbre<sup>91</sup>.

Para el caso de la producción de una frazada costina con trama gruesa<sup>92</sup>, el tejido avanza mucho más rápidamente, pero se añade otra práctica, que es *cardar* el tejido. Cardar es pasar

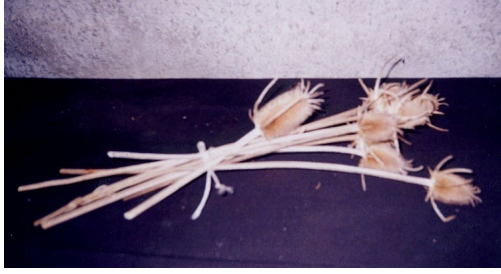
<sup>88</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.

<sup>89</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.

<sup>90</sup> Esto es así, salvo en el caso de la frazada, donde predomina el hilo de trama grueso.

<sup>91</sup> Por ejemplo, si la tela a producir es ploma con franjas blancas, el color del hilo de trama tiende a ser plomo.

<sup>92</sup> Se pueden hacer frazadas con hilos de trama de distintos grosores.



96. Cardas.

una *carda*<sup>93</sup> para eliminar las pelusas y pelotones que van quedando a medida que se va tejiendo, con el fin de emparejar y suavizar el tejido. El movimiento, que es similar al que se realiza al pasar una peineta, debe hacerse sólo en un sentido.

Los productos finales más frecuentes de la artesanía del telar (la frazada, la manta y el poncho), se componen de dos paños que se unen

posteriormente con aguja e hilo de coser. Otros productos, como las fajas, se componen de un sólo paño.

Si bien tejer es una actividad rápida y sencilla, exige bastante movimiento y fuerza a la tejedora. Al respecto, los años en el oficio pueden tener como consecuencias dolores a la columna, la espalda, los riñones, los hombros y los brazos.

### **Aspectos relativos a la organización del trabajo:**

La artesanía del telar es una actividad que requiere la participación de una sola persona, la tejedora, durante todas las actividades productivas que son menester para la confección de un paño. No obstante, en casos en los cuales la tejedora no sepa realizar ciertas terminaciones para algunos productos de mayor elaboración, como pueden ser alforjas, chaquetas, chombas, etc., puede recurrir a una costurera para encargarle dicha labor.

Como los demás oficios que se han descrito hasta ahora, la prestación de servicios de la tejedora no estaba ni está hoy mediada por ningún tipo de contrato formal, sino simplemente a base de encargos. También la tejedora podía dedicarse a tejer por cuenta propia y ofrecer después sus productos, o bien aprovecharlos para su propio uso: “Se tejía para la casa y para vender”<sup>94</sup>.

La administración del trabajo es un asunto que compete exclusivamente a la tejedora, pues ella determinaba su modo de trabajar y sus plazos para terminar los productos, según –claro está– la naturaleza de la demanda. Al igual que en la hilandería, se solía tejer a ratos, buscando tiempos libres dentro de la colmada agenda de actividades que la mujer debía realizar en el área doméstica.

Según la información obtenida, se puede señalar que la artesanía del telar era practicada por muchas personas de la comuna, salvo –como el resto de estos oficios y artesanías tradicionales– las de estratos más altos. Pese a esto, el tener telar no dependía de la situación económica de la familia, puesto que su construcción era muy barata y sencilla, al igual que los implementos necesarios, sino que dependía del saber, es decir, en palabras de la Sra. Luz

---

<sup>93</sup> Una carda es una planta de que crece en la zona, que contiene frutos secos espinosos que se aprovechan para cardar las frazadas. Al respecto, Oreste Plath señala: “El cardado, es el resultado o efecto producido por la acción de cardar; sacar el pelo con la carda a las telas, produciendo felpa” (Op. Cit. Pág. 25).

<sup>94</sup> Testimonio de la Sra. Luz Osorio.



Osorio: “No todos tenían porque no todos sabían”. La distribución de este conocimiento era fundamentalmente familiar y de este modo se restringía socialmente su práctica.

### Productos:

En el telar horizontal se pueden elaborar varios productos: entre ellos mantas, ponchos, frazadas, chales, “charlones”, alforjas, bufandas, fajas, bayetas, ropa, etc., todos ellos muy comunes en el período a investigar.

Los tejidos más frecuentes de la comuna expresaban los colores naturales de los ovinos, que son el blanco, el negro y el gris. También era común teñir artesanalmente la lana, tal como se señala al comienzo de este subcapítulo. Los motivos o figuras de los tejidos más elaborados eran figuras geométricas simples (principalmente cuadrados), aunque por lo general el diseño más común eran las franjas o listaduras.



97. Productos del telar. Frazada, poncho, manta y faja.

Las frazadas, que fueron conocidas como “frazadas costinas”, tenían como característica general el ser predominantemente blancas y con trama gruesa<sup>95</sup>. Los pobladores le llamaban “frezada”. Con respecto al charlón doña Luz Osorio nos dice que “es más chico que la frazada, es de cuadritos y el hilo es más fino”.

Las mantas y ponchos son, junto a la frazada, los productos más comunes elaborados por las tejenderas de La Estrella en el período a investigar. El poncho era una prenda indispensable para el campesino, que consiste en un paño grueso que cubre desde los hombros hasta las rodillas, dejando la cabeza libre, terminando sus bordes en flecos. Al respecto, Oreste Plath señala: “Esta prenda es muy conveniente para cabalgar, porque deja los brazos libres y protege completamente el cuerpo. Cubre íntegramente al jinete, y en la parte trasera, toda el anca del animal; hace de sobretodo y en el invierno resguarda del agua; lo mismo es cobertor en la cama improvisada de los caminos; en el verano guarece de los rayos solares; se la emplea de mantel; es carpeta en el momento del juego; y sirve de escudo, arrollado al brazo, en las peleas a cuchillo”<sup>96</sup>. Si bien el poncho es una prenda predominantemente masculina, también lo usaban las mujeres.

La manta tiene una forma similar al poncho, pero por lo general es más corta y no termina en flecos.

Las fajas pueden ser comunes o “de huaso”. La primera era más ancha que la segunda y estaba destinada a proteger la columna de los jornaleros o campesinos que trabajaban la tierra. La faja de huaso, más angosta y con algunos motivos o colores especiales para lucir, iba ceñida a la

<sup>95</sup> Esto a pesar de que, como ya se ha mencionado, la trama de frazada también puede ser de hilos de lana más finos.

<sup>96</sup> Plath, O. 1970. Pág. 6.

cintura. Ambos tipos de fajas se hacen con lana fina y lucían flecos en sus extremos. La faja común era la más usada.

Las alforjas o bolsillos para llevar provisiones que van colgados del caballo, que también pueden tejerse a telar, han recibido varios nombres, entre ellos “falquitreras”, “prevenciones”, “por si acaso” o, en La Estrella, según la Srta. Eliana González: “Aquí se les llamaba *treidoras*, porque “treidan” las cosas”.

### **3.5. PRODUCCIÓN DE CHICHA**

Abril es el mes de la vendimia en la comuna de La Estrella. Las viñas de rulo que adornan esporádicamente y en pequeñas cantidades el paisaje campestre del secano, otorgan su generoso y especial fruto gracias a la naturaleza que no olvida estas latitudes. En los terruños, sin parrones, crecen las vides apegadas al suelo, sin distribución uniforme pero de manera abundante. La uva es de grano pequeño y oscuro, dulce al paladar. Por ser los granos pequeños es muy poco común que la uva se consuma en el racimo, grano a grano, tal como se consume la uva de mesa. La uva de secano de esta zona se destina casi exclusivamente a la producción de chicha artesanal y a la posterior producción de aguardiente. Puede decirse entonces que aquí la uva no se come, sino que se toma<sup>97</sup>, y que la cosecha de la uva está estrechamente ligada a la producción de chicha, actividades que se expresan en un solo término, cuando se habla localmente de "vendimia".

La producción de chicha se realizaba en varios lugares de la comuna en donde había viñas, muchas de ellas bastante antiguas, que por lo demás no demandaban mayor cuidado por parte del agricultor. Había sectores que destacaban por sus buenas condiciones para las vides y por su producción de chicha y aguardiente, como lo es aún hoy el sector de Quebrada de la Virgen, cuyos centenarios saberes y prácticas se mantienen en la actualidad.

La tradición chichera de la zona, que se vive a modo de pequeña industria artesanal, legó el uso del lagar y la zaranda como objetos característicos de la elaboración de esta bebida. Los dueños de viñas, la gran mayoría pequeños propietarios, extraían lo suficiente para satisfacer el "mercado interno" (uso personal-familiar o venta dentro de la comuna) y el "mercado externo" (los llamados "compradores de fuera"). También existía una micro-producción casera de chicha, generalmente llevada a cabo por pequeños propietarios modestos o familias sin tierra, quienes hacían chicha en muy pequeñas cantidades sin más implemento que sus manos y una cubeta o recipiente.

Para efectos de este estudio nos dedicaremos a describir preferentemente la producción artesanal de chicha en lagar y zaranda, tanto por su importancia productiva como tradicional en la comuna. Para ello recurrimos a tres pobladores que participan cada año en estas actividades: don Samuel Gallardo, don Ricardo Gálvez y don Fidel Soto. Los dos primeros son productores, y el último era trabajador asalariado en una vendimia pasillana. Todos ellos se dispusieron gentilmente a colaborar con el registro de información sobre el tema, terreno en cual demostraron gran conocimiento y la experticia que sólo los años de práctica entregan.

#### **Producción de chicha: Ciclo productivo:**

Según lo recabado en la investigación, el proceso de producción de chicha puede desmembrarse en las siguientes actividades productivas:

1. Tomar la uva y llevarla al sitio de producción.
2. Refregar la uva en la zaranda.
3. Proceso de fermentación y envasado.

---

<sup>97</sup> Esto a pesar de la antigua existencia de un postre realizado con uva chancada y harina tostada, llamado *treco*.

## 1. Tomar la uva y depositarla sobre la zaranda:

Como se encuentra mencionado al principio, las viñas de La Estrella se encuentran en pequeños terruños, apegadas al suelo, pero agrupadas abundantemente, proporcionando una vegetación relativamente frondosa, por lo que cuesta un poco caminar dentro, actividad que deben hacer quienes cosechan su oscuro fruto. Los únicos medios de producción necesarios son los trabajadores y los canastos de mimbre.



98 y 99. La toma de uvas.

La cosecha en las viñas del ambiente seco de La Estrella se denomina popularmente "la toma de uva" o "tomar la uva". Esto tiene bastante sentido porque los racimos de la uva de rulo son bastante ligeros de cortar, empleándose solamente las manos<sup>98</sup> en un trabajo cuyo ejecutor hace rápidamente, llenando sus manos de racimos y depositándolos en el canasto de mimbre, el cual una vez lleno debe llevar al hombro hasta el lugar de producción de chicha o bien hasta el transporte que llevará la cosecha a tal lugar.

En la mayoría de los casos, se comienzan a tomar primero los racimos maduros, esperando algunos días para que madure el resto y así reanudar las faenas, que en total pueden durar de dos a cinco días trabajados, ocupando por lo general no más de 4 trabajadores por viña.

Los lugares donde se produce la chicha son por lo general habitaciones de similar construcción a una casa, pues sus paredes suelen ser de adobe y su techo de teja. El tamaño es relativo según sea el número de lagares o barriles que se empleen, o bien la existencia de otros fines, como servir de bodega, galpón o cuarto para guardar aperos o herramientas, etcétera. "Siempre se debe refregar bajo techo", señala don Samuel Gallardo, dando a entender que de lo contrario una llovizna podría "aguar" la producción. Por lo general el o los cuartos para elaborar la chicha se ubican cerca de



100. Establecimiento para producir chicha.

<sup>98</sup> La cosecha de las uvas de riego, en cambio, se denomina "corta de uva" precisamente porque se necesitan tijeras o elementos cortantes para extraer los racimos de las vides.

la viña, y en su interior semioscuro se encuentran los elementos principales para la actividad que se describirá a continuación.

## 2. Refregar la uva en la zaranda:

Para realizar esta actividad se necesita el productor, el lagar y la zaranda. El **lagar** es una gran fuente para contener el jugo de la uva, las pepas y el orujo que caen desde la zaranda en la refriega; es de boca muy ancha y está formada por cuero de buey (toda la parte del vientre, hasta la cola) sujeto a un marco de madera en la parte superior. En la parte inferior, hacia uno de los lados sobresale una protuberancia abierta (que viene siendo la salida de la cola del animal), que se mantiene por lo general bien tapada (con un corcho o coronta asegurada con alambres), por donde se puede extraer finalmente la chicha. Para regular el peso del contenido, es común que el artesano maneje el lagar con un piso, tronco o un elemento por el estilo que sujete desde abajo el fondo. También se usan banquillos o un armazón de madera para sostener el lagar desde los marcos. Los lagares se fabrican artesanalmente, faenando adecuadamente el cuero de buey y clavándolo a los marcos. Al respecto, y también relativo al cuidado del lagar, señala don Samuel Gallardo:



101. Lagar.

“Hay que buscar cuatro palos y se hace un marco. Ahí se clava el cuero. Los palos de álamo son buenos. El cuero es de buey, de vaca parece que no sirven. Viene siendo la guata del buey. En las carnicerías se puede encargar el cuero “para lagar”. El cuero lo pasan así no más, sin lavar. El cuero se va limpiando con la misma chicha, no agarra mal gusto la chicha cuando el cuero está nuevecito. No tiene ná mal olor el cuero de vacuno. Puede hacer usted el lagar y llenarlo al tiro con chicha. (...) Después de vaciar el lagar se limpia con escobajos<sup>99</sup>, que quede bien pasado a chicha no más, para que no se lo coman los ratones. Es bueno pasarle chicha por todas partes, estando pasao no comen ná”.

Los lagares pueden contener hasta unos 500 litros de líquido, y duran más o menos 6 u 8 años, dependiendo del cuidado del productor. En algunos casos el lagar podía ser reemplazado por una pipa o barril, recipientes que pueden cumplir la misma función.

Otro elemento característico en la extracción de chicha en La Estrella es la **zaranda**, que actúa como cedazo en la refriega. Es un artefacto compuesto por un conjunto de palos de coligüe dispuestos paralelamente y con una pequeña abertura entre sí (“ni muy chica, ni muy grande”<sup>100</sup>, para “que pase todo menos el escobajo”<sup>101</sup>), que se clavan o amarran sobre palos cruzados<sup>102</sup>, contando por lo general con un marco de madera. Las zarandas duran muchos



102. Zaranda.

<sup>99</sup> El escobajo es la raspa de la uva (lo que queda del racimo al sacar los granos).

<sup>100</sup> Testimonio de don Fidel Soto.

<sup>101</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

<sup>102</sup> Que pueden ser de patagua (Testimonio de don Samuel Gallardo).

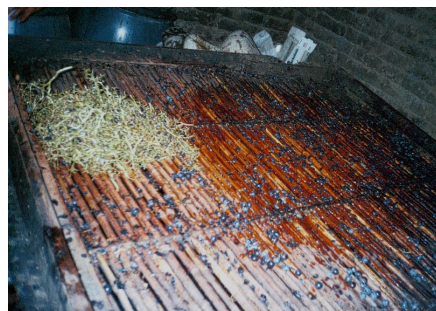


años, y lo usual es que se laven anualmente antes de comenzar la vendimia y que después de cada refriega se limpien con un escobajo<sup>103</sup>. Para refregar la uva, la zaranda debe estar ubicada sobre el lagar, pipa o barril.



103 y 104. Don Fidel Soto y Don Samuel Gallardo, respectivamente, nos muestran cómo se refriega la uva en la zaranda.

El productor, dueño de la viña o de la chicha, es quien suele estar a cargo de la refriega, actividad que consiste elementalmente en frotar o estregar enérgicamente los racimos sobre la zaranda, utilizando las dos manos en movimientos hacia atrás y adelante, de forma perpendicular a los coligües. De esta forma, van cayendo al fondo el jugo, el orujo y las pepas de la uva, quedando en la zaranda el escobajo. De vez en cuando, el productor coge un montón de escobajos y los sacude fuertemente contra la zaranda, a fin de que caigan los granos que han quedado entre los coligües. Después de refregar y sacudir una canastada, se amontonan los escobajos hacia un rincón de la zaranda y se refriega otra porción de racimos. Así, canastada tras canastada, se va realizando esta actividad hasta llenar el lagar o hasta que se acabe la uva.



105. Después de la refriega, quedan los escobajos sobre la zaranda.

El contenido del lagar queda listo para iniciar su proceso de fermentación, y los escobajos terminan siendo aprovechados por las ovejas, seña certera de que “nada se pierde en el campo”.

### 3. Proceso de fermentación y envasado:

Esta actividad se realiza en el lugar de refriega, y posteriormente en la bodega o estancia donde se guarden los recipientes finales de la chicha.

El contenido del lagar, después de la refriega, se debe dejar destapado o semicubierto por plazo de cuatro a siete días para iniciar su proceso de fermentación y de coloración<sup>104</sup>.

---

<sup>103</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

Después se procede a vaciar la chicha a algún recipiente, ya sea a través de la cola del lagar o utilizando una manguera que extraiga el líquido por arriba. En ambos casos, el productor suele introducir un escobajo en el conducto, que cumple una función de colador para que la chicha salga sin orujo ni pepas. De esta forma se saca la chicha dulce, que ya tiene su color característico.



106. Chicha en tinaja.

La chicha recién salida se puede guardar en diversos recipientes (pipas, barriles, tinajas, vasijas, bidones grandes de plástico o incluso garrafas o chuicos), con el imperativo de dejarlos semiabiertos, “porque hierve la chicha”<sup>105</sup>. A veces se utiliza un escobajo u otro elemento para semi-taparlos. Después de unos diez días, si se quiere guardar la chicha, se debe proceder al sellado según el tipo de recipiente. Así, por ejemplo, los chuicos y garrafas se pueden sellar con un corcho o coronta, los bidones con tapa asegurada con nylon o género, y las tinajas con tapas de tabla con barro en los bordes. De aquí, como señala don Samuel Gallardo, se puede guardar “hasta el dieciocho”, recomendando cautela al afirmar que “la chicha se pone fuerte mucho tiempo guardada, por

ejemplo más de un año. Tal vez tendría que estar muy bien sellada para que se mantuviera”.

Ahora bien, para extraer toda la chicha del lagar, el productor estrellino suele aprensar el contenido restante cubriéndolo entero con tablas sobre las cuales pone piedras. De esta forma, comienza a salir lentamente el resto de chicha que ha quedado a través de la cola del lagar. Don Ricardo Gálvez señala que en tiempos antiguos se utilizaba una *prensa* para optimizar este proceso, instrumento que mediante el giro de una manivela apretaba el contenido restante y extraía rápidamente la chicha. No obstante, también era –y es aún hoy– común que el productor extraiga el *mosto*, “lo último que sale de la chicha”<sup>106</sup>, que no es otra cosa que chicha dulce con un color más oscuro (parecido al del vino tinto), que por lo general se destinaba a la producción de aguardiente.



107. Don Samuel Gallardo, aprensando el orujo fermentado para extraer mosto.

El orujo y las pepas, los últimos elementos restantes que quedan en el lagar, son por lo general guardados para la producción de aguardiente. El procedimiento más usado para ello es cubrirlos con ceniza para protegerlos de los mosquitos, favorecer la fermentación y evitar que se avinagre, hasta que esté listo para ser usado como el insumo principal (materia prima) para

<sup>104</sup> En palabras de don Samuel Gallardo: “el jugo de uva recién hecho es blanco, no tiene color; (...) hay que esperar unos seis o siete días para que salga coloradita”.

<sup>105</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

<sup>106</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

la elaboración de aguardiente<sup>107</sup>. Otro uso para el orujo es utilizarlo como abono para las viñas<sup>108</sup>.

### **Aspectos relativos a la organización del trabajo:**

Para dar cuenta de la organización del trabajo en esta producción artesanal, debemos antes considerar que en este aspecto, la *toma de uvas* es una actividad muy diferente a lo que es la *elaboración de chicha*.

Como se trata de pequeñas porciones de terreno en donde hay viñedos, la toma de uvas no requiere por lo general de más de cuatro trabajadores, entre los cuales puede estar el mismo productor o algún miembro de su familia. Cuando la extracción de chicha se hace al mismo tiempo que la toma de uvas, lo que es muy común, el productor es el que refriega mientras los trabajadores cosechan y llevan los canastos con racimos. Algunos de los trabajadores pueden ser jornaleros asalariados, contratados informalmente por el productor, principalmente parientes o vecinos del sector. Los trabajadores recibían un salario diario, el cual hoy bordea los \$5.000 y comida (que solía ser desayuno, almuerzo y comida en la tarde), a cambio de sus labores que se extendían a lo largo del día, ya sea con una tarea impuesta por el productor o sin ella<sup>109</sup>. Esta faena dura de dos a cuatro días, no necesariamente continuos.

Los ropajes que usan los trabajadores deben ser aptos para soportar el rocío que contienen las parras en la mañana y para mancharse con la uva. Como la mayoría de los trabajos agrícolas, se requiere un sombrero o gorro que proteja del sol, y de manera específica para esta actividad, es recomendable usar una hombrera de cuero o de género para amortiguar el peso del canasto.

La extracción de chicha, por su parte, requiere comúnmente sólo de una persona que haga las tareas de refriega en la zaranda, que ponga los cuidados en la fermentación y lleve a cabo el envasado del producto final, a la vez que extraiga el mosto y aproveche los desechos. Esta tarea la hace personalmente el productor, que, en su condición de administrador de su pequeño predio, y portador de una centenaria cultura campesina, ya está acostumbrado a velar ordenadamente por todas sus unidades productivas, preocupándose de todos los procesos que ha menester y de ir evaluando constantemente la calidad de los productos.

En lo específico nos referiremos más que nada a la refriega, que el productor suele realizar el mismo día de la toma de uvas, al mismo tiempo o más en la tarde. La única indumentaria especial que utiliza es un delantal de cuero o de saco para cuidar mancharse la ropa, que de todos modos debe ser apta para ensuciar. Generalmente la jornada termina junto con el día solar, tiempo después de la partida de los trabajadores, pues luego de concluir la refriega debe limpiar y/o guardar los instrumentos utilizados y disponer de los desechos, debiendo además preparar cuidadosamente los detalles para continuar el proceso de producción.

---

<sup>107</sup> Para el caso de don Samuel Gallardo, éste deja el orujo prensado tapado completamente por tablas, hasta que se dispone a hacer el aguardiente.

<sup>108</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

<sup>109</sup> Así por ejemplo, en la toma de uvas de don Nancho Palominos, en Los Pasillos, los trabajadores debían terminar el día con 50 canastadas de uva.



La cantidad de chicha aproximada que se extrae en una vendimia es a razón de 4.000 litros por hectárea<sup>110</sup>.

Como decíamos al comienzo de este subcapítulo, la chicha se destinaba al consumo familiar o a la venta externa e interna. Al respecto, don Samuel Gallardo señala: “Vienen todos los años compradores de fuera, especialmente antes de Septiembre”. No obstante, en los últimos años ambos tipos de venta han disminuido su rentabilidad, tanto por un paulatino decaimiento de la demanda, como por una baja en los precios que los compradores están dispuestos a pagar. La caracterización de esta situación se refleja en las palabras de los entrevistados: “Ahora ha estado medio malo, no han venido muchos compradores, y por aquí todos hacen chicha”<sup>111</sup>; “Se está acabando la chicha, la gente está acabando las viñas. No se vende, y los cabros ya no toman chicha, toman combinado no más”<sup>112</sup>; “Aquí ya se acabaron los viejos chicheros”<sup>113</sup>.

De acuerdo a este último tópico podemos concluir que la producción de chicha, al igual que otras actividades de carácter artesanal que forman parte de antiguas tradiciones de la comuna de La Estrella, están viéndose seriamente amenazadas por circunstancias de los nuevos tiempos, en gran parte por la desvalorización y devaluación de parte de los consumidores actuales y por la usura de los compradores externos que fijan las transacciones de acuerdo a sus propios parámetros e intereses.

---

<sup>110</sup> Cálculo de don Samuel Gallardo, según la observación de su propia producción.

<sup>111</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

<sup>112</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

<sup>113</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

### **3.6. PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE**

Las transformaciones productivas de la uva practicadas en la comuna adquieren su última expresión en la elaboración de aguardiente, pues aquí el orujo fermentado y el mosto restante del proceso de la chicha son los insumos principales para la destilación de este licor. Para recoger información relevante en cuanto a este tema, se recurrió nuevamente a don Samuel Gallardo (que produce aguardiente en Quebrada de la Virgen), don Ricardo Gálvez (El Pihuelo), y a la Srta. Eliana González.

El tiempo entre fines de abril y principios de mayo es el indicado para realizar esta producción artesanal, que, en el período en estudio, según señalan los informantes, estaba prohibida por las autoridades y era incesantemente perseguida por los efectivos policiales<sup>114</sup>. En lugares apartados, escondidos en las quebradas, al aire libre e inclusive de noche, los productores de aguardiente mantenían viva una tradición centenaria. Don Samuel era un niño cuando acompañaba a su abuelo a las quebradas, “donde hubiera agua, un esterito o vertiente”<sup>115</sup>. “Debían llevar el orujo, el fondo, todo para allá, trabajo más grande”<sup>116</sup>.

Don Ricardo Gálvez cree que, por esta prohibición, en el período a investigar había menos gente que “sacaba aguardiente”, puesto que era arriesgado: “Los verdes eran jodidos en ese tiempo; si veían humito por las quebradas, se tiraban no más”<sup>117</sup>. Recordado personaje era un carabinero de apellido Meneses, que en cada temporada se dedicaba a pesquisar las producciones clandestinas: “Era malo, le pegaba balazos a los fondos”<sup>118</sup>; “Era bien jodío, no dejaba sacar aguardiente. Le tenían miedo, escondidos sacaban. Mi abuelo iba pa’ una quebrada. (...) Meneses andaba de a caballo, una vez pilló al abuelo y le quitó el aguardiente. Ese no era amigo de nadie, ni uno se salvaba. Por eso la mayoría iba para las quebradas. Ahora ni preguntan por el aguardiente”<sup>119</sup>.

Por supuesto, para los carabineros no era difícil saber quién podía estar “sacando” aguardiente, pues por lo general siempre han sido los mismos productores de chicha, ampliamente identificados en la comuna. Al igual que la mayoría de las producciones artesanales, los procesos se aprendían simplemente “mirando” a otros, principalmente familiares, quienes de esta forma traspasaban el conocimiento de generación en generación.

Al igual que la chicha, el aguardiente se destinaba al consumo personal-familiar o a la venta dentro o hacia fuera de la comuna.

#### **Producción de aguardiente: Ciclo productivo:**

Según los informes de las personas entrevistadas, podemos distinguir las siguientes actividades en el proceso de elaboración del aguardiente en La Estrella:

---

<sup>114</sup> Al respecto, don Ricardo Gálvez señala que “hacer aguardiente era más prohibido que la marihuana”.

<sup>115</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

<sup>116</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

<sup>117</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

<sup>118</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

<sup>119</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

1. Preparación del fondo o tarro galvanizado.
2. Destilación y envasado.

### 1. Preparación del fondo o tarro galvanizado:

Lo más adecuado para realizar esta actividad es situarse en algún lugar bajo techo<sup>120</sup>, cercano a cualquier fuente de agua. No obstante, en el período a investigar, existiendo la situación anteriormente descrita, era más común realizar la producción al aire libre, en alguna quebrada, al lado de un estero o vertiente.

Lo que se necesita en esta tarea es un fondo (una especie de olla muy grande) de cobre o tarro galvanizado<sup>121</sup> con su respectiva tapa, por la que sale un cañón o cañería de cobre en forma recta o en espiral. Este artefacto, compuesto especialmente para destilar era conocido con el nombre de *alambique*. Por otra parte, se necesita el *orujo* y el *mosto* (aunque este último puede reemplazarse con agua), que es el material que se va a hervir y destilar. El orujo debe estar fuertemente fermentado, por un plazo mínimo de 15 días<sup>122</sup>, desde que finaliza el proceso de la chicha, y no debe estar muy prensado (es decir, debe contener mosto). También se necesita barro con paja o barro de ceniza.

Para conservar el calor, el fondo puede estar cubierto en sus costados externos con barro con paja en estado sólido, de manera similar al material que se usa para recubrir un horno de barro. En todo caso, es difícil suponer que en el período a investigar fuera ésta una práctica común, dado lo furtivo de la producción. Bajo el fondo o tarro galvanizado debe haber un hueco para la hoguera.



108. Orujo fermentado.

Lo primero que se hace es poner el orujo y el mosto en el interior del fondo, cuidando que no quede demasiado lleno, para evitar mayor presión del vapor al hervir. Si no se cuenta con mosto, éste se reemplaza con agua. Don Samuel Gallardo señala: “Es mejor con mosto; sale mejor el aguardiente”, y da a entender que utilizando mosto se puede sacar el doble que con agua, y de mejor calidad. Don Ricardo también lo afirma: “Cuando es puro caldo, sale mejor”. Asimismo, en algunos casos se agregaba carne y/o huesos al fondo, elementos que el productor llamaba “sustancia”<sup>123</sup>.

Después que el fondo se ha llenado con la cantidad suficiente, se procede a sellar la tapa colocando barro de tierra con paja o barro de ceniza en los bordes, lo cual al endurecerse, evita que salga vapor por otra parte que no sea el cañón<sup>124</sup>.

<sup>120</sup> En palabras de Samuel Gallardo: “Es mejor bajo techo, porque puede que llueva”.

<sup>121</sup> Se señala que el cobre o el material galvanizado (recubierto con zinc) es más durable y más resistente a las altas temperaturas, además de favorecer la obtención de un buen producto.

<sup>122</sup> Testimonio de don Ricardo Gálvez.

<sup>123</sup> Esta “sustancia” daba mayor calidad (consistencia y sabor) al producto, favoreciendo el proceso.

<sup>124</sup> En palabras de don Ricardo Gálvez: “Endureciendo el barro ya cambea la cuestión”.

## 2. Destilación y envasado:

En términos simples, el aguardiente es el fruto de la condensación del vapor que se destila al hervir el orujo fermentado de la uva. Por esto, lo primero que el productor hace después de llenar el fondo es prender fuego a la leña que está debajo –que puede ser de cualquier tipo, pero de “palo grueso”<sup>125</sup>- y esperar a que empiece a hervir, proceso que puede demorar media hora o más, para después mantener el fuego a viva llama hasta que culmine el proceso, después de unas 5 o hasta 10 horas.

Una vez que el contenido del fondo comienza a hervir, se empieza filtrar el vapor por la cañería de cobre, el cual es preciso enfriar para que pase al estado líquido. Para esto se emplean diversos artefactos según sea la forma de la cañería: si es recta, se utiliza una canaleta de madera, puesta a la altura de la tapa del fondo, por cuyo interior pasa la cañería; si tiene forma en espiral se utiliza un tarro grande, de similar porte al tarro galvanizado, en cuyo interior está la cañería. Tanto la canaleta como el tarro deben estar llenos de agua, que se renueve constantemente. De esta forma, el vapor se enfría y se destila el aguardiente, a través del extremo de la cañería que sale fuera de la canaleta o del tarro, bajo el cual hay un recipiente (una olla o cualquier otro) donde cae el licor.



109 y 110. Producción de aguardiente con fondo de cobre y alambique en espiral.

En términos concretos, las principales actividades que debe hacer aquí el productor son: a) cuidar que el fuego se mantenga fuerte y constante; b) renovar el agua de los artefactos de condensación (tarro o canaleta), evitando que ésta se caliente, y c) revisar el recipiente del hilo de aguardiente que cae del extremo de la cañería e ir evaluando la calidad del producto.

---

<sup>125</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.



111 y 112. Infraestructura para la producción de aguardiente en tarro galvanizado y cañón recto.  
A la derecha puede apreciarse el interior de la canaleta de madera.

La buena calidad del aguardiente depende básicamente de dos resultados: que tenga un color claro, y que tenga un alto grado alcohólico. Para medir esto último se puede utilizar un graduador (tubo de vidrio destinado a aquel fin) o simplemente recurrir al experimentado sentido del gusto del productor: “Hay que ir probando, porque le van disminuyendo de a poco los grados. De primera cae bien fuerte, de unos 30 grados; después va mermando, hasta que ya no sale buena, se *asimpla*, sale pura agua”<sup>126</sup>. Don Ricardo Gálvez señala que de 21° para arriba es buena, pero de 19° para abajo ya no sirve, por lo que debe echarse nuevamente al fondo<sup>127</sup>. En suma, cuando el aguardiente sale “de cabeza” -es decir, al principio- sale buena, y cuando sale “de cola” ya no es utilizable como tal, y pasa a denominarse “guacho”<sup>128</sup>.



113 y 114. Destilación y envasado del aguardiente.

A medida que se va llenando el recipiente con el aguardiente, el productor lo envasa en chucos o botellas, usando un colador de género<sup>129</sup>, y tapándolo finalmente con un corcho o tapa que cierre el contenido lo más herméticamente posible. De esta manera, el aguardiente “no se echa nunca a perder”<sup>130</sup>.

<sup>126</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

<sup>127</sup> Esta actividad debe ejecutarse otro día.

<sup>128</sup> Estas expresiones populares fueron escuchadas en la producción de don Ricardo Gálvez.

<sup>129</sup> Esta forma de envasar fue vista en la producción de don Ricardo Gálvez.

<sup>130</sup> Testimonio de don Samuel Gallardo.

Por último, sólo resta decir que el orujo sobrante al final del proceso, que ya se encuentra seco y sin alcohol, solía ser aprovechado por las gallinas o por las ovejas.

### **Aspectos relativos a la organización del trabajo:**

La elaboración del aguardiente es un proceso que no requiere más personal que el mismo productor, esto a pesar que en la mayoría de los casos éste se hace acompañar por alguna persona (vecino, amigo o pariente) que sirve de ayudante y acompañante en esta larga tarea, que puede durar hasta 10 horas. Por supuesto, los tragos de chicha, la misma aguardiente recién destilada o alguna otra bebida no suelen faltar. Por otra parte, al igual que la producción de chicha, se trata de una actividad masculina.

Por lo general las materias primas y la infraestructura que se utiliza pertenecen al mismo productor, aunque se constató que era posible realizar la producción a medias, pues como no todos son propietarios del “alambique” y no todos se atrevían a hacer el trabajo en el período a investigar, el dueño del orujo y el mosto bien podía encargar esta misión a otro, repartiéndose la mitad cada uno del producto final<sup>131</sup>.

Es usual que esta actividad comience muy temprano en la mañana, dado lo demorosa que puede resultar. El productor no necesita una indumentaria especial, salvo contar con ropa que sea apta para ser ensuciada, aspecto que se ha visto ya en la mayoría de los oficios o artesanías de la comuna.

El aguardiente era –y es aún- un producto local muy valorado en la comuna y fuera de ella. A pesar de que nunca se producen grandes cantidades, a través de los años no han faltado compradores, puesto que desde tiempos antiguos “era muy buscado el aguardiente de acá”<sup>132</sup>.

Los pobladores de La Estrella usaban el aguardiente para preparar licores o mistelas caseras, entre ellas, el famoso “enguindado”. También se podía beber sola o con chicha. En suma, era frecuente que este licor estuviera presente a la hora de agasajar invitados, para compartir en familia, o bien en las cantinas locales.

---

<sup>131</sup> De hecho, este era el caso de la producción de Ricardo Gálvez.

<sup>132</sup> Testimonio de la Srta. Eliana González.

## CONSIDERACIONES FINALES Y RECOMENDACIONES

Se ha presentado en este documento el informe final de una extensa investigación en el cual se han descrito, caracterizado y contextualizado los principales elementos laborales – productivos de la vida cotidiana de la comuna de La Estrella en la primera mitad del siglo XX, para responder de la forma más adecuada posible al problema de investigación establecido para este estudio.

A través de los resultados expuestos, en donde la fuente crucial ha sido la memoria de nuestros informantes, hemos logrado develar características fundamentales de la sociedad estrellina de aquella época y hemos explorado sus prácticas cotidianas más emblemáticas, como son la producción agrícola y los oficios y artesanías, todo ello parte de un patrimonio histórico y cultural que le pertenece a los habitantes de hoy, como parte de su propia historia, la historia del trabajo de su pueblo.

A través de las páginas precedentes es posible observar una sociedad rural que a través del tiempo fue estructurando sus formas de vida y su configuración social conforme a su adecuación a un medio natural difícil, como es el secano, en el cual la cultura se fue abriendo paso, acompañada por procesos históricos y estructuras sociales que compartieron con otras sociedades rurales de nuestro país, pero que a la vez tuvieron su manifestación local particular. En este aspecto, se evidencia que la primera mitad del siglo XX es la última etapa de la antigua vida rural que persistió sin muchos cambios por más de 200 años, sobre todo en la tranquila zona costina de La Estrella. Hacia fines de aquel período se inician transformaciones sociales, tecnológicas, productivas, económicas y políticas, que marcaron el comienzo de nuevas realidades que fueron desplazando poco a poco cada una de las prácticas cotidianas de antaño, cuyos testimonios llenos de la riqueza cultural de nuestro pueblo rural tienden a perderse en un pasado ignoto para las nuevas generaciones.

Como balance general, se puede decir que se han cumplido los objetivos de la investigación y también que las características de este informe lo han habilitado para cumplir con finalidades básicas de este estudio, como son: a) aportar conocimiento sobre el patrimonio histórico y cultural de la comuna de La Estrella, que pueda ser utilizable para múltiples iniciativas, principalmente desde el Museo Campesino; b) generar un enfoque teórico – metodológico que posibilite el estudio de la vida cotidiana antigua; y c) aportar una base para nuevos estudios y avances en esta línea temática o en otras destinadas al rescate y valorización del patrimonio histórico y cultural tanto en la comuna de La Estrella como en otras localidades y regiones.

También se puede decir que fue un acierto el haber planteado el estudio de la vida cotidiana para la demanda requerida por la comuna, puesto que se logró crear una útil y novedosa forma de documentar el Museo Campesino para desarrollar muestras museográficas y otras actividades, centrada no en los objetos, sino en el contexto social inmediato en que los objetos eran utilizados por los seres humanos y en la memoria que existe hoy sobre ello. Esto permitió, desde una óptica antropológica, conjugar armónicamente el factor subjetivo – vivencial de las cotidianidades, el contexto social general y particular en que éstas se enmarcan, y un acercamiento a la cultura material del pueblo de La Estrella en el período en estudio.

A su vez, fue positivo investigar los aspectos ambientales, de estructura social y laborales – productivos como primera fase del estudio, ya que ello permitió proporcionar un panorama contextualizador del escenario en donde se erigen las cotidianidades, permitiendo, a la posteridad, estudiar con mayor soltura y comprensión los otros ámbitos temáticos que quedan pendientes por investigar, como son la *vida doméstica* y la *vida social*, lo cual, de realizarse, sería sin duda de gran valor dentro de los estudios patrimoniales que pueden desarrollarse en la comuna, completando así una visión general de la vida cotidiana antigua, según la propuesta investigativa de esta memoria.

No obstante lo anterior, no podemos afirmar que ha sido agotado el tema de la vida cotidiana productivo – laboral de La Estrella de la primera mitad del siglo XX. Muy por el contrario, por razones de delimitación y de tiempo, muchos aspectos importantes quedaron fuera de este estudio (otras producciones agrícolas, producciones pecuarias, otros oficios y artesanías típicos de la zona en aquel tiempo, otras herramientas de trabajo, por ejemplo); además, muchos de los aspectos vistos en este trabajo son susceptibles de profundización, mejora o incluso contraste. Por lo tanto, se asume que este tema en específico está abierto a nuevas investigaciones.

Por otra parte, se debe considerar que el hacer esta investigación desde la disciplina antropológica fue un hecho determinante para el tipo de estudio realizado, el cual se plantea como una propuesta de trabajo para acercarse al tema de la vida cotidiana en el pasado de las zonas rurales, desde una perspectiva cualitativa y etnográfica que demanda la participación de los actores sociales no sólo como dueños y protagonistas de estos relatos, sino también como agentes del rescate, valoración y aprovechamiento de su propio patrimonio histórico y cultural local. El acercamiento a través de la memoria oral garantiza que la información aquí sistematizada se construye desde un discurso genuino y actual que tiene pleno sentido para los pobladores entrevistados.

Lo anterior pone en relieve la necesidad de rescatar la historia social y la memoria de los habitantes rurales, ya que se ha observado, tanto en La Estrella como en otras localidades, que la memoria aún presente en los informantes de más edad, no es comunicada o traspasada hacia las nuevas generaciones de manera que éstas la perciban como parte de su identidad local, como parte de su historia. La escasa valoración existente en general sobre estos aspectos, está influida, en parte, por la educación, que aún mantiene una primacía por la enseñanza de la “historia oficial” o de un patrimonio cultural centralizado, desconociendo la historia y el patrimonio cultural local<sup>1</sup>. Comenzar a revertir estas situaciones es uno de los desafíos de las tendencias actuales sobre el patrimonio cultural, que apuestan a la existencia de distintas expresiones que formen parte de los intereses y proyecciones de las personas.

De esta forma, con la creciente importancia que está teniendo el tema del patrimonio cultural en distintos niveles y demandas, es posible augurar un espacio cada vez más amplio para estudios de este tipo realizados desde la antropología social, ya que todo esto implica no sólo la dimensión investigativa, sino también la intervención, sostenidas ambas en la preocupación

---

<sup>1</sup> Esto se constató en un diálogo que el investigador sostuvo con profesores de la comuna, durante una presentación de resultados preliminares de esta investigación.



por el fortalecimiento de las identidades y la valoración de lo propio o tradicional, por el bienestar y desarrollo local de las zonas rurales, por la democracia y la participación ciudadana, y por los cambios culturales que provocan las prácticas de aprovechamiento del patrimonio histórico y cultural en distintos ámbitos (turismo, educación, recreación, organización, medio ambiente, producción, comercio, etc.).

Para hacer posible lo expuesto en el párrafo anterior se necesita un contexto más favorable en cuanto a recursos e intereses comprometidos en el patrimonio histórico y cultural a nivel local. Algunas situaciones básicas que se necesitan para fortalecer la importancia de este tema, y que convocan al Estado, al ámbito privado y a la sociedad civil en general pueden ser las siguientes:

- ***Más y mejores oportunidades, garantizadas desde el Estado, para el rescate, valoración, aprovechamiento y preservación del patrimonio histórico y cultural a nivel local.***

El patrimonio debe ser una preocupación de todos, pero en especial del Estado, que debiera adquirir una mayor presencia en el tema a través de políticas públicas específicas de fomento al patrimonio local en sus diferentes expresiones. Iniciativas como el fondart regional son buenos ejemplos, pero se necesita una política de Estado que garantice continuidad y una visión estratégica sobre el tema. Se necesita una mayor participación del Estado chileno en las convenciones internacionales actuales<sup>2</sup>, y reconocer públicamente, a través de medidas concretas, al patrimonio cultural e histórico como un elemento fundamental del desarrollo de los pueblos y la obligación del Estado a promoverlo, preservarlo y velar por su uso adecuado. Lo anterior debiera ser reconocido con voluntad política y presupuestaria por parte de los gobiernos regionales y comunales. También es importante incluir este tema fuertemente en los ámbitos de educación, cultura, turismo y desarrollo rural a nivel local.

- ***Más y mejores estudios e intervenciones en patrimonio cultural local.***

El aumento de estudios e intervenciones en proyectos o iniciativas de patrimonio cultural local, así como el mejoramiento de su calidad es un factor sustancial para fortalecer la temática. Se necesitan profesionales competentes y altamente capacitados, enfoques multidisciplinarios y participativos, estudios y sistematizaciones de experiencias que desarrollen el tema con complejidad creciente y de forma propositiva, a la vez que se pase de niveles exploratorio-descriptivos hacia niveles analítico-explicativos o analítico-interpretativos. Los estudios e intervenciones del patrimonio cultural deben estar abocados a la amplia diversidad de realidades observables, enfoques teórico-metodológicos e implicancias del tema. El avance en esta línea de la antropología social aplicada al patrimonio cultural local sería, por ejemplo, un aporte notable no sólo al desarrollo de estas materias, sino también al desarrollo de la disciplina. Universidades y centros de estudios podrían crear líneas de trabajo al respecto.

---

<sup>2</sup> Chile sólo ha ratificado la *Convención sobre la protección del patrimonio mundial cultural y natural*, de 1972, que fue incorporada a la legislación nacional en 1980. Sería muy conveniente para el desarrollo de estos temas, que se incorporen los preceptos de la *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*, aprobada por la UNESCO en el año 2003. Véase Consejo de Monumentos Nacionales, 2005.

- ***Más y mejores organizaciones e instituciones de la esfera privada o de la sociedad civil dedicadas o preocupadas por el rescate, valoración, aprovechamiento y preservación del patrimonio histórico y cultural a nivel local.***

Aparte del Estado, se necesita la participación de organizaciones e instituciones del mundo privado y de la sociedad civil, ya sea como financiadores, promotores o agentes ejecutores de proyectos e iniciativas ligadas al tema. Empresas ligadas al entorno local podrían incorporar el patrimonio cultural dentro de acciones de Responsabilidad Social Empresarial. Se necesitan crear y/o promover instituciones (centros culturales, bibliotecas, museos, teatros, empresas de turismo cultural rural, etc.) y redes de apoyo (clubes o corporaciones culturales) que sostengan actividades relacionadas con el patrimonio cultural e histórico local.

- ***Mayor involucramiento activo y participativo de los actores sociales y comunidades locales en el rescate, valoración y aprovechamiento del patrimonio histórico y cultural local.***

Entendiendo que el patrimonio local es un bien que les pertenece a los pobladores y pobladoras, son ellos quienes deben tomar las decisiones fundamentales sobre qué es lo que quieren mantener y preservar de su historia y cultura. Es preciso evitar el autoritarismo y las imposiciones en las iniciativas patrimoniales, ya que éstas debieran obedecer a las demandas de los ciudadanos, y ser expresiones coherentes con su identidad, sus intereses y proyecciones de vida. Debiera darse una tendencia más democrática y participativa en la utilización y provecho de los bienes culturales, en la cual se reconozcan y se tomen en cuenta las manifestaciones de la diversidad social y cultural presente en nuestro país.

En el caso de la comuna de La Estrella, son muchas las potencialidades para el desarrollo de acciones en estos ámbitos, debido principalmente a la riqueza de la cultura tradicional observable aún, a sus antecedentes históricos (se trata de un pueblo muy antiguo), a la arquitectura tradicional que domina el paisaje, a la existencia de actores locales interesados en la temática, y a la persistencia de formas de vida típicamente rurales y campesinas. Si bien en la comuna se ha avanzado en esta línea, aún estos intereses no se logran concretizar debido a que a este tema aún no se le ha otorgado social y políticamente la importancia que tiene en una comuna como la Estrella, en donde es necesario considerar líneas de desarrollo alternativas a las tradicionales.

Para encauzar un desarrollo sólido del patrimonio histórico y cultural local, es importante que estas iniciativas se correspondan con las necesidades que presenta la comuna en cuanto a desarrollo social, cultural y económico, lo cual debiera estar acompañado del fortalecimiento de la identidad local y de la valoración de los habitantes por su historia y cultura. En esto último el papel de la educación es fundamental. En todo lo demás, el papel de la participación ciudadana es imprescindible. Desde este punto de vista, la historicidad social y la memoria colectiva de los sujetos que conforman el pueblo de La Estrella es un ingrediente crucial para fortalecer el poder social de los pobladores, entendiendo a éste como resultado de la sinergia que es posible generar entre identidad y participación. Este trabajo pretende ser un aporte en esa dirección.

Se necesita con urgencia canalizar voluntades políticas, sociales y comunitarias para guiar acciones en miras a consolidar el tema del patrimonio histórico y cultural dentro de la

planificación estratégica comunal. A su vez, se ha sugerido la creación de un consejo o corporación cultural que reúna a los actores actualmente interesados en el tema, y que asesore y otorgue apoyo constante a diversas iniciativas, desarrollando vínculos y alianzas con otras instituciones relacionadas con lo cultural. Esto sería un buen comienzo, que podría proporcionar la plataforma para desarrollar más actividades.

En este ámbito, una de las primeras acciones debiera ser la consolidación institucional de la Fiesta de la Querencia y del Museo Campesino, el cual podría operar como centro físico para el desarrollo y la creación de actividades culturales. Después de esto, es mucho lo que se podría hacer, no sólo en el ámbito cultural, social y educativo (muestras museográficas, exposiciones de fotografías, dibujos, pinturas, u otras formas de arte, talleres, recreaciones teatrales, festividades, etc.), sino también en el plano económico, sobre todo relacionado con aspectos turísticos (agroturismo o turismo cultural rural) y comercio de producciones artesanales. Ambas instancias podrían lograr que la comuna adquiriera renombre en el país en cuanto a sus riquezas patrimoniales, lo cual traería consecuencias positivas para su población. En este terreno, es preciso recomendar trabajar siempre *desde y con* los estrellinos y no a sus espaldas, lo cual no sólo contribuye a asegurar el éxito de estas actividades, sino también un impacto que penetre en el “torrente sanguíneo de la sociedad civil”<sup>3</sup> y pueda generar un cambio social sostenido hacia mayores capacidades de autodeterminación y participación de los pobladores de La Estrella en su propio desarrollo.

A través de estas últimas palabras he querido mostrar la importancia del patrimonio histórico y cultural aplicado al caso de La Estrella, amplio ámbito en el cual se inscribe este estudio, que ha pretendido contribuir al desarrollo de esta temática, desde una perspectiva hasta ahora no utilizada y que espera proyectarse en nuevas investigaciones e intervenciones a futuro. El conocimiento de la vida cotidiana antigua de La Estrella no termina aquí, y es mucho lo que se puede hacer para estudiar y poner en perspectiva de acción a la historia y cultura de nuestro pueblo rural. Mi mayor deseo al momento de finalizar este informe es que este trabajo sea conocido y aprovechado al máximo en muchas instancias, y que las semillas que llevan el interés por la historia y cultura que nacen en tierra estrellina puedan germinar para el bienestar de su pueblo, como lo hicieron en el corazón que con amor entregó una de sus hijas queridas, la Srta. Eliana González Letelier.

---

<sup>3</sup> Salazar, 2006. Pág. 47.

## **BIBLIOGRAFÍA CITADA**

BALMACEDA, M. Manual del hacendado chileno. En: CORVALÁN, A. Antología chilena de la tierra". Santiago, ICIRA, 1973.

BARAONA, R., ARANDA, X., SANTANA, R. Valle de Putaendo: estudio de estructura agraria. Santiago, Instituto de Geografía, Universidad de Chile, 1961.

BARRACLOUGH, S. y COLLARTE, J. C. (Ed.) El hombre y la tierra en América Latina. Santiago, Editorial Universitaria, 1971.

BAUER, A. La sociedad rural chilena. Desde la conquista española a nuestros días. Santiago, Editorial Andrés Bello, 1994.

BENGOA, J. Historia social de la agricultura chilena. Tomo I: El poder y la subordinación. Santiago, Ediciones SUR, 1988.

BENGOA, J. Historia social de la agricultura chilena. Tomo II: Haciendas y campesinos. Santiago, Ediciones SUR, 1990.

BORDE, J. y GÓNGORA, M. Evolución de la propiedad rural en el Valle del Puangue. Santiago, Editorial Universitaria, 1956.

BUSTOS, A. Patrimonio Cultural Atacameño y Turismo. Antofagasta, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad de Antofagasta, 2000.

CÁCERES VIDAL, G. Breve historia de la comuna de La Estrella. Santiago, Imprenta Nuevo Extremo, 1985.

CARMACK, R. Etnohistoria y teoría antropológica. Guatemala, Cuadernos del seminario de integración social guatemalteca, N° 26. Ministerio de Educación, 1979.

CASTILLO, C. Creación de un Centro Cultural Museo en la ciudad de Ovalle. Memoria Licenciado en Teoría del Arte. Santiago, Universidad de Chile, 1995.

CIDA. Tenencia de la tierra y desarrollo socioeconómico del sector agrícola. Santiago, CIDA, 1966.

CONSEJO DE MONUMENTOS NACIONALES. Convenciones internacionales sobre patrimonio cultural. Santiago, Cuadernos del Consejo de Monumentos Nacionales, segunda serie N° 20, 3ª Edición, 2005.

CUBILLOS, F. Evolución y proceso de diferenciación / descomposición campesina de las sociedades de secano. Tesis para optar al título de Geógrafo. Santiago, Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2002.

DEL RÍO, C. y GUTIÉRREZ, F. Patrimonio arquitectónico de la Sexta Región. 4ª parte. Santiago, DIBAM – Museo Regional de Rancagua, 2002.

DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO ILUSTRADO SOPENA. Tomo 5. Barcelona, Editorial Ramón Sopena S.A., 1978.

DURÁN, E. La mediería de tierras en una localidad de Ñuble. Santiago, GIA, 1985.

ECHEVERRÍA, R. Política de precios y redistribución de ingresos agrícolas. Santiago, ICIRA, 1972.

FAIRCHILD, H. Diccionario de sociología. 2ª Edición. México, Fondo de Cultura Económica, 1960.

FAO. Tenencia de la tierra y desarrollo rural. Roma, FAO, 2003.

GARCÍA CANCLINI, N. Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad. Buenos Aires, Paidós, 2001.

GARRIDO, J (Ed.). Historia de la Reforma Agraria en Chile. Santiago, Editorial Universitaria. 1990.

GÓMEZ, J. Las historias locales como elemento fundamental para la construcción del turismo rural. En: IV Congreso Chileno de Antropología: 19 al 23 de Noviembre de 2001. Santiago. [en línea] < <http://rehue.csociales.uchile.cl/antropologia/congreso/s1103.html>>

GUEVARA, A. El museo comunitario como fortalecedor de la identidad y desarrollo local. En: IV Congreso Chileno de Antropología: 19 al 23 de Noviembre de 2001. Santiago. [en línea] < <http://rehue.csociales.uchile.cl/antropologia/congreso/s1101.html>>

GUNDELACH, I. El obrero agrícola ante la legislación del trabajo. Memoria de prueba para optar al grado de Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Santiago, Universidad de Chile, 1955.

HABERMAS, J. Teoría de la acción comunicativa II. Madrid, Taurus, 1990.

HELLER, A. Sociología de la vida cotidiana. 2ª Edición. Barcelona, Ediciones Península, 1987.

INSTITUTO FORESTAL. Ficha del proyecto Diversificación de Alternativas de Producción Forestal y Agroforestal para Pequeños Propietarios en el Secano. Instituto Forestal, 1999. [en línea] <<http://www.infor.cl/webinfor/investigacion/proyectos/agroforestal.htm>>.

INSUNZA, A. El contrato de mediería o aparcería. Memoria para optar al grado de Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Santiago, Universidad de Chile, 1972.

KAY, C. Hacia una teoría del cambio agrario en Chile. Santiago, GEA – AHC, 1986.

LAGO, T. Arte popular chileno. Santiago, Editorial Universitaria, 1971.

LEÓN VARGAS, V. En nuestra tierra huasa de Colchagua: Energía y motores. San Fernando, Ediciones Museo de Colchagua, 1996.

MACHUCA, R. Monografía, informe pericial y tasación del fundo San Miguel de Los Llanos. Trabajo presentado para optar al Título de Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile. Santiago, Universidad de Chile, 1939.

MARTÍN – BARBERO, J. Patrimonio: el futuro que habita la memoria. En: CONVENIO ANDRÉS BELLO. Somos Patrimonio: 91 experiencias de apropiación social del Patrimonio Cultural y Natural. Santa Fe de Bogotá, 1999.

MC BRIDE, J. Chile: su tierra y su gente. Santiago, ICIRA, 1970.

NECULMÁN, J. El contrato de mediería. Memoria Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Concepción, Universidad de Concepción, 1970.

NEWBY, H. y SEVILLA – GUZMÁN, E. Introducción a la sociología rural. Madrid, Alianza Editorial, 1983.

NIETHAMMER, L. ¿Para qué sirve la historia oral? En: ACEVES, J. (Comp.) Historia Oral. México, Instituto Mora, 1993.

OSORIO, F. El Científico Social entre la Actitud Natural y la Actitud Fenomenológica. Cinta de Moebio No.5, 1999. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile. [en línea] <<http://rehue.csociales.uchile.cl/publicaciones/moebio/05/frames02.htm>>

PAREDES, M. Caracterización y clasificación de sistemas productivos en un ambiente de secano. Comuna de La Estrella, VI Región. Tesis para optar al título de Geógrafo. Santiago. Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2002.

PLATH, O. Aportes Folclóricos sobre el tejido a telar en Chile. Santiago, Museo de Arte Popular Americano, Universidad de Chile, 1970.

PRIETO, R. Prácticas museológicas y lógicas patrimoniales. Una mirada a su operática. En: V Congreso Chileno de Antropología. Libro de resúmenes de simposios y ponencias. Pág. 94.. San Felipe, Octubre 2004.

RADRIGÁN, M. Los vendedores callejeros: vida cotidiana e historia laboral. Memoria para optar al título de Antropólogo Social. Santiago. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, 1980.

RAMÍREZ, P. Tendencias de cambio en las formas de pago a la mano de obra en los grandes fundos de Chile Central. Tesis Ingeniero Agrónomo. Santiago, Universidad de Chile, 1967.

RAZETO, J. Turismo patrimonial: entre la oportunidad y el peligro. En: IV Congreso Chileno de Antropología: 19 al 23 de Noviembre de 2001. Santiago. [en línea]  
<<http://rehue.csociales.uchile.cl/antropologia/congreso/s1102.html>>

ROJAS, A. Pobreza y Desarrollo Rural. Conferencia presentada a la 5ª Expo – Mundo Rural 2005. INDAP, Santiago, 2005. [en línea]  
<[http://www.conferencia\\_exporural.uchile.cl/bajar/bloques/bloque1/rojas.doc](http://www.conferencia_exporural.uchile.cl/bajar/bloques/bloque1/rojas.doc)>

SALAZAR, G. Historia social, ¿Para qué? En: Nuestra Historia N°1, Año 1. Septiembre 2006. Santiago, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad de Chile, 2006.

SCHEJTMAN, A. El inquilino del Valle Central. Santiago, ICIRA, 1970.

SCHUTZ, A. y LUCKMANN, TH. Las estructuras del mundo de la vida. Buenos Aires, Amorrortu Editores, 1977.

SZMULEWICZ, P. Antropología y turismo en Chile: crónica y perspectivas de una fructífera relación. En: IV Congreso Chileno de Antropología: 19 al 23 de Noviembre de 2001. Santiago. [en línea] <<http://rehue.csociales.uchile.cl/antropologia/congreso/s1104.html>>

TAPIA, S. Arrendamiento de predios rústicos (fundos) y aparcería. Memoria Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Santiago, Universidad de Chile, 1946.

THEODORSON, G. y THEODORSON, A. Diccionario de sociología. Buenos Aires, Ediciones Paidós, 1978.

TOLEDO, M. La historia la construimos nosotros los pobladores: Historia oral de una población marginal de Santiago de Chile. Tesis para optar al título de Antropólogo Social. Santiago. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, 1990.

WOLF, E. Los campesinos. 3ª Edición. Barcelona, Editorial Labor, 1978.