

Matilla. Apuntes etnográficos

Alba Valencia

Este trabajo presenta aspectos de un pueblito nortino afincado en un oasis de la pampa salitrera de nuestro país. Como tantos otros, tiene características que lo individualizan y que se manifiestan en todas las formas de su vida y, por supuesto, también en el hablar de sus habitantes. Ellos nos contaron algo de su presente y su pasado. A propósito de esos testimonios, aventuro aquí algunos comentarios, aplico el método tradicional de análisis de la cultura material y explico —cuando es pertinente— las estructuras léxicas que, a mi parecer, tienen valor diatópico o diacrónico.

El modesto objetivo de estas líneas es mostrar lo particularmente interesante que resulta este pueblito para estudios de tipo etnográfico que aquí se abordan sin mayor profundidad.

INTRODUCCIÓN

A unos 90 km de Iquique se encuentra, en plena pampa, el oasis de Matilla, paso obligado para los turistas que van al oasis de Pica, que está 7 km distante en dirección oriente.

Matilla es un pueblo pequeñito con olor a naranjas y guayabas, con un cielo de un celeste diáfano y un sol glorioso. Verano eterno. Es el marco natural que corresponde a su gente amable, acogedora, generosa.

Los matillanos son muy celosos de sus tradiciones y se sienten muy orgullosos de su ascendencia española. Esto se advierte claramente en su relación con sus vecinos, los piqueños, aunque si uno se los hace notar lo niegan de inmediato. El hecho histórico que provoca esta situación es que las poblaciones españolas que llegaron

entre los siglos XVI y XVII se asentaron en Matilla dándole al pueblo su característico corte hispano¹. En Pica quedó la población nativa americana.

Es Matilla una localidad agrícola cuya población estable la constituyen hoy niños y ancianos, principalmente. Esto se explica porque después de la Escuela Básica del pueblo, los niños continúan sus estudios en Iquique, Antofagasta o Arica; razones de trabajo obligan a emigrar a los adultos, ya que las distancias encarecen los productos del agro y no es aconsejable estar supeditado a esa única fuente de ingreso. Pero un matillano es matillano antes que todo, de manera que estos emigrantes involuntarios vuelven periódicamente a la tierra donde están sus padres y sus abuelos. Además, casi todos ellos, al retirarse del servicio activo regresan definitivamente a sus chacras.

En junio de 1968 fui a Matilla con un grupo de cuatro estudiantes de la Sede Iquique de la Universidad de Chile². El motivo del viaje era la aplicación de un cuestionario léxico, pero también en esa oportunidad grabamos en cintas magnetofónicas entrevistas espontáneas hechas, de preferencia, a las personas más ancianas del pueblo.

Quiero ofrecer aquí algunas notas a propósito del testimonio de nuestros informantes. Mi intención es mostrar la enorme gama de posibilidades para estudios etnográficos que representa este pueblito nortino. No pretendo agotar el muestreo ni abordar el estudio de estos problemas. Simplemente los destaco para incentivar, de alguna manera, el trabajo sobre ellos. Me baso, fundamentalmente, en el material consignado en estas siete entrevistas:

Entrevista I: Máximo Salazar, 65 años, jubilado oficina salitrera.

Entrevista II: Celestino Morales, 82 años, jubilado maestranza oficina salitrera.

Entrevista III: Regina Bejarano, 60 años, dueña de casa.

Entrevista IV: Kendal Loayza, 40 años, agricultor y comerciante.

Entrevista V: Irma Oxa, 40 años, dueña de casa.

¹ Víctor BARRIGA, en *Memorias para la historia de Arequipa*, Arequipa, Impr. Portugal, 1952, tomo IV, p. 166, dice: "... San Antonio de Matilla, lugar de la residencia de los más españoles. D. Alonso de Ondegardo, D. Carlos Cabrera, D. Juan de la Mota y Juan Rubio eran los vecinos principales en 1614".

² Eugenia SILVA, Gumerinda SALAZAR, Pedro MELLA y Oscar RIVERA, alumnos de mi curso de Lingüística General. Escribo estas observaciones 10 años después, y en Santiago.

Entrevista VI: José Contreras, 72 años, agricultor y comerciante.

Entrevista VII: Carlos Vargas, 60 años, agricultor y comerciante³.

FUNDACIÓN DEL PUEBLO

Sobre la fundación de Matilla recogimos varias versiones. Don José Contreras informa, enfáticamente, que "el Marqués de Matías y Umbria, Don Gaspar de Loayza, vino desde el Alto Perú —actual Bolivia, acota— conjuntamente con un grupo de españoles, fundando este pueblo en el año 1547. Le puso el nombre de Matilla en honor a su ciudad natal" (VI, 1).

Don Kendal Loayza dice que es "descendiente directo del Marqués de Loayza, fundador de este pueblo" (IV, 1).

Don Máximo Salazar es menos preciso o más cauteloso: "... según dicen, los españoles llegaron aquí a fundar este pueblo. He oído decir de que aquí llegó un marqués español: el Marqués de Loayza. Debe haber estado radicado acá, porque... cómo hicieron ese pequeño templo ahí y después los de acá lo hicieron más grande, claro" (I, 4).

En las páginas de un libro sobre pueblos del norte que me facilitaron en Iquique, y que me ha sido imposible individualizar, dice que la localidad de Matilla "fue descubierta el año 1536, según puede adelantarse, por los españoles rezagados de la expedición de Diego de Almagro que pasaron por dicho lugar"⁴. Mi amigo Patricio Advis, iquiqueño, arquitecto de profesión, muy preocupado de la historia de los pueblos de su tierra nortina, me da como año de fundación 1642.

Pero en el espíritu de los matillanos está presente la figura de don Gaspar de Loayza como fundador del pueblo.

Sin embargo, no he encontrado datos precisos sobre la fecha de fundación de Matilla ni de su fundador. Ninguna de las obras que he consultado, incluyendo Historias del Perú, se refieren a esto. Parece ser que la familia Loayza y Valdés es una de las familias más antiguas de la zona, pero no tengo base para afirmar que sea una de las primeras. Curiosamente, no aparece ningún Loayza entre los "vecinos principales en 1614" que menciona Barriga en la página 166 de sus *Memorias*, que ya he citado en la nota 1.

³ Se hará referencia a la entrevista con números romanos, y a las páginas de los protocolos correspondientes, con números árabes.

Hasta el momento de redactar estas notas han fallecido nuestros informantes doña Regina Bejarano, don Máximo Salazar, don Celestino Morales y don Carlos Vargas. Para ellos, nuestro postrer homenaje.

⁴ RUSO PATRÓN, en su *Diccionario Jeográfico*, Santiago, Impr. Universitaria, 1924, dice que Pica fue fundada en 1536 por los españoles que vinieron con Diego de Almagro.

En busca del fundador, consulté el Archivo de la Catedral de Iquique, y allí, en los manuscritos de la iglesia de San Andrés de Pica, encontré el dato más antiguo. Allí están las actas de matrimonio y de defunción de don Gaspar de Loayza y Valdés.

En el *Libro de Matrimonios* se lee: “En el pueblo de Pica en prim^o de Agosto del año de seis sientos y sinqta y siete Yo DGa de Vera Cura IVIC^o del Dho pueblo abiendo presedido las tres amonestaciones que manda elSto. concilio detrento casè alcapⁿ DGaspar Jacinto de Loaisa y Valdes con Doña Maior fernandes deCordoba Vecinos deeste Dho pueblo, fueron sus padrinos el capⁿ Fran^{co} de Espejo y Doña Lionarda de Rivera”⁵ [“En el pueblo de Pica, en primero de agosto del año de seiscientos y cincuenta y siete, yo, don García de Vera, Cura y Vicario del dicho pueblo, habiendo precedido las tres amonestaciones que manda el Santo Concilio de Trento, casé al capitán don Gaspar Jacinto de Loayza y Valdés con doña Maior Fernández de Córdoba, vecinos de este dicho pueblo. Fueron sus padrinos el capitán Francisco de Espejo y Doña Lionarda de Rivera”].

El acta de defunción —que también contiene el testamento de don Gaspar de Loayza— dice: “Enel año de el Señor demillsetecientos y dos en ocho días de el mes de febrero Don Gaspar de LoaiSSa Natural de la Ciudad de la Plata hijo legítimo de Don Juan de LoaiSSa y Valdes Natural de la Prouincia de estremadura en los reinos de españa, y de Doña María de Ondegardo y Zaldaña Natural de dha ciudad de edad de ochenta años encomunion de nta St^a Madre Iglecía Voluió su espíritu a Dios...”⁶ [“En el año del Señor de mil setecientos y dos, en ocho días del mes de febrero, don Gaspar de Loayza, natural de la ciudad de La Plata, hijo legítimo de don Juan de Loayza y Valdés, natural de la provincia de Extremadura en los reinos de España, y de doña María de Ondegardo y Saldaña, natural de dicha ciudad, de edad de ochenta años, en comunión de nuestra Santa Madre Iglesia, volvió su espíritu a Dios...”].

Estos documentos permiten observar que: 1^o No se menciona el título nobiliario.

2^o Si se trata del fundador del pueblo, entonces habría que ubicar la fecha en el siglo XVII, ya que, según la edad consignada a su muerte, habría nacido en 1622.

3^o Esto último no concuerda con los datos de Barriga, que habla de un pueblo establecido ya en 1614. Claro que también sabemos

⁵ Archivo de la Catedral de Iquique, *Pica. Libro 1*, 102 v.

⁶ Archivo de la Catedral de Iquique, *Pica. Libro 3*, 97.

que no es usual que coincidan las fechas de instalación de un pueblo con la de su fundación, ya que ésta implica un trámite legal.

Sólo muestro las contradicciones. Creo que se obtendría alguna claridad sobre el asunto consultando los archivos de Lima y Arequipa, porque Matilla perteneció al Corregimiento de Arica, y su iglesia a la Arquidiócesis de Arequipa.

MANIFESTACIONES DE LA INFLUENCIA HISPÁNICA

Como dije, la gente es locuaz y gusta de contar lo que sabe sobre su tierra. Esto es general, pero sobre todo los de más edad gozan reviviendo recuerdos del tiempo de auge de Matilla.

Para mostrar la ascendencia española de los matillanos, don Máximo Salazar hace un inventario de las familias del pueblo. Los apellidos constituyen su prueba, ya que la mayoría de ellos son de origen hispánico: "Ya ve los apellidos, pues" (I, 1). Comienza la enumeración por los que viven en la calle Bellavista: Henríquez, Olazával, Pérez, Salazar ("la familia de nosotros"), Perea, Morales, Vargas, Bustos, Santos, Caucoto, Morales, Oxa, Miranda, Ríos, Caucoto, Luza, Santos, Harrison, Barreda, Capetillo, Cáceres, Núñez, Ceballos, Ríos ("otra vuelta" ⁷), Núñez ("otra vuelta"), Cáceres, Loayza, Dávalos, Olivares, Palape, Oxa, Loayza, Rovellac, Loayza, Morales, Bejarano, Morales, Zavala, Loayza, Paniagua, Contreras, Henríquez ("otra vuelta"), Medina, otros Ceballos. "Son parientes todos los Ceballos" (I, 2). Le preguntamos si son emparentadas todas las familias del mismo apellido. Su respuesta es: "Hay unos que son emparentados y otros que son de otra casta" (I, 2).

El concepto de *vecino del pueblo* que existía durante la conquista española está vigente en Matilla: cualquiera no puede asentarse en el pueblo. Debe poseer una casa y una chacra ⁸, lo que no es fácil conseguir. "Todos los que son de acá tienen que tener su chacrita. Claro que algunas más grandes, otras más chicas, pero todos tienen su chacrita" (I, 2). Las casas están ubicadas en manzanas rectangulares ordenadas tomando como referencia la iglesia y la plaza. Las chacras rodean el pueblo.

⁷ 'Otra vez'.

⁸ Es como "tener un solar conocido". El concepto de *chacra* que dan los diccionarios de chilenismos y americanismos consultados no corresponde a la chacra matillana, que es una extensión de tierra donde se cultiva de todo: hortalizas, maíz, flores, árboles frutales y, hasta comienzos de siglo, preferentemente vid.

Ya he dicho que los matillanos conservan sus tradiciones: son su herencia, el patrimonio del pueblo. "No, ni Dios lo quiera. No queremos que se pierda la tradición" (V, 2). Esta mantención de la herencia cultural tiene relación con el sentimiento de unión entre la gente del pueblo. La interacción de estos dos elementos es muy fuerte y deriva del deseo de individualidad frente a los pueblos más cercanos y, muy especialmente, en relación con Pica, pueblo que actualmente tiene más importancia política, económica y cultural que Matilla. "Todo es más organizado aquí, porque tenemos eso de que todos somos uno. Nos ayudamos" (V, 1). "Todos son la comunidad. Todos hacemos beneficios: cuando hay una faena, todos vamos a la obra, y los que están en la Oficina⁹ mandan su aporte" (I, 1).

Sentimiento de unidad, de ayuda mutua, de trabajo comunitario, actuar como si se tratara de una gran familia. Esta actitud vital se encuentra tanto en los pueblos españoles como en las comunidades indígenas tributarias del Inca. El mestizaje reforzó esta costumbre y tenemos ahora un pueblito enclavado en la pampa que lucha conscientemente por ser él mismo y por recuperar ese esplendor que le arrebató el avance de la civilización, como veremos más adelante.

FIESTAS

Una de las manifestaciones más importantes del influjo hispánico son las fiestas. El pueblo celebra fiestas todo el año. Aquí sólo ofrecemos el testimonio de nuestros informantes acerca de la fiesta del patrono del pueblo, las celebraciones de Navidad y los recuerdos que tienen de las fiestas que se realizaban para la poda, la vendimia y los destapes.

LAS FIESTAS PATRONALES

Doña Regina Bejarano nos cuenta cómo eran esas fiestas cuando ella "era jovencita". Se iluminan sus ojos con el recuerdo de la fiesta del patrono San Antonio, cuando "las niñas ataviadas con trajes largos y flores en el pelo y los jóvenes con sus mejores galas entraban bailando a la plaza" (III, 1). Doña Regina era la mejor bailarina del pueblo, y por eso integraba la pareja que iniciaba la *huara*, esto es 'la hilera de bailarines' que pasaba bajo los arcos de flores le-

⁹ Se refiere a los que trabajan en la Oficina Salitrera Victoria y, por extensión, a todos los matillanos que trabajan fuera del pueblo.

vantados en la plaza y después recorría todas las calles del pueblo. Esa juventud bulliciosa bailaba *cachimbo*¹⁰, “pero no como lo bailan ahora. Era muy bonito. El verdadero cachimbo no se canta, se acompaña con bombo. Y la niña tiene que ser muy puesta, muy graciosa. Hay que saber bailararlo” (III, 1). Nos cuenta doña Regina que, en su juventud, bailó mucho y que también cantó mucho junto a sus primas, las hermanas Angela y Guillermina Ceballos. Estas dos señoras son consideradas las “más conocedoras” de canciones folklóricas y, como tales, sirven de informantes a los investigadores de folklore que visitan el pueblo.

Las *fiestas patronales* son fiestas en honor a San Antonio de Padua, patrono de Matilla. El santo se celebra el 13 de junio, pero en la práctica las fiestas se prolongan por varios días. Nos remitimos al testimonio de doña Irma Oxa, porque refunde las informaciones obtenidas de otras personas. Relata la informante: “La *rompida* [el comienzo de la fiesta] es a las 12 de la noche, con las campanas. Después, a las 6 de la mañana, con *dinamitas*¹¹. Entonces, toda la gente se levanta y va a dar la bienvenida al santo, que es el patrono de acá: San Antonio de Padua. Salen de la iglesia y al pie de la torre¹² se reúne la gente, se saluda, toca la banda¹³, comienzan a bailar, reparten *caliente*¹⁴, por el frío que hace. Entonces entra más entusiasmo. Siguen recorriendo las calles con la banda... También hacen *moradas*¹⁵ al cementerio con la banda del Regimiento Carampangue, que viene especialmente desde Iquique. A las 12 del día hay *retreta* en la plaza. A las 5 de la tarde es la *entrada de cera*¹⁶, que se compone de velas, flores, ramas... Toda la banda invita a la gente para llevar esas cosas a la iglesia. A las 9 de la noche son las *vísperas* [según lo que nos dicen los más ancianos, las *vísperas* eran a las 12 de la noche. La misa era acompañada por 3 cantores adultos y 2 jóvenes]. Ahora se hace una misa muy bonita... Después hay fuegos artificiales, *retreta* y bailes sociales.

Al otro día, el día 13, misa solemne. Después van al *parabién* (lugar donde se junta la gente para después salir en procesión). A veces, cuando hay *alférez*, que es la persona designada por el pueblo

¹⁰ Baile folklórico del Norte Grande.

¹¹ Disparos de cargas de dinamita.

¹² El campanario.

¹³ Todos los años va la banda de un regimiento de Iquique.

¹⁴ Es agua caliente preparada con azúcar, canela, clavo de olor, cáscara de naranja y aguardiente.

¹⁵ Romerías.

¹⁶ En procesión, se llevan los cirios (ceras) a la iglesia. Hoy, como dice la informante, se agregan también otras ofrendas.

para costear los gastos y organizar la fiesta, reparten chicha, hailan hasta más o menos las dos de la tarde. Después la procesión, donde prenden cuetes, dinamita. Eso le da más realce¹⁷. La fiesta la costea el pueblo más los que están afuera”¹⁸ (V, 1).

Nuestra informante dice que hay gente —y con esto se refiere a los matillanos que trabajan en otros pueblos o ciudades— que toma las vacaciones para esta fecha con el objeto de participar en las festividades y estar con sus familiares, porque “la fiesta dura unos 15 días. Después sigue La Tirana y de ahí a La Tirana Chica, en Pica” (V, 1).

La Tirana es una famosa fiesta, mezcla de celebración religioso-profana en honor a la Virgen, y de feria regional del Norte Grande, que se realiza en el pueblo de La Tirana el 16 de julio y en la que los matillanos participan con una comparsa de bailarines. La gente que desde distintos lugares concurre a La Tirana, por ser integrante de “bailes” o por razones comerciales, permanece allí normalmente una semana, y después se traslada a Pica, donde se queda otra semana. Allí se repite la fiesta de La Tirana en lo que se refiere a bailes, principalmente, pero con un número más reducido de comparsas. Por eso se llama La Tirana Chica.

LA NAVIDAD

Una fiesta importante, considerada como la que inicia la serie de fiestas del año, es la Navidad. Dice la informante Irma Oxa que “el 24 de diciembre, a las 12 de la noche, se presenta un *nacimiento de vivientes* acompañado de un canto religioso que se le canta al Niño Dios” (V, 2). Los actores de este nacimiento vivo son personas de la localidad, aunque también se acepta la participación de visitantes de otros pueblos. Los Niños Pastores bailan y cantan en adoración al Niño Dios. “Se baila desde las 12 a las 3 de la mañana... En la mañana del 25 se hace una misa y se baila en la iglesia. Es tradición antigua” (V, 2).

¹⁷ Mientras estuve en Iquique pude asistir a las fiestas de varios pueblos de la pampa, precordillera y altiplano de los departamentos de Iquique y Pisagua. Una característica que presentan en común es el gusto por las procesiones y las sensaciones auditivas fuertes: música de banda, por lo tanto, instrumentos de bronce. A veces, como en este caso, se puede contar con la banda de un regimiento. Si no, actúa la banda del pueblo. Además, estampido de “cuetes” y “dinamita”.

¹⁸ Recuérdese lo que decíamos sobre la unidad del pueblo.

Doña Irma Oxa se encarga, voluntariamente, de organizar a los niños del pueblo para que participen en esta celebración. Veinte niños, diez hombres y diez mujeres, forman la comparsa de Niños Pastores. Ella les enseña los bailes y los cantos. Nos indica que “el vestuario del niño son unas *llikllas*, son como ponchitos, como el huaso, y unas *chuspitas* que les decimos acá. Las niñas llevan vestuario negro con cintas de colores, de todos colores. En la cabeza, pañuelo rojo. Llevan chuspitas y cinturones . . . Todos los niños van cantando y van haciendo figuras . . . Los cantos son el Guachi, las Pascuas, los Pastores, las Albricias, las Zambombas, los Tamborcitos” (V, 2).

Esto requiere alguna explicación. *Lliklla* [yíkya] o [yíxya] es una voz quechua que designa una ‘manta tejida con esmero y decorada con muchos colores de que se sirven las jóvenes para cubrirse los hombros y la espalda’, como anota Jesús Lara en el *Diccionario Qhëshwa-Castellano, Castellano-Qhëshwa* (La Paz, 1971). Hoy también la usan los varones. Aunque la informante hace la comparación con la vestimenta del huaso de la zona central del país, eso no es más que un bien intencionado esfuerzo de su parte para facilitarnos la comprensión, puesto que lo que describe, concretamente, es la indumentaria usada en el altiplano. Las chuspitas que menciona la informante son unas bolsitas tejidas. Del quechua *ch’uspa* [chúspa] que, como dice Jorge Lira en su *Diccionario Kkechwa-Español* (Cuzco, 1945) es una ‘escarcela, bolsa, taleguilla para guardar coca o dinero. Las hay de pieles o cueros selectos obtenidos de desollar íntegramente algún animal roedor, así como tejidas de lanas finas con motivos primorosos’. Las que usan en Matilla son preferentemente de lana. Es importante notar que la informante tiene conciencia del uso lingüístico regional: “que les decimos acá”. Tal vez por eso, cuando dice que los niños “van haciendo figuras” nos explica que son “los cambios de pasos y movimientos del cuerpo que se hacen en el baile” (V, 2). Algunos de los cantos que ella enumera aparecen recopilados por Oreste Plath en *Folklore y Arte Popular en Pica y Matilla*, Santiago, Imprenta Departamento Extensión Universitaria y Acción Social Universidad de Chile [s.a.], 48-49.

Los bailes religiosos entre Pascua y Año Nuevo se prolongan hasta el día 10 de enero, “pasado la Pascua de los Negros, porque se hace corto para ir a cantar a tantas partes” (V, 2). La comparsa de Niños Pastores es la que va a cantar a todos los nacimientos. Es costumbre que vaya en primer lugar a Pica, el 25 de diciembre en la tarde. “Para finalizar esto —dice la informante— hacemos un paseo. Allí los niños se disfrazan y *vienen en huara* anunciando para *carnaval*” (V, 2). *Venir en huara* significa ‘venir en hilera, tomados de las manos’. Así

vienen anunciando el carnaval. El carnaval, tradición europea, se celebra tanto en Matilla como en muchos pueblos nortinos con *chaya*, es decir, todos juegan lanzándose agua, harina, serpentina, papel picado.

Como es tiempo de vacaciones escolares, vuelven los estudiantes y traen consigo compañeros de curso y amigos. Así, el pueblo se llena de juventud que disfruta del sol, de los baños en la piscina¹⁹, y que hace fiestas todos los días. "Para descansar de los bailes de amanecida hacen paseos al Arenal, que es un lugar cercano a Matilla en el Valle de Quisma. Allí, en la noche antes de partir de regreso, hacen *luminarias*²⁰ y *sacan huara*²¹, y recorren todas las calles *con versos*" (V, 3). Esto es 'cantando versos', así: "una persona dice los versos al compás del bombo y la guitarra, y todo el grupo después viene contestando" (V, 3).

PODA Y VENDIMIA

En el tiempo en que en Matilla se cultivaban viñas, también las labores agrícolas relacionadas con ellas se convertían en fiestas. Así, tenemos testimonios de la poda y la vendimia.

¿Cómo se realizaba la poda de los viñedos?

Nos participan sus recuerdos don Máximo Salazar, don Celestino Morales y don Carlos Vargas.

Comienza el relato don Máximo, contándonos que "se juntaban las gentes, iban a una chacra a podar y, para seña que estaban podando, ponían una bandera blanca. Los que estaban podando una gritaban: "¡Alabaaado!", decían. Y de la otra chacra, los que estaban podando decían: "¡Alabado sea!". Esa era una costumbre que tenían cuando podaban... Y tomaban vino. Su *cuartilla de vino* que tenían al lado²². Total que era una fiesta: la fiesta de la poda. Y cada persona que estaba podando²³ hacía picantes²⁴ y asado de

¹⁹ La piscina había sido entregada al pueblo oficialmente poco tiempo antes de la fecha de esta entrevista, aunque se estaba ocupando desde mucho antes. Para los matillanos fue muy importante este hecho y la piscina es uno de sus orgullos. ¿Se relaciona esto con la famosa "cocha" de Pica, que está a pocos kms.?

²⁰ Quemar salitre, que da una intensa llama amarilla. También le llaman "sallitrones".

²¹ Aquí, *sacar* está usado en el sentido de 'formar, conformar'. Lo he escuchado también en "sacar baile", que se usa con el sentido de 'formar un baile religioso, una comparsa'.

²² CM dice: "tenían su buena botija" (II, 2).

²³ Se refiere al dueño de la chacra.

²⁴ Guiso que tiene mucho ají. En Matilla lo hacen preferentemente con carne de conejo.

cordero... Y después salían a la fiesta al pueblo... Terminaban en esa chacra la poda, iban a ayudarle al otro... El otro tenía que hacer picante, asado de cordero, de *machorra*²⁵. Como se han criado aquí las gentes con esas carnes... ¡claro! Y iba la gente a podar. Y seguía la fiesta hasta que podaban todas las viñas del pueblo" (I, 3).

La vendimia, con mayor razón, era una fiesta. Don Carlos Vargas dice: "... no tengo una fecha segura, pero más o menos, la última vendimia que se hizo acá debe haber sido más o menos el año 27, 28. De ahí para adelante ya no se fabricó más vino" (VII, 3).

Don Celestino Morales nos informa que se podía comenzar la vendimia en febrero, pero había tiempo hasta junio para hacerla. También era trabajo comunitario como la poda. Cuenta que había muchos cantos de vendimia con lo que se acompañaba la faena. La melodía iba marcando el ritmo del trabajo que se realizaba. Don Celestino dice que él no se acuerda de todos los cantos, pero nos entonó estos versos que ahora copiamos de II, 3:

Vamos rodeando todo el mundo
 todos son sólo compás,
 Ninguno se me adelante,
 ninguno se quede atrás.

LOS DESTAPES

También eran motivo de fiesta los primeros destapes, esto es, cuando se comenzaba a destapar las tinajas en que se había guardado el vino. Era a principios de junio. Los amigos se convidaban "y tenían la costumbre de que cuando destapaban el vino de la vasija, tenían que tomarse un tarro duraznero lleno de vino, y quedaban botados en el suelo que daba gusto verlos, me creerá. Y después seguía la fiesta..." (I, 3).

Don Carlos también nos cuenta que "eran famosos los primeros destapes acá, porque el dueño de la bodega invitaba a la gente del pueblo al destape, pues. Entonces, a la entrada de la puerta, ahí, era una tarea que le daban: Tenía que tomarse un tarro duraznero al seco. Entonces ahí seguía la fiesta, pues. Traían que comer, y de repente aquí se ponían hasta a bailar... Total que de ahí había que sacarlos en calidad de bulto a todos, porque con el tarro ese no más ya era para liquidarlos..." (VII, 2).

²⁵ Llama, *Lama glama*.

COMIDAS

Si uno pregunta cuál es la comida típica del pueblo, la respuesta será: "El plato favorito de Matilla es el picante, después viene el corderito asado..." (III, 2). Ya hemos dicho que el picante se hace generalmente de carne de conejo. Siguiendo el orden de preferencias, en tercer lugar habría que agregar el asado de machorra. Para las ensaladas, las chacras proporcionan todo tipo de verduras.

Creemos que es más adecuado hablar de "comida favorita" que de "comida típica", porque, en realidad, lo que se prepara en Matilla se puede comer en cualquier otro pueblo de la pampa o precordillera. En efecto, se consume la *quinua*, llamada también *arroz boliviano*. Es la *Chenopodium quinoa*, y su nombre procede del quechua *kinuwa*. Sirve para acompañar asados y guisos y también se echa en la sopa. También como acompañamiento de asados, especialmente del de machorra, se sirve *papas a la huancaína*, que son papas cocidas, enteras, cubiertas de una pasta hecha de mayonesa con queso de cabra rallado, nnces molidas y bastante ají. Estas papas se colocan sobre hojas de lechuga.

La *calapurca* [variante calapulca] es una sopa de la que tuvimos conocimiento en Camiña, y que, según sus habitantes, es propia de esa quebrada. En Matilla también se prepara. Lleva carne de gallina, pato y cordero; papas, cebolla de rama, cilantro y ají. El sabor especial se lo da a esta sopa la forma de cocción: se calientan al rojo unas piedras porosas y se colocan dentro de la olla para que hierva el caldo. El nombre calapurca es un compuesto del aimara *K'ala* 'piedra'. En el *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada lengua qquichua o del Inca*, del padre Diego González Holguín, publicado a comienzos del siglo XVII, se encuentra incluida esta voz. No debe sorprender la confusión, ya que sabemos que la lengua quechua se expandió a expensas de la lengua aimara. Dice *ccalapurca* o *pari rucru* 'el guizado cozido con piedra ardiendo'.

Se podría decir también que los *tamales* son otro de los platos preferidos por los matillanos. Los tamales son parecidos a las "humitas" de las zonas central y sur. Se hacen a base de maíz molido con carne de chanco, especialmente, y se envuelven en hojas de chocho.

Tampoco los "alfajores de Matilla" son una exclusividad, puesto que, actualmente, son más conocidos los de Pica. Los alfajores de Matilla son unos dulces que se hacen con varias hojuelas de masa de un diámetro de 4 cms, aproximadamente, cocidas al horno y uni-

das por capas de mermelada. Tienen un grosor de 2,5 a 3 cms. Las matillanas son expertas en hacer riquísimas mermeladas, especialmente de guayaba, mango, membrillo, naranja.

En cuanto a licores, preparan aguardiente, licor de mango, de naranja, de limón, de granada, en pequeñísima cantidad, sólo para el consumo familiar. Ya mencionamos el caliente que se sirve con ocasión de las fiestas patronales.

CULTIVOS

Hoy, como antaño, Matilla vive de lo que produce su suelo. Y es un suelo muy fértil. El problema es el agua.

Veamos cuál es el modo tradicional de preparar una chacra para el cultivo. La voz chacra es adaptación del quechua *chakra*, que significa 'extensión de terreno cultivable'. Escuchemos a don Máximo: "La chacra se trabaja según como esté la chacra. Cuando la chacra está muy perdida en grama, en maleza, hacen una *cava*²⁶ más o menos como de 20 centímetros, 30 centímetros, que llaman cava de dos *lampadas*²⁷ y van como un arado. Aquí no existe arado. Aquí se trabaja con pura pala, no más. Y van dando vueltas la tierra y sacándole toda esa *champa*²⁸ mala, las gramas. Los cuadros, aquí, de las chacras, se llaman eras. Algunos los llaman surcos, pero son eras. Esas eras se cavan con una pala y con una barretilla, que es una barra de hierro pequeña, y se saca la grama y después se echa el guano... y se revuelve la tierra. Y después se viene y labran²⁹ la tierra, la dejan pareja y después viene el riego. Así se trabaja. Se levantan eso que llaman *camellones*³⁰, los camellones, también con lampa, con pala que llaman³¹. En la mayor parte de las chacras no hay canales de cemento. Le llaman *acequias*. En el sur también le llaman acequias a las partes donde corre el agua. Donde se almacena el agua le llaman *cocha*, claro³². Y después viene una cosa de piedra grande que tiene un agujero que le llaman *sortija*. En la sor-

²⁶ Un hoyo.

²⁷ *Lampada* es derivado de *lampa*, y ésta, del quechua ídem, que significa 'pala, azadón'.

²⁸ Del quechua *ch'ampa* 'césped con tierra y raíces'.

²⁹ Utiliza "labrar" para designar una parte del proceso.

³⁰ Montículos de tierra que se levantan entre surco y surco.

³¹ El informante siente la necesidad de explicar lo que es "lampa", pero antes no lo hizo cuando habló de "lampada".

³² Del quechua *qhocha* 'laguna, lago'. En la zona no se utiliza la voz hispánica.

tija se introduce el *templador*, que es un palo grueso con el que se controla la salida del agua para el regadío" (I, 6).

Para regar las chacras se usa la *mita*. La voz es quechua y significa 'época, período, turno, vez'. La mita es, pues, un sistema de turnos para ocupar el agua.

Con el fin de surtir de agua potable a Iquique, por decreto ley de octubre de 1917, se llevó hasta esa ciudad el agua de la vertiente de Chintaguay (48 litros/seg., aproximadamente) que hasta entonces era la que regaba el valle de Quisma y el pueblo de Matilla. A fines del siglo pasado, "la superficie cultivada del valle de Quisma y Matilla puede estimarse en 100 hectáreas"³³. Los matillanos saben, y lo reiteran cuanto pueden, que ese fue el principio de la decadencia de su pueblo. Efectivamente, cuando uno sube desde Iquique hacia Matilla (más o menos 1.000 m.s.n.m.) viene con las retinas impregnadas de tonalidades en café. Matilla aparece como un vergel. Es increíble ver mangos, cítricos, claveles, surgidos de la arena. Es una maravilla. Pero resulta más difícil imaginar que antes de la sequía "sólo había viñedos hasta donde se perdía la vista" (II, 2). Don José Contreras habla de "34.000 parras en una extensión de 45.000 hectáreas, dando como producción 200.000 litros de vino al año" (VI, 2). Nos parece un poco exagerado (cf. más arriba), pero volveremos sobre esto.

En la actualidad, en las chacras se cultiva mayoritariamente cítricos, mangos, guayabos, membrillos. En menor escala, granados, perales, higueras, pacayes, chirimoyos, tunales. También cultivan verduras, hortalizas y flores. Gran parte de la producción se vende en Iquique y Antofagasta. A veces llega la mercancía más lejos, pero todo depende de los costos de fletes.

En forma casera se hacen mermeladas y dulces. Con ellas se rellenan los "alfajores de Matilla". También se elabora aguardiente para el consumo familiar.

Don Máximo Salazar nos informa, con voz que revela tristeza, nostalgia, que "... cuando se llevaron el agua para Iquique, de Chintaguay, poco a poco se fueron secando los viñedos y ahora hay muy poquito, casi nada. Se ha ocupado la gente especialmente en limones, naranjas, mangos y verduras. Aquí se cultiva todo, pues. Verdura, de todo: zanahorias, cebolla, repollo, coles, cilantro, perejil, todo se cultiva [...]. Flores es lo mejor aquí: claveles, rosas, amapolas, dia-

³³ BILLINGHURST, Guillermo, *La irrigación en Tarapacá* [1893], Iquique, reimpreso por el Centro de Documentación de la Universidad de Chile, Iquique, junio 1973, 46.

melas, pensamientos, violetas, geranios, y así, tantísimas . . . y *reinas*³⁴ que llaman; *caranguitas*³⁵, unas florecitas muy bonitas que hay; *pa-jarillas*³⁶, y así, infinidad de flores" (I, 3). Nos cuenta, además, que ". . . alrededor del pueblo hay arboledas que no tienen dueño . . . que son del Fisco . . . Ahora, los árboles que son cultivados, que están en las chacras, son los naranjos, los limones, las cidras, limones dulces, chirimoyos, guayabos —que eso es lo más que hay aquí, guayabos—, perales, granados, membrillos" (I, 5).

Billinghurst nos proporciona datos del tiempo en que Matilla se dedicaba al cultivo de viñas: "Los productos de la pequeña agricultura de Pica, Chintaguay y Matilla no son variados. El principal negocio consiste en la fabricación de vino y de un poco de aguardiente"³⁷. Más adelante dice: "El cultivo de la vid data en Pica de fines del siglo XVI"³⁸. Destaca la actitud complaciente del Rey frente a este tipo de cultivo, citando el texto de la Real Cédula del 19 de octubre de 1951 dirigida a Don García de Mendoza, Virrey del Perú, y que copio a continuación: ". . . anime a la gente que reside en la tierra sin vecindad fija, tratos ni granjerías, para que vayan a poblar entre Charcas y Atacama, pues en ciento ochenta leguas no hay pueblo de españoles. Que les prometa premios toda vez que haya paso y comercio seguro, además de que aquella tierra es buena para viñas y la gente las pondría y viviría de buena gana . . ." ³⁹.

Barriga dice que "D. Damián de Morales Uzabal, natural de Ecija, y su mujer Doña Francisca Reynoso, con D. Pedro Fontanar fueron enviados antes [de 1614] por el superior gobierno a esta provincia: y éstos fueron los que plantaron las viñas . . ." ⁴⁰.

De los matillanos entrevistados, nadie nos puede decir cuándo comenzó la producción de vino. Todos saben más o menos cuándo terminó: ". . . cuando yo nací, ya Matilla producía vino. Yo tengo 65 años, y cuando yo nací ya hacían vino. Mi papá me contaba cómo hacían el vino, y mi abuelito también. Pero es lo mismo. Lo que yo he conocido es lo mismo que hacían antes" (I, 2).

"Año de la producción eso sí que no le puedo determinar yo, pues. O sea que antiguamente acá había puro vid, nada más. No había árboles, entonces cuando a nosotros nos quitaron el agua —la vid ne-

³⁴ Reina Luisa, luisa (*Aloysia citriodora*).

³⁵ Flores en forma de campanitas de color amarillo rojizo.

³⁶ Aguiluña (*Aquilegia vulgaris*).

³⁷ BILLINGHURST, *op. cit.*, 48.

³⁸ *Ibid.*

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ BARRIGA, *op. cit.*, 166.

cesita mucha agua—, empezó a decaer, ya, ¿ve? Creo yo que no tengo una fecha segura, pero más o menos la última vendimia que se hizo acá debe haber sido más o menos el año 27, 28. De ahí para adelante ya no se fabricó más vino. Por dos razones: Una, que se fue terminando la viña por motivo de que la gente empezó a plantar árboles, ¿ve? Entonces, la viña necesita estar a todo sol. Entonces, con la sombra de los árboles, se fue terminando. Y el otro motivo de que no hicieron más vino fue que por esos años la fabricación... a la fabricación de vinos, digamos, la gravaron con un impuesto muy subido. Entonces, ya no era comercial hacer tan poca cantidad para pagar los impuestos igual a los que pagaban, digamos, los grandes vinicultores, ¿no ve? Así, por eso terminó todo” (VII, 3).

Respecto a la producción, Billinghamurst documenta que hasta 1860 Pica, Matilla y Chintaguay producían “cerca de 15.000 botijas”⁴¹ al año”⁴². En 1875 la producción fue de 10.000 botijas. “Desde entonces hasta la fecha”⁴³ la disminución es mucho más fuerte, a consecuencia de que se ha descuidado lastimosamente la conservación y limpieza de los socavones, de las cochas y hasta de las acequias regadoras”⁴⁴. Habría que agregar otro dato importante que nos da este autor. Dice que en 1884 una avenida torrencial “no solamente destruyó muchas cepas, sino también arrastró consigo una gran parte del terreno vegetal del pequeño valle y aun de algunas heredades de Matilla; daño verdaderamente irreparable dada la topografía de esos lugares”⁴⁵. También Billinghamurst hace una estadística de la producción en el momento en que escribe [1890], y el resultado, respecto de Matilla, es de 2.625 botijas correspondientes a las heredades “Botijería, Sicuya, Tributo, Viña Grande, Las Quince, Viña de Arriba, La Poroma, Jaramillo, Olivo, Olivito, Cotova, Viñita y Mariquilla”⁴⁶. Es decir, que la producción fue de poco más de 65.000 litros.

Uno de nuestros informantes enumera las viñas y, en su concepto, las más importantes fueron: “Viña Grande, propiedad de Zavala; Viña Rivas, de Medina y Henríquez; Bodega del Estado, de Rovellac y Orriola; Bodega Botijería, de Riveros Hermanos; Bodega Santa Teresa, de Loayza y Mariana; Bodega Jaramillo, de Contreras, Cau-coto y Morales” (VI, 2).

⁴¹ La botija es una vasija de barro de aproximadamente 25,150 litros.

⁴² BILLINGHURST, *op. cit.*, 49 b.

⁴³ Cálculo alrededor de 1890.

⁴⁴ BILLINGHURST, *op. cit.*, 49 b.

⁴⁵ BILLINGHURST, *op. cit.*, 50.

⁴⁶ *Ibid.*

Para la elaboración del vino había lagares: "... existieron 14 lagares" (VI, 2); "... aquí han habido como 7 u 8 lagares. Todos han desaparecido. Quedan nada más que restos del lagar... Tinajas y vi-gas, todo lo han sacado" (VII, 4).

ALGO SOBRE ARQUITECTURA

Hoy existe un solo lagar en Matilla. En el verano de 1968 un grupo de estudiantes de la Escuela de Canteros de la Universidad de Chile lo restauró. El lagar pasó a ser un objeto cultural de gran importancia para los lugareños, junto al campanario de estilo barroco de fines del siglo XVII o principios del XVIII⁴⁷, y la iglesia, que son monumentos nacionales, como lo estipula el decreto 5.058, del 6 de julio de 1951.

Don José Contreras nos dice que "la iglesia fue construida por los españoles. Sus muros laterales tienen un espesor de más o menos dos metros, y fueron hechos con adobes de barro con paja, cocidos al sol. Un sector de la iglesia se derrumbó, y los matillanos la reconstruyeron. Se dice que gran parte de este trabajo fue realizado por las mujeres de Matilla" (VI, 3).

El campanario ha resistido la acción del tiempo: "... es puramente de tiza⁴⁸ y piedra. Ese campanario data de tres siglos y medio, del tiempo de los españoles. Por eso el Gobierno lo tomó por monumento nacional, algo de la iglesia y el campanario" (I, 4). Los lugareños no pueden disimular su orgullo y nos hacen escuchar el tañido de las campanas para que comprobemos su cualidad argentina que da cuenta de su buena ley. También nos invitan a subir hasta ellas, desde donde la vista que se domina es extraordinaria. El campanario es una belleza blanca que se admira desde lejos. Desde muy lejos, cuando uno enfrenta Matilla por la carretera, ve una mole blanca que se destaca sobre el fondo verde de los árboles (figura 1).

Cuando se enteró de que estaba redactando estas notas, Patricio Advis me envió extractos de su obra *Apuntes sobre arquitectura colonial en el área Pica/Matilla*, aún inédita. Agradezco su generosa amistad. Advis ha realizado estudios *in situ* y sus fuentes las clasi-

⁴⁷ Según apreciación del investigador señor Roberto Montaldón, en *Chile: Monumentos históricos y arqueológicos*, Santiago, Cuadernos del Consejo de Monumentos Nacionales N° 1, agosto 1950.

⁴⁸ Tipo de cemento blando que extraen de una mina cerca de Pica (VII, 1). Según datos recogidos en 1975 por Gonzalo Moya, a quien agradezco su valiosa colaboración, la torre fue construida con anhidrita, yeso deshidratado que se fraguaba y que servía como pegamento para los bloques.

fica como ruinas, restauraciones y estructuras en uso. De Matilla consigna las siguientes ruinas: vivienda de patio central en la inmediación norte del pueblo; vivienda de patio central y lagar, también en la inmediación norte; lagares ubicados en la inmediación oeste de Matilla y en el tramo de la quebrada de Quisma, contiguo al mismo pueblo. De estos lagares se conservan sólo los estanques de la pisa. Por último, un detalle de tratamiento de ventana junto al camino de acceso al pueblo. Se conserva parte de la celosía de madera torneada, postigos y vano abovedado. Las restauraciones son el retablo del altar de la iglesia y el lagar colonial. Las estructuras coloniales en uso son una vivienda de patio de fondo ubicada en la calle que está al norte de la iglesia. Actualmente se encuentra oculta por una nueva construcción realizada en la misma propiedad. La otra estructura es la torre-campanario de Matilla, que se encuentra desprendida de su contexto espacial originario por destrucción de la iglesia primitiva. Está incompleta en sus detalles decorativos.

Pero Advis menciona también en su obra, como otra de sus fuentes, un dibujo que data de 1826, y que fue realizado por Jorge Smith. Este dibujo es un documento histórico que muestra la torre-campanario de Matilla en su contexto decorativo originario, junto a la iglesia colonial, hoy desaparecida, y además una perspectiva de vivienda del pueblo. El conjunto, naturalmente, es diferente a lo que observamos hoy: "La torre se encontraba formando parte del recinto de la iglesia. Se levantaba en una esquina del muro bordal que rodeaba su área, conformando un ámbito privado. Nave y torre no corresponden a un mismo estilo. La torre denota una voluntad arquitectónica que aspira a los cánones de la cultura peninsular. Presenta características espaciales y decorativas asimiladas al barroco colonial metropolitano. La nave, en cambio, se muestra más coherente con la fisonomía de la vivienda típica del oasis que figura más al fondo. En la fachada ostenta una decoración de carácter simbólico correspondiente a un estilo autóctono que, partiendo del barroco colonial, se desarrolla en el área andina durante el curso del siglo XVIII en comarcas alejadas de los centros importantes"⁴⁹.

La diferencia arquitectónica que se advierte en el dibujo de Smith se explica por la destrucción de la nave contemporánea de la torre-campanario a consecuencia del terremoto del año 1768. Se construyó una segunda nave, que es la que aparece en el dibujo de Smith y

⁴⁹ ADVIS, Patricio, manuscrito citado.



Fig. 1. CAMPANARIO DE MATILLA

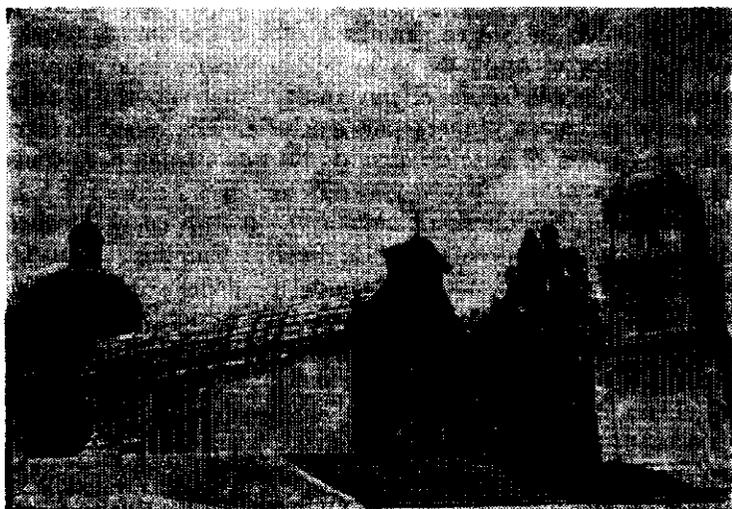


Fig. 2. LA IGLESIA ACTUAL Y EL CAMPANARIO.

que fue destruida por otro sismo en 1877. La iglesia actual que acompaña a la torre data de 1887 (figura 2).

La iglesia primitiva se terminó de construir en 1730. En su altar había un retablo, que fue restaurado por el grupo de la Escuela de Canteros como parte del encomiable trabajo de verano que realizaron en 1968. En un costado del altar se encuentra esta inscripción: "El pueblo de Matilla agradece a los alumnos de la Escuela de Canteros de la Universidad de Chile la restauración de esta reliquia". Luego la fecha y los nombres de los estudiantes de entonces.

EL LAGAR

Buscamos a don Carlos Vargas para que nos muestre el lagar; es él quien tiene la llave. Abre con mucha ceremonia el candado, mientras nos llama la atención sobre un letrero que colocaron "los jóvenes de la Escuela de Canteros", donde se informa que el lagar es del siglo XVIII (figura 3).

En la figura 4 se puede apreciar el lagar. Es un recinto de unos 8 metros por 12, con paredes de adobe, sin techo. Sólo hay una parte cubierta por *estera*, que es un tejido de petate y amarra simple hecho de cañas, como muestra la figura 5. Se llama lagar a este espacio porque ahí está el *lagar*, que es una especie de estanque de cemento donde se pisa la uva. Le sigue inmediatamente otro estanque, ubicado a un nivel un poco más bajo: es la *piquera*, destinada a recibir el caldo de la uva. También está ahí la *prensa*, cuya función era apretar el orujo de la uva para sacarle todo el jugo. La prensa está colocada sobre el *pie*, que es una superficie asfaltada que se conecta con la piqueta para vaciar en ella el caldo extraído. Queda también un *canasto* o *balay*, de los que servían para transportar la uva al lagar, una *simba* y varias *tinajas*.

Román, en su *Diccionario de chilenismos y otras voces y locuciones viciosas*, Santiago, Imprenta de "La Revista Católica", 1901-8, con-signa que "el lagar español es 'estanque pequeño o alberca en que se pisa la uva para exprimir el mosto'. Por consiguiente, es obra de fábrica, hecha sobre el suelo o excavando en éste. Es conocido y usado en Chile este lagar, pero sólo lo tienen los dueños de grandes viñas; el más conocido de todos y el que usan los propietarios inferiores es uno que se hace de uno o más cueros de buey, cocidos en cuatro maderos en forma cuadrilonga". Según esto, el lagar de Matilla corresponde al español, al que aquí "tienen los dueños de grandes viñas".



Fig. 3. ENTRADA AL LAGAR



Fig. 4. INTERIOR DEL LAGAR

Del lagar, el líquido cae a la *piquera*. De ella dice José Toribio Medina, en *Chilenismos. Apuntes Lexicográficos*, Santiago, Imprenta Universo, 1928: "Vasija empotrada en la tierra en la cual se vacía el caldo de la uva exprimida en los lagares". Por su parte, Santamaría, en el *Diccionario General de Americanismos*, México, Ed. Pedro Robredo, 1942, *sub voce* *piquera*, dice: "En Chile, cierta vasija de barro, tinaja empotrada en tierra, para recoger el agua o líquido cualquiera que sale de los lagares portátiles". Ninguna de estas dos definiciones corresponde a lo que vimos en Matilla, que fue un pequeño estanque de asfalto adyacente al lagar.

La *prensa* está hecha de gruesos maderos (figura 6). Es una viga enorme puesta en forma horizontal con uno de sus extremos apoyado sobre un soporte vertical de madera. Aquí va sostenida por el *mareate*, que es el "tablón atravesado que sujeta la viga" (II, 2) y que se cambia de lugar según la posición que se quiera dar a ésta. El otro extremo pende de una *pita* [cordel] que pasa por una roldana. Es una palanca de segundo grado. CM dice que "las amarras se hacían de *concuesso*, que es el cuero del cuello del llamo, que es el que tiene más consistencia" (II, 2).

Por el tipo de prensa, sería éste un *lagar de viga*. La información la obtuvimos de un libro de Vicente Vera, editado en Madrid en 1904, y que tiene un nombre larguísimo: *Tratado de la fabricación de vinos de todas clases, tintos y blancos, finos y de pasto, generosos y espumosos y de los de Jerez, Manzanilla, Málaga, Burdeos, Borgoña, Sauterne, Oporto, Madera, Marsala, del Rhin, de Hungría, y demás tipos notables de España y del Extranjero comprendiendo el estudio de los defectos, enfermedades y adulteraciones de los vinos, y cómo se reconocen, previenen y remedian*. Vera dice que "En los lagares llamados de viga, que son los más anticuados, el medio destinado a prensar el orujo es una viga larga que se apoya sobre un pilón de piedra".

La uva se acarrea de las viñas al lagar en canastos de forma cónica hechos de totora (figura 7). Oreste Plath, en la obra citada aquí, informa que "este canasto de totora estaba hecho para conformarse a la espalda y tenía un metro de alto y su forma cuneiforme terminaba en una boca de circunferencia de cuarenta centímetros. Tenía un armado de cuatro varillas en las cuales se tramaba la totora. La boca terminaba con una varilla puesta en forma circular, dejando una parte de arco para tomarlo con las dos manos hacia atrás sobre la espalda. La totora era traída de Chintaguay y Matilla, y las varillas eran de tara (*Calsalpinea spinosa*)".

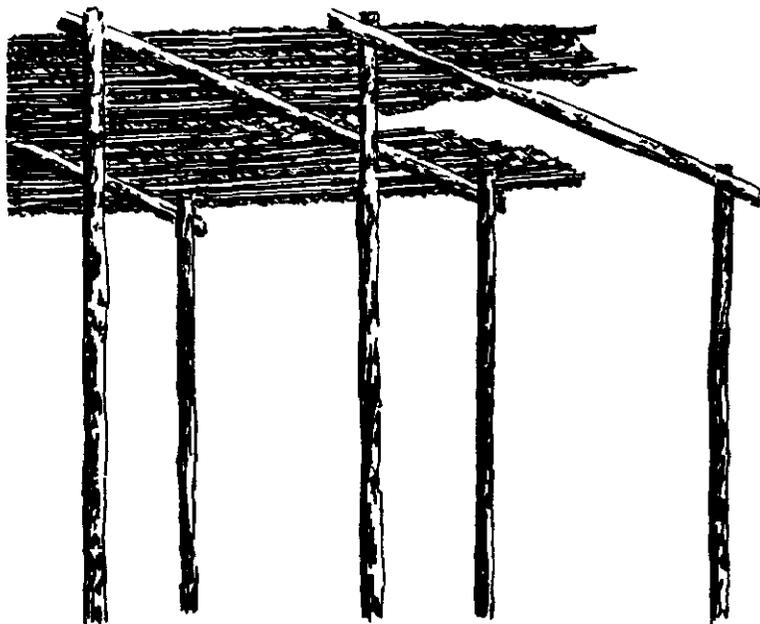


Fig. 5. DETALLE DE TECHO DE ESTERA

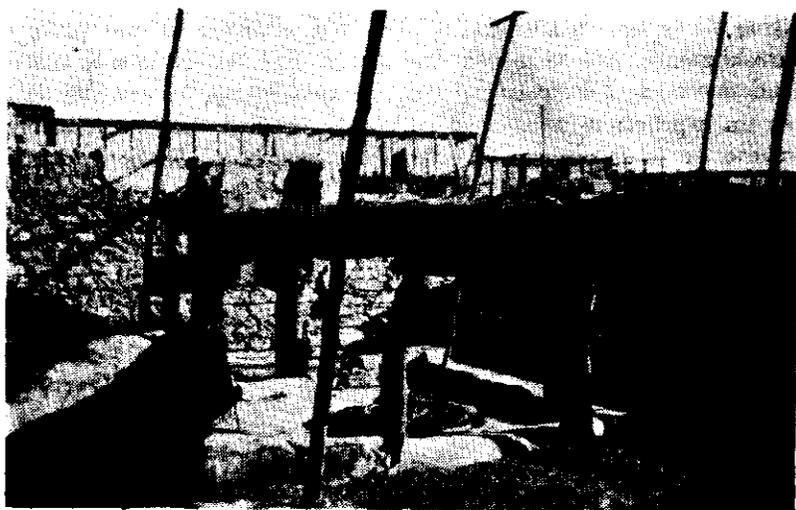


Fig. 6. LA PRENSA

La *simba*, del quechua *simpa* 'trenza', es una trenza de totora con la que se amarraba el orujo de la uva formando un cilindro para estrujarlo con la prensa.

Las tinajas en que se colocaba el mosto para la fermentación son de barro. Tienen la forma de dos conos truncados unidos por la base, y la boca de unos 30 centímetros de diámetro (figura 8). Le daban un baño interior de brea para hacerlas impermeables. La explicación la encontramos en Vera, página 151: "... la impermeabilidad de los recipientes prolonga la existencia de los vinos, porque, impidiendo su oxidación, retrasa la madurez". Quedan en este lagar 8 tinajas semienterradas. Tienen nombres de vírgenes o santos y, algunas, una fecha: "Señora de Taxa"; "Nuestra Señora de las Mercedes"; "Nuestra Señora del Pilar de Zaragoza. Año de 1600"; "Santa Catalina de Sena. Año de 1665"; "Nuestra Señora de los Dolores. Año de 1671"; "San Felipe. Año de 1751"; "San Antonio de Padua. Año de 1756"; "Nuestra Señora de Monserrat. Año de 1760".

Esto es todo lo que queda del lagar. Lo que ven hoy los turistas que lo visitan. Pero, ¿cómo era el lagar trabajando? Sigamos el relato de don Carlos Vargas, intercalando los relatos de los otros informantes cuando sea pertinente y alguna explicación nuestra entre corchetes: "Para el acarreo de la uva se usaban unas canastas especiales que son *conas* [cónicas], ¿ve? [muestra la cesta]. De manera que no había necesidad de cargarlas para llevar la uva [cargarlas en el sentido de 'ponerles carga']. Una vez estando la uva en el lagar se dejaba de un día para otro, porque ahí empezaba, con el peso mismo de la uva, a filtrar. Entonces, ese vino era el más puro, el claro, digamos. Acá se le llamaba la *lagrimilla* [equivale a lo que la Academia en su *Diccionario* llama *vino de lágrima*, "el que destila la uva sin exprimir ni apretar el racimo"]. Antes de comenzar el otro proceso, se lo sacaban y lo guardaban aparte... Todo el vino es dulce acá, porque generalmente se aguanta hasta lo último que pueda mantenerse la uva en las chacras, ¿ve? Entonces, de esa manera, la uva es bien dulce y, además, se soleaba unos seis o siete días, ¿ah? Quedaba al puro sol. De ahí se cargaba para el lagar, donde empezaba el procedimiento de la elaboración, compuesto por una cuadrilla de unos seis, hasta doce, con un capataz que acá se le llamaba *huairuro*⁵⁰ ["El huairuro es el que manda a la cuadrilla

⁵⁰ Del quechua *wayruri*, nombre vernáculo de una planta de la familia de las papilionáceas, cuya semilla, de color rojo oscuro con una gran mancha negra, la emplean los indígenas para hacer collares y otros adornos. En el norte es frecuente que se apode Huairuro a la persona de tez morena. No he investigado



Fig. 7. CANASTO PARA TRANSPORTAR UVA AL LAGAR



Fig. 8. TINAJA DE BARRO

que pisa la uva" (II, 3)]. Entonces, empezaba la elaboración con *cánticos*. [El informante utiliza aquí un término que se aplica más bien en la liturgia. En este contexto, normalmente se diría "con cantos"]. El capataz era el que daba los versos y el resto coreaba siempre un estribillo. Por ejemplo, de los que yo me acuerdo, el capataz decía:

¡Para qué quiero la vida!

El resto le contestaba:

¡Anda la jayajá!

Parece que es palabra quechua o aimara, no sé, pues. [Pensamos que se trata de una secuencia sonora que marca el ritmo en la faena]. Una vez que ya le había dado una vuelta al *pisoteo* ese [... y después la pisaban con los pies. Claro que ahora hay máquinas especiales ...] (I, 2); "... y se arremangaban el pantalón hasta las rodillas y principiaba el pisoteo ... (II, 3)]. Entonces le sacaban el escobajo por medio de un aparato que le llamaban *zaranda* acá, ¿ah? ["Caballete para sacar el escobajo de la uva" (II, 3)]. O sea, dos caballetes con una tabla con rejilla. Al moverlo así [hace el gesto], quedaba el escobajo arriba y caía la uva abajo. Una vez terminado eso, ya cuando no se le podía sacar con los pies, se traía a la prensa [el orujo]. Se hacía una *torta* [con el orujo se forma una masa compacta, se hace con ella un cilindro que se envuelve con la simba. Luego se coloca la torta sobre el pie y se apreta fuerte con la viga], se le ponía alrededor una trenza, que le llamaban acá, o simba, también, antiguamente, para que no se deshiciera con la apretada. Después se le apretaba y le sacaban hasta el último jugo ["Las prensaban con unos troncos grandes, ¿que no se ha fijado, oiga?, y la dejaban seca, seca, como piedra: le sacaban hasta el último jugo" (I, 2). Esto es "*darle tormento*, es decir, aprensar el orujo de la uva para que salga la tintura" (II, 3)]. En seguida, al otro día, se acarreaba a las tinajas el caldo que había caído a la piquera. O sea, que donde se pisaba la uva se llama lagar y donde cae el vino, piquera. Y de ahí se trasladaba a las tinajas y con eso terminaba el proceso de elaboración del vino. Primero fermenta unos tres a cuatro días, de acuerdo al vino, ¿ah? Ellos, los que fabrican, saben, ¿ve? Sin taparla, claro. Porque entonces fermentaba y una vez que paraba

la extensión de uso de este término, pero también en Santiago he escuchado decir —aunque siempre a gente de edad— la expresión "es negro como huairuro".

la fermentación, recién se tapaba. Tapado totalmente [Billingham, *op. cit.*, 49 b, dice: "La fermentación tumultuosa dura ocho días, pasados los cuales se tapan las tinajas y se cubre la tapa herméticamente con argamasa"]. Ya estaba listo el vino. Ahora era cuestión de tiempo, no más.

El primer destape generalmente era después de los tres meses. Puede ser tres meses, puede ser tres meses y medio, qué sé yo, pues. Pero ese era el vino de la más mala calidad, digamos. Había algunos, casi la mayor parte, que guardaba varias tinajas para destaparlas a los seis meses, al año. Y han habido personas que han dejado vinos aquí de 30 años. Lo han mantenido en una vasija de esas [muestra] y lo han venido a sacar, pero algunos completamente cristalinos y otros ya espesándose ya con el tiempo. Y en esas tinajas toma otro sabor, claro" (VII, 1-3).

La bondad del vino matillano fue refrendada por un premio internacional que obtuvo en París. Todos recuerdan el hecho, aunque discrepan en las fechas. Coinciden en que fue en la década del 20.

"Cómo serían de buenos los vinos que allá por el año 1925, Matilla obtuvo el primer premio de una Feria Internacional de Vinos" (II, 2). "... en una exposición en París, Matilla se sacó el primer premio entre la clase del mejor vino que se presentó a la feria. Bueno, también irían otros fundos del sur, pero Matilla se sacó el primer premio en vino... hay hasta un recorte de revista, de diario, donde sale. Yo creo que mi hermano puede tener algún recorte" (VII, 4). Nunca pudimos verlo.

Don Carlos Vargas nos contó que la Municipalidad de Pica estaba realizando gestiones para comprar el lagar con el objeto de terminar la restauración y mantenerlo como atracción turística. Sería un anexo del museo que se proyectaba instalar en Pica.

Hasta hoy todo esto sigue en la etapa de proyecto. Es de esperar que algún día podamos contar con un museo que recoja la historia de esos pequeños grandes pueblos nortinos en donde a cada paso se encuentran el pasado con el presente.

Como un homenaje a los habitantes del pueblito de Matilla, les ofrezco este trabajo. Creo que para dar a conocer Matilla, nada mejor que el testimonio de los propios matillanos.

INDICE DE EXPRESIONES EXPLICADAS

- acequia 315, 318
 ¡Anda la jayajá 328
 alférez 309
 alfajores de Matilla 314, 316
 arroz boliviano 314
 baile 310, 311
 balay 322
 banda 309
 botija 312 n, 318
 cachimbo 309
 calapurca 314
 caldo 328
 caliente 309, 315
 camellones 315
 canasto 322, 324
 cánticos 326
 capataz 326
 caranguitas 317
 carnaval 311, 312
 cava 315
 ~ de dos lampadas 315
 cocha 312 n, 315, 318
 comparsa 310, 311
 cona 326
 concuesco 324
 cuadrilla 326
 cuartilla de vino 312
 chacra 307, 312, 313, 314, 315,
 316, 317, 326
 chacrita 307
 champa 315
 chaya 312
 chuspa 311
 chuspita 311
 darle tormento a la uva 328
 destapes 308, 313, 329
 dinamitas 309, 310
 entrada de ceras 309
 eras 315
 estera 322
 fiestas patronales 309, 315
 figuras (haciendo) 311
 huairuro 326
 huara 308
 sacar ~ 312
 venir en ~ 311
 lagar 319, 320, 322, 324, 326,
 328, 329
 ~ de viga 324
 lagrimilla 326
 lampa 315
 La Tirana 310
 La Tirana Chica 310
 luminarias 312
 lliklla 311
 machorra 313, 314
 mareate 324
 mita 316
 moradas 309
 nacimiento de vivientes 310
 oficina 308
 pajarillas 317
 papas a la huancaína 314
 parabién 309
 picante 312, 313, 314
 pie 322
 piquera 322, 324, 328
 pisoteo 326
 pita 324
 poda 308, 312, 313
 prensa 322, 324, 328
 quínua 314
 reinas 317
 rompida 309
 simba 326, 328
 sortija 315
 tamales 314
 tara 324
 templador 316
 tinajas 308, 313, 319, 322, 326,
 328, 329
 tiza 319

torre 309, 319 n, 320, 322	versos (con) 312
torta 328	vísperas 309
vecino del pueblo 307	vuelta (otra) 307
vendimia 308, 312, 313, 318	zaranda 326

UNIVERSIDAD DE CHILE
Santiago