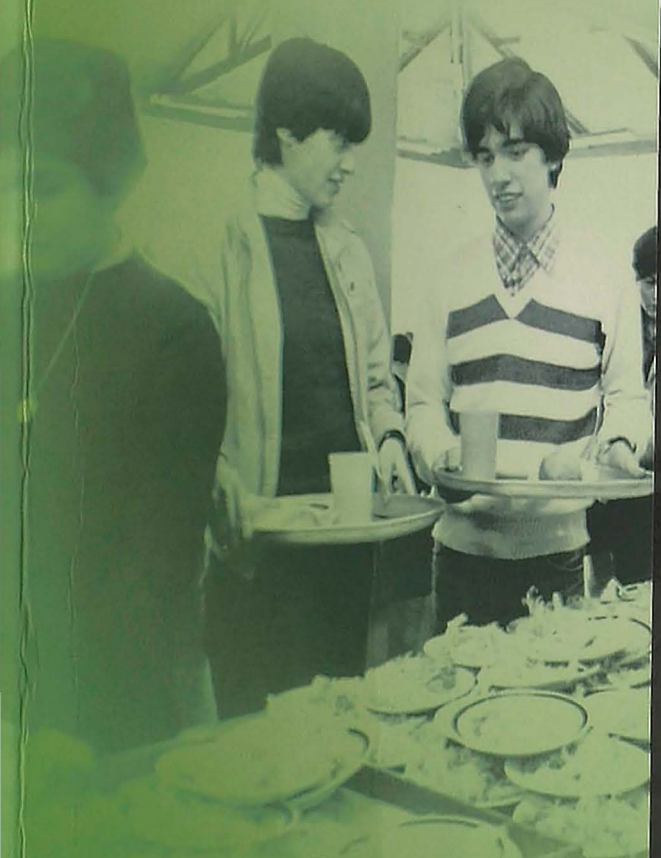
Relatos Etnográficos

Guillermo Davinson Pacheco





EDICIONES UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA
2014

Relatos Etnográficos

Guillermo Davinson Pacheco

UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA
Ediciones Universidad de la Frontera



UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA
Vicerrectoría Académica
Dirección de Extensión y Formación Continua

Guillermo Davinson Pacheco
Relatos Etnográficos

Rector: Sergio Bravo Escobar
Vicerrector Académico: Dr. Ramón Fuentes Fernández
Director de Extensión y Formación Continua: Dr. Nelson Araneda Garcés
Coordinador Ediciones: Luis Abarzúa Guzmán

ISBN: 978-956-236-245-0

Derechos reservados
Ediciones Universidad de La Frontera
Universidad de La Frontera
Avda. Francisco Salazar 01145, Casilla 54–D
Temuco

Publicado: Octubre 2014

500 ejemplares

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	**7**
INTRODUCCIÓN	**9**
ALEMANES DE FAJA MAISAN	**11**
Memoria histórica	16
Identidad	19
Trabajo y familia	21
CHOLCHOL TESTIMONIOS Y RECUERDOS	**27**
El río y su importancia	30
Los tiempos de los negocios que "vendían de todo"	33
Caminos y transportes de antaño	36
RECOLECTORES EN MERCADOS GLOBALES	**43**
Cochayuyo, Rosa Mosqueta y otros productos silvestres	45
Camaroneros	52
FERIA PINTO, DINÁMICAS Y PROTAGONISTAS	**61**
Años de esfuerzos	65
Vivencias con historia	67
Compradores, credulidad y anónimos colaboradores	69
EL CASINO DE LA UFRO EN LOS '80	**77**
Infraestructura de esos años	80
Algunos momentos	84
Don Ernesto	87
El Mayo de la UFRO	90

En cualquier lugar del mundo,
abril es mes de milagros...

Agradecimientos

Agradecer es siempre una de las tareas más difíciles en los momentos que cobran vida, líneas como éstas y por ello, me acogeré a la "fórmula ritual y reiterada" que me conmina a reconocer a muchas personas y disculparme por las eventuales omisiones.

En primer lugar a los y las estudiantes que pasaron por estas aulas universitarias y compartieron junto al suscrito el itinerario de las "salidas a terreno", conociendo primeramente y luego compartiendo multiplicidad de antecedentes de algunos sectores de La Araucanía, muchos de los cuales han sido incorporados a estos "Relatos Etnográficos".

En otro orden, agradecer a la Universidad de La Frontera en las personas de Juan Manuel Fierro Bustos, Vicerrector Académico y Hernán Fuentes Salgado, Vicerrector de Administración y Finanzas, toda vez que posibilitaron la publicación de estas líneas.

De igual forma y en el ámbito de las fotografías, reconocer por sus aportes a los profesores de nuestra Universidad: Alonso Azócar Avendaño, Álvaro Cuminao Cea y Mauricio Reyes Schencke, quienes gentilmente nos aportaron material y asesorías en estos ámbitos. También a Eliana Cofré Flores, Asistente Social de la Municipalidad de Temuco que nos entregó de su archivo algunos registros fotográficos. Así también a René Poblete Rodríguez, estudiante de la carrera de Ingeniería Civil Ambiental de la Universidad de La Frontera que capturó con mucho acierto, algunas de las fotografías que aparecen en esta edición.

Reconocer asimismo a muchos ex alumnos de nuestra universidad, que estudiaron en la década de los 80, algunos de los cuales pese a la distancia, hicieron un esfuerzo por remitirnos fotografías y recuerdos vivenciales de su paso por la que fuera su casa de estudios superiores, especialmente en el artículo que trata de un espacio muy recordado en el recinto universitario, como fue el Casino Central en el Campus Andrés Bello de Temuco.

A la profesora Javiera Ibaceta Carreño por sus correcciones al manuscrito, tarea siempre compleja y que cumplió plenamente. La calidad lograda en los artículos ha sido posible al apoyo de todos ellos, en cuanto a los posibles errores en los mismos, la responsabilidad es exclusivamente de mi parte.

La portada fue posible gracias a documentos personales de Maritza Vera Peña, que nos facilitó dicho material para dar un contexto a nuestro trabajo. Jamás podrá imaginar lo valioso de su aporte.

Por último y no por ello menos importante una mención especial a todo el equipo de funcionarios y funcionarias de la Dirección de Desarrollo Estudiantil (DDE) de la Universidad de La Frontera, quienes gracias a su profesionalismo, responsabilidad y compromiso institucional posibilitaron dedicarme de lleno a la preparación de estas líneas.

A todos y todas mi profundo agradecimiento.

Temuco, Otoño, 2014.

Introducción

El trabajo que presentamos a continuación reúne un conjunto de breves artículos que intentan describir parte de las diversas realidades de La Araucanía. Sobre todo, constituyen un sucinto recorrido, una panorámica a las cotidianidades de hombres y mujeres de estas tierras, las cuales hemos unido a través de un relato conductor para que cobren vida, sentido y proyección en un escenario que visibilice su pasado, presente y futuro.

Al conjunto de estos breves escritos lo hemos denominado "Relatos Etnográficos" pues reúne, algunos trabajos anteriores que hoy los hemos adaptado a una presentación editorial, pero que en su momento surgieron de los ejercicios académicos propios del trabajo de campo y en otros, fueron parte de las primeras herramientas del proceso de enseñanza aprendizaje del Método Etnográfico en estudiantes de pregrado, particularmente de la carrera de Trabajo Social de la Universidad de La Frontera.

Esta compilación presenta dos ámbitos, el primero que reúne una serie de artículos, de la realidad regional. Comenzamos con una mirada preliminar al mestizaje que intentamos describir en lo que fue el arribo germano a territorio mapuche a principios del siglo XX en Faja Maisan. En otro artículo quisimos mostrar el pasado de Cholchol, un pueblo que pese a su corta distancia con la capital regional, predominaron en sus dinámicas de desarrollo el aislamiento y el tesón de sus habitantes. Luego presentamos un ensayo donde quisimos reconocer el esfuerzo y resistencia de hombres y mujeres que desarrollan actividades de extracción y recolección de productos silvestres y a través de su trabajo luchan contra la invisibilización de los mercados globales. Finalizamos esta serie con una recopilación sobre un mercado local, una feria urbana al aire libre ubicada en la ciudad de Temuco donde predominan un conjunto de actores sociales signados por la compra y venta, el sacrificio y la fortaleza en pos de mejores tiempos.

Así también, en un segundo ámbito, nos extendimos en un ensayo que da cuenta de un espacio físico muy particular, otrora, principal punto de las dinámicas de la naciente comunidad de la Universidad de La Frontera y centro de recuerdos vitales de muchos que conocieron y compartieron dicho espacio, se trata del que fuera el Casino Central ubicado en el Campus Andrés Bello de esta casa de estudios. Los antecedentes de este último recinto fueron obtenidos mediante aportes de ex alumnos, funcionarios y ex trabajadores de este recinto, que con gran asertividad y rigurosidad permitieron generar los datos que presentamos en dicha sistematización.

Así entonces, al unir estos dos ámbitos y dar cuerpo a esta publicación que adquiere un sentido global a través de esta modalidad de Relatos Etnográficos que hemos centrado en torno a la vida cotidiana de sus hombres y mujeres, esperamos contribuir a través de esta herramienta metodológica a fijar en el tiempo la descripción de la complejidad de los cambios socioculturales de estas realidades de nuestro sur.

Alemanes de Faja Maisan

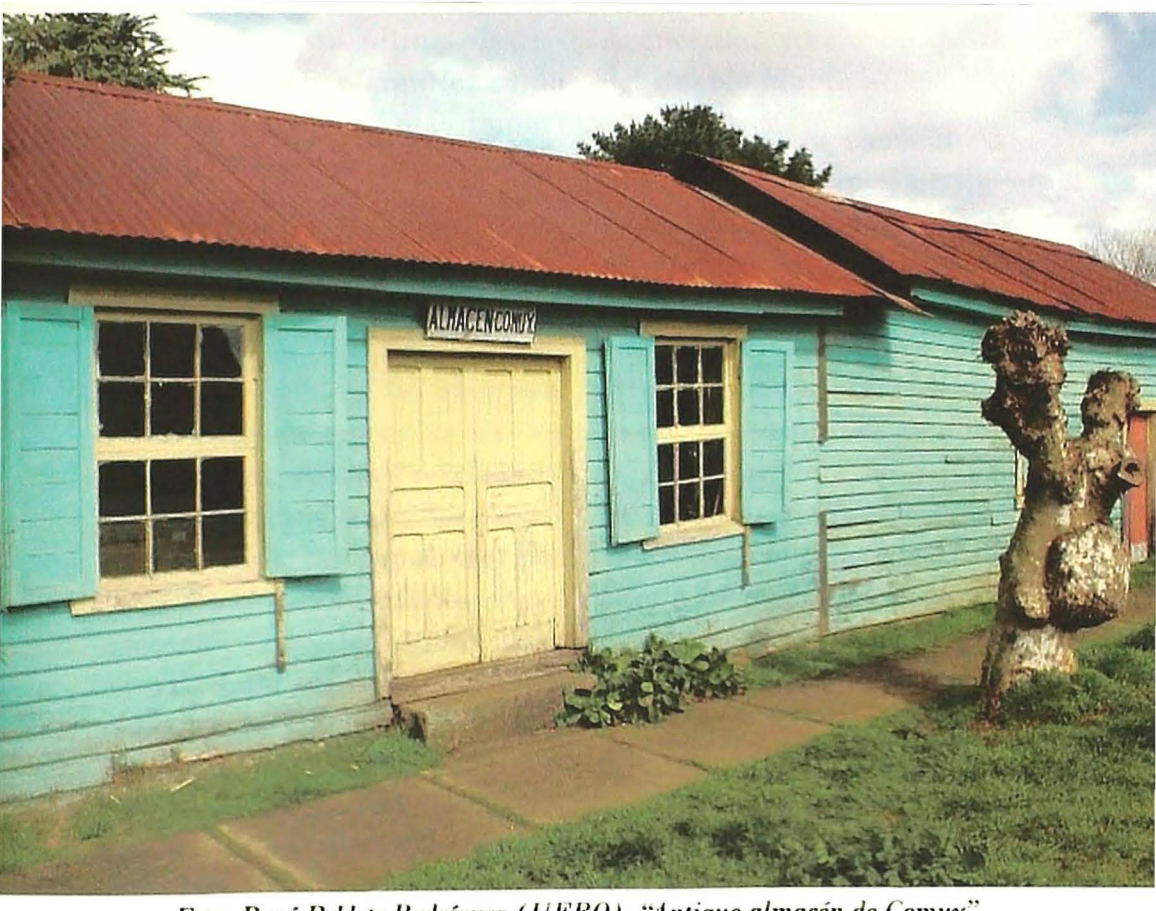


Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Antiguo almacén de Comuy"

Alemanes de Faja Maisan

Cercano a Pitrufquén (lugar de cenizas) se ubica la Faja Maisan, que está adscrita administrativamente a la comuna de Pitrufquén; esta última descrita para 1860 por Treutler como "una de las aldeas más importantes de La Araucanía y contaba con unas 400 almas" (Bengoa, 2000: 122).

Pitrufquén era un sector estratégico por ser paso obligado para cruzar a las pampas, "con terrenos agrícolas de los más fértiles, donde crecen muy bien el maíz, el trigo, las habas y sobre todo, las papas y en los cuales hay hermosísimos manzanares" (Treutler, 1958: 388), su población era "de 4.108 habitantes para 1895 y 22.679 para 1907" (Pinto, 2009: 112), aumento propiciado por la colonización y la extensión de la línea férrea.

En el caso de los alemanes que arribaron a Faja Maisan, en 1906, un grupo de 22 familias germanas (más 14 familias de otras nacionalidades europeas) se asentó en el sector de Huefel Comuy, distante unos 30 kilómetros al oeste de la ciudad de Pitrufquén, en la Región de La Araucanía, territorio histórico del Pueblo Mapuche.[1]

Actualmente es conocido como Faja Maisan, pero al arribo alemán tenía otro nombre. Podríamos señalar que el primer efecto del arribo germano fue este, dado que el nombre original (Huefel Comuy), quedó en desuso por la costumbre de nombrar la zona por "Maisan", apellido del colono alemán que se instaló *"más cercano al camino"* de acceso a la localidad y de ahí, la actual nominación. Precisar que Max Maisan era natural de Kiel,

[1] *Los alemanes en Chile fueron pocos comparados con el resto de América. Entre 1820 y 1914 no superaron los 30.000. Llegan tarde, son los últimos, "pues como dice Poepping ya en 1827, el mundo está repartido. Para ellos Chile es un puerto, y el lugar que les está reservado es modesto, geográficamente circunscrito, explorado apenas y, lo que es más difícil de ocupar" (Blancpain, 1985: 20). En Chile el primer alemán registrado (de Núremberg) fue Bartholomäus Blumen que castellanizó a Bartolomé Flores y llegó con la expedición de Pedro de Valdivia en 1540.*

capitán de barcos y provenía de Chiloé.

Actuales descendientes de estos alemanes que residen en el sector señalan que: *"allá* (en Alemania) *no tenían muchas expectativas. Los que no tenían un buen apellido, no tenían muchas expectativas de surgir"* (V. Redel). Otra opinión sobre este mismo aspecto: *"llegaron con la idea de ser propietarios de la tierra que en esa época era sinónimo de independencia"* (A. Lefenda).

En cuanto a su ubicación, se localiza entre dos fajas: Valdivia (al este) y Stikel (oeste). De unos 11 kilómetros de largo por cuatro de ancho, limita al norte con el río Toltén; al sur, el río y cerro Mahuidanche; al este, la Faja Valdivia y por el oeste, el sector de Comuy. De acuerdo al censo 2002 residían 438 personas, de las cuales 215 son hombres y 223 mujeres, que según la división por tramos de edad, se sitúan de 0 - 14 (con 110 personas), de 15 - 64 (con 267 personas) y de 65 años y más, se ubican 61 residentes. Vivían según este registro 46 personas mapuche en este sector.

En 1906 los primeros Colonos se distribuían en 22 familias alemanas, seis suizas, cuatro francesas, dos inglesas, una sueca y otra holandesa que provenían del sur de Chile, de lugares como Quillem, Galvarino (que en 1885 en ambos sectores se asentaron 57 familias alemanas), Lautaro, Victoria, Purén, Ercilla, Gorbea, Contulmo y Chiloé.[2] Estos asentamientos foráneos coinciden con lo que se ha denominado fase de endogamización post reduccional mapuche (Bengoa, 1983).

Sobre este grupo de colonos existe coincidencia en torno a que fue alentado a trasladarse y reubicarse en la zona, dada la "calamitosa situación económica, por la que atravesaban en su primera radicación en el país", circunstancia que los obligó a buscar nuevos horizontes. Arriban en agosto de ese año y "la concesionaria les regaló el pasaje en ferrocarril (Valdivia a Pitrufquén) y el traslado hasta Comuy" donde existía, en ese entonces, "una pulpería, un aserradero y oficinas de administración, más algunos galpones"

[2] *Los apellidos de los 22 alemanes eran: Brun / Bulling / Demmler Eberhard / Friedrich / Henoch / Kanisius Kling / Krueger / Kukenshoner Langer / Lefenda / Luppie / Luppie Maisan Sassack / Schauer / Steckel / Strobel Trinkl Utsching y Zuber.*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Calle principal"

(Villarroel, 2008). La memoria popular recuerda al administrador, un tal Chabloy, segundado por un húngaro apellidado Tusla (se refieren a Pablo Thuza) y también a un agrimensor llamado Follel. [3]

Un segundo grupo llegó al sector en 1912 y estaba constituido por 23 familias, todas alemanas, que totalizaban 112 personas. Eran matrimonios con hijos y evangélicos, es decir, "personas de bien" según describen los descendientes de estos colonos.[4]

[3] *En 1906 los oficios registrados fueron: Landwirt (agricultor); Fabrikant (fabricante productos en serie o manufacturero); Schmied (herrero); Schlachter (carnicero); Bäcker (panadero); Schuhmacher (zapatero); Klempner (gasfíter); Müller (molinero); Käsemeister (quesero); Schiffer (barquero, quien gobierna la barca); Buchbinder (encuadernador); Goldarbeiter (orfebre, objetos artísticos, si no, persona que trabaja en las minas de oro); Handler (comerciante); Maurer (albañil); Brauereiarbeiter (trabajador obrero de cervecería); Restaurateur (restaurador); Maler (pintor); Konzessionar (concesionario). Traducción Annette Wetzel von Uhlmann.*

[4] *Los oficios en 1912: Kupferschmied (forjador de cobre); Lithograph (litógrafo); Drechsler (tornero); Wagenbauer (carretero, carros y carretas); Missionsarbeiter (persona que trabaja en una misión); Arbeiter (trabajador, obrero); Winzer (viñero o viñatero); Holzarbeiter (talador o leñador o persona que trabaja en la industria de madera); Stukkateur (estucador); Gartenarbeiter (jardinero); Gutsarbeiter (persona que trabaja en una finca, hacienda); Bauarbeiter (trabajador, obrero en construcción). Traducción Annette Wetzel von Uhlmann.*

Originalmente eran Pietista Anabaptista y más tarde llegarían Luteranos, Bautistas y Pentecostales, los cuales desde esa época continúan *"misionando"* entre sus vecinos mapuche. Los descendientes sobre su religión la identifican como *"Evangélica alemana en Chile"* y se refieren como *"buenos para cantar"* además de otras particularidades. Recuerdan al primer Pastor Mapuche que ejerció en 1960, Pedro Ancan, que fue *"ayudado económicamente por la Iglesia para poder estudiar"*.

La categoría "Evangélica Alemana de Chile" es una expresión local que remite al predominio germánico sobre el religioso y que fue el elemento aglutinador en la dinámica de la instalación foránea. Aspecto confirmado por los residentes más viejos: *"venían de la iglesia Luterana, Bautistas, Pentecostales, pero aquí se unieron, porque como para que, cada uno tenga su iglesia, no"* (A. Lefenda).

Muchos siguen siendo evangélicos: *"los cultos son los domingos, en la mañana, en castellano y en la tarde en alemán, pero asiste más gente en la mañana que en la tarde, pues hay muchos que ya no saben alemán y los viejitos que van quedando son pocos"* (J. Brun). Se complementa: *"que los miércoles se desarrolla estudios bíblicos y los sábados reunión de jóvenes"* (R. Níkel). Si hubiera que establecer alguna diferencia entre ambos arribos (1906 y 1912), más allá de las fechas de llegada, sería que los últimos fueron escogidos especialmente por un Pastor y que provenían directamente desde Alemania.[5]

Memoria histórica

Parte importante en este ámbito se ha circunscrito en destacar el *"esfuerzo, tesón y empuje"* de los primeros colonos ante un *"horrible"* escenario al momento del arribo, como también, el haber sorteado todo tipo de adversidades *"climáticas y geográficas"*, minimizándose otras dificultades como fueron las relaciones con el entorno cultural. Así se recuerda que: *"al comienzo, ellos* (los primeros colonos) *no fueron bien recibidos por los mapuche, les robaban los animales, pero luego comenzaron a trabajar juntos, a apoyarse y así comenzó a mejorar su relación* (S. Langer).

[5] *Los apellidos de los 23 alemanes eran Fehling / Kutzner Arndt / Babilek / Buck / Brellenthin / Domke Kopp / Lueck / Pfeiffer / Ploneitis / Nickel Redel / Redel (más dos Redel) / Reil / Sell Rilling / Schulz (más otro Schulz) / Schell y Zierath.*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Colegio Alemán de Faja Maisan"

Este contexto de complejidades generó connotaciones heroicas al relato histórico y como tal, es destacado por los descendientes acerca de sus ascendientes colonizadores. Es usual que se recuerde que debieron "*abrir la Faja y luchar*" contra un "*pantano, casi una selva impenetrable*" donde se cortaban árboles "*para hacer fondo en el barro, sin caminos, inhóspito y viviendo a media agua*". Se suma a este tétrico panorama las sempiternas "*promesas incumplidas*" de las autoridades migracionales chilenas de esa época.

Es frecuente escuchar que "*fue algo horrible y entonces ellos tuvieron que abrir la Faja Maisan y tuvieron que trabajar harto y para también cultivar porque de algo tenían que vivir. empezaron a limpiar para sembrar y así empezaron, fue duro, siempre me contaron que fue muy duro, incluso hay dos colonos que murieron y los muertos había que llevarlos a Pitrufquén en carreta o llevándolos a pulso así que no fue fácil el trabajo, fue duro pero ellos siguieron adelante y la fe en el Señor les ayudó mucho porque ellos se*

reunían, no tenían iglesia todavía, entonces ellos se reunían bajo los árboles para tener su servicio cuando el tiempo estaba bueno o sino en galpones, había un señor Schpies que abrió su galpón entonces ahí se reunían y caminaban a pie" (S. Langer).

El legado de esfuerzo de los primeros colonos se complementa con otras afirmaciones que tienden al mismo fin: *"salimos adelante, porque donde se juntan dos alemanes, se fundan tres instituciones"*.[6]

Cabe precisar los niveles de experticia de estos colonos para con las faenas agrícolas ya que al analizar sus oficios surge un dato clarificador, el cual es que la gran mayoría de los primeros migrantes no eran agricultores, aspecto confirmado en la traducción de la nómina oficial, en la cual, 13 eran agricultores declarados de los 36 jefes de familia, representando sólo un 36%. Algunos reafirman esto cuando recuerdan: *"eso fue yo creo, lo peor que a ellos les pudo ocurrir, llegar acá y sin ser agricultores, y tener que empezar a hacer agricultura para poder mantener a su familia, entonces fue difícil, fueron tiempos muy difíciles para ellos, y muchos que se fueron, muchos volvieron, muchos emigraron de acá dentro de Chile, incluso los abuelos de mi marido se fueron a la colonia de Contulmo"* (N. Ewert).

En 1912 en el segundo grupo, 11 de los 23 jefes de familias declararon ser agricultores representando un 50%, siendo estos últimos datos significativos pues al igual que el grupo anterior, reafirman el déficit de experticia en la faena agrícola que consecuencialmente sobredimensionó las complejidades de ese tipo de actividad.[7] Posteriormente,

[6] *Verniory, que en 1896 trabajó en el Ferrocarril Temuco-Pitrufquén, comenta la gran selva virgen compuesta por enormes árboles de grandes diámetros y con muchas lianas, los que posteriormente fueron aserrados y usados como durmientes. Por las características descritas corresponderían al conjunto de especies con buen drenaje en la depresión intermedia de la actual Araucanía y la parte norte de la provincia de Valdivia. Las especies serían Olivillo, Ulmo, Tineo, Laurel y Roble y en algunos casos Tepas. Para Comuy, la Tipología del Bosque Nativo de Chile correspondería al "tipo forestal siempreverde" compuesto fundamentalmente por mirtáceas (Arrayan, Luma, Pitra, Temu) acompañadas por Canelo y también Coigue (P. Núñez, Universidad de La Frontera, 2013).*

[7] *Sobre Pitrufquén: "Los suizos y alemanes fueron los más numerosos y tal vez los que ejercieron mayor influencia en la región, por la multiplicidad de oficios que realizaban. Podemos nombrar a sastres, cerveceros, zapateros, profesores, talabarteros, herreros, carpinteros, agricultores, sombrereros, molineros, panaderos, relojeros, joyeros, en definitiva, pequeños industriales" (Beisinger et al., 1999).*

ambos grupos de colonos debieron asumir la nueva condición a la que fueron traídos al sector y comenzaron con la *"siembra de papas, lechería y la venta de huevos, producto de la crianza de aves"*, como las actividades más recordadas en la década constitutiva de 1906 a 1916 respectivamente; *"iban a Pitrufquén con sus canastos a caballo para vender los huevos, para tener un poquito de entrada, porque de algo hay que vivir, de esa manera se sostenían, pero algunos sufrieron bastante hambre porque la plata se termina luego y así que, bueno nadie murió de hambre"* (S. Langer).

Identidad

El común de los vecinos se refiere al conjunto de alemanes del pasado y presente como *"gringos"*, categoría no exenta de dificultades que reafirma un antiguo residente: *"después de tres generaciones de vivir en el lugar seguimos siendo los gringos de mierda"*, explicando con pragmatismo la denominación habitual que por años se ha hecho de ellos.

La categoría de *"gringos"* retrotrae una clasificación sobre su procedencia que se circunscribe a tres ámbitos: *"los primeros colonos"* (1906 y 1912), *"hijos de colonos"* (nacidos en Chile) y una más amplia y desordenada, *"descendientes de colonos"* (parientes); dimensiones que cumplen con la condición explícita de *"gringos"*. Las otras dos categorías son los *chilenos* (llegaron de afuera) y los *mapuche* (residentes históricos del territorio). Sobre estos últimos, en los libros de matrimonios de Pitrufquén de 1914 los registraban como *"indíjenas"* respecto al ítem de nacionalidad.[8]

Para el caso de los *"gringos"*, es posible advertir auto clasificaciones de sus orígenes nacionales. En esta lógica se puede ser *"alemán"* (a secas) o *"alemán suizo"*, como también *"alemán ruso"* u otra combinación, implicando con ello ciertas valoraciones. Una mujer lo confirma al referirse a sus ascendientes: *"vinieron de Alemania, con una descendencia suiza alemana, por suerte"*, recordando a su abuelo

[8] *Cuatro opiniones de residentes sobre su identidad: Están los "alemanes de Alemania" (Frei); "ellos -sus padres- eran nacidos en Alemania" (Langer); "mis bisabuelos eran colonos, mis abuelos nacieron acá" (C. Redel), "en el colegio éramos todos iguales, la mayoría era descendientes de alemanes, pero igual habían chilenos" (V. Redel).*

(Carlos Augsburger), un campesino suizo que se casó con una alemana. También otro vecino sobre su origen nacional categóricamente establece: "*sí, es suiza alemana, gracias a Dios*" y los demás acentúan otras características: "*por parte de mi padre soy alemán y por parte de madre soy español*" o bien "*soy más chileno que alemán*".

En el plano de la descendencia se establecen otras misturas que las personas mayores se encargan de precisar: "*mis hijos no tienen sangre chilena, pero mis nietos sí, porque en mi familia no hay mezcla, pero ellos* (sus nietos en este caso) *se casaron con chilenas, esa es la primera mezcla*", aclarando que independiente que sus hijos hayan nacido en Chile, siguen siendo alemanes por no emparentarse con chilenos. El que sus nietos se hayan casado con chilenas (mezclarse) es indicio de pérdida de germanidad. En esta línea es usual que se señale: "*mi esposo, igual es de Alemania, o sea descendiente y mis hijos mayores se casaron con chilenas*".

En otro orden, la imposición idiomática del español generó



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO). "Fábrica de Lacteos"

que los descendientes no hablen alemán y los mapuche tampoco el mapudungun (idioma mapuche). Algunas excepciones están relacionadas por las residentes mayores (70 años): "*nuestra generación todavía habla alemán, pero ya los jóvenes, la generación de nuestros hijos, ya no. Lo entienden sí, pero no lo hablan*". Así entonces, hablar alemán es "*hablar en gringo*" y en la década de 1930 una misionera recuerda: "*yo siempre quise que ellos* (los indígenas) *me hablaran en mapuche y ellos no quisieron*".

En 1924, en la escuela sólo se hablaba el idioma alemán. Asistían dos o tres niños chilenos (Muñoz y Pinto, son recordados) y ellos hablaban "*perfectamente el alemán*", algunos mapuche como Domingo Pichul también, a éste "*todos le llamaban Sontac*" (presumimos "Sonntag"); que es domingo en alemán. Con el paso del tiempo, entró en desuso en las nuevas generaciones, así una mujer sostiene: "*mis hijos se sentían ridículos de repente, hablando alemán en medio de otra lengua, que era la nuestra, chilena, castellano, entonces como que se los ridiculizaban mucho también, entonces eso mismo hizo que ellos no siguieran hablando alemán*".

Trabajo y familia

Los "*gringos*" llegaron pobres y en menos de un siglo cambiaron sustantivamente su situación económica. Al trabajo denodado que debieron desarrollar, se suman referencias sobre abusos y despojos con los mapuche, comprando tierras a bajo precio y trueques fraudulentos, situación referida a la "ignorancia" de los mapuche y eufemísticamente a la "inteligencia" de los alemanes.

En lo que son las dinámicas del trabajo, es posible advertir "*los patrones*" (casi siempre "*gringos*") e "*inquilinos*" (chilenos preferentemente). "*trabajadores agrícolas*" y "*temporeros*", estas dos últimas actividades, desempeñadas por mapuche del sector. Los inquilinos no pagan la casa que deben cuidar, ni luz, agua y leña. Tienen derecho a lo que denominan el "*goce*" es decir, pueden sembrar una huerta y criar aves en el terreno del patrón. Al cumplir un año de trabajo impera "*la garantía*", que es una vaquilla por año. Los trabajadores son los jornaleros que deben desempeñarse preferentemente en el "*forrajeo y lechería*", en tanto los temporeros son para "*cual-*

quier pega, los mandados y trabajos menores". La división sexual del trabajo está dada por el aforismo que el "*campo es trabajo para hombres y la casa, crianza de gallinas, huertos y cuestiones así para las mujeres*".

En la actualidad, es importante la elaboración de quesos, faena propia del trabajo de las mujeres de los primeros colonos, más que de los hombres. En esa línea, los descendientes recuerdan la producción de hortalizas de parte de las mujeres, así como la crianza de gallinas que posibilitó los primeros ingresos económicos. Una mujer (Brunn) comenzó la elaboración de los quesos, traspasando sus conocimientos a su hijo (B. Marchioni) actualmente propietario de una importante fábrica de quesos. Se señalan a los descendientes suizos (Augsburger y Schneider) como los pioneros del rubro. La producción quesera ha sido ampliamente difundida local y nacionalmente, atribuida según lugareños a la existencia de "*tres fábricas legalmente constituidas*", ya que el resto son "*queseros*" que incluso trabajan sin autorización sanitaria, a juicio de un productor establecido que alega competencia desleal. Recordemos que en la nómina de 1906 sólo uno era *Käsemeister*.

Algunas mujeres siguieron desarrollando otras actividades económicas y consecuentemente, lograron cierta autonomía como Helene Sholts que, conociendo el oficio de la costura, se instaló con un taller donde "*cosía para todas y venían muchos mapuche, para que les hiciera la ropa y les hacía precio especial*". La magnitud del negocio fue importante si se considera que contrató personal para la iniciativa: "*siempre tenía operarios, a veces hasta tres, cuatro, mujeres, tanto alemanas como mestizas*" del sector. Sin embargo, este tipo de emprendimiento es calificado como "*cosas de mujeres*" en contraposición al trabajo del campo "*que es cosa de hombres*". La modista Helene Sholts que llegó en 1912 se casó con Adolf Langer (que había arribado en 1906) según refiere su hija Gestrudis Langer Sholts. El abuelo paterno de Gertrudis, Eduardo Langer, llegó aconsejado por un amigo que en Berlín le dijo:"*Eduardo venga a Chile, porque aquí, la vida es mucho más fácil*".

Las mujeres tenían hasta ocho (o más) hijos. El trabajo era bastante intenso. "*sacaban leche, hacían la huerta, y llevaban*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Casona colonial"

la casa". No obstante, algunas mujeres pudieron continuar estudios, inclusive una - en la década de 1940 - llegó al Instituto Teológico en Temuco donde se formó como Pastora Evangélica (que más tarde ejerció en la Faja) y que emprendió por motivación paterna. Recuerda la Pastora: "*antes de ir al instituto, yo acompañaba a mi papá, para conocer también a la gente y todo lo hacíamos a pie, pasando por los esteros y largas caminatas y después, también sola o alguien me acompañaba, a misionar en las comunidades mapuche cercanas*" (S. Langer).

En opinión de los "*gringos*", los mapuche, sobre todo, los que han trabajado en sus campos, han "*aprendido*" (de ellos) y aplicado todo el conocimiento en torno al trabajo agrícola. Son usuales entonces aseveraciones tales como: "*los mapuche jóvenes, copian lo que hace el alemán, entonces no les falta plata*". Otros gringos, en esta línea, señalan lo mismo: "*comenzaron a adoptar características de nuestra cultura, construyeron casas similar a las nuestras, aprendieron el oficio de los animales, a trabajar bien*".

Notas y agradecimientos

Algunos de los antecedentes de este artículo son producto del proyecto de investigación DIUFRO 2007, de la Dirección de Investigación de la Vicerrectoría de Investigación y Postgrado de Universidad de La Frontera.

Agradecemos los aportes realizados por el profesor Patricio Núñez Marín de la carrera de Ingeniería en Recursos Naturales de la Universidad de La Frontera, como también a Laura Villaroel Huillipan, Asistente Social, ex alumna de esta casa de estudios, quienes colaboraron con antecedentes para la elaboración del presente artículo.

Un reconocimiento especial en la traducción del alemán de Annette Wetzel von Uhlmann. También al Dr. David Robichaux Haydel, de la Universidad Iberoamericana de México por sugerencias al manuscrito.

Agradecemos también, algunas referencias que hemos incluido, que fueron datos de trabajo de campo producto de entrevistas de estudiantes de la carrera de Trabajo Social 2007, asignatura de Instituciones Sociales de nuestra casa de estudios, que visitaron la zona de Faja Maisan en el marco de sus actividades académicas en el invierno de ese año.

Eugenia Aguilera
Tamara Arismendi
Camila Bastías
Dasska Castel
Evelyn Celedón
Pamela Cornejo
Rocío Cristi
Claudia Domínguez
Jocelyn Escarate
Madelen Escobar
Celeste Fernández
Silvana Gajardo
Katherine Gómez
Sindy González
Oscar Higueras
German Labra
Rodrigo Llanao
Juan Millaleo
Pamela Molt
Viviana Montanares
Catherine Paredes
Eduardo Paredes
Natacha Parra
Melissa Petaros
Mariana Pichincura
Yessenia Pizarro
Gabriela Poblete
Daniela Rebolledo
Iván Reyes
Roxana Ríos
Karla Romero
Aracely Rubilar
Natalia Salgado
Gutbler Seguel
Claudia Silva
Patricio Silva
Marlene Torres
Gloria Urbina
Celeste Valdebenito
Giannina Valdés
Jorge Valenzuela
Constanza Villarroel

Bibliografía

Beissinger, B., Frantz, R., Cerda Sánchez, E., & Sepúlveda Carrillo, R. (2000). Pitrufquén entre la historia y la memoria. Pitrufquén: Municipalidad de Pitrufquén.

Bengoa, J. (2000). Historia del Pueblo Mapuche siglo XIX y XX. Santiago de Chile: LOM.

Blancpain, J. P. (1985). Los Alemanes en Chile (1816-1945). Santiago de Chile: Ediciones Pedagógicas.

Pinto, J. (2009). La población de La Araucanía en el siglo XX, crecimiento y distribución espacial. Temuco: Universidad de La Frontera.

Treutler, P. (1958). Andanzas de un Alemán en Chile 1851-1863. Santiago de Chile: Editorial Pacífico.

Villarroel, L. E. (2008). Procesos de contacto cultural en el plano de las relaciones interétnicas: descendientes de colonos alemanes y la población mapuche y no mapuche del sector Faja Maisan, de la comuna de Pitrufquén. Tesis no publicada de Licenciatura de Trabajo Social, Universidad de La Frontera, Temuco.



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO). "Iglesia y Cuartel de Bomberos"

Cholchol Testimonios y Recuerdos



Foto Rene Poblete Rodríguez (UFRO), "Ayer y hoy del puente"

Cholchol
Testimonios y Recuerdos

Para muchos, el nombre del pueblo de Cholchol es "tierra de cardos", traducción que no comparte un antiguo profesor mapuche, que al respecto señala: "*es el nombre del río*" (que cruza el poblado) y que según él "*tiene una particularidad bien especial que no todos los ríos tienen y es que a ciertas horas del día, especialmente en las mañanas, vierte espuma*" (J. Levío). Así entonces, a juicio de éste, el nombre proviene de "*Chor, Chor*" que quiere decir espuma en mapudungun. [1]

Pareciera existir cierto grado de coincidencia pues otro vecino, (M. Ortiz) también un hombre mayor, ratifica lo anterior: "*cuando era cabro chico, íbamos al puente en esos años* (1947) *al puente viejo, ya es centenario. Me recuerdo que viví años cerca e íbamos al puente con los cabros y veíamos bajar en la mañana unos pelotones de espuma que venían en el río abajo, uno tras otro, bueno uno no sabe por qué bajaba eso, cómo y dónde se producen, pero estaban*".

La espuma o chor chor probablemente surgía de los cientos de "*capi*" (vainas) que caían al río, el Quillay, que antiguamente era utilizado como jabón. "*Uno iba en la mañana, se veían manchones grandes, venía otro y otro atrás, se veía bonito. Yo afirmo eso, porque yo lo vi cuando niño*" (M. Ortiz).

La necesidad de transporte y abastecimiento obligaba en el pasado a recurrir al río. En un documento de principios del siglo XX, la Sociedad Carbonífera de Nacimiento y Cholchol (1919) ratificaba lo anterior al informar sobre la ubicación de unos mantos carboníferos a las orillas del río Cholchol, el cual era caracterizado como: "*navegable todo el año, asegura una vía económica y barata de acarreo permanente*". En esos años debían abastecerse de suministros

[1] *Marimán (2007) para el mismo efecto en el rio, señalan sobre la espuma es "tror, trorfan. El uso de la contracción del término trortroleufü fijó definitivamente el nombre con que hasta el día de hoy lo conocemos" (Marimán, 2007:9).*

desde Imperial o Temuco, tanto para los residentes como para algunas de las instituciones que se habían establecido en el pueblo, como por ejemplo, la Misión Anglicana, institución que desarrolló una importante labor social y educativa.

Del trabajo desarrollado por la Misión Anglicana es destacado Míster Wilson: *"lo vi una vez ya viejito, en el campo. Era un incansable visitador de las rucas. Estábamos muy equivocados para catalogar a ese gringo como un hombre malo. Cuando llegaba a los campos, a las rucas, la gente le animaba sus perros. El pobre* (Wilson) *ahí batallaba, saltaba en su caballo, como que perdía el equilibrio. Era un momento de risa para la gente, pero era porque se desconocía realmente la labor que él andaba haciendo"* (J. Levío). En 1939 *"él hacía de médico en su dispensario, atendía enfermos, todo. Enviudó, tenía varios hijos y después se casó con otra inglesa, con una misionera, Eleonor Temple"*. En esa ocasión *"Cholchol tuvo una fiesta grande ahí, porque el pueblo le regaló un par de caballos iguales. Ellos se casaron, él tendría, yo creo, que setenta y tantos años y ella otro tanto, esa fue una ceremonia muy linda, muy bonita"* (O. Narváez).

Otro antiguo habitante del pueblo, sobre Wilson refiere: *"Empezó a tener credibilidad cuando él, por ejemplo, llegó a una casa donde la familia estaba afligida, terriblemente afligida, había un miembro de la familia enfermo, agonizando quizás, con cuarenta grados de fiebre (él creo que era médico) y andaba también con su medicina. Le hizo las primeras averiguaciones y vio que él andaba con los medicamentos necesarios para sanarlo. Le tocó, le palpó, le tomó el pulso, le tomó la frente, pidió un trapo húmedo, algo así y luego le dio algunas tabletas creo y sanó el enfermo y por ahí comenzó a tener entrada míster Wilson"*, refiere don J. Levío.

El río y su importancia

El fácil acceso a las riberas del río y la cercanía del afluente al pueblo generaban múltiples dinámicas de sus habitantes, pero también, la necesidad de extraer *"material"* (ripio) para el mejoramiento de la vialidad local. Para 1945 un lugareño recuerda que: *"trabajaba con carreta con bueyes e iba a sacar ripio, pa' las*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "El Peñi almacén de pueblo"

calles, más abajo de lo que ahora es el balneario", lugar este último muy frecuentado en la época estival.[2]

En los años de 1947 un tal *"Humberto Solano compró una lancha grande, que en invierno viajaba a Imperial, trasportando leña, carbón, chanchos y trigo. Y de allá traían mercaderías como la cerveza, el azúcar, carne en saco, no como ahora"*.

Otros residentes recuerdan esa época pues acudían al puente Cholchol a observar los *"balseros"* que llegaban al pueblo, hombres que navegaban en frágiles armazones *"sorteando con gran habilidad los pilares del puente"*, trasladando carbón,

[2] *Algunos testimonios que recuerdan esos tiempos son de F. Cárdenas, M. Ortiz y B. Ñancupil. Éste último complementa que: "en los sesenta, esto era puro barro, las calles de barro, un poquito de ripio".*

leña, madera, animales y otros productos en un río torrentoso por las crecidas del invierno.

Los habitantes del sector de Huamaqui transportaban madera nativa a través de la construcción de las balsas, las que en su destino, eran desarmadas para que dicha madera fuera comercializada: "*se venía gente de allá arriba* (Huamaqui) *que traía balsas, todos esos palos gruesos, puro pellín, puras plantas nativas, puros árboles nativos, las traían amarradas. Esos llegaban aquí y esos vendían sus balsas y la gente* (los balseros) *las aserraba y así sacaban madera, porque ellos aserraban, compraban esas boyas las llamaban, unos palos gruesos, eran árboles que compraban, boyas, que venían en balsas amarradas*", llegaban a un lugar del pueblo; "al puerto la viuda" y además "venían hartas personas a caballo, en las balsas arriba y después carreteaban". Una mujer del pueblo recuerda haberlos vistos cuando niña en 1954 y que le impresionaba el que desarmaban la balsa y esa era la madera que vendían posteriormente (A. Ñancupil).

Las balsas "*las construían por cuartito, por ejemplo, suponiendo palos de cinco metros de largo y otros de tres metros de ancho y ellos con boqui,* (como un lazo) *lo amarraban cierto y se venían río abajo con remos largos y ahí traían el carbón y la leña*". Los balseros se alojaban en el sector que se llamaba "*puerto de la viuda, se alojaban ahí, a la orilla, en las casas que están cercanas del río, donde Candelario Ñancupil y otros vecinos*". Para mayor precisión se señala que "*ahí alojaban y ellos vendían* (los balseros) *a los curas o los misioneros, quienes le compraban todo lo que tiene que ver con los palos y ellos después, los misioneros, lo aserraban y sacaban la madera, es decir, destruían la balsa acá mismo*" (B. Ñancupil).

Para viajar a Imperial se debía sortear el río. Además algunos, los más pudientes, eran enviados por sus padres en "*tractor a la lancha*". Otros se iban a "*pie, a caballo, en carreta, porque este camino a Imperial era lo más malo que había, porque era terroso, era gredoso*" y llegados al sector de Los Boldos se subían a la lancha que era una balsa, "*la gente podía transportar caballos con carretas y luego caminar nueve kilómetros hasta Imperial, al otro lado del río, en ocasiones habían autos*".

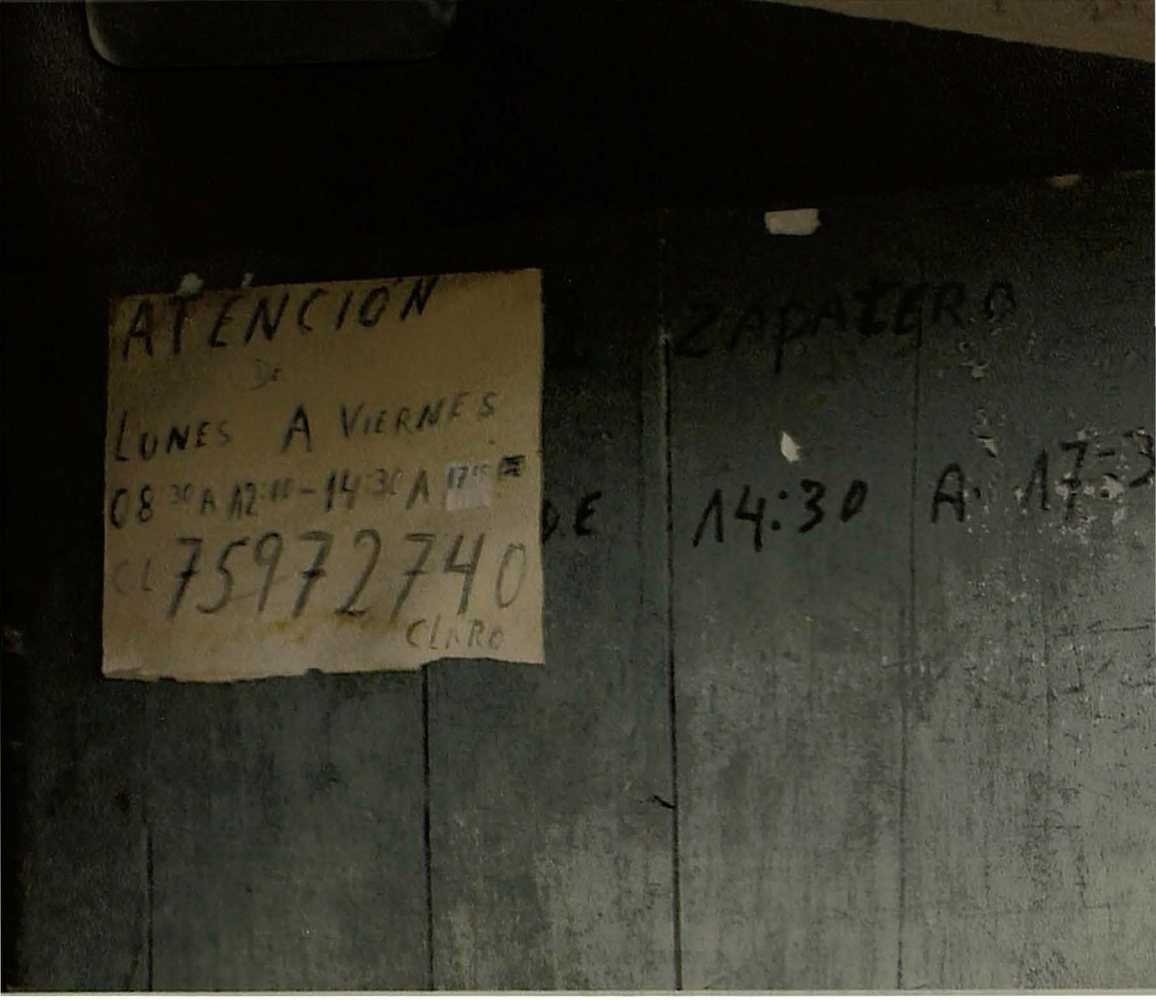


Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Se atiende sólo en horario de oficina"

Los tiempos de los negocios que "vendían de todo"

Entre 1940 a 1950, la gente que podía viajaba a Temuco *"porque allá era más barato, pero por ejemplo los campesinos, ellos cosechaban todos sus productos y se abastecían aquí en el pueblo, en lo que era almacén. Pero había gente que tenían situación y esos podían ir comprar a Temuco"*.

De esos tiempos eran los almacenes que *"vendían de todo"* (ropa, harina, azúcar, yerba, jabón, zapatos, suecos). El almacén Castillo, los negocios de Audón Adat, Jorge Hasbún, Salomón Busaba y la familia Trombert. También estaba la *"casa Narváez"*, otros más pequeños, de Félix Morales (vendía género y abarrotes en general) y de Marcelo Sandoval. Posteriormente en 1955 se contaba con tres grandes molinos a maquila de Félix Morales, sucesión Ubaldo Solano y uno de cilindros de Guillermo Narváez

"todos los cuales abastecen la población y la zona por la excelente calidad de su harina", informaba el Diario Austral de la época.

Además el periódico se refería a otros servicios como Correos y Telégrafo, a cargo de la señorita Raquel Victoriano que cumplía *"celosamente sus funciones"* en un local que era *"materialmente reducido para atender en forma extensa"*. El retén de Carabineros a cargo del sargento segundo Manuel Quezada y tres escuelas: fiscal mixta N° 45, dirigida por la señorita Guillermina Neira; la particular N° 25 de la misión Araucana, dirigida por Juan Reina y el colegio Nuestra Señora de la Guadalupe, a cargo de la R. Madre Sor María de Jesús (estos dos últimos con internado para ambos sexos). Sobre la primera, un ex alumno recuerda que en 1959 *"era un colegio no más grande que mi casa. Tenía dos salas de clases y una oficinita, para la directora"*.[3]

Eran pocos los vecinos de ese entonces que accedían a educación, más allá de la primaria en la Misión Anglicana y debían trasladarse a Temuco, como señala una vecina, O. Narváez recordando esas vivencias y destacando el sacrificio de sus padres al costear sus estudios: *"nos llevaban a una parte del río, ahí venía una lancha y nos llevaba al otro lado, entonces venía un vehículo a buscarnos de Imperial, un taxi, un auto grandote de esos y nos llevaba hasta la Estación, porque ahí corría el tren. Tomábamos el tren en Imperial y nos íbamos a Temuco"*. En esos años, un viaje que actualmente es de media hora, demoraba el día y algunos vecinos pudientes se procuraron de un pequeño avión; *"después, sabe, vino un avioncito. En eso viajábamos las niñas, porque los hombres podían correr de a caballo y llegar. Los papás hacían ese gasto para que las hijas mujeres pudiéramos viajar. Nosotras mirábamos a los hermanos como venían por el camino de a caballo gritando y los pasábamos"* (O. Narváez).

[3] *Además el hospital dispensario de los misioneros ingleses anglicanos dirigido por Shirley Goodwin y secundada por Mariel Bedwell que contaba con diez camas y una sala de maternidad, la planta que suministra "excelente luz", subvencionada por la Municipalidad de Nva. Imperial, su concesionaria es Berta N. vda. de Castillo, siendo su apoderado Diego Narváez Sepúlveda. El Registro Civil, a cargo del oficial civil adjunto Elsa Narváez Sepúlveda (Diario Austral, Temuco, 7/12/1956, página 9).*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "El paso del tiempo en calle Lazcano"

Una de las pocas cholcholinas que accedió a este medio, sitúa lo anterior en 1942, *"era un avioncito"*, para mayor detalle: *"era algo chiquito, avioneta, cabíamos tres, incluido el piloto"*. Éste último, un tal Suárez, probablemente un Farmacéutico de Temuco, que aterrizaba *"en el gimnasio, en el estadio, a veces acá en la Cooperativa y a veces acá en el campo"*. Otro vecino, a la sazón de diez años, recuerda el hecho y lo sitúa en 1948, dado que aterrizaba *"en el campo de aquí, de al lado. de los Neira"* y que *"era chiquitito, creo que era para dos personas o para una sola"*. Respecto a su frecuencia, señala *"parece que venía dos veces a la semana"*. [4]

[4] *A propósito de estas materias, señalemos que el 27 de agosto de 1920, previa autorización del Gobierno, se conformó el Sub-Comité pro-Aviación Nacional en Cholchol para erogar dinero entre los habitantes de la subdelegación "con el patriótico objeto de destinarlos a la compra de un avión que la provincia de Cautín obsequiará al Ejercito", donde un grupo de señoritas (cholcholinas) portadoras de una carta podían recolectar fondos en el pueblo.*

Caminos y transportes de antaño

En 1940, una mujer recuerda su primer viaje en carreta a Temuco, de los muchos que debió desarrollar dado que estaba *"internada"* en el Colegio Bautista de esa ciudad: *"salíamos a las seis de la mañana y llegábamos a las 16:00 ó 18:00 horas de la tarde a Temuco y el camino era muy malo.* Testigo y protagonista de estos periplos recuerda que *"íbamos con carretero, con toldo y adentro íbamos bien abrigaditas, porque era pleno invierno, las vacaciones de invierno. Eran dos semanas, o tres semanas, entonces ir y venirnos. También nos venían a buscar, a veces nos veníamos de a caballo, según como estuviera el tiempo, pero por lo general, el viaje para allá, para nosotras, era en carreta tirada por bueyes".*

Era en carreta pues se iba en grupo: *"una tía medio mal de salud y se aprovechaba"* de ir en ese grupo y *"como el papá tenía buenos carreteros, nos llevaban tirando la carreta, era terrible, sabe que yo le hallaba olor a saco a las carretas como es natural, porque ahí iban sacos abajo, atrás frazadas y todo"* (O. Narváez).

La vida *"era más dura"* refieren sus residentes cuando evocan su pasado. Algunas instituciones que ya no están, como es el caso del dispensario que poseía implementación básica para los enfermos del pueblo; contaba con un médico: *"era un hospital chiquito, pero cabían sus seis o siete enfermos, con camas y todo, hasta yo misma me acuerdo que una vez fui a parar a ese hospital. Muy bien atendido y la limpieza era un siete"* según revela Ondina Narváez.

En 1950, un hombre del sector acompañó a un tío en el mismo derrotero de muchos otros, como era el viaje a Temuco: *"eran dos huellas de carreta, porque vehículos no pasaban todavía".*

Recuerda: *"partimos como a esta hora* (19:00 horas). *Pasamos a alojar por Tromen, ahora hay un puente ahí, ruca Bangui, por ahí, por la cancha Cruz, poquito más allá nos pilló la noche".* Era una carreta tirada por bueyes, su tío Cona Levío, al anochecer *"descolgó la carreta, los bueyes se desamarraron y de ahí se amarraron en la misma rueda. A estos les llevábamos una ración de hoja de choclo, nosotros comimos pan seco no más.* Al otro día siguieron su marcha: *"nos levantamos temprano, en esos años nadie tenía reloj, uno calculaba la hora,*

el primer canto era a las dos de la mañana, el segundo dos y media tres, el tercer canto a las cuatro y de ahí pa' delante los gallos como que despiertan y cantan más seguido, nosotros nos levantamos temprano como al tercer canto". Después, "*enyugamos los bueyes, amarramos la carreta y partimos, no podíamos correr con los animales, porque se podían cansar y había que ir y volver, a medio día estábamos en Temuco*". La carreta iba cargada de choclo, que se vendía "*baratísimo*", seis a siete sacos de choclos que los vendieron en la feria libre que en esos años funcionaba en Caupolicán al frente del hospital en Temuco. Del éxito del viaje se refiere: "*no teníamos experiencia comercial y los sacos estaban secos, no los amontonaba bien, estaban a punto de secarse, nosotros no éramos comerciantes por eso nos fue mal*" (J. Levío).

En esos mismos años "*sobre todo al campesino mapuche, le costaba mucho para llegar acá* (a Cholchol) *o Temuco mismo, o Imperial a vender el carbón. Por aquí muchos se juntaban, uno podía contar treinta hasta cuarenta carretas en hilera, en grupos. Así que venían de Huamaqui, de Repocura, a vender su carbón a Temuco y pasaban por aquí. Uno veía como viajaba esa gente en el invierno, era más difícil, por eso viajaban todos en conjunto para poder auxiliarse unos con otros. En esos años en el invierno no corrían camiones, autos, no había movimiento, los caminos eran intransitables*" (M. Ortiz).

En 1954, otro vecino: "*me fui a la escuela granja de Cajón, debía viajar y me iba por Imperial, así me iba caminando, me lavaba los pies en el río* (puente Las Pitras) *y me ponía los zapatos porque tenía que llegar al pueblo*", el ponerse los zapatos era señal de estar presentable, lo que él llamaba "*andar urbanizado*". Su periplo consistía en tomar tren de Imperial a Temuco y de ahí a Cajón. "*Estaba internado y al regresar* (los fines de semana) *debía tomar tren a Temuco, luego transbordar otro hasta Imperial, el ramal a Carahue*" (J. Levío). El tren de Temuco a Imperial en 1954 tardaba una hora y media, salía a las 18:00 horas y llegaba a Imperial a eso de las 19:30 horas.

Los caminos en mal estado fueron una constante que los habitantes debieron por mucho tiempo sortear y coexistir con

dicha realidad, pero no impedía las visitas de extranjeros, como las de una mujer a principios de la década de 1960, que más tarde sería una pionera del movimiento bíblico universitario.

Esta extranjera en sus recuerdos sobre estas tierras señala: *"mis primeros años en América Latina (dos y medio), los pasé en el sur de Chile. Trabajaba en el internado de un pequeño colegio para hijos de campesinos que vivían en los campos alrededor del pueblo rural de Cholchol. Nuestra alimentación era muy sencilla: arvejas partidas, lentejas, garbanzos y arroz. Una de mis tareas era pesar en una romana, la cantidad de granos que se necesitaban para el almuerzo de cada día. Ante esto, mi espíritu se rebelaba. Me preguntaba si había venido desde Inglaterra para dedicarme a esto".*[5]

Un residente de Huamaqui recuerda las vicisitudes de *"sentirse arrinconados"* (por Imperial y Lumaco) pues en 1965 para acceder a su sector *"no había camino, pésimo, pésimamente, había que ir a pie. Últimamente, como el año 1970, ya venía el bus, al otro lado donde están haciendo el puente Piuchén, de aquí nos pegábamos el pique allá, a pie o a caballo, como fuera a buscar las cosas"* (C. Arriagada).

Para sortear las complejidades del territorio, los vecinos debieron organizarse y es así que en 1976 surge Bomberos. Uno de los pioneros en este ámbito afirma: *"contribuí a gestionar un carro que fue de segunda mano y hubo que repararlo, pero fue el primer carro bomba que tuvimos acá en Cholchol, entre los años 1981-1982, en donde recibimos un Ford 1951, con estanque de 2000 litros de agua".*

Miguel Benítez recuerda estos hechos: *"Empecé como voluntario de la Compañía de Bomberos, la cuarta de Nueva Imperial, con centro en Cholchol. Un año el Director, en ese tiempo Israel Gutiérrez, sub oficial de Carabineros, después falleció y los dos directores siguientes no cumplían. Imperial pidió la baja y se mandó una terna a Intendencia. Ese tiempo no era de elecciones, se mandaba la terna y elegían nombrando Director y esa oportunidad. era secretario y recayó en mí el nombramiento".*

El corte de los caminos por las crecidas invernales del río era habitual. En 1980, un residen-

[5] *Señala "Llegué a Chile el 1 de noviembre de 1960. La misión anglicana South American Mission Society (SAMS) me mandó al liceo de Chol-Chol en Temuco y trabajé allí entre 1960 y 1962" (F. Houghton) en "Al sur de nuestra historia".*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Punto de encuentro"

te recuerda que "*se cortaban los caminos y eso también marca bastante, porque generalmente cuando hay avenías grandes como las del año 1980 y 1982 también, generalmente la gente pierde mucho aquí, sobre todo los terrenos que son bajos. Sale todo, se pierden las siembras, se pierde todo*".

Otro vecino, respecto de septiembre de 1980, "*yo trabajaba del mínimo* (Programa del Empleo Mínimo) *entonces nosotros esos días, con ese tiempo, no nos dejaban trabajar, más andábamos mirando lo que pasaba e inundó caminos y todo*".

En 1984, un sector que se denomina "*donde Garrido*" era una subida en la cual "*se hundían los camiones, las micros a veces. No estaba el puente con el que contamos ahora, el que atravesaba el estero, sino que era más abajito. Había un puente de madera, que en los días de mucha e intensa lluvia, ese era tapado por el agua, así que los micros llegaban al otro lado de allá. Y había que atravesar en bote para poder llegar aquí al pueblo y viceversa. Imagínese que habían días de invierno que en la noche oscura la gente gritaba de un lado a otro y había que pasar en bote, era igual que en las películas*". [6]

[6] *Los antecedentes de los 80 en el pueblo*

Notas y agradecimientos

Algunos datos de este articulo provienen de una investigación desarrollada con aportes del Gobierno Regional de La Araucanía en el marco del Fondo Regional de la Cultura 2006, financiado por FNDR que posibilitó la publicación del libro *"Historias locales, ejercicios de futuro: Cholchol, pasado y presente"* en una edición de la Municipalidad de Cholchol.

Agradecemos al Dr. Alonso Azócar de la Universidad de La Frontera sus aportes y asesoría en la secuencia fotográfica de este artículo. A Paulina Ossa Magaña por su información respecto a una publicación del Grupo Bíblico Universitario de Chile de 1996.

fueron proporcionados por B. Ñancupil / F. Cárdenas / R. Soto.

Bibliografía

Davinson, G. (2007). *Historias locales, ejercicios de futuro: Cholchol, pasado y presente"*. Temuco: Municipalidad de Cholchol y Gobierno Regional de La Araucanía.

Diario Austral. (1956, viernes 7 de diciembre), "Alta producción agrícola y su atracción turística fundamentan progreso de Chol-Chol", página 9.

Marimán, P. (2007). Pasado y Presente del Choll Choll Mapu en Davinson, G. (comp.) *Historias locales, ejercicios de futuro: Cholchol, pasado y presente"*. Temuco: Municipalidad de Cholchol y Gobierno Regional de La Araucanía.

Ossa Magaña, P. (1996). *Al sur de nuestra historia Los Orígenes del Grupo Bíblico Universitario de Chile: 1962-1970"* (Edición no publicada)



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Funeraria Toledo, localidad de Cholchol"

Recolectores en Mercados Globales



Foto: Alonso Azócar Avendaño (UFRO), "Un momento de descanso, pensando futuros"

Recolectores en Mercados Globales

Los procesos de extracción y recolección de algunos productos silvestres del sur del país, son muchas veces omitidos de los indicadores oficiales, invisibilizando con ello sus aportes y tornando difícil calificar su peso social, cultural y económico. Las invisibilidades de estas prácticas para los mercados globales, donde la extracción y recolección de una multiplicidad de productos como: *pelillo, huiro, cochayuyo, luche* (de comunidades de bordemar) más la *mosqueta, mora, murta, leña, changles, callampas, nalcas, piñones, dihueñes, camarones* y muchos otros recursos silvestres, son para estos recolectores un esfuerzo cotidiano y para algunos, largos años de reproducir legados transmitidos por generaciones.

Cochayuyo, Rosa Mosqueta y otros productos silvestres

Pablo Antil, un hombre mapuche del borde costero de la comuna de Carahue que se dedica a "*la extracción del Cochayuyo*", refiere que "*es el mar el patrón: es él quien decide cuándo, dónde y en qué cantidad va a entregar su recurso*". A sus años, ha sido testigo de los cambios producidos desde cuando era posible intercambiar esta alga por trigo y las transformaciones que en todos estos años han experimentado a la hora de vender este producto a su paso por Trovolhue, Nehuentúe, Carahue, Nueva Imperial, Cholchol y Temuco tras once días de recorrido.

En la última década, ha disminuido notoriamente la actividad de vender en carretas el Cochayuyo después de largas giras. Las "*muchas carretas, verdaderas caravanas*" que salían del sector bordemar se encuentran en proceso de extinción. Actualmente, algunos recolectores ocasionalmente llegan a Temuco y después de recorrer la ciudad estacionan generalmente en avenida Balmaceda, cerca de la Feria Pinto, donde junto con seguir "*vendiendo los paquetes*", es posi-

ble intercambiar Cochayuyo por porotos, arvejas, algunas verduras y papas; además de abastecerse de harina, grasa y uno que otro par de zapatos para quienes esperan en el hogar (Claudio Manríquez, 2006).

Otro producto de recolección es la mosqueta. Adelina, mujer mapuche, *"recolectora de rosa mosqueta"*, la recoge del *"arbusto a mano"* y cuando no alcanza las ramas *"cargadas"*, utiliza una vara con que *"azota el matorral"* y provoca la caída del fruto. También manipula una herramienta artesanal que consiste en adaptar una botella de plástico grande (bebida desechable) la cual corta a la mitad y usando el cuello de la botella resulta en forma de embudo, llegando así a las ramas más alejadas y dejando atrapada la mosqueta por la parte más ancha. Es efectivo este procedimiento, según la mujer, pues *"caen las impurezas y los bichos"*. Los frutos recolectados se guardan en baldes que antes fueron de pintura, canastos o sacos, para después *"ser lavados a mano"*. [1]

Algunos intermediarios van por los campos *"recolectando lo recolectado"*, acuden en vehículos y pactan precio por *"saco o por tarro"* de la mosqueta con los campesinos mapuche del sector. En cambio Adelina recolecta de su predio, que cuida del ingreso de los animales de los vecinos, única precaución a tener con este arbusto.

Para preparar el dulce de mosqueta - finalidad usual para este producto - se procede, según la Sra. Norma de Trovolhue, de la siguiente forma: *"se toma la mosqueta y se guarda unos cuatro días, porque tiene que madurar sola, como la manzana"*, se le lava y procede a limpiarla y *"se le saca la mechita, se le saca con un cuchillo el poto espinudo y se deja redondita, se le abre la guatita y se le saca la semilla; todo eso crudo;* (posteriormente) *meterla en una olla con agua que queden sumidas y que hierva a fuego lento, para que no se queme, dejarla enfriar para pasarla por una malla, antes era pilgua, ahora puede ser una*

[1] *La rosa mosqueta también es conocida como "coral". Es originaria de "Europa Central (Polonia, Balcanes, Hungría, Rusia y el Cáucaso), oeste de Asia y norte de África. Fue introducida a Chile durante la conquista y actualmente cubre una amplia superficie entre Valparaíso y Aysén" (Flores, 2005: 7). Según los botánicos, se ha "naturalizado en nuestro país" (Campos, 1998:10) y constituye una fuente de ingresos para muchas familias de la Región de La Araucanía y sur del país.*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Antiguo puente ferroviario. Ranquilco"

media (que actúa como cedazo) *y hervir otro poco y echarle azúcar, si es un kilo de mosqueta, un kilo de azúcar para que quede espeso. Es poco lo que sale, es una semilla seca y es muy contigioso* (complicado) *hacerlo*".[2]

En otro orden, pero en el mismo ámbito de la recolección, entre septiembre a noviembre proliferan en Temuco los "*nalqueros*", que comercializan estas plantas provenientes de Trovolhue, Melipeuco, Cunco, Curalco, Lebu y Cañete, pero estas últimas "*son malas, porque son las de jardín y son más amargas*". Los

[2] *El testimonio es de Norma Martínez de Trovolhue. Otro relato, pero de otro sector: "la mosqueta se saca de una y la voy dejando en un canasto, después la lavo, porque siempre hay que lavar todo, le saco las hojas y lo pongo hervir, luego lo paso por un cedazo y después por uno más fino, uso una media, pero bien lavada, así solo me quedo con el jugo y sin la cascara, lo pongo hervir y revuelvo a cada rato, hay que estar pendiente porque si no, se pega, yo lo hiervo hasta que se sale toda el agua se hierve harto rato hasta que está oscurito. El otro día le pongo el azúcar lo hiervo lo saco porque no se tiene que quemar el azúcar, eso es lo que se quema. Para que no se eche a perder hay que sacarle toda el agua. Hay gente que vende la pulpa y la mezcla con agua, cuando yo la vendo la dejo aconchar y después la vuelvo a llenar con pulpa porque yo no le echo agua, porque si no, vendo una vez no más. Solo hago dulce de mosqueta, nunca he hecho jarabe. El dulce me dura como un año y no se me echa a perder" (Gladys, Estero Coño Curihue, La Paz, Loncoche).*

lugares donde son recolectadas en la cordillera se denominan *"nalquerío"* y son cortadas con machete y *"aguantan como diez días"* antes de echarse a perder. Las nalcas pueden comerse con merquén y sal, ensaladas y también algunos preparan jarabe (mermelada) de nalca. Quienes más compran son las *"mujeres y las secretarias"* y respecto a sus propiedades es *"buena para el asma y para el pulmón, riñón y úlceras"*, asegura un feriante de larga experiencia en este rubro.

Más allá del tamaño de las nalcas - grandes, medianas o chicas - existe entre los feriantes una categorización sobre la calidad que está determinada por el sector de donde proviene. Así, las que se *"dan en las riberas de los ríos"* no son muy apetitosas porque son *"tiesas y duras"*, las que se dan en los *"gualves"* son *"rojizas y suaves"* y las de *"arenales y es la mejor y la que más venta tiene"*.

En lo que respecta a su comercialización, Edmundo Mora, de 65 años, *"vendedor de nalcas"* y también de *"changles"*, que se instala frente al Cementerio General de Temuco refiere más de 40 años dedicados a la venta de nalcas, actividad que ha permitido a este comerciante financiar los estudios universitarios de sus hijos.

El puesto de Edmundo consiste en dos sillas ubicadas en la acera de calle Balmaceda próximo a la esquina con Blanco. Sobre estas sillas plásticas coloca unos cinco paquetes de nalcas, con unas 35 plantas cada uno. Respecto a este rubro, precisa que *"trabaja sólo las de risco, no las de pantano"* ya que éstas últimas *"tienen gusto a barro"*, además el color es importante para determinar su calidad, *"sí es verdosa clara, es buena, la espinuda* (que es de pantano) *no es tan buena"*. Sus proveedores se las traen de Tirúa, Colico, Curacalco y Coñaripe, llegan al terminal de buses rurales y un *"fletero"* se las trae a su puesto de venta. [3]

Durante la temporada, en este mismo sector, aledaño al Ce-

[3] *En la Feria Pinto, los "fleteros" son los hombres que con triciclos trasladan bultos y paquetes a los clientes a distintos puntos de destino; como también a los locatarios a trasladar su mercadería a diferentes lugares de este recinto. En el pasado usaban carretas y migraron a triciclos. Un grupo de unos 18 de estos se ubican en la esquina de Miraflores con Pinto, los cuales inician sus actividades a eso de las seis de la mañana y también se encuentran haciendo gestiones ante el municipio para cambiar sus triciclos. Un vehículo de estos puede cargar hasta cinco sacos de 80 kilos cada uno.*



Foto: Mauricio Reyes Schencke (UFRO), "Alegría de disfrutar Dihueñe"

menterio local donde se instala Edmundo, se ubican unas cinco o seis personas a vender el mismo producto, entonces la competencia comercial aumenta y el tamaño de las nalcas comienza a adquirir mayor significación para la clientela. Así otro vendedor, competencia de Edmundo, cada vez que pasa por donde tiene su improvisado puesto le grita "*¿a cómo están los espárragos?*".

En otro ámbito y a 35 kilómetros de Temuco, en Nueva Imperial, una mujer con sus tres hijos recolecta callampas. Acude a esta faena con toda la familia y recuerda que cuando niños, sus hijos "*parecían langostas en el campo*", corriendo y buscando este producto. Aclara que

la *"gente pituca le dicen hongos, que hongos, son callampas"* y desarrollaban esta actividad en el *"campo de la finá Lucía"*, donde eran abundantes. Salen en las lomas altas y crecen *"como cadenas"* (melgas) en el suelo húmedo. Se recogen en un canasto pues son delicadas, asegura la Sra. Norma de Trovolhue.

En esta zona, es en agosto el tiempo preciso; *"llueve, sale el sol y ahí salen"*, idealmente después de cuatro días de haber llovido. Se toman las callampas *"con sus palitos"* (tallo) y se corta la parte que está con tierra de ese tallo, luego *"se pela el sombrerito"*. Las callampas grandes se pican, *"son cafecitas, como sombreros, redonditas, como una manzanita"*. Las que están florecidas son como un sombrero y *"las que se comen son rosadas"*. Posteriormente *"se asienta la olla"* y se cocinan una media hora, se echan a un colador para que estilen y después se estrujan para que boten el agua y así se pueda preparar el pino. [4]

En esta misma línea, los changles al igual que las callampas pueden ser recolectadas en la misma temporada y salen solamente en los *"huallentales"* (bosque de robles jóvenes), en la tierra, al pie de los árboles, donde hay más humedad y son ciertos sectores donde hay *"mucho hualle viejo"*. Algunos sacan changles cerca de las *"quilas"* en las *"huallizadas"*.

En el sector de Pichilahue, camino a Trovolhue, el changle se *"arranca y salen las raíces con tierra, uno les corta la raicita esa, se toman con canastos, porque en bolsa se machacan, se destruyen, en el canasto es destendido, el canasto está destendidito y ellos se quedan ahí sin que se muevan pa' lado y lado"*. Se asegura que todo lo que sea *"changle o callampa se toma en canasto"*. Para preparar los changles *"se lavan, se echan enterito, se cuecen, después en un colador y se deja estrujando, que estile y se preparan como sean"*, (pino para empanadas o fritos con *"cebollitas"*). Para mayor claridad sobre este asunto señala que *"todas las cosas del campo se hacen así"*.

También la Morchella (*"Morchela"*) es otro hongo que se encuentra en los bosques nativos, especialmente en la cordillera de Nahuelbuta y Lonquimay. Los lugareños precisan las "zonas

[4] *La descripción de este proceso es de la Sra. Norma Martínez del sector de Trovolhue, comuna de Carahue.*

buenas" que son "*Los Sauces, Junta las aguas, Agua Santa*" después que han acabado las últimas lluvias del año y comienza a aumentar la temperatura. Los recolectores cuentan con un plazo aproximado de entre ocho a diez días.

La Morchella es "*como un arbolito con forma de cono y su textura se parece a los dihueñes, es como pinito, llena de celdillas en su interior*", puede llegar a medir hasta 15 centímetros, posee un aroma fuerte pero agradable, similar a los champiñones pero con sabor más concentrado, "*como trufa*". En Curacautín, sale de buena calidad, "*lo hacen pasta*".

La Morchella "*se recolecta muy cuidadosamente y se debe cortar con un cuchillo afilado desde la base del cono, de tal manera que quede enterrado el tallo para que nuevamente nazca un hongo*". Este hongo no se recolecta con menos de 3 centímetros y es aceptable hasta los diez centímetros porque luego se vuelve añejo. Es muy apreciado en la gastronomía y para consumirlo se debe secar y luego hidratar.[5]

Otro producto de gran demanda en el sur son los dihueñes. Pedro, mapuche de cuarenta y cinco años, se dedica a la recolección del dihueñe. En algunos casos debe pedir "*permiso a los patrones*" para ingresar a sus campos y poder "*apalear el hualle*", así caerán estos hongos y podrá recolectarlos. Más allá de algunas variaciones, el principio es el mismo para estos recolectores; una mujer de Loncoche, refiere al respecto: "*cuando es un árbol grande, se sacan con un palo, se tiran palos a las ramas o si no, se sacude con una rama grande, con un palo grande*".

En el caso de Pedro, éste utiliza una vara de unos cinco metros para el apaleo y algunos sacos, de "*esos del abono*" (nylon), que extendidos al pie del árbol, acopien los dihueñe cuando caigan al suelo. Son envueltos en papeles de diario y guardados con mucho cuidado en cajas "*plataneras*". Apalear el árbol y luego proteger los dihueñe no constituye contradicción, pues son productos delicados y deben guardarse en absoluta sequedad y sin impurezas, para

[5] *En Pureo, según refiere Claudia Bessaletti, entendida en este producto, señala que un kilo de Morchella seca es vendida por los recolectores a $ 800 000 aproximadamente y un kilo fresco de este producto en $ 10.000 (septiembre 2013, Katherine Gómez Cabezas).*

que no se deterioren, tanto en su almacenamiento como transporte. Entonces, este recolector deberá "*limpiarlos a mano, cada uno de ellos*". Es común que en esta faena de recolección participe toda la familia, proceso que debe desarrollarse rápida y cuidadosamente para mantener los dihueñes en buenas condiciones, dada su fragilidad y así poder trasladarlos. [6]

Este recolector se provee de los dihueñes de un sector vecino donde reside (a tres kilómetros de Villarrica por el camino a Pucón) y durante la temporada hace dos "*entregas*" de cien kilos cada una a un locatario de la Feria Pinto de Temuco; rutina que por lo demás realiza hace quince años. Mantiene un inquebrantable "*trato de palabra*" con un comerciante establecido de la Feria que durante la época de este producto se transforma en un verdadero "*poder comprador*" y adquiere prácticamente "*todos los dihueñes*" que le llevan sus proveedores.

A mediados de agosto comienza la temporada, dependiendo de las condiciones climáticas. Sin embargo, el auge de la recolección del digüeñe será en la última quincena de septiembre. Los traslada en cajas por bus, otros recolectores utilizan bolsas de plástico, canastos, sacos y baldes que fueron antes, envases de aceites para vehículos. Este hongo comestible, de textura esponjosa, pesa como promedio entre cinco a diez gramos y se recomienda, en ensaladas, "*lavarlos un poco y cortarlos a mano* (sin cuchillo) *y le echa cilantro, ciboulette, limón y un poquito de merquén*"; y también fritos con huevos, "*puede picarlos, echarle cebollitas, y el huevo*".

Camaroneros

Adolfo Millán, de 26 años, de Ranquilco bajo (camino entre Imperial y Carahue), se define como "*camaronero*". Sector de vegas y de ahí su nombre ("Vegas de Ranquilco") donde algunas familias se han dedicado a la práctica de la extracción de camarón por años. Las "*vegas*" antiguas depositarias de lluvias y crecidas del río Imperial y del estero Ranquilco, conservan un hábitat natural durante todo el invierno y parte importante

[6] Los dihueñes crecen sobre la corteza de la especie Nothofagus (Robles, Lengas y Nirres), árboles nativos del sur de Chile. También, los dihueñes son conocidos con el nombre de "pinatras".

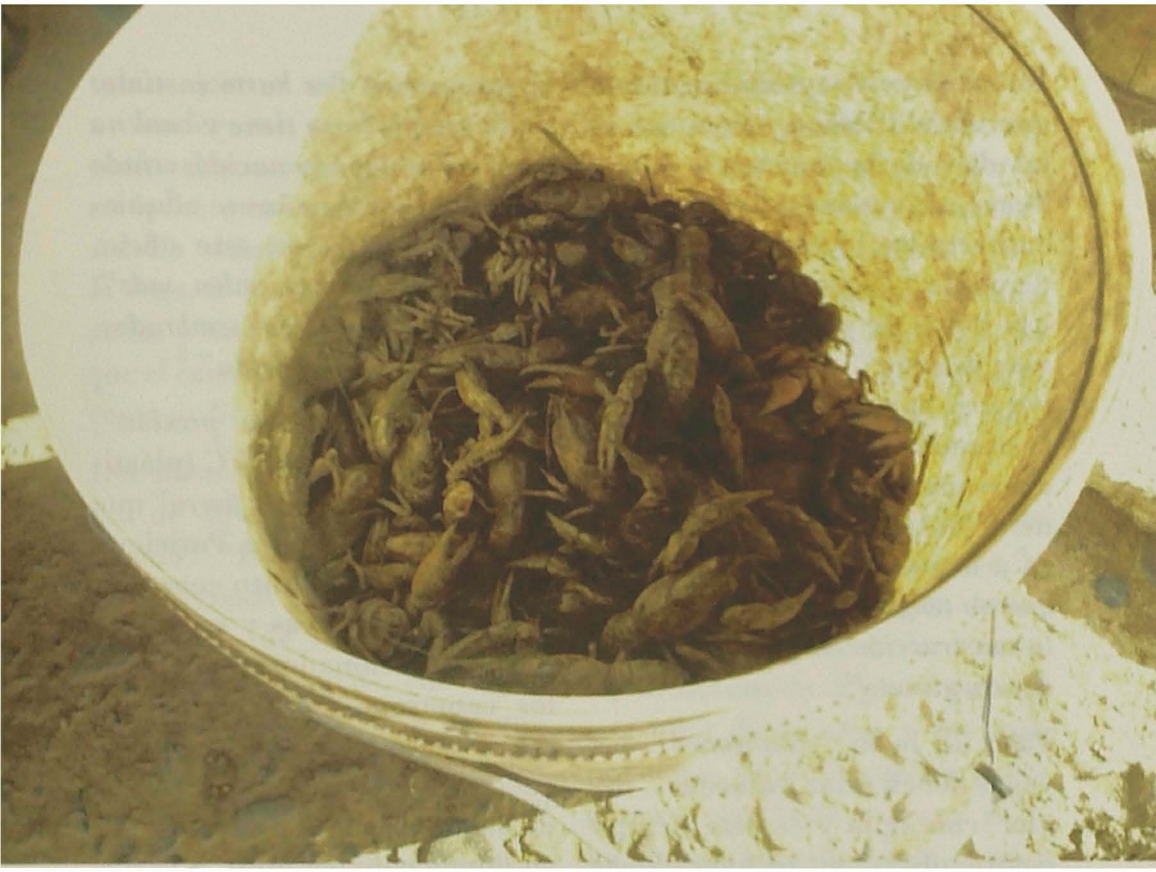


Foto: Francisco Espinoza Godoy (UFRO) "Balde de camarones"

de la primavera donde proliferan estos camarones. Adolfo, ganó el concurso de extracción de camarones, en el marco de la *Segunda feria del camarón de vega*, realizado el 31 de agosto de 2013, en la cancha Las Liebres del sector rural de Imperialito; extrajo 370 camarones en dos horas: *"éramos como 18 camaroneros y los que me hicieron collera, eran los de Ranquilco, unos seis de acá, los de afuera no sacaron nada"* (A. Millán).

El padre de este hombre fue camaronero *"toda su vida"* y su abuelo también, quien *"llevaba a Temuco a vender, llevaba cuatro baldes llenos en la micro, a la Feria y si sobraban los vendía en las casas"*. Reconoce la importancia de esta actividad en su vida: *"mi papá nos crió a nosotros, gracias a los camarones"*.[7]

[7] *El año 2006, Juan, otro hombre del sector tomaba a las seis de la mañana el microbús a Temuco, a la Feria Pinto con veinte kilos de camarones en tarros de pinturas de diez litros. En ese entonces el kilo alcanzaba un precio que fluctuaba entre los $2.000 y*

Entre mayo a septiembre, desde que tenía 12 años, sale a eso de las diez de la mañana (cuando llueve, algo más tarde) y se queda hasta las 14 horas aproximadamente. Como indumentaria usa botas de goma y *"si llueve, ropa de agua"*. Cuando llueve salen más camarones pareciera ser la premisa. En la temporada de cinco meses, Adolfo es camaronero, los meses restantes se dedica a la construcción: "*el tiempo que no tengo trabajo, me dedico a la construcción en Temuco, porque soy carpintero*".

Para un buen "*camaroneo*", las vegas deben estar húmedas, *"llenas"* con agua y en este tiempo (septiembre), el terreno *"tiene como casitas pa' arriba, uno le pega la patada y pone la bomba y succiona"*. Por cada extracción "*salen muchos, (todos chiquititos) pero uno sale bueno, grande, pa' la venta*". Los *"chiquititos"* los deja ahí mismo para no alterar su ciclo de reproducción. [8] En el camaroneo *"es harto instinto, yo ya sé, que hoyo tiene y cual no tiene y yo como soy nacido, criado acá, sé"*. Con los años se adquiere la experticia en este oficio, para saber *"donde salen más"*. Es mejor, *"en potreros sembrados, fértiles, con trigo, cebada"*.[9]

Utiliza su *"bomba a presión"*, que es un "*tubo de PVC* (plástico), *una esponja y un fierro*" que sirve de eje de succión. Posiciona esta herramienta auto construida sobre las cuevas y mediante presión succionadora se extraen los camarones. Este crustáceo (Parastacus Pugnax) excavador, construye galerías subterráneas de hasta dos metros de longitud, en donde convive junto a varios ejemplares. Muchos recolectores reconocen por el sonido del líquido si estas cuevas contienen o no los camarones.

En unas cuatro horas de trabajo puede llegar a obtener unos 250 a 300 camarones que generan $10.000 pesos, *"lo que no es malo"*. Estas horas son suficientes, pues es agotador; *"entre más presión de la bomba más cansancio"*. Una vez extraídos, duran dos o tres días y Adolfo los vende en la carretera donde se ins-

$2.500. En ocasiones y para compensar sus déficit de producto o bien prolongar su estadía en el mercado, compraba en Ranquilco a sus vecinos que no podían viajar a la Feria. Esta transacción local oscila en cien unidades por $1.500, aproximadamente. En 2013, el kilo de estos crustáceos es de $ 4.000 pesos.

[8] Aproximadamente "desde el mes de septiembre en adelante no se extraen por iniciarse el proceso reproductivo que los torna inapetentes para el consumo humano" (Moreno, 2005).

[9] Es como que la "tierrita sale para afuera y en donde está el hoyito, al lado, sale como gorgoritos de espuma" (Dina Cerda de Nueva Imperial).

talan cinco o seis camaroneros a vender sus productos. Para cocinarlos, mucha gente los deja en leche una noche, en cambio, Adolfo señala que "*los saco de la vega, le hecho unas buenas lavadas y me como el caldillo, porque el camarón no es pa' llenarse, como se dice, es pal caldillo*".

Del mismo sector, Juan Tragolaf, de 46 años, se dedica a lo mismo. "*Debe pedir permiso*" para ingresar a las vegas, ya que "*algunos*" (de los recolectores) estropean los cercos, cortan los alambres o molestan a los animales cuando van con sus perros. Entonces, el "*permiso del patrón*" es necesario.

Al igual que Adolfo, Juan es vasto conocedor del oficio. Su padre se dedicaba a esta recolección y le "*ayudaba*" desde que "*era chico*" y en ese entonces, no usaba botas, pero ahora sí, más una "*bomba y un balde*". Recuerda que en los tiempos que acompañaba a su padre, encontraban muchos más camarones de los que es posible obtener en la actualidad. Además, recuerda haber visto como "*los antiguos*" extraían "*a mano limpia*", faena que por lo demás, demandaba mucho trabajo y tiempo. Es posible hacerlo de este modo, lo que sucede es que daña, al poco rato, las manos.

En el proceso de recolección de estos crustáceos se impone la siguiente lógica: los camarones grandes serán para la venta, los medianos se dejarán para el consumo de la casa y los más pequeños serán devueltos a sus cuevas, siguiendo así una rutina conservacionista muy propia de las culturas indígenas. Juan y sus hijos saben bien que una característica de estos crustáceos es que pueden vivir entre tres a cinco días en un ambiente "*más seco*", por ello al recipiente que los contiene, se le agrega un poco de agua para que duren algunos días más.



Foto: Renato Reyes Matus (M. de Nueva Imperial),"II Feria del Camarón de Vega, 2013"

Notas y agradecimientos

Agradecemos a Maribel Parada Ibáñez y Mauricio Reyes Schencke de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de La Frontera que nos aportaron fotografías de proyectos de investigación.

La fotografía de los "dihueñes" es de Mauricio Reyes Schencke y corresponde a la plantación de Robles en el marco del proyecto: *"Evaluación de técnicas de multiplicación de Cyttarria espinosae y Grifola gargal y de sus capacidades antioxidantes, anticancerígenas y antimicrobianas frente a patógenos de interés clínico y agrícola"* de la Universidad de La Frontera en el Primer Concurso Ciencia Aplicada 2012 del Programa IDeA de FONDEF-CONICYT.

La fotografía del "Loyo" es de Mauricio Reyes Schencke y corresponde a la Recolección de Loyo (Boletus loyo), en el marco del Proyecto *"Prospección Fitosanitaria en bosques de Nothofagus con presión de uso en la Región de La Araucanía"* de la Universidad de La Frontera del II Concurso Fondo Investigación Bosque Nativo. CONAF.

También en este ámbito agradecemos a Renato Reyes Matus, Coordinador del Departamento de Comunicaciones de la Municipalidad de Nueva Imperial, que nos aportó una fotografía de la Segunda Feria del Camarón de Vega.

En otro orden, agradecemos a Katherine Gómez Cabezas, Trabajadora Social de la Dirección de Desarrollo Estudiantil de la Universidad de La Frontera, que el viernes 27 de septiembre de 2013, en la Municipalidad de Purén, entrevistó a Cristina Bessaletti y obtuvo los antecedentes respecto a la Morchella.

Bibliografía

Azócar, A. y Bravo J. (1996). *Rukakura y los hombres del Cochayuyo.* Temuco: Ediciones Universidad de La Frontera.

Davinson, G. y Ketterer L. (2006). *Culturas de Mercado, rutinas de vida.* Temuco: Ediciones Universidad de La Frontera.

Manríquez, C. (2006) La ruta del Cochayuyo: del Lafquenmapu a Temuco en Davinson, G. y Ketterer L. (comp.) *Culturas de Mercado, rutinas de vida.* Temuco: Ediciones Universidad de La Frontera.

Fuentes electrónicas

Campos, J. (1998) *Productos Forestales no madereros en Chile.* Recuperado en marzo 2006 desde la URL: http://bosques.ciren.cl/xmlui/bitstream/handle/ 123456789/65/INFOR_BD_12.pdf?sequence=1

Flores, D. (2005). *Diagnóstico de Mercado del aceite de rosa mosqueta y sus posibilidades de desarrollo.* Recuperado en marzo 2006 desde la URL: http://www.tesis.uchile.cl/bitstream/handle/2250/105078/flores_d.pdf?sequence=3

Moreno, G. (2005). *Camarón de Vega. Un cavador de terrenos semipantanosos.* Recuperado en marzo de 2006, de Ñuble Naturaleza: http://www.nublenaturaleza.cl/articulos/fauna/artropodos/crustaceos/camaron-de-vega/



Foto: Mauricio Reyes Schencke (UFRO).
"Cosechando con buenas prácticas se alimenta el cuerpo y el espíritu"

Feria Pinto, Dinámicas y Protagonistas



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Olores, colores y sabores de feria"

Feria Pinto, Dinámicas y Protagonistas

La Feria Pinto es el espacio donde afloran multiplicidad de expresiones vitales como "*caserito*" o "*caserita*", alusiones que nos introducen al mundo de simbologías feriantes, inentendibles algunas, familiares y cercanas otras. La Feria, principal mercado urbano de la ciudad de Temuco, se dinamiza cada día ante sus visitantes, los cuales son guiados a diversos laberintos de compra y venta: "*en la esquina de Pinto con Lautaro*", el "*bandejón de Balmaceda*" o la esquina de "*Miraflores con Pinto*" orientándolos en un escenario de colores de este populoso sector comercial.

Las "*tarimas, las ristras, las pilas, mallas, la yapa, el pago al chinchín*" y el "*poroto brío que es muy vendible*" y muchas otras expresiones afloran cotidianamente. Los caseros y caseras se alzan como una categoría entrañable que aluden a quienes "*más compran, las que más conocen y con las cuales se establecen relaciones de confianza, dado que son con quien más se conversa*".[1]

Este mercado urbano al aire libre, ubicado en la calle Aníbal Pinto, sector estación de Temuco, es el principal centro de abastos, motor comercial y polo sociocultural de esta ciudad. Más allá de los aspectos infraestructurales de este importante lugar, es ante todo un espacio de esfuerzo, tesón y trabajo de cientos de personas que acuden en pos de vender y ejercer una serie de prácticas que les han sido legadas en torno al comercio del menudeo. Como lo ratifica don Héctor, antiguo vendedor de cebollas y papas: "*los feriantes son los nacidos y criados aquí, los que de chiquititos, ya andaban vendiendo aquí en la Feria*". Incluso los identifica señalando que "*la mayoría son de Santa Rosa y los locales se van obteniendo por he-*

[1] *Esta definición es la sistematización de las opiniones de diez mujeres vendedoras; Mariela Neculqueo, Carmen Huenchunao, Celia Caifal, Carmela Tralcal, María Huaiquiñir, Adelina Collipal, Elsa Neira, Juana Vanculef, Rosa Pichiñual, Silvia Marihuán y una mujer que omitió su identificación.*

rencia, la gente joven son nietos de los dueños, porque imagínense lo que pasaría si siempre hubiese gente distinta acá, no se podría convivir en paz".

Sus actores desarrollan prácticas que entrañan estrategias identitarias y socioeconómicas de coexistencia con el mercado global, en este Temuco, sur de Chile donde se configuran, en estos espacios, cuadros de relaciones interétnicas altamente dinamizadas.

Las familias de estos comerciantes juegan un rol determinante; Luisa, *"motera"*, por ejemplo, vive con su marido quien se queda en la casa, *"da de comer a los animales"* y trabaja, ocasionalmente, como *"jornalero agrícola"* en algún predio del sector. Cuando la venta está mala debe salir a *"callejear el mote"*, al igual que su hijo de doce años, pero a este le corresponde la venta de las bolsas de arvejas y habas. Después del *"callejeo"*, a eso de las cuatro de la tarde, hora del regreso a casa, el hijo de Luisa ayuda a cargar la mercadería sobrante y los utensilios al microbús que los transportará nuevamente al campo. En ese lugar, el marido estará esperando el arribo y ayudará a cargar las cosas y transportarlos en un recorrido que se extiende por diez minutos a la casa. Misma función que cumple todas las mañanas, cuando la mujer y el hijo salen.

Adelina, recolectora de rosa mosqueta, le colaboran sus hijas, tres menores de edad de las cinco que tiene, en tanto, su marido no trabaja dado que está inválido. Otro feriante, don Tito, tiene puesto, *"trabaja hace treinta años"* y en todo este tiempo ha estado acompañado por quien él señala como *"mi vieja"*. Vende mosqueta, frutillas, dihueñes, murtilla, aceitunas y cerezas, que es el último producto que ha estado comercializando.

Otra familia, la de Laura y su cocinería (número 135) que el 2006 refería que era una *"empresa familiar"* donde trabajaba junto su marido Hugo y su hija Roxana. Llevaba 15 años en la Feria *"ganándose la vida"* y refiriéndose a su hija *"ella está acostumbrá igual, tantos años, si yo la traía desde chica a la Feria, y le gustó, que le vamos hacer, si con esto igual se puede ganar la vida uno. Si nosotros no aspiramos tremendos lujos tampoco, si crié a mis hijas y con eso que más le pide*



Foto: Eliana Cofré Flores, "Tricicletero 1"

a Dios, nada más poh si yo no fui mucho a la escuela, si antes uno tenía que trabajar no más".

Igual situación refiere Adrián, que es "*fletero*": trabajó 12 años de "*secretario*" de un puesto. Con propiedad afirma que en la actualidad no se puede tener "*secretario, no se da*" por los costos que implica y se debe recurrir obligatoriamente a la familia para trabajar.

Años de esfuerzos

A los años de trabajo se debe sumar el esfuerzo como una constante permanente en muchos hombres y mujeres de la Feria. Lucía, mujer mapuche, que según ella "*ya es vieja*" a sus cuarenta y tantos años; eso sí, trabaja desde los trece en este lugar en la venta de sus "*verduritas*", principalmente "*cilantro, perejil y acelgas*". Sobrevivió a los proyectos de remodelación urbanística y experimentó situarse provisoriamente varios meses en calle Balmaceda mientras se reconstruía este espacio. La vida de estas mujeres, preferentemente canasteras, exige también fuerza interior, propia

de las situaciones del menudeo, que obligan a una *"motera"* que no tiene *"pesa"* a determinar los kilos utilizando medios alternativos como una *"taza de té"* que servirá para estos efectos, dado que seis de estas tazas, más una pequeña - *"yapa"* - le permiten calcular el peso exacto. La pesa es la balanza que en la jerga feriana es conocida y denominada *"la ladrona"*.

Similar escenario vivencial lo experimenta Adelina, recolectora de *"rosa mosqueta"* que a sus sesenta años, viaja desde Nueva Imperial a la Feria desarrollando esta misma rutina de viajes desde hace dieciocho años; o Felicinda, vendedora de ajos que viene a trabajar *"ya que su hijo no tiene trabajo estable"* y solo en la *"temporada del verano, en Copiapó obtiene pega"*. Sus recursos económicos son una pensión asistencial la cual no es suficiente para mantener su hogar. La decisión para ella no fue fácil, pero era irremediable *"ya que debía dejar mis aves y animales solos"* cada vez que debe acudir a trabajar, pero *"todo se justifica"* por salir adelante. Prevalece en todas ellas que se debe trabajar todos los días, muchas veces sin descanso, desde *"que amanece hasta que anochece, desde que se instala y hasta que se levanta la Feria"*. [2]

Predominan en este escenario muestras de esfuerzo cotidiano, como las de muchas canasteras que deben realizar el *"acarreo diario de verduras en sacos, viajes y exposición al frío y la lluvia"*; son rutinas perennes como estar *"siempre de pie, caminando y llevando una carretilla"* con la mercadería. Pero también están los esfuerzos vitales, como los de una vendedora de ajos que se *"dedicaba a la casa no más"*, pero hace 12 años su marido sufrió un accidente que le impidió seguir de obrero, y tuvo que hacerse cargo *"de llevar la comía pa' la casa"* porque *"su viejo no lo pudo hacer más"*. Así tuvo que salir a *"ganarse la vida no más"* y fue entonces que *"me vine a la Feria a vender ajos"*. En su lugar de venta, sobre el cajón, coloca las bolsas de nylon que contienen unas *"diez cabezas de ajos, otras nueve, es por el tamaño a veces que algunas tendrán menos"*. El

[2] *Una síntesis del esfuerzo cotidiano que experimentan las mujeres: Lucía "motera" (vendedora de mote); Adelina "recolectora de rosa mosqueta" y Felicinda "vendedora de ajos".*



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Punto de encuentro en Fiestas Patrias"

precio de estas bolsas dependerá del valor que adquiere la "*ristra*".[3]

En este derrotero de sacrificios y esfuerzos, para muchas, la Feria ha sido su proyecto vital: "*tengo treinta y ocho años y como a los cinco años que yo tenía, empecé acá a venir con mi mamá, y ella, imagínense de cuantos años atrás habrá empezado, porque mi mamá dice que de jovencita empezó ella y mi mamá tiene más de 80 años*" (A. Llanquitruf).

Vivencias con historia

La Feria genera espacios donde se visibilizan prácticas diversas: asociativas, emprendimientos, también anonimatos, transgresiones y multiplicidad de dinamismos. Al respecto, "*Sotito*", feriante desde 1958, recuerda esos tiempos donde había "*menos delincuencia, después aumentó. Aquí se produjo la delincuencia, se empezaron a reproducir*

[3] "*Ristra*" es el trenzado con los tallos de unas ciento sesenta cabezas de ajo que permiten su transporte y almacenamiento. Rosa deshace estas ristras para soltar las cabezas y colocarlas en las bolsas.

estos cabritos que le llevaban los bolsos a la señora, después vieron que era fácil llevar un paquete o le sacaban la plata. Después se dedicaron a eso en vez de llevar paquetes". [4]

En la actualidad, una *"motera"* sortea otras dificultades cotidianas dado que *"no sabe leer ni escribir,"* pues *"nunca fue a la escuela"* y todos los aspectos normativos la *"enredan"*. Se ubica en calle Miraflores con Pinto y esa esquina, una mínima parte de ese espacio en la vereda es su *"puesto"* y no paga permiso municipal dado que *"es mucho dinero"* - siempre escaso - *"y mucho papeleo"*. [5] Vende el mote en una *"media luna"* (canasto mediano) cubierto con una tela que fue en su tiempo *"quintal de harina"* lo que permite guardarlo y transportarlo para su comercialización después de un largo proceso de elaboración.[6]

En este escenario vital se manifiestan también expresiones solidarias que cuestionan muchas veces las anónimas relaciones del intercambio económico. Una vendedora de acelgas y cilantro, de muchos años de trabajo señala al respecto: *"una señora andaba tan mal, que le dije que fuera a una machi. La señora andaba*

[4] *"La gente misma tuvo la culpa, venía el campesino, con la billetera y pa' pagar una docena de cebolla, la billetera, entonces las señoras sacaban más billetes, entonces empezaron las "chaucheras" abrían las chaucheras, las viejitas pa' pagar con billetes de $ 100, mostraban diez mil por decir, entonces aprendieron los cabros a eso y empezó la cosa" (R. Soto).*

[5] *El pago de los permisos municipales no era exigible hace unos veinte años, según reafirman algunos antiguos feriantes y de acuerdo a Villarroel (2005) refiere de un comerciante que recuerda a su madre la cual trabajó por treinta años en la Feria y en la década de los 70: "no pagaba derechos, ya que era una Feria libre o sea las personas llegaban y se instalaban a vender sus productos libremente". De igual forma un vendedor de hortalizas confirma lo anterior: "era feria libre; hoy de libre no tiene nada, si no te molestan los del sindicato, son los carabineros o simplemente los de la municipalidad, ya no se puede trabajar honradamente" (D. Melillán).*

[6] *La elaboración del mote es descrita; "La ceniza juega un rol importante, debe ser de árboles nativos, para que mejore la calidad del mote y debe ser ésta preparada, limpiarla y pasarla por un cedazo. A continuación se hierve el agua con dicha lejía, teniendo cuidado que no se suba, (debe estar revolviéndose) y luego agregar el trigo, la proporción será en partes iguales, más se debe ir probando para que no quede picante. El trigo debe estar previamente limpio. Se debe esperar a que hierva y estar probándolo, cuando se sube se le agrega agua fría y cuando está listo comienza a espesarse. El sabor depende mucho de la preparación en estos cuidados. Cuando ya está listo se pasa por el chayue (si es de copihue) es mejor para lavarlo. Se hace la primera lavada y queda en condiciones para ser pisoteado (también a mano) y se vuelve a lavar y pisotear. Finaliza el proceso lavándolo para sacarle la pelusa, es ideal meterse al río con el chayue para hacer esta faena. Está crudo y puede hacer mal, se debe sancochar para ser consumido" (El relato es del sector de Ranquilco de D. Colicoy).*

con su marido en un auto, así que ella confió en mí y nos fuimos al tiro. Yo la llevé donde una amiga de mi mamá que vive en Cholchol. Cerré el puesto, guardé las pocas verduras que me quedaban y pasamos a mi casa a dejar mis cosas. Y la llevamos donde la machi con mi mamá. La caserita andaba bien mal, pero se recuperó y anda lo más bien ahora. Siempre viene a comprar, somos como amigas" (Lucía Chiguaihuan).

Es también, centro permanente de legado y capacitación del comercio al menudeo; una verdulera de años del sector lo reafirma: "*a mí me enseñó mi mamá, a ella* (refiriéndose a una prima que la acompaña) *su suegra y a su suegra, la madre*" (A. Cheuque).

Las dinámicas de compra y venta permiten también a los vendedores, sean canasteras o locatarios, desarrollar sus experticias a la hora de clasificar socioeconómicamente a los compradores y para ello, que mejor medida que los propios productos: "*los espárragos, el pepino Alaska, el brócoli, las espinacas son típicas de los ricos, en cambio los pobres compran más acelgas, pepino común, manzana, papas, tomate, lechuga y cilantro*", según Carlos, vendedor de verduras. Y también impera el pragmatismo: "*se nota en la ropa que llevan*", según cuenta Albina, vendedora de legumbres.

Compradores, credulidad y anónimos colaboradores

La Feria posibilita que concurran desde distintos sectores de La Araucanía productores agrícolas, recolectores y vendedores. Muchos de ellos, en determinados períodos del año, como un recolector de camarones de la zona de Ranquilco, que "*aprovecha el día y debe volverse en la micro de las cuatro de la tarde*", solo uno par de baldes plásticos y sacos del mismo material son sus únicos implementos de trabajo. Se venden los camarones por docenas, cientos, pero también le piden que venda por kilos y es ahí donde debe pedir prestada una balanza a una locataria vecina, a la cual retribuirá al finalizar el empréstito regalando algunos ejemplares de sus camarones. Cuando no logra venderlos se los deja "*encargados hasta el otro día*" a la misma vecina, constatando al



Foto: Eliana Cofré Flores. "Por una cabeza"

otro día, en algunas ocasiones, que los camarones "*encargados*" han disminuido. [7]

También los compradores exigen calidad, revisar la mercadería y algunos comerciantes deben lidiar con las desconfianzas de los clientes, ya que muchos de ellos suponen que las "*balanzas están arregladas*" (de ahí que a las antiguas balanzas "*patas de gallo*" se les decía las "*ladronas*") y ahora comenzaron todos a comprar balanzas electrónicas porque dan mayor seguridad a los clientes. No obstante, la fe pública se pone a prueba diariamente, como en el caso de un revendedor de ajos, que frente a su stock de ajos nacionales (chilenos) e importados (chinos)

---

[7] *Muchos locatarios deben considerar como costo fijo el almacenamiento de sus mercaderías en sitios aledaños a la feria, donde sirven estos patios de bodega para sus carretas, triciclos, tarimas y demás implementos. El "encargar" o dejar las cosas a otros es parte de las vinculaciones naturales que se establecen en estas lógicas comerciales. Una mujer deja entrever su descontento respecto de la custodia de las cosas que no vende o no puede cargar durante el día: "en las bodegas de repente guarda la mercadería contada y al otro día uno revisa y falta, se pierde" (Adelina vendedora de flores).*

lo resuelve con sabiduría: "*el ajo chino es menos sabroso que el chileno, pero la gente no se da cuenta*", entonces les dice a sus clientes que "*los trae* (el ajo chino) *desde Cholchol*" y "*la gente le cree y le compra*". También un vendedor de bolsas plásticas "*de saco*" (Moisés Sánchez) cada vez que se acercan potenciales compradores, les dice: "*directamente importadas de Brasil*" y rectifica una vez vendido el producto a sus clientes: "*de la calle Brasil por supuesto*".

Situaciones nada nuevas si contrastamos con los tiempos de "Sotito", que recuerda que en ese entonces (1958) muchas veces, la gente no sabía lo que compraba. Al respecto señala: "*ahora la gente sabe, pero los primeros le traíamos alcachofas por decirle, no sabían comerlas, las comían por el lado de las espinas, pero le traíamos berenjenas y se las vendíamos por paltas, decían tan bonitas las paltas y no sabían que eran berenjenas, han habido comerciantes maldadosos por vender más, ¡hay que están lindas las paltas, sipo señora cuántas va querer! Maldad así, que esas son maldades*".

Muchas son las personas que concurren en aportar a estas lógicas de Feria, anónimos personajes que contribuyen desde sus respectivos ámbitos a su funcionamiento. Para una vendedora de zanahoria es importante que al inicio de la jornada cada vez que llega del campo al terminal de buses la espere un "*chico*" que en triciclo la traslada con su saco de hortalizas. Al atardecer deberá evaluar la cantidad de productos que no fueron vendidos y sí es mucho, deberá regresar al otro día a vender nuevamente. Entonces, procederá a guardar sus zanahorias en un "*carrito*" prestado por un vecino de Feria, cubriéndolo con plástico, amarrándolo con cordel y dejándoselo al "*nochero*".

En otros casos, preferentemente de locatarios, siempre está el "*joven*" que ayuda a "*abrir y cerrar el puesto*" en una rutina que con los años pasa a ser permanente. Se puede también ser "*ayudante*" de un locatario establecido, como el caso de un vendedor de aliños que en la actualidad cuenta con un puesto establecido, no obstante, previamente fue ayudante en un puesto de verdura por cinco años. Cada vez menos circulan por ahí, alguno que otro "*corte*", denominación al sujeto que llevaba las bolsas

de las compras a cambio de propina, asimilado en la actualidad al "*fletero*", que más bien ayuda en el traslado desde la Feria a los supermercados y al terminal de buses.

Comerciantes que viven la Feria, que se relacionan y establecen vínculos, como los de una mujer con un hombre que sin ser pareja, se conocen por mucho tiempo; "*un amigo de la Feria, de la familia, desde hace quince años*" que la apoya cuando no puede atender su negocio y le "*encarga el puesto*", cuando debe ésta ausentarse para hacer trámites. Son los "*vecinos y vecinas de puesto*" que se transforman con los años en "*amigos ya que es con ellos con quienes conversa durante el día, celebra los cumpleaños de los hijos y nietos y conoce cuáles son sus sueños y dificultades*". Además están los "*torrejas*" (indigentes) del sector que se les paga "*un par de pesitos por algún mandado*" que se requiera.

Para una vendedora de tortillas y harina tostada es "*Dios*" y "*sólo él la ayuda en la venta*", lo mismo que con su tierra, su huerta y animales, que en un tiempo estuvieron "*bajo un mal, como éramos pobres siempre me llevaban cosas de comida, que yo recibía, pero todo se podría, todo moría*". Su marido no la acompaña "*al culto, tiene su corazón duro*" y bebe mucho: incluso se molesta porque ella y sus hijos le niegan el dinero que pide para "*tomar*". Señala que dárselo sería "*hacerle mal*" y no realizar una buena administración de lo que Dios le entrega, además "*Dios pedirá cuenta*" por ello (Silvia Neculman).

La colaboración de muchas mujeres que "*cuidan*" las mercaderías de otros, mientras que estos pequeños productores campesinos "*callejean cilantro y perejil*". También otros, una verdulera refiere sobre un lugar en la calle que "*se lo dieron los Carabineros hace tres años*", antes, "*callejeaba*" sus verduras y se exponía diariamente al control policial y por consiguiente a la confiscación de su mercadería. Cree que los Carabineros "*se compadecieron de ella*" y por esta razón la habrían autorizado para que ofrezca sus productos en ese lugar.

Los feriantes autorizados hacen su parte en esta dinámica de los "*permisos*" cuando "*acusan*" a los ambulantes ante los inspectores y estos les quitan la mercadería. La Fiscalización es un



Foto: Eliana Cofré Flores, "Tricicletero 2"

problema para algunos, como una mujer mayor, que refiere: *"yo soy de edad y no puedo arrancar, los que son más jóvenes arrancan"*. Si un "puestero" vende ajos y un ambulante vende el mismo producto, el primero lo *"corretea"* utilizando los medios institucionalizados. Así cuando canasteros o ambulantes entran a los bandejones *"se les tiene que echar, no porque exista algo en contra de ellos, sólo es una cosa de límites"*. A estos comerciantes se les llama *"cometas"* por no tener un lugar estable.

Aquellos que comenzaron como ambulantes pueden terminar siendo establecidos y con *"permiso"*. Y los *"sin permiso"* que estuvieron provisoriamente en un bandejón de Balmaceda *"igual los controlamos, para que se vea un poco más de orden"*, señala un inspector municipal. La fiscalización municipal siempre ha sido tema. "Sotito" voz autorizada dado los años que se ha desempeñado en este lugar afirma convencido: *"ta' bien, ta' más ordenado, hay harto más orden todo y el contacto con los inspectores municipales está bien, po' lógico hay reglamento"*.

Notas y agradecimientos

Reiterar los agradecimientos a quienes hicieron posible la publicación de "*Culturas de Mercado, Rutinas de Vida*" de Guillermo Davinson y Lucy Ketterer a través de Ediciones Universidad de La Frontera en el año 2006. En ese momento reconocíamos a Macarena Arellano, Myriam Balboa, Paula Boero, Hugo Carrasco, Eliana Cofré, Elizabeth Elicer, María Erices, Claudio Manríquez, María Otárola, Eddie Perich, Genoveva Reuca, Álvaro Rojano, Ana María Salamé, Patricio Vidal y Carlos Zúñiga.

A los estudiantes de Trabajo Social de la Universidad de La Frontera (Deissy Bravo, Iván Bustamante, Dennisse Escobar, José Gálvez, Daniela Gallardo, Anita Jara, Hedwig Kruteler, Carolina Llancapan, Cecilia Medina, Carolina Ponce, José Quintrileo, Rocío Rodríguez, Karen Rojas, Margarita Rojas, Silvana Sáez, Ingrid Salazar, Natalia Silva y Laura Villarroel) y de la Universidad Tecnológica de Chile INACAP Temuco, (Henry Andrade, Camila Araya, Priscila Bobadilla, Berta Caniumir, Felipe Mainhard y Patrick Riquelme) que entre 2004 y 2005 desarrollaron los primeros ensayos etnográficos sobre este importante sector de la ciudad.

En un segundo momento, a Dina Cerda Martínez, Francisco Espinoza Godoy, (ambos de la Dirección de Desarrollo Estudiantil de la Universidad de La Frontera) por el apoyo técnico y logístico en el buen éxito de esta iniciativa. Como también en la revisión de archivos, surgieron antecedentes obtenidos en 2005 por Francisco Dinamarca, Cristina Pacheco, Adriana Catrileo, Julie Palminio, Gilda Fuentes y Pamela Moya, ex alumnos de la Universidad de La Frontera.

Bibliografía

Davinson, G. y Ketterer L. (2006). *Culturas de Mercado, rutinas de vida*. Temuco: Ediciones Universidad de La Frontera.

Diario Austral. (2013, sábado 14 de septiembre). *Callampas, changle y morchella: hongos también son protagonistas culinarios*. p. 9.



Foto: René Poblete Rodríguez (UFRO), "Siluetas junto al edificio Marzano"

El Casino de la UFRO en los 80



Foto: Archivo Universitario UFRO, "Casino central Campus Andrés Bello, 1982"

El Casino de la UFRO en los 80

En la década de 1980 funcionaba en el Campus Andrés Bello de la Universidad de La Frontera el Casino Central, que atendía principalmente a la población estudiantil de ese entonces. Disponía de una superficie de 1.376 metros cuadrados en dos grandes secciones destinadas a cafetería y servicio de almuerzos. A esa fecha ya tenía sus años de operación pues entró en funcionamiento en 1966 y posteriormente en 1996 fue remodelado y transformado en lo que es hoy la Sala Los Avellanos. [1]

El Casino Central al que hacemos referencia, funcionaba en un punto neurálgico del campus; frente al Sector A (oficinas administrativas) y del Edificio O históricamente utilizado por Educación, con un acceso principal por el área conocida como el "cuadrado de los flojos". Este último lugar, es una singular denominación de los estudiantes de la época, quienes popularizaron con este nombre a cuatro muretes (que forman un cuadro) ubicados en las escalinatas que acceden a una explanada frente al Edificio O. Con los años pasó a ser zona de encuentro, "*lugar predilecto para ver pasar la vida y hacer nada, con toda la feliz despreocupación de aquella edad*", como recuerda una ex alumna de Servicio Social de ese entonces. En los '80, en el centro del "cuadrado de los flojos" estaba instalada una luminaria que fue posteriormente reemplazada por un teléfono público. El "cuadrado de los flojos" es un apelativo que todavía se mantiene en la memoria cotidiana de parte importante de la comunidad universitaria. [2]

[1] *El 16 de enero de 1966, al Colegio Universitario se le hizo entrega de la primera etapa de los edificios en lo que sería el Campus Andrés Bello. Se entregó ese día "un pabellón administrativo, la biblioteca, laboratorios, el casino y algunas salas de clases en el sector que hoy día ocupa Servicios Generales, el Casino, la Rectoría y Administración Central de la Universidad" (Pinto, 2002:115).*

[2] *A agosto de 2014 se cuenta con dos casinos: "Los Notros", construido el 2001 con una superficie de 1400 mts.², que permite atender 1.200 estudiantes y "Las Araucarias", construido en 1997, con una superficie de 1.221mts.² y capacidad para 480 personas.*

Infraestructura de esos años

Al remontarnos a los '80, categoría por cierto flexible, pero que para nuestros efectos comprende unos ocho años aproximadamente (1980 a 1988), el Casino fue el principal centro de las dinámicas estudiantiles, junto con ser espacio para la alimentación, objetivo principal para el que fue implementado. A ello se sumaba que era utilizado para estudio, reuniones, arte, recreación y música, permaneciendo la mayor parte del día en una constante vorágine de los integrantes de la comunidad estudiantil. Consecuencialmente, era centro obligado de las muchas visitas externas que llegaban a la universidad en un periodo histórico altamente complejo.

Acudían estudiantes que contaban con becas, como quienes sin tener beneficio, asistían a comprar almuerzos o algún producto de cafetería. En su gran mayoría, los estudiantes que más lo utilizaban eran los de Educación y Filosofía, ya que los de la Facultad de Medicina acudían al Casino Prat, no obstante, también era menormente utilizado por algunas carreras del área de la salud. [3] Un ex alumno refiere: *"muchas cosas yo las viví desde el otro extremo de la universidad, desde el Pabellón S que se ubica frente al Hospital, pues ese era el lugar que más frecuentaba por mis clases y prácticas. También para las horas de almuerzo era más fácil hacerlo en el casino de calle Prat y la cena era en el otro casino que se implementó después en calle Lautaro o Zenteno"*. Para mayor precisión señalemos que éste último, era un comedor que funcionó en calle Aldunate. [4]

En lo que respecta a becas, en esos años podían ser "beca completa o media beca". La primera contemplaba desayuno, almuerzo, once y cena (más tarde se suprimió la once) y la "media beca" se traducía en almuerzo

[3] *En 1981, las sedes en Temuco de la Universidad de Chile y Técnica del Estado fueron fusionadas para constituir la Universidad de La Frontera. Los promedios diarios de atención fueron de "400 a 500 raciones y llegamos en los 80 a 800 raciones" (Eduardo Vilugrón).*

[4] *Recuerda este ex estudiante: "en cambio, en el casino de Andrés Bello estaban todos los que estudiaban las carreras de Educación generalmente los que comían allí. La verdad que el espacio de reunión de todos nosotros era el hogar (se refiere al Hogar Universitario Regional, ubicado en Calle Prat, a pocos metros del acceso al Cerro Ñielol), donde se compartía y se informaba todo lo acontecido durante el día, además de informarse por radio Cooperativa" (Claudio Campos).*



Foto: Archivo Universitario UFRO, "Cuadrado de los flojos 1984"

solamente. Para obtener cualquiera de estas dos modalidades se debía *"ir donde la Asistente"*, expresión que no ha experimentado cambio alguno en el discurso estudiantil pese a los años. Estas becas eran importantes para la mantención del alumnado, ya que la mayoría provenía geográficamente de otra región; situación muy distinta a lo que sucede en la actualidad, dado que en los últimos 30 años, la población estudiantil de la universidad se ha ido homogenizando y provienen de la región.[5]

En este periplo de *"ir donde la Asistente"* primaba la variable de la procedencia geográfica del alumno en muchos casos. Al momento de entrevistarse con estas profesionales: Victoria Ruíz, Selma Gebert, Elena Peters, Ulises Venegas y María Eugenia Sanzana (secretaria); se debía acudir a sus oficinas que se encontraban ubicadas en el Sector A del Campus Andrés Bello.

Las Asistentes Sociales procesa-

[5] *Entre 1981 y 1990, los estudiantes de fuera de la región eran el 51 % y más. En 1982, el 56 % eran afuerinos. Luego se produce un decrecimiento y es así que entre 1990 al 2000 cae a un 30 % de estudiantes de fuera de la región y se acrecienta al 2013 donde un 18% son de fuera de La Araucanía.*

ban el formulario de postulación a los hogares y luego seleccionaban los becados de alimentación, toda vez que existía una directa correlación (entre hogares y alimentación), tal cual señala el encargado del proceso administrativo de ese entonces, Enrique Anabalón. Este funcionario giraba de la cuenta corriente "Centro Fisiológico de Alimentación" del Banco de Chile al administrador del casino, los fondos para su funcionamiento. [6] En el Sector A, cada una de las Asistentes Sociales atendía un determinado número de carreras, lo que se hacía visible con un letrero en las puertas de dichas oficinas, donde el estudiante se ubicaba y hacía antesala a la espera de ser atendido. [7]

En lo que respecta a la cotidianidad de este casino, cabe recordar que se ingresaba, como hemos señalado, por el "cuadrado de los flojos" y de ahí una escalinata que obligaba a pasar por la puerta de un pequeño espacio que era el "casino de profesores", que antes fue una sala, adaptada para este último fin. Se continuaba a un pequeño espacio franqueado por unas puertas de vaivén (de vidrio), donde se advertía la entrada a la sala de música que era utilizada en esos años para la enseñanza de esta expresión artística a distintas carreras de la universidad.

Luego se accedía al interior del recinto, donde era posible advertir dos grandes áreas, una cafetería y la otra un comedor amplio, separados ambos, pero conectados. La cafetería era un espacio más pequeño respecto del segundo y se podía almorzar cuando el sector contiguo estaba completo. Algunos señalan que a esta parte se le denominaba "casino de los ricos" y al área contigua, donde efectivamente se almorzaba, "casino de los pobres". También eran conocidos como "casino chico" o "casino grande" respectivamente.

En la cafetería, las mesas y sillas siempre estaban ocupadas y al lado del acceso había un largo mesón de atención, donde funcionaba la caja registradora, que en ese tiempo era atendida por

[6] *En estos procesos de postulación, primaba generalmente la variable de residencia de los estudiantes pues, la beca iba asociada al beneficio de los hogares, lo cual reafirma el encargado administrativo de esa época: "las nóminas entre alimentación y hogares eran prácticamente similares, diríamos que eran los mismo estudiantes, salvo excepciones" (Enrique Anabalón).*

[7] *En ese entonces se denominaba Dirección de Asuntos Estudiantiles y su director fue Juan Andrés Orrego Acuña y el Coordinador de Asuntos Estudiantiles, Eduardo Águila.*

Mariela Baier. [8] Un usuario de ese entonces refiere que era *"una vitrina donde las minas y los minos de la época íbamos a otear el horizonte, algunos con más suerte que otros"*. En este mesón, tal cual recuerda otro ex estudiante, *"pasábamos a retirar el desayuno y la once de esa época"*. Al final de esta cafetería y en un pequeño pasillo que conectaba con el sector donde se servían los almuerzos, estaba instalado un teléfono público, amarillo, a monedas y de teclas. En 1986, la conexión del cable al aparato telefónico estaba a la vista y estuvo así por mucho tiempo, meses tal vez, *"por lo tanto los estudiantes pelaron los cables de llegada de la señal y conectaban sus propios aparatos que traían de la casa y que evidentemente no usaban monedas. Fue tanto el uso de esta modalidad, que los cables se desgastaron y se cortaban, por lo tanto a veces quien deseaba ocupar el teléfono con moneda, debía conectar los cables en la parte trasera del aparato"* (Álvaro Cuminao). [9]

El casino grande era el espacio destinado al almuerzo propiamente tal y se asumía como el comedor preferente de becados y convergencia de una multiplicidad de actividades artísticas, culturales y políticas. Se conectaba con el Sector D a través de un pasillo en el cual estaban las oficinas de la Dirección de Asuntos Estudiantiles y el Laboratorio de Geografía. En ocasiones, tanto la cafetería como el comedor y este pasillo eran utilizados en las fiestas estudiantiles. En este comedor estaba la línea de distribución y los amplios ventanales permitían observar los patios interiores del campus, "la quinta" preferentemente. En la

[8] *El casino chico era más utilizado para estudiar, "pero era más para quienes compraban comida, ya sea la que vendía de almuerzo don Ernesto o sándwiches. Éste tenía salida al patio de los Avellanos que regularmente estaba cerrada, pero cuando había buen tiempo se sacaban algunas mesas afuera" (Julio Tereucán). Todo este espacio, casino chico y grande, era lugar de encuentro: "cuando buscabas a alguien, no ibas a la biblioteca que en esa época (1982) estaba prácticamente al lado, no, ibas al casino. Memorables esas pailas de huevo en las mañanas, cuando llegabas a la U directo del carrete. El mundial gritado por todos con un televisor bastante pequeño comparado con los de ahora, además EL televisor" (ex alumna de Servicio Social).*

[9] *"Deben haber habido unos tres o cuatro en toda la Universidad por lo que el aparato realmente cumplía una función importantísima, más aún cuando en aquella época muchos estudiantes provenían de fuera de la región y requerían ese servicio para comunicarse con sus respectivas familias. Y la verdad es que al usar aparatos traídos desde sus casas y no pagar por el servicio, a veces las llamadas eran de muy larga duración en tanto aumentaba la cola de usuarios" (Álvaro Cuminao).*



Foto: Archivo Universitario UFRO, "Casino Prat"

esquina de esta sección se habilitó otra puerta que permitía en ocasiones, salir y comer en los pastos. También servía de ingreso durante los fines de semana.

Algunos momentos

Eduardo Vilugrón ingresó al casino como cajero en agosto de 1974 y trabajó en esa función hasta 1977, fecha en que fue nombrado administrador, labor que desempeñó hasta el segundo semestre de 1982. Momento este último en que se produce un cambio, dado que asumió Ernesto Orellana pero en calidad de concesionario, coincidiendo estas modificaciones con la creación de la Universidad de La Frontera.

La administración de estas instalaciones tenía sus complejidades que con los años fueron siendo subsanadas; *"no existía nutricionista, así que yo mismo hacía las minutas, usaba una plantilla"* que permitía subsanar este déficit señala Vilugrón. Al igual que

"cuando se hacía un día una comida buena, se entraba en gasto extra, era plata que no tenía, así que al otro día había que hacer carbonada" y con esa modalidad *"equilibrábamos"* las finanzas, señala este ex administrador. Respecto a los suministros: *"el pan era de una panadería de Las Quilas* (de Raúl Obreque y posteriormente se cambió a La Reina) *a veces el panadero pasaban muy temprano y nos dejaba los cajones al lado de la puerta y como esto era calle y pasaban temprano los cabros de la industrial se llevaban panes y cuando llegábamos veíamos medio cajón"* recuerda René Vera, ex bodeguero de 1980. [10]

Algunos ex estudiantes no olvidan a un auxiliar de aseo, más conocido como *"Chapulín Colorado"*. Este trabajador era Domingo Ariel Campos Muñoz que además era el *"marcador de las tarjetas"* del control de alimentación; en esa época tenía 46 años y algunos estudiantes lo sindicaban de ser *"malas pulgas"*. Como otros auxiliares de esos años, era parte del PEM (Programa de Empleo Mínimo). [11] Había sido asistente de conductor de Ferrocarriles y despedido en 1976 por reducción de personal de la empresa ferroviaria. Recuerda don Domingo, que cuando dependía el casino de la Universidad de Chile, la *"comida era buena"*, se veía reflejado en *"cazuela de ave, porotos con longaniza"*, también, pollo con puré, cazuela de vacuno, carne con arroz y tallarines. No obstante, refiere que cuando llegó don Ernesto todo cambió: *"comenzó con las sopas verdes y ahí se echó a perder todo el sistema"*. [12]

En ese entonces, para operacionalizar un programa de esta naturaleza, se requería de un grupo de 16 funcionarios, entre las que destacaban dos cocineras por cada uno de los dos turnos. El primero ingresaba a las 8:30

[10] *Antes de 1980, calle Uruguay "no llegaba hasta acá, la micro daba la vuelta en el callejón municipal, donde pasaba la línea, había un portón chico por donde se entraba, colocaron un viejito que cuidara ese portón, el viejito Zambrano", recuerda el Sr. Vera.*

[11] *En el caso del PEM: "La Universidad pedía gente a la Municipalidad, pero pagaba la Universidad y se les daba la comida" (Eduardo Vilugrón). Lo mismo es ratificado por Mariela Baier: "habían varios auxiliares que eran por el mínimo".*

[12] *Dejó el Casino para emprender nuevos rumbos a petición de Arturo Átala Alcántara (encargado de Oficina de Seguridad Interna de la Universidad) que incursionó en los parquímetros de la ciudad contratándolo como cuidador de autos. La empresa quebró y terminó de lustrabotas, actividad que desarrolla en la actualidad en la Plaza de Armas de Temuco a sus 76 años.*

horas y se prolongaba hasta las 17:30 horas y el otro comenzaba a las 10:00 horas y finalizaba a las 19:00 horas, pero las cocineras de cada turno debían coincidir obligatoriamente a la hora del almuerzo. El primer turno tenía por función preparar el desayuno y el segundo la cena, pero a las 19:00 horas debía comenzar a cerrarse el servicio de alimentación y por ende, el casino. Las compras las hacía Nora Ojeda, encargada de programar las minutas. Por ejemplo, la "*carne era provista por Gerardo, una carnicería del Mercado Municipal.* Para ver el tema de las verduras, *"iba la Nora con el Virginio Medina y los choferes que podían ser Juan Carlos, Ángel o González, hermano del encargado de materiales de la bodega de la Universidad"*, recuerda Ramón Vera.

Al interior del campus la jornada era bullente de actividad, sobre todo en este casino y desde temprano, pues hasta las 10:00 horas, plazo relativizado por los becados, se servía el desayuno para estos estudiantes, el que consistía en *"leche y pan"*. Este último *"era una hallulla con mantequilla o mermelada"*, que generalmente era guardada en los bolsos, morrales, casacas o delantales para más tarde; precisar que no proliferaban las mochilas en ese entonces. [13] Entre tantas actividades, muchos estudiantes *"iban a lavar loza a la hora de almuerzo* (eran soluciones que la Asistente Social Elena Peters creaba para alumnos que no tenían becas). Así entonces era *"lavar loza a cambio de alimentación y era pega segura, por ejemplo, había 200 platos y había que estar lavándolos para dar abasto a las cerca de 450 raciones"*, lo que durante el día obligaba a estar reponiendo la vajilla, como afirma el ex bodeguero.

En otro ámbito, precisar que en 1982 la universidad comenzó a experimentar las primeras movilizaciones de protestas producto de la coyuntura nacional. Una acción importante, de muchas que habrían de venir en el corto plazo, fue la instalación del primer lienzo en el Campus Andrés Bello: *"Sr. Coronel, la universidad no es un cuartel. La defenderemos"*, en directa alusión al rector del momento, Coronel (r) Juan Barrientos Vidaurre y fue

[13] *Sobre esta práctica: "la comida era rica, onda casera, siempre calientita, yo solía guardar la fruta y el pan para la tarde" (Maritza Vera).*

colgado en dos árboles al final de calle Uruguay, que en esos años colindaba con un sitio eriazo donde se estacionaban las micros, cerca del Gimnasio Andrés Bello. Al respecto "*creo que fue el primer indicio de protesta que hubo en la UFRO, esto debe haber ocurrido en el año 1982, todavía me acuerdo el estado de asombro de los estudiantes y de los profesores, también me acuerdo que un Carabinero, que llegó en un auto patrulla, trató de echarlo abajo disparando con una pistola a los lazos que los sostenían, obviamente eso no fue posible*" (Fernando Ochoa).

Don Ernesto

Este concesionario provenía de Santiago; aseguraba contar con experiencia en la administración de un programa de esta naturaleza; más aún, había trascendido que junto a un hijo, poseían en la capital un casino que atendía una empresa aérea. Con el paso de los años, algunos ponen en duda esta versión: "*no tenía casino, nunca tuvieron, llegaron con la chiva esa que tenían el casino de Lan. Ellos tenían un kiosco donde vendían en una galería en un edificio en Santiago y en el mismo edificio estaban las oficinas de Lan, entonces ellos tenían un convenio y les daban vales a esos funcionarios y por eso decían que tenían el casino de Lan en Santiago*".[14]

Otras opiniones sobre este concesionario, lo recuerdan por el "*pollo con puré*" que era su mejor plato; también porque "*los jueves había una opción de comer lisa al horno con agregado, las asaban en unas bandejas bajas, llevaba zanahoria y tomate y con un espumadera sacaban la ración y lo servían en el plato que uno ponía en su bandeja*" recuerda Cecilia González, estudiante de Pedagogía en Biología de esos años.

En el caso de los becados, el circuito para almorzar comenzaba con: "*retirar la bandeja*" que eran unas "*redondas de aluminio*" y luego "*debían poner el servicio*" y continuar a unas repisas donde se retiraba "*el jugo o la leche*". Se procedía luego, a una detención obligada, pues un funcionario debía marcar el carné de alimentación que llevaba el control de los días de uso de la beca. Una vez tachado el reverso, este mismo funcionario entregaba el

[14] *René Vera refiere lo que comentaba en esa época del nuevo concesionario.*



Foto: Guillermo Davinson Pacheco (UFRO), "Enero de 1984"

"pan y el postre". Recordar que cada *"estudiante becado"* portaba este carné de alimentación que *"debía tener foto"*, entonces la pérdida o extravío de este documento originaba las más diversas escenas de emotividad estudiantil, pues comprometía el acceso al almuerzo.

Se seguía por este mesón o línea de distribución y se retiraba un plato de ensalada *"que siempre era de achicoria"*, a veces *"proliferó repollo con zanahoria"*. Los platos de estas ensaladas se apilaban sobre el mesón y *"la contaminación de los alimentos por esta práctica no era tema"*, en la retrospectiva de un profesional de la salud que era becado en ese entonces. Luego, se pasaba al final de la línea a retirar el plato de fondo, donde una maestra de cocina servía directamente desde las ollas (fondos) los platos que se ponían en la bandeja. Las maestras de cocina servían los platos, *"pues así llevaban la cuenta de las raciones"*; era un procedimiento usual, así *"por la cantidad de platos que servían"* podían determinar el conteo diario (René Vera).

Las bandejas, además de su función, fueron usadas para otros fines y por cierto muy recordado. Uno, que dado el contexto de la época es el más importante, era que estas bandejas de metal servían de sobremanera para ser golpeadas con las cucharas y con ello se lograba un sonoro *"cuchareo"*, acción sui generis de protesta que se generó en el marco de las movilizaciones ochenteras contra Pinochet. [15]

Se finalizaba este circuito del almuerzo una vez que, con bandeja y alimentos servidos, se debía *"buscar mesa"*, lo que a ciertas horas era complejo, pero siempre imperaba una respuesta positiva a la recurrente interrogante de ese complicado momento en que se acercaban los estudiantes a las mesas y debían consultar: *¿está ocupada?* Así se recuerda: *"mesas, cojas algunas de ellas, como es de suponer, más cargadas de libros, cuadernos y demases, que de comida. Literalmente cargábamos los conocimientos. Cuánto esperábamos a veces para adjudicarnos una. Y las sillas, si te descuidabas, se desaparecían casi por acto de magia. Recuerdo haberme dado a la tarea de dejarla encargada, en más de alguna oportunidad, para tener donde sentarme cuando volvía con mi bandeja"* (Mónica Cárdenas).

Precisar que también algunos *"se colaban"* a este circuito que hemos descrito y para ello, debían eludir con éxito al marcador de la tarjeta (que cumplía con celo su función) y una vez en la fila, era posible que lograran el objetivo de llegar donde las maestras de cocina. También primaban excepciones: *"teníamos un amigo muy paleteado que trabajaba en el casino y hacía como que marcaba las tarjetas, pero no lo hacía en realidad y con ello otro compañero podía cenar o almorzar"* (Cristian Castillo).

En el plano de las cotidianidades; memorables fueron las jornadas en que *"don Ernesto"*, intentando variar su inmodificable menú, decidió cambiar el postre,

[15] *Sin embargo, en 1975 utilizaban bandejas azules de "esas de colegio". En 1980, las "bandejas eran de madera, de cholguán" y los platos "tenían todos el logo de la Universidad de Chile - sede regional Temuco, con una línea azul marino en el borde" (Fernando Ochoa). Los platos con el logo de la Universidad de Chile fueron confeccionados en Penco en 1980 (diseñados en la fábrica) y viajaron dos funcionarios para esos efectos; "mandamos a hacer como mil, fuimos con Enrique Anabalón a Concepción, también ese año se compró vajilla y anafres industriales en Santiago" (Eduardo Vilugrón). Existieron, aparte de los platos, "tazas, también con el logo, los estudiantes que frecuentaban más el casino, cuando se titulaban se llevaban una de recuerdo" (René Vera).*

es decir, sus habituales manzanas, por naranjas. Así, al correr de los días, se constató que tuvo buena aceptación. Pero las cáscaras de estas naranjas, depositadas sobre platos y mesas, comenzaron a ser vistas y luego utilizadas como proyectiles que demostraron su efectividad en verdaderas *"guerras de cascaras de naranjas"* entre las distintas mesas. En este desorden generalizado que provocaba esta singular práctica de sobremesa, muchas de las cáscaras caían en los platos de los comensales, lo que obligó al concesionario a retornar a la seguridad de las manzanas. Un protagonista de esos hechos, hoy profesional, recordando este momento señala: *"y ahora tan compuestitos que nos vemos"*. Otros concesionarios pasaron por la administración de este recinto y cada vez que aparecían las naranjas, se generaban estas guerras, existiendo registros de 1988 que consignan los mismos hechos.

Las variedades de menú ofrecidas por don Ernesto aún son recordadas, tales como la *"sopa verde"* y la *"sopa submarino"*. Un alumno de la época señala: *"recuerdo que aparecía de vez en cuando una nutricionista y te hablaba del aporte nutricional de la sopa verde, que lo único que tenía era ese color verde, porque sabor a espárragos jamás. O la sopa submarino, que sí encontrabas una figurita salías premiado"* (Ricardo Peña).

En este escenario, era usual observar en las mesas a grupos de estudiantes jugando "truco", lo que concitaba mucho interés y varios se agolpaban a observar "un mano a mano" de este juego, que imperaba producto de la presencia importante de alumnos chilotes y patagónicos en la universidad de esos años.

El Mayo de la UFRO

Señalábamos que era el centro neurálgico de las dinámicas estudiantiles y es así que en 1983, en el marco del primer llamado a protesta nacional que lideró Rodolfo Seguel ese 11 de mayo, un grupo de estudiantes becados se organizó para sumarse desde este ámbito a esta convocatoria y como primera acción realizó un *"cuchareo"* en este casino.

A simple vista puede ser evaluado como una nimiedad, pero en el contexto del momento, un cuchareo era una acción temeraria



Foto: Marcela Roco Aravena

que debió ser organizada concienzudamente y como tal, se decidió realizarla en el momento de mayor afluencia estudiantil al recinto; a eso de las 14:00 horas, además que se tendrían noticias del resto del país a través de la radio "Cooperativa", único medio creíble para los estudiantes de ese entonces.

Lo complejo era iniciar esta singular acción de protesta y para ello. se estableció entre algunos, los más comprometidos con el proceso. una señal secreta que con el correr de los minutos, se comprenderá, dejó de serlo. Consistía en que se *"dejaría caer una bandeja al piso"*, esa sería la indicación. Otros recuerdan que *"en varias mesas caerían estas bandejas de metal"*. Sí a 30 años es difícil establecer el hecho, lo seguro fue que no estaba del todo claro como comenzaría, *"pero se sabía que iba a haber algo"*. A la señal, se esperaba que el resto de los comensales y otros presentes en el lugar (cerca de 500 alumnos) debieran comenzar instantáneamente a golpear fuertemente mesas, bandejas, platos, lo que

fuera, con sus cucharas.

Varios son recordados por ese día: *"El Guatón Márquez, Mariman, el gringo Waghorn, Paco Ruiz, el hermano Reyes, el Chilote Yáñez y un amigo de éste con poncho negro, que fue el encargado de lanzar la bandeja e iniciar la protesta"*, recuerda un ex alumno de Servicio Social, testigo del hecho. Llegado el momento, la señal se activó, no exenta de nerviosismos: *"me recuerdo y veo la bandeja hasta el día de hoy, como cayendo en cámara lenta y cada uno en su mesa y sin saber cómo iba a reaccionar el que estaba al lado"* (Andrés Reyes Oyarzo). Y fue asumida de inmediato por los presentes, tanto golpeando en las mesas, como otros que usaron sus bandejas y a los pocos minutos de un ruido ensordecedor y desconcertante para todos, comenzó a corearse un grito, que fue pronto asumido como señal de esos tiempos: *"pan, trabajo, justicia y libertad"*. La UFRO con este simple acto, se había sumado desde un casino para becados, a uno de los procesos nacionales más emblemáticos del siglo XX.[16]

Ese mismo año Mónica Madariaga, Ministra de Educación, visitó la universidad. Había asumido en febrero, en un panorama nacional altamente complejizado.[17] Esta personera había presentado un anteproyecto con modificaciones a la Educación Superior, generándose fuerte presión. A principios de octubre, en Temuco anunció a los rectores que retiraba dicho proyecto.

---

[16]Fue el primer lugar donde se empezó a manifestar el descontento de los estudiantes frente al régimen, todo comenzó con un "cuchareo" (Víctor Venegas).

Complementando lo anterior: "se gestó el primer cuchareo, una forma de protesta atípica, pero en consonancia con los artefactos que usábamos para comer. Una cuchara, tenedor, o cuchillo, que golpeando sobre la mesa o sobre otros objetos, que produjeran ruido, fue una de las primeras manifestaciones, contra el oprobio y el autoritarismo" (José Mancilla). Sobre lo mismo, "había una atmósfera de mucha expectación, de hacer algo prohibido en esos tiempos, se había corrido la voz de que se daría una señal para el inicio de la protesta, una vez que la bandeja fue tirada al suelo la mayoría comenzó a golpear las cucharas contra lo que encontrábamos, mesas, bandejas y a gritar consignas contra el régimen, otros tantos no participaron y se fueron" (Ana Fuentes).

[17]En enero se quitó personalidad jurídica a la AGECH; marzo se firmó el "Manifiesto Democrático"; abril son detenidos 32 mapuche de Ad-Mapu; mayo es la protesta nacional, dos días después son suspendidos los programas noticiosos de Radio Cooperativa (incluyó Temuco); y luego el (14 de junio; 12 julio; 11 de agosto; 8 septiembre; 11, 12 y 13 de octubre protestas nacionales); 11 de noviembre en Concepción se auto inmola Sebastián Acevedo. En ese marco sucedieron situaciones tales como: "estuve en el casino cuando entraron los Carabineros y nos hicieron salir en fila hacia la micro y todos salimos a tomar la micro 2" (Ricardo Peña).

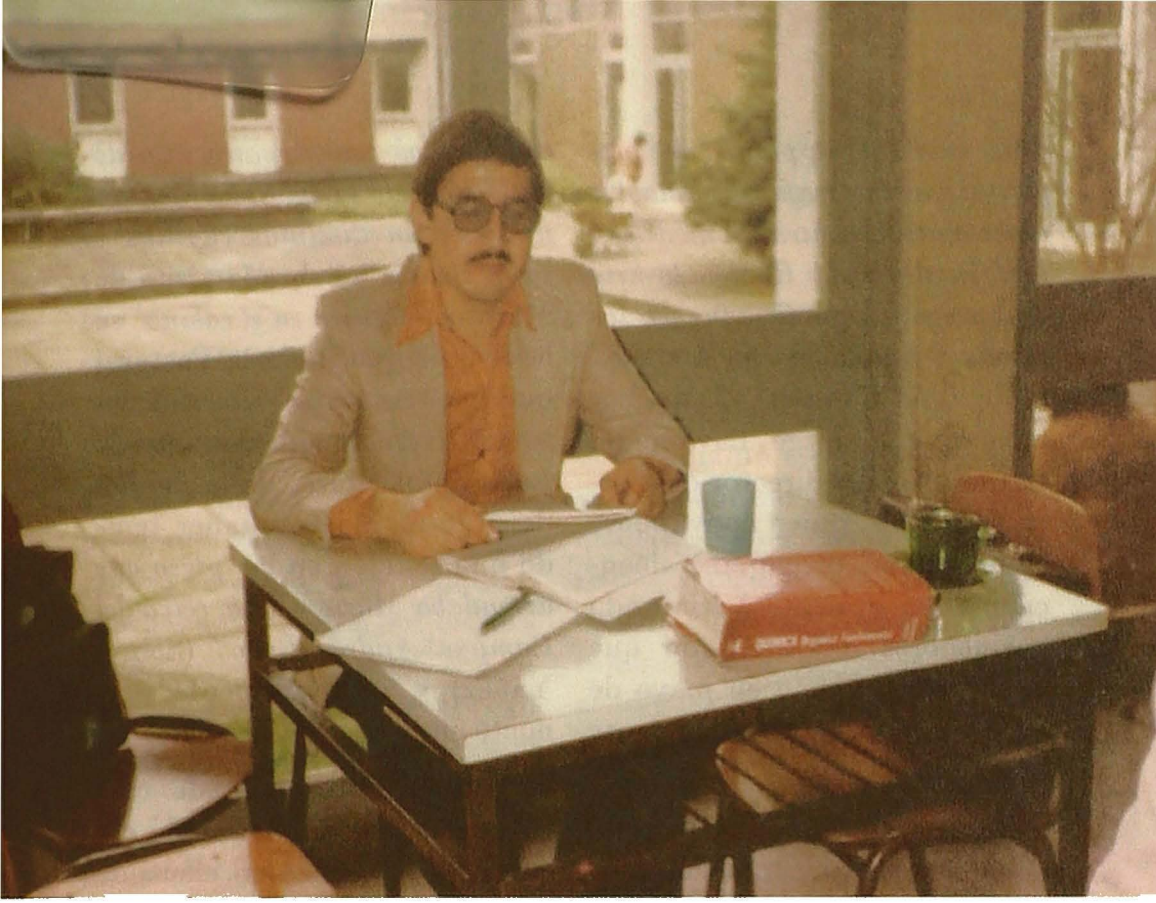


Foto: Alfredo Jaramillo González, "Tarde de 1981"

Así, el escenario nacional, sus anuncios y coincidentemente su visita a la Universidad, fueron percibidos por algunos como la génesis de su salida ministerial a fines de ese octubre y así es recordado: *"cuando en asamblea, llegó la Ministra de Educación, Sra. Mónica Madariaga y luego de esa reunión con los estudiantes, ella dejó su cargo, en ese momento se le hizo ver a lo que llegaría la educación en nuestro país y que ahora estamos viviendo"* (E. Reyes).

En otro orden, varios personeros de oposición asistieron al casino: *"Luis Maira, Jorge Lavandero, Florcita Motuda"*, se suman *"Manuel Almeyda, el cura Rafael Maroto"*, *"Ricardo Lagos, Ángel Parra"* y también *"Raúl Zurita"* que son recordados por varios estudiantes de esa época. [18] En la ocasión que fue invitado Ricardo Lagos *"nos preparamos*

[18] *Maira, Lavandero y Florcita Motuda son referidas por Eduardo Vergara; Almeyda y Maroto por Víctor Venegas; Lagos y Parra por Carlos Belmar y Zurita por Julio Tereucán.*

días antes para plantearle preguntas que lo desafiaran a hablar abiertamente contra el modelo y la Dictadura. Y Ramón le hizo una pregunta que él se fue por las ramas y finalmente no contestó" (José Luis Campos). [19] Muchos recuerdan a Jorge Lavandero, en ese entonces director del Fortín Mapocho, quien apoyándose en un bastón, dirigió una alocución a los presentes, relatando pormenores del atentado que había sido víctima en mayo de 1984 y donde resultó seriamente lesionado.

Sobre la visita del cura Maroto, debió apelarse a un grupo de estudiantes de la "Pastoral Universitaria" para que lo presentara como invitado de esta agrupación, organización de hecho, pues como recuerda unas de sus integrantes, Ana Fuentes: *"no contábamos con el patrocinio de la U, solo de la iglesia y nos reuníamos en distintas capillas y en la vicaría"*. Sobre la visita de Maroto: *"alguien en el casino"* se le ocurrió que fuera la Pastoral que lo presentara, *"era todo un tema, nadie quería quemarse"*. Los organizadores de la venida de Maroto refieren haber tenido una reunión en la *"pieza que arrendaba Mario y Tito, cerca del Campus Andrés Bello"* (Sergio Yáñez) y posteriormente pernoctó en el Hogar Carrera. [20]

En otro ámbito, una de muchas muestras solidarias de ese entonces se realizó en enero de 1984. "Don Ernesto" organizó una celebración para un estudiante que se titulaba, Sergio Cuyul; *"siempre me acuerdo lo que me dijo: Vamos a cerrar la parte de atrás del Casino para que allí hagamos la despedida, yo me pondré con todos los recursos, desde la comida hasta la champagne y tú invita a tus amigos y compañeros, con un máximo 50 personas. Todavía no salía de mi asombro cuando agregó: además*

[19] *Cuando llegó Ricardo Lagos, llamó a colaborar en el término de la Dictadura: "entre los presentes había un estudiante, (Ramón Soto Cea de Pedagogía en Castellano) que de pie sobre una mesa, le enrostró, el viraje que había realizado el socialismo chileno, para convertirse en un programa socialdemócrata y europeo, donde las transformaciones económica y políticas, debían darse sin modificar el modelo neoliberal, que se había impuesto, a la manera de shock traumático, pero planificado, por los estrategas de la Dictadura. Hoy, sabemos que hubo una premonición acertada en estas palabras, la adaptación oportunista y hermana del miedo, se había impuesto en las llamadas fuerzas democráticas del momento" (José Mancilla).*

[20] *"Ese día llegó alguien con Maroto, a la hora de almuerzo al casino me pidieron que lo presentáramos como Pastoral Universitaria, la verdad es que yo no estuve de acuerdo en hacerlo, pero ante la insistencia, accedí a presentarlo a título personal , como participante de la Pastoral" (Ana Fuentes).*

si hay unas botellas de vino no estaría mal. Y así llegó el 14 de enero de 1984 y luego de haberse consumado el acto en el cine Central de Temuco, nos trasladamos con todos mis amigos y compañeros con los cuales unimos sueños y esperanzas en esos aciagos años.[21]

En esta misma línea, otras expresiones similares fue la que realizó un grupo de estudiantes, quienes apadrinaron por meses a un niño conocido como *"el panfleto"* de unos nueve años aproximadamente, que llegó a vivir al Hogar Universitario Regional a uno de sus pabellones y a la hora de la alimentación, acudía con un grupo de becados al casino donde se compartía el almuerzo entre todos. [22] De igual forma, era usual que aquellos que viajaban le dejaran la tarjeta a un compañero *"sin beca"* dado que en esos años la alimentación se extendía los días sábados y domingos. [23]

Un psicólogo, que en sus años de estudiante ejercía como trovador cantando en el casino, recuerda haber estado compartiendo y escuchando en este recinto a *"Florcita Motuda"*, que como artista nacional, había acudido a promocionar alguna actividad política. Con guitarra y un par de mesas como improvisado proscenio, Eduardo Vergara y Rodolfo Nome *"hacían temas de Tilusa y arreglos propios"*. Al respecto, Vergara refiere que en una ocasión, como era costumbre, juntaban seis mesas y el estrado cobraba vida. Una

[21] *Al respecto, sobre don Ernesto: "un día le manifesté que con un grupo de amigos queríamos ir de paseo por un fin de semana a Puerto Saavedra, (en aquellos tiempos un verdadero lujo), y le planteé derechamente que sólo teníamos las ganas pero no teníamos un céntimo para comprar comida para nuestra aventura. Él, generosamente, me invitó a que pasara el viernes por la tarde a su oficina ya que nos iba a aportar nuestras raciones de comida del fin de semana y algo más. Dicho y hecho: el hombre cumplió fielmente con su palabra y de esa manera pudimos ser turistas por un fin de semana, aún en contra de nuestra precariedad" (Sergio Cuyul).*

[22] *"Su nombre era José Luis Vásquez, en el Pabellón D (del entonces Hogar Universitario Regional, de calle Prat, a la subida del cerro Ñielol) solía pasar un tiempo y además nos acompañaba en el casino, en donde se le hacía su ración comunitariamente y eventualmente don Ernesto aportaba una. Tengo la impresión que se le colocó panfleto, en virtud de su asistencia a las marchas y a cuanto evento se hacía en esta dirección y ello vinculado a su corta edad, no obstante no recuerdo exactamente desde donde surgió" (Andrés Reyes Oyarzo).*

[23] *Así lo ratifica quien lo hacía constantemente: "yo no ocupaba mi tarjeta o carné los fines de semana, (viajaba a la casa de sus padres) así que se la prestaba a mis compañeros, generalmente a los que estaban en el hogar" (Marcela Roco). Otro relato en la misma dirección: "ahora bien, si no tenías beca alimenticia, te colocabas por el lado y tus compañeros te iban pasando de todo hasta el postre y estabas al otro lado, había mucha solidaridad" (Ricardo Peña).*

amiga de éste, Pamela Reyes, sobrina nieta del poeta Pablo Neruda, sufría cuando debía enfrentar al público estudiantil. Para apoyarla *"le decíamos que lo peor era subir y caerse delante de todos"*, cuestión extrema e imposible, por tanto ese argumento *"la envalentonaba"*. Pero a propósito de las mesas unidas, un día ocurrió ese imposible; *"se sentó, cedieron las mesas, pasó de largo y como condorito, la risa fue general. La pararon y cantó. Qué más podía pasar"*. Después de estas presentaciones, a almorzar y era *"habitual que picoteáramos de un solo plato hasta tres compañeros, por eso éramos dolorosamente flacos"*.

La música unida al ajetreo del lugar, la necesidad de hacerse oír, provocaba todo tipo de situaciones anecdóticas: *"un día fui al casino, una amiga de otra carrera que sabía que no tenía clases me preguntó ¿a qué viniste? le respondí por "amor al arte" y entonces sin percatarse y distraídamente, contestó: "Arte acaba de salir, parece que fue al edificio N". Desde ese momento "Arte" pasó a ser el nombre de un estudiante que me gustaba mucho y que más tarde fue mi pololo durante un tiempo"* (Alumna de Servicio Social).

En otra ocasión, en un acto de los muchos que se realizaban, pero esta vez conmemorando un aniversario de la muerte de Neruda, un conocido dirigente de la época (de Educación Física) que oficiaba de locutor del evento señaló a viva voz: *"a continuación dejaré con ustedes a un compañero que estuvo en el funeral de Pablo Neruda"*, generando entre los asistentes natural expectación; seguidamente el mismo locutor con grandilocuencia anuncia a ese *"compañero"* (que esa altura presumíamos era un visitante lejano) y lo informa señalando: *"bueno, ese compañero soy yo"* (el mismo locutor) generando las más diversas reacciones ante el grupo de asistentes al acto (Sergio Yáñez).

Entre 1986 y 1988 se dinamizaron las actividades estudiantiles. La Federación de Estudiantes se generaba a partir de procesos eleccionarios de alta convocatoria y pluralidad pese al contexto. En 1986, las listas representaban a la Izquierda Unida contra la Democracia Cristiana (DC); Humanistas y la Derecha Unida. 24

[24] A juicio del historiador Jorge Pinto: "Tendría que pasar varios años para que las Agrupaciones Estudiantiles tuvieran reconocimiento formal. Un hecho importante,

En ese período seguía estando siempre lleno el lugar y *"había que hacer cola para almorzar"*. El jugo o la leche se servían en vasos plásticos desechables, *"al principio tomaba la leche y dejaba el vaso, después mis compañeros más antiguos me dijeron hay que hacer tira el vaso, para que no vuelvan a usarlo, ahí entendí porque siempre los vasos estaban rotos en las bandejas"*, recuerda una ex estudiante de Ingeniería.

Según los usuarios *"siempre había cuchareo, a veces porque la comida estaba mala, o porque había mucha cola"*. A eso de las 14:30 horas *"siempre se hacía otra cola para almorzar"*, la que correspondía a los estudiantes que no tenían beca y esperaban hasta esa hora y sí quedaba comida, les repartían; era la *"cola del hambre"*. Pero este espacio seguía siendo un lugar multifuncional. Para 1988 una ex alumna refiere: *"algunas noches se transformaba en discoteque taquilla para las Fiestas Mechonas, con esferas de luces y todo, harto Roxette, Bon Jovi, todo un poco light. También participé en algunas fiestas más onda peña, con guitarreos. Votaciones, arengas, estudios de última hora calentando materia. Creo que alguna vez dieron un partido de Chile en la tele, parece que fue el Maracanazo con la volaita del Cóndor Rojas"* (Maritza Vera).

En ese año, 1988 que fue *"de las votaciones del sí y del no"*, se hacían muchos eventos en las tardes, *"el requisito para ingresar a estas actividades, era mostrar la tarjeta de inscripción electoral"*.

---

en relación con nuestros estudiantes se produce en septiembre de 1992, fecha en que se aprueba el Reglamento de Asociaciones Estudiantiles, que reconoce a la Federación de Estudiantes de la Universidad de La Frontera, FEUFRO, como Organismo Estudiantil Superior, y además posibilita la constitución formal de otras agrupaciones estudiantiles. Ello permitió fortalecer la organización estudiantil que ya existía de hecho. Recordamos a algunos de sus dirigentes: Rolando Zúñiga, Joseph Bandet, Rubén Fritz, Miguel Ángel Ramírez y su primer Presidente con reconocimiento oficial, Sr. Rodrigo Negrin. Posteriormente, en Noviembre de 1993, se aprueban los Estatutos que rigen a dicha federación".



Foto: Ramón Vivanco Muñoz,
"Almuerzo de invierno, estudiantes de Servicio Social 1984"

Notas y agradecimientos

Agradecemos significativamente a todas las personas que colaboraron con antecedentes que posibilitaron la elaboración de este artículo. En ese marco, a funcionarios de la Universidad de La Frontera, ex funcionarios, como también a ex estudiantes, ahora profesionales de esta casa de estudios, que desde distintas partes del país entregaron sus vivencias respecto a su Alma Mater:

Enrique Anabalón Prieto
Mariela Baier Vásquez
Carlos Belmar Mardones
Nélida Burgos Ortega
Claudio Campos Rabanal
José Luis Campos Rabanal
Domingo Campos Muñoz
Cristian Eduardo Castillo O.
María Eugenia Cid J.
Álvaro Cuminao Cea
Sergio Cuyul Cuyul
Ana Fuentes Fuentes
Cecilia González Folch
Ovidia Mercedes Jara R.
Guillermo Lira Cifuentes
José Mancilla Contreras
Fernando Ochoa García
Ricardo Peña González
Verónica Pincheira E.
Francisco Quejer Ríos
Andrés Reyes Oyarzo
Cristina Munro
Eddita Reyes V.
Marcela Roco A.
Julio Tereucán A.
Maritza Vera P.
René Vera Leal
Víctor Venegas G.
Eduardo Vergara Q.
Eduardo Vilugrón E.
Ramón Vivanco M.
Sergio Yáñez R.
Verónica Baeza

Bibliografía

Pinto, J. (2002). *Historia de la Universidad de La Frontera*. Temuco: Ediciones Universidad de La Frontera.



Foto: Marianela Rubio Seguel, "Llegando a la U en 1986"