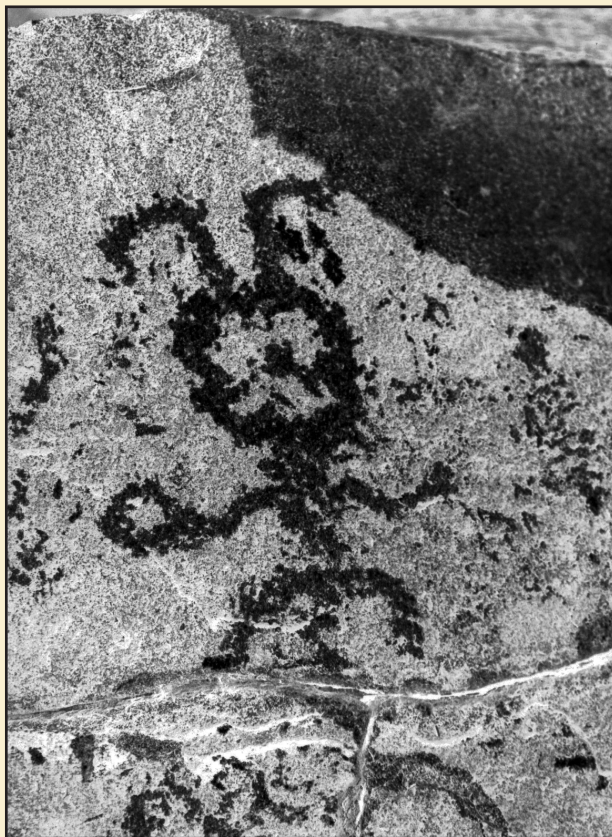


Historias Locales de Aconcagua



JAHUELITO: se dice que tiempo atrás...

Ediciones del
CENTRO ALMENDRAL
Corporación CIEM Aconcagua

Historias Locales de Aconcagua

JAHUELITO

«Se dice que tiempo atrás...»

Para la realización de esta Historia Local se entrevistó a las siguientes personas: Sra. Blanca Pizarro, Sr. Manuel Astudillo, Sra. Corina Pizarro, Sr. Rafael Saa, Sra. María Saavedra, Sra. Marina Riquelme, Don José Cataldo, Sra. Eliana Chávez y al Grupo Juvenil «Esperanza Joven» de Jahuelito.

Se buscó información en otras fuentes tales como: libro «Cultura Aconcagua» de Rodrigo Sánchez Romero y Mauricio Massone Mezzano, trabajo «Línea Histórica de la Localidad de Jahuelito» del D.A.S del Obispado de San Felipe y Junta Vecinal Jahuelito (1998) y libro «Petroglifos, Arte del Valle de Aconcagua» de Ángela Martínez Araya.

El período histórico cubierto por el siguiente material abarca desde 1886 hasta 1970 aproximadamente, también se incluye algunos datos sobre el origen de la localidad.

En la realización participaron; Víctor Cataldo, Carla Bravo, Sra. María Saavedra, Arturo Chávez, Alex Cataldo, Carlos Carvajal, Pedro Rojas, José Cataldo, Yazna Castro, Carla Gajardo, Lizeth Cataldo y Alan Bravo.

Con el apoyo técnico de Rocío González, Johana Escobar, Patricia Anwandter, Hanny Suckel y Kelly Wells, equipo de trabajo de la Corporación Ciem Aconcagua.





Dirección: Jorge Razeto Migliaro
Responsable Área de Investigación: Hanny Suckel Ayala
Producción, Investigación y Redacción: Johana Escobar Duque, Rocío González, Hanny Suckel A.
Comité Editorial: Hanny Suckel A., Jorge Razeto M.
Dirección de Arte: Martín Quintanilla Nieva
Diseño y Diagramación: Kelly Wells E., Martín Quintanilla N.
Estilo: Ana María Fernandois Vöheringer
Gestión Fotografía: Kelly Wells Engels
Imprenta: Ivan Carreño Ibaceta
Administración: Mariela Canelo Saá
Servicios: Sergio Donoso Cordero, Ángel Arias Villalobos,
Andrea Vargas Galdames

©Ediciones del Centro Almendral.
Corporación CIEM Aconcagua.

Primera Edición, Noviembre 2001
Registro de Propiedad Intelectual N°122.867
Serie Historias Locales de Aconcagua: I.S.B.N. 956-8127-00-3
Vol. 2: Jahuelito: "Se dice que tiempo atrás": I.S.B.N. 956-8127-04-6
Prohibida la reproducción parcial o total, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores.

Esta publicación ha sido cofinanciada por el Fondo de Las Américas y la Corporación CIEM Aconcagua en el marco del proyecto: "Activación de Turismo Comunitario en Aconcagua".

Es una contribución al Programa de Desarrollo Territorial de Turismo Patrimonial de Aconcagua, impulsado por un conjunto de organismos públicos y privados: Fosis, Sercotec, Prorural, Indap, Corporación Ciem Aconcagua, Gobernaciones Provinciales de San Felipe y Los Andes, Municipios de Santa María, San Esteban, Los Andes, Calle Larga, Rinconada, San Felipe, Putaendo, Llay Llay, Catemu y Panquehue; Servicio de Salud, Departamento Provincial de Educación, diversas unidades de microempresarios de Aconcagua, empresarios del ámbito turístico, Corporaciones de Turismo locales y comunales, oficinas comunales de turismo, entre otras.

Impreso en Chile, en los Talleres Gráficos del Centro de Artes y Oficios Almendral.
Almendral 3627. ex convento franciscano. San Felipe. Chile
tel / fax (56/34)536 649 - (56/34)537 980. Casilla 11D. Correo San Felipe
e-mail: centroalmendral@unete.com

Se terminó de Imprimir en Noviembre de 2001.

ÍNDICE

Introducción a las Historias Locales	5
Introducción a la Historia de Jahuelito	7
I. Descripción del Sector	9
II. Aspectos de su Historia	11
III. La Vida en el Campo y la Cordillera	17
IV. Oficios Tradicionales	37
V. Escuela	49
VI. Fiestas y Celebraciones Tradicionales	53
VII. Cuentos y Leyendas	65

Introducción a las Historias Locales

Palabras al lector:

« ... Y los recuerdos se van deslizando, como suaves lanas en la rueca» (Bernardo Cruz Adler)

Con estas palabras, se busca introducir a los lectores en historias locales del valle de Aconcagua. Todas las historias de la colección son referidas a lugares de gran valor patrimonial natural o histórico cultural que ameritan ser dadas a conocer.

Al realizar las investigaciones que desembocaron en cada Historia Local, uno de los grandes objetivos fue sacar a la luz la riqueza e importancia de cada localidad pero no desde ópticas ajenas, sino desde la óptica de quienes habitan dichos lugares, ya que son sus habitantes quienes deben resguardar su patrimonio.

En nuestro país, por lo general no se realizan rescates locales de historia e identidad, hay algunos valiosos ejemplos que sin embargo no logran ser una tendencia; y menos aún son los propios habitantes de las localidades quienes emprenden la tarea, muchas veces compleja de transformarse en investigadores de su propia historia.

Cada persona tiene el derecho y en muchos casos el deber de reandar sus pasos, de conocer quienes habitaron, poblaron, trabajaron, se divertieron, sufrieron, crecieron, amaron en un lugar determinado y que en el presente habitan ellos; esto tiene que ver con la historia, con la recuperación de la memoria histórica, con los trazos de identidad local que cada uno tiene y también tiene que ver con reconocer las capacidades y saberes de quienes se han convertido en historiadores de ellos mismos y de sus localidades.

Generalmente son los historiadores quienes investigan y escriben sobre la historiografía nacional, generalmente nuestros niños y nosotros mismos conocemos las versiones oficiales de dicha historia, generalmente para muchos es una historia de grandes héroes o personajes importantes, es para muchos una historia que dice poco, que se hace inalcanzable o que nos parece ajena.

Al inaugurar esta colección de Historias Locales de Aconcagua, lo hacemos con cinco historias de Campos de Ahumada Alto en la comuna de San Esteban, Río Blanco y Coquimbito en la comuna de Los Andes, Jahuelito y Santa Filomena en la comuna de Santa María.

Con la premisa de recuperar el pasado de cada localidad, para conocerse mejor y de este modo enfrentar de mejor manera el presente y el futuro, es que comenzamos el trabajo hace algunos meses atrás; al principio parecía un trabajo arduo, la propia gente de los Comités decía... ¡y qué vamos a investigar nosotros si aquí no ha pasado nada importante! sin embargo con el correr del

tiempo, cada grupo logró valiosos resultados, información, fotografías, recuerdos, recuperar oficios perdidos en la bruma del tiempo, recuperar su propia forma de enfrentar la vida. Eso es lo más importante de este proceso, cada grupo logró un producto que es un libro, pero cada grupo logró algo mucho más importante y que es interesarse por su propia historia, por valorar su localidad y en el fondo valorarse más a sí mismos.

Esta forma de hacer historia se acerca más a los procesos vividos que a la exactitud en fechas o nombres, es también un inicio, no es un proceso terminado, ya que con el correr de los días han ido apareciendo más fotos antiguas, más informaciones... y eso es también lo que cada grupo y las instituciones de apoyo buscaban. Abrir un proceso de recuperación, abrirse a la propia historia para mirarla amistosamente y con orgullo.

Introducción a la Historia de Jahuelito

Jahuelito es un territorio pre-cordillerano situado en la comuna de Santa María, su nombre tiene origen en «Jahuel» que en lengua aborigen (Dahuül) significa charco o lugar donde el agua brota.

Fue un lugar de asentamientos indígenas de la Cultura Aconcagua, con influencias nortinas e incas, observación que se puede mencionar por las características de las pinturas rupestres que se encuentran en la zona.

Su geografía ha condicionado la existencia de este lugar, así como las posibilidades que sus habitantes han tenido de desarrollar modos para sobrevivir. La principal actividad desarrollada es la agricultura, con el cultivo de frutas y verduras (uvas, duraznos, peras, aceitunas, ajos, cebollas y maíz).

Para la persona que se acerca a este lugar, Jahuelito le brinda el sabor y aroma de un lugar antiguo con tradición agrícola, donde la gente es cariñosa y amable, donde se puede ver una parte del Valle de Aconcagua y donde el contacto con la naturaleza es completamente maravilloso.

A continuación conocerán una parte de la historia de este lugar, la cual ha sido investigada por una organización de la localidad, llamada Club juvenil «Esperanza Joven», que trabaja por el fomento del turismo cultural y ambientalmente sustentable. Con mucho esfuerzo y trabajo investigaron y germinaron este texto, -con el apoyo de la Corporación Ciem Aconcagua, la Municipalidad de Santa María y el Fondo de las Américas-, el que ahora les invitamos a leer.

Agradecemos a todos los habitantes de Jahuelito, El Zaino y Tabolango que quisieron entregar sus valiosos testimonios de vida, a quienes facilitaron sus fotografías para ser reproducidas y especialmente y especialmente a los integrantes del Club Juvenil «Esperanza Joven» los cuales con su esfuerzo y dedicación construyeron esta Historia local.

De manera especial, agradecemos la valiosa colaboración de Eduardo León y Roberto Mercado en todo el proceso de investigación y en la facilitación de material fotográfico y bibliográfico, elementos importantes para la elaboración de esta historia Local.

I.

Descripción del Sector

Ubicación

La localidad de Jahuelito, está situada en la comuna de Santa María, en el extremo oriente de la Provincia de San Felipe.

Es un territorio pre-cordillerano y su conformación geográfica ha condicionado su existencia y las posibilidades que sus habitantes han tenido de desarrollar modos para sobrevivir. La principal actividad desarrollada es la agricultura, con el cultivo de frutas y verduras (uvas, duraznos, peras, aceitunas, ajos, cebollas y maíz). También existe la actividad ganadera.

Jahuel está ubicado entre cerros en la zona de Aconcagua y su nombre tiene origen en lengua aborigen, *Dabuiil*, que significa charco o lugar donde el agua brota.

Jahuelito, El Zaino y Tabolango, tenían alrededor de 19 casas. Las que acogían familias numerosas de 20 a 28 personas por casa.

Sus habitantes dicen del lugar:

«Jahuel siempre ha sido un lugar árido y gredoso a causa de los cerros y la lluvia.»



Petroglifo. El Saino

II.

Aspectos de su Historia

Las Piedras Pintadas

«Las piedras marcadas, las he escuchado. De chico yo recorrí toda la cordillera, pero de chico a uno no le llama la atención muchas cosas y tampoco trata de investigar. Sí conozco, pero no me llama la atención, lo que sí es que siempre nosotros encontramos flechas, puntas de flecha, piedras redondas con un espacio. Esas las guardábamos a veces.»

«En este cerro, El Pozo, me habían contado a mí que una vez habían llegado españoles aquí y que querían dominar este territorio. Que hubo una pelea y que pelearon ahí en Los Pozos. Llega gente y que pregunta por el pozo y piden si acaso uno los puede acompañar a ver las piedras. Yo no sabía que eso era parte de nuestra cultura.»

«Era como para marcar un tesoro y ahí encontraron algo, dicen.»

«Dicen que ellos juntaron una parte del tesoro, que para ellos era sagrado, el pueblo fue y lo escondió allá y marcó las piedras, yo creo que los españoles no podían descifrar eso solamente ellos y ahí lo escondieron. Y una vez un caballero de aquí fue y sacó, porque decían que había oro y sacó dos cargas. Y se nota, porque movieron unas piedras, está el hoyo hecho. Se ve que han sacado algo.»

«Dicen que un caballero había encontrado un cántaro de greda lleno de guano de ratón, en el cerro y el viejo botó todo lo que tenía adentro y se trajo el puro cántaro vacío, creyendo que se iba a volver oro, porque al llegar acá se iba supuestamente a volver en oro. Pero todo lo que botó era el oro, todo el guano, al llegar acá se iban a volver oro. Y todas esas cosas pasaban pa' Semana Santa. Todas esas cosas raras aparecen pa' Semana Santa, de repente hay fuego en el cerro y al ir pa'l cerro solo, le pasan cosas raras.»

«Yo sabía que habían unas piedras marcadas que los indios habían hecho, pero la gente de acá no se ha preocupado de eso. La gente de abajo sí y se roba pedazos. Es fácil sacarlos, le pegan como con un cincel y sacan la plancha.»

Mesetas

«Eso es natural, ahí incluso hubo una cancha de aviación yo era chico. Venían turistas que llegaban al hotel o querían salir.»

«A las mesetas, he ido a la laguna, cuando estaba chico con mi papá y después a pasear. Este año íbamos a ir no fuimos na', no tenía animales yo.»

Petroglifos

Un recurso patrimonial de importancia, en Jahuelito, lo constituyen los petroglifos ubicados en los cerros de la zona, testimonio de la presencia de la Cultura Aconcagua en este lugar. Existen vestigios materiales que nos permiten hablar de la existencia de población humana en Jahuelito y en el Valle de Aconcagua desde hace unos 5.000 años.

Al llegar los españoles, el valle era habitado por unas 1.500 familias de la Cultura Aconcagua (conocidos como picunches o mapuches del norte), quienes tuvieron una fuerte influencia de culturas del norte de Chile, especialmente la cultura Molle (1.000 A.C.), Diaguita y Quechua (Incas 1.400 A.C.).

Esta cultura, se desarrolló aproximadamente entre los años 800 y 1.470 D.C. Fue un pueblo eminentemente agroalfarero, con conocimientos de agricultura incipiente. Además de la recolección, cultivaban maíz, domesticaban algunos camélidos y en parte importante de su tiempo andaban de pesca y caza. Se desplazaban según la época del año, yendo a zonas pre-cordilleranas en verano y bajando a la costa en invierno, no obstante tenían sitios habitacionales semi-permanentes.

Por lo tanto, no se encuentran aldeas de clara estabilidad, sino normalmente transitorias. Los lugares de habitación se disponen en terrazas o a pie de monte, a lo largo de esteros y ríos, siempre cerca de tierras aptas para el cultivo. Poseían una estrategia de subsistencia eficiente: caza y captura para posterior «aguachamiento» de animales, prácticas agrícolas de recolección de vegetales, extracción de recursos hídricos, organización espacial, política y ritual.

La Cultura Aconcagua originó una identidad regional que se desarrolló en una sociedad de agricultores, ceramistas, pastores, cazadores y recolectores que habitaron entre los siglos IX y XV D.C. creando una forma de vida original.

Generaban redes complejas y dinámicas de relaciones con otros poblados. No existía estructura administrativa jerárquica ni estratificación social marcada. El poder de coerción de los jefes era limitado y su mejor instrumento de dominación estaba en la persuasión y la generosidad. Las familias vivían juntas o distantes, pero fuertemente ligadas por lazos de parentesco y solidaridad revitalizados en fiestas y rituales. Sus actividades cotidianas se repartían entre faenas agrícolas, partidas de caza, preparación de alimentos y cuidado de los niños, las que realizaban en conjunto con familias que vivían distantes.

De acuerdo a los estudios aún en curso, se ha establecido que esta fue una sociedad compleja que supo utilizar variados espacios ecológicos, aprovechando los recursos naturales a través de la caza, la pesca, y la recolección, la domesticación de animales y el desarrollo de la agricultura.

Existió un grupo que debió tener una posición central de cierta independencia de las labores cotidianas y ciertos privilegios, los artesanos-alfareros. Esto nos señala que el significado de los petroglifos, no responde a un uso utilitario, se trataba más bien de una expresión espiritual de su cultura.

En el desarrollo artístico de la Cultura Aconcagua, su aspecto más sobresaliente es la alfarería, destacada por la variedad de formas y por su especial decoración geométrica pintada. Se han logrado describir alrededor de cuatro tipos diferentes de cerámica: decorada, no decorada, tricoma y con engobes. Este último es el principal distintivo de la influencia Diaguita e Incaica.

Estilo Aconcagua

La temática del arte rupestre de Aconcagua se compone de elementos zoo y antropomorfos y de elementos abstractos cuya repetición en las más variadas culturas y a través del tiempo estaría reflejando que se trata de imágenes anteriores del hombre, que vienen de adentro hacia fuera.

En el Valle de Aconcagua se configura un estilo de arte rupestre, es decir, allí se da una temática y una técnica que se manifiesta con caracteres propios. La técnica es el petrograbado, generalmente realizados en forma lineal, y en algunos casos bajorrelieve; la temática comprende tres tipos de signos que se encuentran generalmente relacionados con un mismo bloque y son: signos abstractos y figuras antropomorfas y zoomorfas, estas últimas de escasa representatividad numérica.

Fueron realizadas como actos de culto, es decir, como materialización de sus creencias que se manifestaban también en cantos, bailes y sacrificios, en ritos que se han perdido. Muchas de las manifestaciones rupestres, se encuentran en rocas ubicadas en cajones pre-cordilleranos de gran altura, entre 400 y 2.000 metros sobre el nivel del mar, como los que existen en la zona que corresponde a Jahuelito.



Familia Herrera Muñoz. 1963

Cronología

- 1834:** Se dice que Charles Darwin visitó Jahuel y que el lugar visitado por el naturalista, ha sido considerada por la comisión de museos del M.O.P., para ser declarada «Monumento Nacional».
- 1886:** brote de cólera en Jahuelito y en Santa María.
- 1912:** Se inician trabajos en el Hotel Jahuel y con su funcionamiento se abre el camino por las mesetas
- 1915:** Se realiza el primer rodeo por parcela, La Ñipa.
- 1924:** Sequía más grande de la historia.
- 1938:** Se abre cancha de aterrizaje de aviones en la meseta.
- 1942:** Comienza a funcionar la primera Escuela.
- 1945:** Primera excavación de pozos de agua. Se forman 3 equipos de fútbol (El Pelotón, El Flecha, y el Hotel Jahuel).
- 1950:** Comienza a trabajar la embotelladora de agua Jahuel,
- 1955:** Primeras cantinas en el Sector donde la Sra. María Molina y Don Lizardo. Grandes crianzas de cabras.
- 1958:** Las señoras Luisa Castro y Luisa Olivares amasan pan para venderlo.
- 1960:** El señor José Olivares fabrica los primeros helados en la localidad. Inauguración de la cancha de aviación.
- 1961:** Se coloca la Virgen en la Laguna del Copín.
- 1964:** Se abre la cantina de Don Segundo Astudillo.
- 1970:** Construcción de la Calle La Vega.
- 1975:** Se inicia el trabajo en Las Canteras.
- 1980:** Se coloca la Virgen en La Vega.
- 1981:** nicio del Vertedero. Instalación de La Vega.
- 1983:** Cierra la embotelladora de Agua Mineral Jahuel.
- 1987:** Se construye la cancha de baby fútbol, en la escuela G116 de Jahuelito.
- 1990:** Se fundó la Junta de Vecinos Jahuelito.
- 1993:** Instalación de agua potable en el sector.
- 1994:** Construcción de la Sede Comunal de la Junta de Vecinos del sector.
- 1995:** Inauguración de la Media Luna de la localidad.
- 1996:** Gran sequía afectó a la localidad.



Pedro González Herrera en Hotel Jahuel

III.

La Vida en el Campo y la Cordillera

Trabajo del campo

«En el campo es eso la vida, la gente del campo vive en el campo, se van, pero después vuelven.»

«Lo que es normal del campo, aquí se vende leña, se iba a vender a Santa María en carretela, en macho, mi papá traía y vendía aquí mismo y de acá iba a entregar a Santa María y mucha gente trabajaba en eso, carbón también de espino.»

«Las mujeres se dedicaban a cuidar los hijos, las cabras, las vacas y las gallinas.»

Trabajo de los Niños

«Los hijos de las familias después de los 12 años tenían que salir a trabajar con los padres y los que tenían menos edad tenían que ver los animales y cuidar las cabras de la zona.»

«Como de 10 años ya había que hacerle frente a todo lo que viniera aquí, a sacar leche, pa' las cabras, a las vacas a todo, aquí había más de 200 cabras, le ponían a uno a hacer una cosa u otra, mi mamá amasaba con mis hermanas, nosotros a sacar leche, después ya a sacarle leche a las vacas y así, a tomar desayuno con leche.»

«Mi niñez, no fue mala, solo que éramos muchos hermanos, entonces teníamos que trabajar mucho, trabajábamos de chiquititos en todo lo que era posible.»

«La gente agrícola trabajaba la tierra con grandes yunques de madera y dos yuntas de bueyes, mientras los padres araban la tierra, los hijos trabajaban las semillas y las tapaban.»

«Aquí en la pura casa no más, nosotras hacíamos pan todos los días ahí, y con mi mamá, mi papá y todo eso, hemos trabajado aquí, por allá mi papá sembraba, tenía choclo, sembraba poroto, allá tenía que andar yo haciéndoles el almuerzo por allá, pa' que no vinieran para acá.

Uno de chico tenía que trabajar, tenía que ayudar a los padres. Las niñas en las casas, los niños en los quehaceres del campo, en la misma siembra. Yo fui de los ocho años a la cordillera, tenía que cooperarle a mi papá con los animales.»

«Los niños eran trabajadores, no se criaban regalones. Y todas las mujeres también trabajábamos en las casas, trabajábamos mucho. Que habían animales, que habían vacas, había que sacar leche, cabras. Sacar leche, hacer queso.»



2001

«La vida en el campo por lo que yo he visto y por lo que me han contado, es sacrificada, pero todo sacrificio tiene su recompensa.»

«En el verano, nosotros vamos a cortar uvas, en invierno por ejemplo, ahora hay que hacerle taza a los árboles, limpiar los sitios, desmalezar, podar. Cosas que se las dan a gente mayor, a nosotros no nos pescan.»

«Más que capacitación que nos dijeran a nosotros: te la podí pa' ese trabajo, porque nadie nos deja a nosotros».

Trabajo familiar

«Antes criábamos cabras, ovejas de eso había, trabajaban con animales pa'l cerro en la leña, con burritos, con mulitas, después todo se fue terminando.»

«Los que le tenían susto a las mujeres hacían la hazaña. Llevaban copete pa'l cerro y se ponían a tomar allá y llegaban las viejas y les sacaban la mugre. Se ponían a tomar cuando iban a buscar la leña. Una vez mi abuela le pegó a mi abuelo, lo mandó a la leña y dejó el burro amarrado en un litro y estaba pegando todo el sol y el burro se arrancó y llegó a la casa solo. Fueron a buscar a mi abuelo y estaba tomando, le sacaron pero la chucha. Eran buenos pa' tomar antes.»

«Los viejos antiguamente predecían años buenos y años malos, cuando eran años buenos los campesinos llevaban todos los animales para la cordillera, se llevaban las vacas, las cabras y se iban con sus señoras para que les cocinaran.»

«Nos entreteníamos haciendo de todo un poquito, ayudándole a los papás y otros trabajaban por aquí, de agricultor, regaban, iban a cortar las siembras, los arbolitos esas cosas y no se vendía antes como ahora, era para la casa.»

«Y así po' criábamos vacas, cabras, caballos y con eso nos manteníamos en los pedacitos de terreno que sembrábamos. Entonces con eso pasábamos pa'l invierno. Mi papá sembraba. Y agua potable no teníamos, teníamos que ir a buscarla por allá donde hay una acequia.»

«Aquí los hombres no siempre se han dedicado a la agricultura porque a veces ha habido trabajos de mejorar la estructura de algunas partes, tales como la fábrica y el hotel. También en la caza de conejos para alimentarse. También a la crianza de animales. En la agricultura se dedican a cortar uvas, duraznos, aceitunas. Cosechan pasas y esto dura en temporadas. Hay temporadas, como en invierno, que todos los hombres quedan sin trabajo, pero cuando estaba abierto el hotel las personas trabajaban, pero solamente algunos. Otros se dedican a ver sus animales.»

«Antiguamente se sembraba todo en la casa, ahora pregunte usted si alguien siembra en la casa, nadie, todo comprado.»

«Yo hasta los catorce años viví acá, después me fui a trabajar a San Felipe. Es que la parte en el campo no es lo mismo que en la ciudad. Uno tiene que emigrar del campo a las ciudades pa'»



Familia Herrera Muñoz

poder subsistir. Nosotros somos cinco hermanos. Una mujer y cuatro hombres. Y todos están fuera, todos se han ido a trabajar y a estudiar.»

«Gente que vendía los terrenos, gente que se fue y ahora la juventud que queda, esa gente que se va a trabajar afuera, porque si a ti no te gusta el campo, no te vas a quedar en el campo, como yo que fui el primer militar que hubo en Jahuel, pero yo elegí mi carrera.»

«Las mujeres, al igual que los hombres, trabajaban en las temporadas, pero estas son solamente algunas, porque la mayoría se dedican a ver a sus hijos y a la casa, que todo esté bien y que no les falte nada.

Algunas mujeres trabajan aquí, hay otras que trabajan para San Felipe, pero son muy pocas. Hay algunas que se tienen que preocupar de las cabras. En el verano es cuando más se trabaja y así se preparan para el invierno, para que no les falte qué comer y mandan a sus hijos al colegio.»

Importancia de los hijos en la realización de trabajos

«Antes era una obligación, porque tenían que salir de pequeños a trabajar, porque los padres no tenían cómo mantener la familia, no les alcanzaba como para llevar toda la carga, porque eran familias muy numerosas y no podían antes ir todos los días al colegio y no tenían cómo comprar los útiles para el colegio, para vestirse y para comer. Los niños tenían que salir a ganarse la vida y después volvían a dejar el dinero a sus padres y compraban cosas para que no faltaran.»

«Como que ya llegaba la hora que les tocaba descansar, pero yo creo que empezaban a descansar muy jóvenes encuentro yo, todavía les quedaba mucho.»

«Que si los viejos antes mandaban los hijos pa'riba y ellos se quedaban tomando, los abuelos eran muy sinvergüenzas, vivarachos».

«Ahora no es tanto así, porque los padres se esfuerzan para darle lo mejor a los hijos, para que más adelante puedan ser lo que no pudieron ser ellos por la falta de recursos».

«Hay algunos que trabajan no por la necesidad, sino porque ellos quieren, porque les aburrió el colegio y no quieren seguir estudiando, cosa que no pasaba antes, porque los niños querían estudiar, pero por la falta de dinero no tenían la oportunidad.»

«Por eso es diferente, porque ahora los padres dan mucho por sus hijos y hay algunos que no lo saben aprovechar, no se dan cuenta que eso es bueno para ser alguien en la sociedad y no quedar como sus padres sin educación.»

«Salimos a trabajar, pero se trabaja la temporada no ma' aquí. Ahora yo trabajo arreglando olivos, regando, en cualquier cosa. Pero trabajo así pa' mi familia no apatronao.»



Familia Herrera

Trabajo de Temporada

«Por ser, el verano se trabaja y el invierno se descansa. Y si hay trabajo en la casa hay que poner el hombro. No va a estar uno de flojo en la casa. A arreglar los olivos, hay que ver animales, los que tienen animales. Si no, le sacan en cara a uno en la casa. Estay comiendo y no hay puesto ni uno, anda a poner el hombro, ayuda a tu papi.»

Familia

«Mi mamá, ella trabajó como manipuladora de alimentos, de aquí volvió a irse a la Escuela Jahuelito, hasta como el '87, ahí le daban su sueldo. Mi papá era campesino no ma', tenía animales. Cabras, ovejas, caballos, vacunos. Sacaba leche, quesos, vendía aquí mismo, porque antiguamente venían a buscar aquí mismo. No había entrega, ahora hay entrega en Santa María, pero antiguamente no.»

«Tenía que roncar, un hombre en una casa tiene que roncar, si se casó con una mujer es pa' eso. Mi abuela me contaba que cuando mi abuelo salía a trabajar, ella tenía que ver las cabras con sus hijos. Salía a trabajar mi abuelo, a buscar leña, llegaba, hacía la leña. No llegaba a la casa hasta las doce, aunque se paseaba por ahí por la casa, pero no podía entrar hasta las doce, porque a esa hora tenía que llegar. Mi abuela veía las gallinas, las siembras. Ella sembraba aparte de lo que sembraban ellos, tenía un cultivo chiquitito pa' ellos. Tenía que darle agua a los animales, ver las cabras con los niños. Mi abuelo llegaba a las doce, después reposaba un ratito, se tomaba su pencazo de vino y después pescaba los burros y partía de nuevo a buscar leña.»

«Mi papi me decía que se levantaban re temprano y na' de quedar alguien acostao y que trabajaban hasta que no había luz, toda la gente antigua.»

«No nos sacaban a pasear, en la casa no ma' uno. A veces en el verano íbamos a la acequia a mojarnos. Y no nos dejaban ni salir. Si antes eran los viejitos muy estrictos, ahora las niñas piden permiso y las dejan salir. Antes no po' si uno se criaba aquí en la casa.»

«Y a la siete de la tarde tenía que estar acostá y si llegaba gente adulta de visita usted no podía estar donde estaban los adultos. Le daban una miradita y ya sabía. Tenía que partir calladito pa' dentro. Ahora no, usted comparte con los niños. Antiguamente no, uno nunca a los quince iba a estar con los papás, si ellos salían a una fiesta no salían con nosotros, porque no les gustaba a los papás salir con los hijos.»

«Que fuéramos a bailes na', porque no nos permitían, no más que en la pura casa, y cuando teníamos que en la noche desgranar las medias rumas de morocho, ahí teníamos que estar no más po', si así eran antes po', antes nos mandaban los papás, a nosotros por lo menos hasta ahora cuando mi papá murió de ochenta y tantos años a todos nos mandaba igual.»



Mercedes Muñoz, Tabolango

«A uno no lo dejaban salir hasta después de los dieciocho años, ahí vine a salir recién a una fiesta. Ahora a los diez, once años salen los niños pa' cualquier parte. Ahora uno los deja salir. Diferente la vida de antes a la de ahora.»

«Es mala la relación con los adultos, es mejor con los abuelos que con los papás. A uno lo aconsejan. Mi abuelo me decía tení que ser así, tení que ponerle, me llevaba a la leña, me hacía trabajar a mí.»

«A uno le exigían las mamás saber todo lo de la casa, porque después decían: se casan y no saben hacer ná.»

«Eran más estrictos los papás. Antes uno no podía decir ni un garabato delante de los papás.»

Vida cotidiana: Antes /Hoy

«Me habría gustado vivir antes, antes era rico.»

«Que antes los hacían levantarse a todos tempranito. Antes los mandaban y tenían que ir con la cabeza gacha y fuera que te fuerai. Te ofrecían puerta no ma' y les pegaban.»

«Debería cambiar, en el cambio que tiene uno, pero no en la agricultura. Antes todo se lo hacía uno. Y si tengo pa' hacer una fiesta, la hago.»

«Todos se ayudaban entre todos, como todos sembraban lo mismo, cuando había que trillar se buscaba la ayuda de todos, pa' las trillas se juntaban. Ahora están muy mezquinos.»

Ropa

«Antiguamente a la gente no le importaba andar bien vestido, sino que bien abrigados en invierno, en verano con sus típicas ojotas, pantalones pescadores y su típica chupalla de paja.»

«No habían zapatos, había la ojota que se hacía. Zapato era muy poco lo que se usaba porque llegaba muy poco zapato acá, hacían la ojota con neumático y eso usábamos. Mis padres me hicieron siempre, de chico. Yo vine a conocer los zapatos cuando tuve como siete años y me regalaron unos zapatos plásticos, antiguamente venía exportación de zapatos chinos de plástico. Pa' qué le digo cómo quedaba el pie, porque transpiraba jugando a la pelota. Imagínese a un cabro chico con zapatos plásticos, no dormía nadie al lado. Y después salió más calzado y ahí se compró zapatos más gruesos, más duraderos, pero había zapatos. Pa'l invierno, a usted le compraban un par de zapatos y esos eran pa'l invierno. también se usó mucho la alpargata de cáñamo, aquí en Aconcagua el cáñamo fue un producto que se vendió mucho hasta que salió lo sintético. Con el cáñamo se compraba y se hacía ropa también, cortinas. Se trabajaba mucho con lana también lo hacían para la casa y gente que tenía más aptitudes hacía para vender, pero ya después salió más comercio, ya nadie más hizo».



Evelyn y Richard herrera

Parto

«Se mejoraban en las casas antiguamente, era muy rara la mujer de campo que se iba a mejorar al hospital. Antiguamente la mayoría de la gente se mejoraba en las casas. Había gente preparada que cooperaba. Si, antes sí que tenían niños, no como ahora, quince, veinte niños, no como ahora cinco, tres, dos, cuando mucho cinco niños ahora.»

«La abuela de él, le cortó el ombligo, si cabía en una caja de zapatos, era chiquitito. No ve que antes se nacía en la casa, alguien se preparaba pa' recibir a la guagua.»

Trabajo doméstico

«Antes a una la ponían a hacer de todo, a amasar, a sembrar, por lo menos siempre mi mamá nos enseñó eso, gracias a eso sé hacer todo y yo me hice cargo de las cosas de la casa cuando mi mamá salía a trabajar.»

«A mí me contaban qué trabajo era la casa. El hombre se iba en la mañana, se iba a trabajar y llegaba tipo doce y se sentaba en la mesa y tenía que estar todo servido, y si no le tenían se enojaba. En tiempo de siembra, de cosecha, la sacaban a sembrar también, pero el resto del tiempo en la pura casa no ma'.»

Planchado

«Con unas planchitas chicas de fierro se ponían adentro de un tarro y se le echaba fuego por debajo. Se calentaba y ahí se planchaba.»

Lavado

«En unas artesas con forma de cajones y ahora salieron esas artesas de cemento.»

Comidas

«En ese tiempo se cocinaba, se hacía la cocina en el suelo no ma'. No había hornilla, no había na'. Ahí poníamos las ollas. Cocinábamos cosas, morocho majao, trigo majao, porotos, lentejas. Todas esas cosas se comían no como ahora que se come el arroz, los tallarines. Antes no po'. Eran puras legumbres de comía, carnes se comía, se carneaban animales.»

«Era mejor, po', comía más firme, no como ahora puro fideo, una comía firme, porotos, leche de cabra, carnes también, había que ir a Santa María a traer la carne si, aquí, en esta casa no ha faltao nunca la carne.



Samuel herrera y Miguel Silva. 1998

Nosotros antes puro grano no más, trigo majao, porotos, lenteja, garbanzo, humitas, tamales también, mi mama también hacía, en todas las casas hacían, algo me recuerdo, que la hacían en la misma hoja casi, como la humita.

La carne de la cabra se guardaba y se le daba un sancochón, pa' que se aguantara más.»

«Que no se da ahora el morocho majao, el mote con huesillos, la harina tostá en la mañana con su hallulla, una taza de leche, ese era el desayuno antiguamente, a las diez un sanguiche, una harina tostá y el almuerzo son tres platos. Ensalá, sopa y el segundo. Y se comía, ese era el almuerzo y de postre, yo me acuerdo del queso de higo, pan de higo, macho rucio y del morocho majao. El mismo morocho se majaba, se cocía y se le echaba azúcar y se dejaba, no había refrigerador, se dejaba en agua o en partes frescas y al otro día amanecía con una gelatina arriba y usté la cortaba y la servía por taza. El mismo garbanzo también se cocía y se daba como postre antiguamente. Se comía todo natural, la lenteja, el chícharo, el poroto, el garbanzo, cohayuyo se comía mucho antes. Se compraba y se traía, es que se guarda ese y todo lo guarda usté colgao como la fruta. Usté comía a las siete de la mañana el desayuno. Su taza de leche, su pan con queso, ulpo. A las doce era el almuerzo y los tres platos. A las cuatro tomábamos once, huevo, palta, ulpo, leche y a la seis de la tarde estaba comiendo.

Así nos alimentaban, ahora usté no sale de una once, hacen once comía pero en mi parte nosotros comimos igual: desayuno almuerzo, once, comida».

«Al colegio se llevaba sanguiche de queso, de miel. Antes se guardaba mucho, no había cosas de esas como salame, chancho».

Traslado del ganado a la cordillera

«Ahí hay que cuidar los árboles, en las dentrás por ejemplo, que son cuando van a dejar animales pa'llá arriba. Pero nadie de nosotros va a las dentrás. Porque nadie nos llevaría a nosotros pa' la cordillera como trabajadores. Llevar animales pa'rriba y de aquí llevar animales a la cordillera es como una semana y el que no sabe, no lo llevan.»

«El caballero que vive ahí, que cría animales, dice que es muy peligroso, por eso es que buscan siempre a personas que ya hayan ido, que sepan. Porque conversando una vez con el caballero a ellos los pilló una vez una lluvia arriba y ellos saben lo que tienen que hacer po', dónde meterse. Nunca lo van a buscar a uno que no sabe.»

«Uno puede saber andar a caballo, pero una es andar a caballo y otra saber andar en la cordillera. Se mezclan todos los animales. Se mezclan y allá los separan.»

«Los conocen porque les cortan las orejas, les cortan aquí en la pera y queda colgando un pedazo de carne. Los señalan.»

«Conocen sus animales, por eso se les hace fácil separarlos después.»



Familia Pizarro Canelo. 1932

«A los hijos, los papás los llevaban a la cordillera cuando eran hombres, por lo que dicen de la cordillera, que cuando van desconocidos, desconoce la cordillera y llueve. Es celosa la cordillera.»

«Yo me creo más que estos cabros, porque yo conozco más, pero yo no puedo agrandarme delante de otros como don Rafa, de los huasos, porque ellos conocen más. Saben más. Uno va pa' dentro, pa' la cordillera y si te quedai atrás y te caí del caballo y no podí traértelo tení que matarlo y te tení que venir a pie y si no sabí, quedai botao allá y cuántos días podí quedar botao hasta que alguien te vaya a buscar. Y si no sabí na', no podí caminar pa' ni'ún la'o, porque no conocí. No po' ellos no, ellos conocen le tienen hasta nombres pa'dentro. Cada parte le colocan nombre.»

«El caballero don Rafa manda a sus hijos a la cordillera, a dejar los animales. Uno de esos caballeros empezó llevando a un hijo de él pero tuvo que enseñarle. Ahora ya no, el hijo va solo y busca a otro cabro que sabe también. Entonces ahí van, pero igual al cabro le costó acostumbrarse.»

«Ahora lo hacen igual que antes, antes iban, por lo que cuentan, y hacían los rodeos en la laguna. Iban y tomaban harto tiempo, y antes habían hartos animales y ahora no, porque ahora van, llevan sus cuatro vacas y de ahí bajan. Juntan las vacas con los demás.

Tienen que ir todos los animales y van todos los dueños. O sea de acá sale un solo montón y cuando llegan allá a la cordillera, allá los separan. Y si uno tiene más animales, tiene que llevar más gente.»

«Llevan puras vacas, ni cabras ni yeguas. Porque a las yeguas se las come el león. Si el león se come a las puras yeguas y cabras a las vacas no, porque las encuentra malas.»

«Las llevan a la cordillera, porque allá hay mejor follaje, las suben pa'l verano cuando no hay na' aquí, porque cuando no hay nada aquí, allá la nieve se derrite y sale pasto, las vegas. Entonces, cuando va a empezar a llover en invierno, las van a buscar y ahí es más complicado porque hay que juntarlas.»

«Y eso siempre ha estado aquí, claro que ahora es menos tiempo. Mi abuelo decía que es muy poco ahora los animales, antes no, creo que tenían hartos animales.»

«Si con la sequía pasá, cuando se murieron no sé cuantos animales, hace como cuatro años atrás. Y las echaban pa'l cerro, pero estaba malo igual. Estaba malo en la casa, estaba malo todo.»

«Es que en invierno nieva harto y eso después se consume y sale pasto. Y cuando aquí llueve, allá no llueve.»

«La otra vez pasaron unos con unas vacas, pero gordas las vacas. La suben, según el tiempo, ahora, antes de empezar en invierno las bajan y pa'l verano las suben. Más o menos en octubre, después del rodeo, porque dejan los animales pa' correr.»



Evelyn y Richard Herrera

Aislamiento

«En Jahuel, se dice que tiempos atrás cuando los años eran lluviosos, causaban gran daño, dejando gente aislada. Bajaba agua por los cerros, el agua corría por las calles, destruyendo sembradíos y cubriendo de greda todas las calles».

«Se decía que Jahuel (charco de agua en lengua aborigen) era un lugar muy húmedo, o sea, había agua por todos lados, mas por eso la agricultura era buena, el agua brotaba a chorros por los cerros.»

«Siempre ha sido como una forma de sobrevivir a los temporales de lluvia y barro, que los campesinos trabajaran la tierra todo el verano y juntaban leña para pasar los temporales tranquilos y sin preocupación.»

«Los hombres se preparaban bien para todos los inviernos con una pizca de picardía. Y parece que era lo que más les importaba: un buen chuico de aguardiente y grandes quesos de higo con nuez y buenas tolas de charqui, alimento bien nutritivo.»

«De tierra no ma', si hace poco la pavimentaron [carretera]. A veces quedábamos aislados, no ve que los caminos se cortaban.»

«Teníamos que ir para abajo, mi papá traía las cosas en carretela. Le costaba pa' pasar, no ve que se desbordaba allá abajo, por el camino.»

«Uno vive una vida acá y en Santa Filomena casi lo mismo, está más poblao ahora no ma'. Pero antes era casi lo mismo, porque no había tanta población como ahora. Santa María o San Felipe ya era otra parte. Es que en el campo tienes todo tú. En el campo guardan la harina, todo pa'l invierno, no hay necesidad de estar bajando, antiguamente se guardaba la harina por quintales, la azúcar por quintales, el arroz, las lentejas, los porotos, todo eso se conservaba en el año.»

«Por el estero no había pasada, había que esperar a que pasara el temporal pa' poder pasar pa' bajo. Se abastecía la gente en el verano, antes de entrar al invierno, compraba todo la gente. En la parte del pan era más complicado. No había luz, había todo a leña, cocina a leña o lámpara a parafina, a cartón.»

«Había micros antiguas, pocas pero habían, una en la mañana, una en la tarde y al medio día, tres veces al día. Si se cortaba el camino no había cómo bajar. El camino era de tierra.»

«Pero no era mucho el aislamiento, en invierno no ma' cuando los inviernos eran buenos, no como ahora, el cambio de clima ha sido bastante grande a esos años. Aquí está marcá, mayo, junio, julio, agosto. Eran los cuatro meses que llovía y quince días, así que imagínese cómo bajaba el agua. El estero con agua descansaba diez, ocho días y no llegaba al nivel.»

«Antes, tenían que bajar abajo a buscar cosas, porque no había locomoción, en pura carreta. El copete salía de aquí mismo, el aguardiente.»



Casa tradicional de adobe construida en 1901 por la Familia Cataldo Pizarro

Vida del campo en Invierno

«Yo me acuerdo que en mi casa había una pieza grande donde se guardaba trigo, porotos, lentejas, la papa, carbón, de todo. Era para guardar para el invierno. Y ahora uno tiene que andar a como va el billete no ma', eran cosas que na' que ver ahora como uno se alimenta. Porque ahora pa' pensar en hacer una fiesta de dos días hay que pensar qué va ha comer uno en esos días. Porque uno ahora no tiene esas facilidades como tenía la gente antes. Claro, era más difícil sí, no como ahora, era más dura. No como antes uno tenía que ir a pie a todos lados, a la escuela donde fuera. No como ahora que van a la escuela los niños toman la micro no ma'. No como uno, que tenía que recorrer y con puras chalitas plásticas, si acaso claro. Antes las camas no eran como ahora. Porque se usaba una cosa que le decían la payasa. Muchos juntaban las plumas de las aves y hacían los colchones de pluma. Me acuerdo que uno empezaba a jugar a pelear y saltaban las plumas pa' todos lados. No es como ahora que tiene usted más facilidad pa' tener las cosas, si me acuerdo la primera radio que llegó donde mi mamá, le dábamos tarro todo el día. No ve que estábamos asustados, no ve que el que tenía radio tenía plata en esos años. Todas esas cosas eran novedad pa' uno. El que tenía radio, era Don como se decía antes.»

«Aquí cuando el invierno es lluvioso hay que comer queso de higo con nueces y nada más.»

«De las veces que ha bajao el estero y queda uno aislado yo no he pasado hambre. Yo no he visto que se asegure mi abuela, pero igual saca y saca, no falta. Hace picarones, sopaipillas, porotos y lentejas de esas lentejas mazamorra que se come un poquito y queda pero listo.»

«Locomoción, no había na, po' y ahora.... locomoción pa' onde usted quiera, va salir ahora, incluso aquí, invierno y verano, había que levantarse temprano, nevaa más, llovía, en el año 33, llovió 15 días, día y noche, el zanjón, por eso mi papá, mi mamá, nos cambiaba pa'lla, pa' la casa del vecino, ahí en la casa, pa' que no los fuera a llevar el agua aquí en la noche, día y noche el zanjón, ni dormir, ni ná.»

los niños no podían hablar si hablaban los mayores, ni comer tampoco, separaos, juntábamos 4 ó 5 y nos arreglaban una mesita.»



Producción de Aceitunas. 2001

IV.

Oficios Tradicionales

En Jahuel, la principal fuente de trabajo era la crianza de cabras, la leña y el carbón. Los hombres del pueblo se dedicaban especialmente a la minería, la caza y la agricultura.

«No es que ahora se haya acabado, porque ahora es menos la cantidad de leña que se saca. El problema han sido los años secos, el cambio de clima, el árbol no ha aguantado la sequedad y ha muerto mucho árbol, pero por eso. No es que el hombre haya talao tanto. Porque hay control, por ser ahora hay control del quillay o el espinoso, no se cortan.»

Aceitunas

«Antiguamente, más o menos unos cuarenta años atrás había trabajo en el invierno acá, porque se trabajaba en la aceituna, entonces en invierno a usted un productor que tenía harta aceituna le venía a dejar 15, 20 cajones de aceitunas y usted trabajaba, los sajava y con eso iba ganando plata y ahí se iba dando vuelta. Se comercializaba aquí o para fuera, esa se vendía más para Santiago, Viña, el sur.»

«Se cortaba, después se echaba el agua, después se sacaba el agua. Se sajava, antiguamente se sajava. Se preparaba con cenizas, antiguamente se preparaba con cenizas y se vendía al comercio.»

«En ese tiempo ya habían camiones, yo alcancé a ver carretas casi pa'l transporte de pasto o trigo de ciertas partes a otro terreno, pero no ya de trabajo de aquí bajar a Santa María, no. Carretela sí que es más rápida la carretela ir con bueyes, pero muy poco.»

«El problema aquí es que ha disminuido el trabajo que había, es que ha disminuido el trabajo manual que era sajar. Ahora no po' porque hay químico. Ya no necesitan que trabajen. Cortan y preparan y vende, entonces ya es un medio en el que no hay trabajo pa' la gente.»

«Es fácil, es puro cortar. Al olivo hay que ponerle una escalera y subirse, ponerle y cortar la aceitunas. Uno pa' ganar plata hay que descargar rápido.»

«En una rama pueden haber siete aceitunas, ocho aceitunas y si las va a sacar de una, va a terminar cuándo, así que tirón no más.»



Olivo. 2001

«No quebrar el gancho, si lo que más le encargan a uno es que no les corte el gancho y lo primero que se hace, no ve que algunos ganchos no se alcanzan y hay que doblarlos, nos retan, nos corren.»

«Aquí la gente es dueña de los olivos, lo diferente acá es que todos tenemos olivos, pero hay gente que se la venden a los de más allá, la gente que tiene poco y hay gente que viene a comprar de afuera. Ahí los de Tabolango, ahí se juntan y se la venden a Don Tito.»

Frutas

«Manzanas, peras, duraznos, tunas, claro que no esta clase de duraznos de aquí, que hay ahora, otras más mala clase, más a la antigua. No, porque casi toda la fruta que se cosechaba se embarcaba, se mandaba pa' Valparaíso, se iba en carga en burro, porque en ese tiempo no había na', había que ir en carga a embarcarla a San Felipe, a la estación, y de ahí, se echaba al tren pa' Valparaíso, y después ya entraron a crecer más los hombres y se compró carretela, aquí mi papá compró carretela en el año 44; se compró una carretela y ahí se iba más rápido, a embarcarla a San Felipe, una hora en carretela, llevaba 50 cajones, cajas, llevaba 60 según la carga que hubiera, se mandaba a un caballero que él tenía pilatra en Valparaíso, en el mercao, y el día lunes mandaba la liquidación el caballero.»

Leña y Carbón

«Ir a buscar leña, nos levantaban a las cinco de la mañana yo me acuerdo pa' ir a buscar una carga de leña, es que los viejos aprovechaban la fresca.»

«Me acuerdo que mi abuelo tenía un horno afuera en la calle, llegábamos nosotros con los burros cargaos y botábamos la leña y por arriba había un hoyo grande por donde él iba echando la leña, después lo tapaba y empezaba a salir puro humo. Tres días saliendo humo del horno.»

«Y no se quema que quede ceniza, queda duro y se hace el carbón.»

«Hay que ir, levantarse temprano, hay que ir cortando, mi abuelo iba cortando y yo lo ayudaba a cargarla. Y después ponerle piedras por atrás pa' que no se meneara la carga, si se cargaba pa' un lao había que poner el camote por el otro.»

«¡Había que ponerle el chuzo por este lao y el hacha y un camote, y al final llevabai más piedra que leña!»

«En carreta, había que bajar la leña en burro, no ve que en el cerro hay que bajar en burro, donde va a meter una carreta en el cerro.»

«Mi mismo abuelo me decía que ese era el trabajo de ellos, ir a buscar leña y la vendían al hotel y se levantaban temprano y me decía que incluso ellos no conocían los zapatos en ese tiempo,



Paseo a la Laguna El Copín. Grupo Juvenil Jahuelito.

puras ojotas que se hacía con neumático de vehículo y con pantalones cortos en invierno todavía y tenían que ir pa' dentro, ese era el trabajo que tenían. Todos los días o la iban a vender a Santa María y después tenían que pasar a segar pasto pa' los animales y ahí se venían de vuelta y todos los días de vuelta.»

«La mayoría de los hombres salían a vender a Santa María y al hotel Jahuel. La carga de leña que ellos vendían se la pagaban antiguamente a \$12.»

LaCaza

«Aquí caza uno pa'l consumo de uno. Si le va mal con la caza de conejos, obligado a cazar un animal con cachos. No ma', se la comió el puma no ma'.»

Trabajo en las Minas

«Estuvimos trabajando con mi papá acarreando material. Nosotros ahí trabajando, pero nunca fue buena. Entonces se trabajaba un tiempo y después quedaban botás, volvían a trabajarlas y así sucesivamente, pero no fueron continuas como la Minera Andina, una mina que hubiera dao trabajo a una cantidad de gente sino que muy reducido, muy poco. Todos los trabajos con pique, con balenos [perforadoras], con dinamita. No habían adelantos, pero se trabajó sí, pero en poca cantidad. El cobre lo compraban y lo llevaban para molerlo y procesarlo, pero en pocas cantidades, los pirquineros. Pero nunca supimos, bueno uno anda por todas partes pero como no conoce los materiales, el metal. Hay gente de Putaendo que explotó otras partes de la cordillera, minas de oro y la bajaban en macho a Putaendo. Ahora creo que las abren de nuevo y empiezan a trabajar. Pero el trabajo en sí de Jahuel es en el campo. La agricultura, el ganado, las cabras, las ovejas ya se terminó o queda muy poco.»

Extracción de piedra laja

«Se trabaja la piedra laja, allá. Se usa pa' hacer piso, murallas, pa' hacer casas. Es cara, cuesta sacarla. Y es peligrosa, porque lo pica la vinchuca y le da el mal de chagas. Hay que hacer igual que una mina. La piedra tiene unos cordones, unos hilos que le llaman ellos a donde saben que se va a quebrar, le meten el chuzo ahí y se despega todo el pedazo de piedra laja. Saben dónde tiene que pegarle. Así se va haciendo tira la piedra.»

«Es como una sola plancha pegá una sobre la otra y le van metiendo y sacan. El trabajo es bueno pa'l dueño, el trabajador se muere. Es muy duro el trabajo. Tienen que haber como cuatro o cinco dueños, pero hartos trabajadores y ellos están pa' morir no ve que el mal de chagas los toma. Y el polvo y todo eso que aspiran, por eso dicen que hay que tomar hartos vinos, porque eso limpia la sangre.»



Leonardo, Héctor, Juan carlos, Victor. Tabolango Paseo a la Laguna El Copín. Grupo Juvenil Jahuelito.

Los Cabreros

«Las cabras había que salirlas a cuidar. Uno sale pa'l cerro, las deja comiendo y listo. Pero uno tiene que seguir las cabras, si ellas quieren llegar por allá uno tiene que seguir las cabras. Se arrancan.»

«Las cabras son muy re locas. Las cabras agarran a andar y no se acuerdan nunca por dónde se vinieron. Se pierden, por eso el cabrero tiene que andar detrás de ellas, pa' juntarlas y traerlas y son tentadoras, fácil que se las roben, le cortan el cogote y listo.»

«Hay que sacar la leche, mi abuela se levanta en la mañana. Yo no saco leche por eso del guano de la cabra en el corral. Uno empieza a sacar leche y está en lo mejor y me pego un solo porrazo, porque el guano es muy fuerte, quema. Ya después mi abuela parte pa' la casa que tiene arriba del cerro y le echa cuajo a toda la leche pa' que la corte. El lonco (la tripa del cabro remojada en suero) pa' cortar la leche, pa' hacerla queso. Después se viene pa' bajo, toma mate y espera y ya cacha más o menos cuánto se demoran y vuelve a hacer los quesos. Y yo me voy pa'l cerro con las cabras. Y a los cabros, los hijos, los deja enchiquerao, pa' que no se vayan con las mamás pa'l cerro. Ya cuando se han ido las mamás pa'l cerro, a los hijos los manda pa'l estero, no pa'l cerro. Después llegan las mamás y a esa hora los cabros ya tienen que estar enchiqueraos, [encerrados]. Y después sacan leche en la tarde de nuevo y luego sueltan a los cabros pa' que tomen, porque igual las cabras guardan leche, nunca dan toda la leche.»

«Lo complica es cuando están teniendo las crías, porque como son bellacos, de repente el chivato se embellacó un tiempo. Por ser en verano, deja la escoba, corta las sogas, se empieza a poner hediondo, entonces hay que soltarlo, porque suelta una hediondez, las hormonas. Y hay que soltarlo pa' que se descargue. Las cabras se demoran como siete meses, nueve meses en parir y justo pa'l invierno paren en el cerro y no le gusta venirse con los cabritos. Paren y dejan las crías botaás. Y ahí tiene que partir uno a caballo con un saco. Pescando cabros y echándolos a los sacos. Y después tengo que llegar al establo y saber de quién es quién. Entonces los ponemos ahí todos y llegan las cabras y los olorosan y los pescan. De repente les pegan, les pegan cuernazos. Eso es lo más penca del trabajo de las cabras. De repente no pueden tener pariciones muy grandes, porque, vive uno o vive otro. Hay veces en las que paren dos y salen bien, pero a veces que paren de a tres y sale uno enfermo, se muere. Es un lío, porque se hace un solo barrial hay que andar con botas limpiando, hay que hacer otro corral pa' echar las cabras parías, porque si está una cabra paría con una que no ha parió, pelean o le pegan a los cabros, no ve que son pavos, empiezan a buscar por todos lados la mamá. Buscan la pura teta. Y se pierden hartos cabritos, otros que se come el zorro.»

«Una vez una cabra me topió a mí, me sacó un pedazo. Yo fui a buscar dos cabritos que tenía. Y me pongo uno debajo del brazo y estaba recogiendo el otro y ¡paf! la cabra me pega el pencazo y me voy pa' atrás. Una vez pillamos a una peleando con un zorro. El zorro le pegaba un mordiscón y arrancaba y la cabra lo salía correteando y lo topeaba. Pero hay algunas que no están ni ahí, dejan los cabros y se vienen, hay otras que los esconden. Una vez anduvimos buscando una cabra paría, había tenido dos cabros. Mi abuela ya había dado por perdidos esos cabros. Y mi abuela



Trabajadoras del Hotel Jahuel. 1962

me dijo que siguiera la cabra, se vino por acá por la quebrada y en un litre y se quedó ahí un buen rato. Y yo miraba a ver si los sacaba, pa' llevarlos pa'l cerro, porque ahí la iba a pillar y me la iba a traer pero no salió na'. Después fui a mirar y estaban grandes ya. Ya les había cambiado hasta el pelaje. Y los pesqué y me los traje.»

Trabajo en la Fábrica

«Yo soy nacía y criá aquí en Jahuel. Donde vive la Corina, fue mi casa antigua. Pero yo después me casé, anduvimos por ahí en la fábrica harto tiempo, como 22 años estuvo ocupao mi marío ahí y después nos vinimos aquí. Yo tengo noventa años, yo soy nacía en 1911, el 5 de febrero, así que entré a los noventa.

Él, [marido] trabajaba en la fábrica Jahuel. Yo pa' ver los trabajadores. Yo me dedicaba a la casa y le daba la pensión a varios, porque ahí trabajaba harta gente. Llegaban camiones a buscar el agua a Jahuel. Todos esos almorzaban, les daba desayuno yo. Había una cocina grande que era una hornilla grande con una plancha y ahí se ponían las ollas. De todo les hacía.»

«Mire, en la fábrica era bueno porque ahí todo lo sembraban, habían arboledas, ahora no hay na'. Porque está muy terminao ahí. En ese tiempo cuando nosotros estuvimos, habían hartas arboledas y se sembraba, se cosechaba harto pa' entregar arriba pa'l hotel. Y mi marío tenía que ver con eso de afuera. No vendían pa' afuera. Como ahí venía harta gente.»

«Trabajaba mucha gente ahí, pero todo se fue terminando. Ahí era muy bueno el trabajo, eso era lo que le daba vida a Jahuel.»

«Trabajaban señoras, trabajaban hombres, de todo en esa fábrica [se cerró], porque se quemó al principio y después quedó trabajando un tiempo, la levantaron. Después vinieron las desavenencias con los patrones. Los que mandaban no sabían mucho así que se fue terminando, ahora no hay na'»

Trabajo en el Hotel

«El hotel, estaba yo chica. Chica, me acuerdo, cuando abrieron ahí al hotel y llegaban pasajeros. Me acuerdo que un caballero, que fue el primero que llegó ahí al hotel, ese bajaba a mi casa a los quesos, era como el administrador de allá. El hotel tiene muchos años.»

«Antiguamente, el hotel tenía mucho, en los años que yo lo conozco tenía mucho turismo. Y aquí en todo esto constantemente a caballo gente, todos los turistas salían a pasear, salían a las mesetas, esto lo recorrían a caballo.»

«Esos son los adelantos, el hombre va matando al hombre, ya no hay gente con el hotel porque hay cosas más baratas.»

«Yo empecé a trabajar a los 14 años, porque el papá se enfermó y yo tuve que ir a trabajar. Estuve trabajando, cortando leña en la fábrica que tenía fundo, entonces les cortábamos la leña para el



Hotel Jahuel. 1913

hotel.

Era para el hotel, el predio era de la fábrica, pero como el hotel y la fábrica eran lo mismo, entonces cortaban los bosques pa' llevar la leña pa' las calderas.

Pagaban por kilo, harto trabajo había en el hotel. La gente prefería acá por el aire. Si antes en invierno y verano había gente acá. En invierno quedaban 50, 60 personas, y de ahí se fue echando a perder el turismo.»

«Mucha gente de aquí de Jahuelito, aprovechaba de ir a vender al hotel. Por ejemplo, yo tenía una tía que ella bordaba, y llevaba delantales al hotel para vender. Y mucha gente hasta ahora último iba a vender. El hotel funcionó hasta el año 99. Mal, no tanto como antes en el año 75 que era bueno, ahí los días domingo no faltaban las 200, 300 personas. Era bueno pa' todos, porque había más trabajo, la gente ganaba más plata.»

«Sobre todo los que trabajaban a porcentaje. Los garzones trabajaban a porcentaje, por ser, si usted atiende a diez personas y le costó \$50.000 el almuerzo. Usted le saca el 10% y eso ganaba. Trabajaban 12, 14 personas. Después habían cuatro garzones cuando se cerró. Ahí yo trabajaba en la cocina, ahora último trabajaban 6, antes trabajaban 14 en la cocina pa' que vea que fue bajando. Creo que lo van a arrendar otra vez.»

«Casi no había contacto, porque no los permitían acercarse para allá, separao, no más, así cuando mandaban a ver las cabras por ahí, teníamos algo de contacto, viendo los animales.»

Historias del Hotel

«Hay una historia de cómo se habría formado el hotel, dicen que ahí el caballero que era el dueño invitaba gente a jugar cartas, e invitaba a puros viejos ricos. Y llevaban plata pa' apostar. Y ganaran o perdieran, el viejo los mataba. Si perdían, los mataba y si ganaban también los mataba y se quedaba con toda la plata y así se hizo la plata pa' hacer el hotel. Y a todos los muertos los ha enterrado ahí. Por eso penan mucho en el hotel. Esa es una de las historias que hay sobre el hotel.»

«Hay una estatua, que está adentro de un túnel en el hotel. Hay una puertecita y hay una bajada con una puerta de fierro y hay una estatua y detrás de ella hay otro nivel, hay como un salto, de ahí sale el agua de la pileta calentita, es el agua de las termas y dicen que donde está esta estatua penan y es ella la que cuida el agua.

El hotel se abrió primero, después la fábrica».

«La sala de máquinas, pertenece al hotel, es de la parte más antigua, ahí en esa sala estaba la luz eléctrica pa' trabajar a las calderas. Ahí dicen que salía el diablo, a un caballero, el hermano del Bravo, el señor Alberto, pero nunca quiso contar qué fue lo que le pasó, pa' no asustar a nadie.

Hay una cabeza enterrá ahí con unos dientes de oro y creo que una vez la sacaron de ahí y le sacaron los dientes. Y a las personas que hicieron eso no las dejaban dormir y le tuvieron que poner los dientes y enterrarla de nuevo. Algo tiene que haber de cierto de todo eso que dicen, que es porque antes era muy mala la gente, pero yo creo que ahora están más malos los niños.»



Hotel Jahuel. Visita del Presidente Carlos Ibáñez del Campo. 1925

V.

La Escuela

Oportunidades

«No me pusieron nunca en el colegio, a otra hermana que tenía yo con la que éramos bien hermanas sí, como mi papá fue casao cuatro veces, de la primera señora quedamos dos hermanas. Y tenía una hermana en Santa María mi papá y cuando murió mi mamá, porque yo no la conocí, yo nací y ella se murió, y a ella la puso mi tía en el colegio. Y yo no po', mi papá no quiso ponerme en el colegio. No sé leer ni escribir. La otra hermana que murió sabía, porque a ella la llevaron. Había una empleá en la casa y ella se quedó en la casa y después mi papá se casó con ella y ella me crió a mí. Ella se preocupaba de la casa, no má.»

«Yo estuve aquí hasta más o menos tercero o cuarto año de preparatoria y posteriormente terminé mi sexto año, en la escuela nueva, estuve dos años en sexto año como no tenía dónde estudiar.»

«Después vino aquí la Universidad Católica, se les daba todo aquí, comía, alojamiento y ahí íbamos a trabajar con ellos, los universitarios, nosotros, hasta que se acabó el turno de la escuela. Y posteriormente todo el mobiliario se lo llevaron a la escuela nueva y esto quedó deshabitado, no me acuerdo el año.»

«Y posteriormente yo partí a San Felipe con mi hermano a trabajar y a estudiar. Estuve jugando a la pelota yo en San Felipe, trabajaba y estudiaba y jugaba a la pelota. Pero no me gustó esa carrera, posteriormente hice el servicio el '71 y volví a jugar a la pelota, porque tenía un trabajo que me dio el deporte, y vi que no era compatible con mi forma de trabajo o la forma que yo me quería realizar. Yo el '73 estuve en el regimiento Yungay, estaba jugando. El '75 me fui a la escuela de suboficiales. Mis padres seguían viviendo acá, mi madre, mi padre también y ya todos mis hermanos se habían ido pa' San Felipe. Pero yo todos los fines de semana era sagrado venir a ver a mis papás porque fui el más cercano.»

Antigua escuela

«Esta casa es un corredor, es una 'L' entonces de aquí para acá son dos clases. Esta sala grande y la sala chica pa' los cursos menores. Y posteriormente estaba la casa, de ser escuela fue almacén de ventas.»



«Nuestra para allá, ahí había una pieza, otra pieza y aquí adentro había dos piezas más y posteriormente había una bodega y una cocina grande. Esto fue un almacén, después fue escuela. Para el colegio una cotona, no era exigencia de nada, no había corbata, de acuerdo a como tú podías venir.»

«Antes uno iba al colegio en una casita de tejas que había y no teníamos ni una cosa como ahora, ni locomoción. La escuela estaba aquí al ladito abajo y ahí llegábamos hasta tercer año. Ahí en el colegio nos daban almuerzo. Pero tres niñas, cuatro niñas teníamos que hacer el almuerzo. Entonces la dueña del colegio nos enseñaba a cocinar. Cocinábamos con leña. Y nosotros teníamos que llevar un palito de leña, llevar algo para preparar el almuerzo.»

«Éramos poquitos los que íbamos, porque íbamos de tres cursos, primero, segundo, tercero. Todos en una misma sala partía en dos partes. En una sala íbamos dos cursos.»

«Cocinaba mi mamá a leña. Y ella le hacía la comida a los estudiantes. Porque en ese tiempo Cáritas Chile daba la comida. Le daban comida y ella cocinaba acá atrás para el colegio.»

«En la escuela íbamos con la ropita de trajín no más, no teníamos ropa bonita como ahora, íbamos con ropita de casa, con zapatillitas.

La gente iba al colegio igual, a pesar que fuera mucho, pero igual aquí la gente venía igual, aquí lloviendo. Venían a caballo de partes más lejos o si no igual a pie.»

«Íbamos a la escuela común y corriente, no como ahora que van tan bonitos los niños, es que antes era otra vida, había que comer y no había donde conseguir pa' estudiar uno. Y uno quedaba media trancá, porque eran muy pocos los colegios pa' abajo que habían. El que tenía plata mandaba al colegio, el que no....»

«Uno con puro chonchón y vela, el chonchón era un tarro con parafina, se le ponía una tira no más y prendía y uno andaba feliz, claro que cuando estaba haciendo las tareas le saltaban las chispitas, quedaba el cuaderno negrito. Había que tratar de hacerlas de día mejor. Antes era más difícil para comprarle las cosas a uno, las mamás no se preocupaban como se preocupan ahora. Yo cuando fui al colegio fue difícil, yo me las rebusqué como lauchita, porque me gustaba y yo trabajaba con una señorita que le hacía aseo yo en la mañana y ella me mandaba al colegio. Yo salí a los once años de mi casa y de estudios poco, porque los papás no se preocupaban como ahora, que uno quiere que tengan hasta cuarto por lo menos, se esfuerza uno. Esa es la vida de ahora, muy diferente a la de uno. Eso es lo que yo les digo a los niños. Que ellos tienen que aprovechar, porque uno no tuvo esa posibilidad que tienen ellos, porque ahora sin educación no es na' uno.»

«De todos los que estamos aquí la única que estudia es la Carla.»

«Yo llegué hasta segundo medio, pasé a tercero, repetí dos veces y me salí y de ahí me fui al regimiento y ahí terminé. Pero ahí me regalaron el cuarto medio. Uno se sale de la escuela de dejao no má.»

Yo me salí de la escuela porque estaba aburrido.»



Trilla en Tabolango. Domingo 28 de Febrero de 1988

VI.

Fiestas y Celebraciones Tradicionales

«En el campo no todo tenía que ser trabajo, también tenía que tener descansos y celebraciones. Las celebraciones de los animales tenían rodeos y trillas, en los corrales.»

Cartas

«Jugaban a las cartas, a los naipes ¡uf! la gente antes era muy jugadora, los hombres. Dejaban a la señora sin darle la plata pa' la comía. Se la jugaban toda, por ahí se entretenían.»

Rodeo

«Son como una jugarreta, son viejos fanáticos que les gusta, pero ellos saben que la situación no les da pa' un caballo bueno, pa' animales buenos, pero les gusta la cosa e igual lo siguen. Se juntan vacas, caballos, colleras. Colleras son una pareja de personas, pero montadas en un caballo. Y ahí corren y por un pencazo a un toro, a un novillo contra el apiñadero, vale tantos puntos. La media luna es redonda, ahí se tienen que dar tres vueltas en la mitad. Por un lado sale la vaca y nosotros y la pareja se da unas vueltas y después salimos pa' fuera y en una parte hay una cuestión donde ahí usted, tiene que pegarle al toro o a la vaca. En una marca ahí que esta señalizada, si lo golpea, hay puntos, si lo golpea mal, cero punto.»

«Son tres vueltas que uno se da. Y en el volapies que es donde la pareja espera que salga el vacuno y después le dan unas vueltas, porque esto tiene unas puertas y le dan una salía y tienen que llegar a donde está la quinchita pa' golpear el punto, y de ahí si se les pasa les dan puntos malos. Tienen que darse tres vueltas y de ahí hay otra puerta grande y ahí les dan salida.»

«Los toros corren como dos o tres carreras, más lo matan.»

«Aquí los toros pasan de largo y los caballos se quedan quietos, hay puros caballos burros aquí.»

Las quinchas se hacen con paja y después las cubren con saco. Y ahí golpean los animales, no los golpean en la tabla dura.»

«Después llega el baile, de ahí se amanecen, todos curaos en la mañana. Y eso al otro día sigue, es sábado y domingo.»



«Resulta que nosotros los chicos, no los llevaban a los rodeos, eso no era pa' los niños chicos, ah y, si los llevaba lejos pa'llá, na' de conversa cuando estuviera too el lote de gente mayor, los niños no podían hablar si hablaban los mayores, ni comer tampoco, separaos, juntábamos 4 ó 5 y nos arreglaban una mesita.»

Los Huasos

«Los huasos, la primera corría, la corren buena, ya la segunda más o menos, ya en la tercera andan sentaos en la cabeza del caballo.»

«Es un rodeo en casa, hay un club, aquí en la zona todos están metíos. Es como un partío de fútbol, ahí les dan una fecha, aquí toca en octubre.»

«Pa'l dieciocho hacen más cosas chilenas, palo encebao, las domaduras, pillar al chanco, pillar al conejo.»

«Yo una vez pillé al chanco y no me pagaron, yo estaba mirando y me dijeron: métete. Y yo no quería, porque habían puros niñitos chicos y me tiraron de la media luna pa' bajo. Tuve que pillarlo, estaban dando buen premio, pero era un chanchito chiquitito, viene así y se te resbala.»

«Y las domaduras, ahí son toros, yeguas bravas, son de esas a las que no les han puesto ni montura, son de esas que viene recién de la cordillera, yo me subí una vez y me botó tres veces.»

«Si po' es que a veces pa' dentro tienen las crías las yeguas, entonces después crecen y se crían salvajes, entonces esas las bajan pa' poderlas domar.»

«Claro, esas las dejan pa' que no se aporreen los dueños, se aporreen los otros.»

«El «Chayán», el «Pulento Rana» esos son amansadores, son del Almendral, y después los amansan y pasan un sombrero ellos ahí y después gastan la plata ahí mismo.»

«La pareja ganadora recibe un premio, además del premio que le dan pa' que le pongan al caballo, que puede ser una cámara, una camioneta, un burro, cualquier cosa.»

«Allá mismo tienen un casino, un galpón y ahí la gente vende, o sea los huasos le pasan el casino a una persona y esa persona busca orquesta y vende trago ahí todo eso. Baile, toma, peleas.»

«En un rodeo el huaso nunca puede sacarse la vestimenta, porque lo multan, porque eso es de ellos, de corazón. Pueden quedar botaos en una mesa. No puede sacarse ni el sombrero; a la media luna no puede entrar curao, tiene que entrar con su pelo corto, no puede echar garabatos.

«No pueden maltratar a los animales, no porque sean animales los van a maltratar.»

«El rodeo no era como ahora actual, de correr, sino rodeo donde uno reunía los animales. La gente los separaba, los bajaban a campo o a potrero. Se corría sí, pero era muy poco. No como



ahora que hay bastante entretención pa' los jóvenes. Ahora hay una media luna, un campo, más entretenimiento para la gente».

«Se hacían en el sector de los corrales 'La Laja' ese era uno, ahí antiguamente había ganado, ahora no hay nada. La misma gente que tenía animales pagaron gente para hacerlo tapeao. Ahí hay vacunos, hartos, ovejas en ese sector.»

La Trilla

«Trilla había constantemente aquí, este era un fundo, todos los años había trillas, otra acá arriba en El Saino, Santa Filomena no tanto.»

«Se hace la era, el trigo se encierra el trigo se llama cuando se echa la era. Después se hacen los incos (hoyos) para poner los palos pa' hacer la trilla a yegua suelta, se muele el trigo con las yeguas, después en el medio del trigo se echa una garrafa de vino y el que la agarra del aro cuando van corriendo se la toma. Y después se termina de moler el trigo y se hace la parva, se avienta para sacarle la paja y queda limpiecito.»

«Las trillas las organizaban los mismos dueños de donde tienen sembrado el trigo. La trilla se muele el trigo y después se hace la parva. La parva es donde se amontona el trigo y después se aventa, se tira pa'riba pa' que el trigo caiga pa' bajo. Y la paja se vuela con el viento. Entonces, el trigo va quedando limpiecito. Ahí entonces lo van amontonado y lo van sacando el trigo. Y así lo van aventando hasta que terminan.»

«Duraba casi la semana, se producían 300 sacos, y en ese tiempo no había na' de maquinaria, se usaba la pura horqueta, no más, tirarla pa'riba, y luego esperar el viento pa' tirarnos, no como ahora, hay máquinas, si no había viento, ahí estábamos paraos no más, po', unos barriendo, otros tirándole pa'riba y así despejando un poco la parva, que se llama el montón donde está, y donde se trilla, se llama la era. Cuando se tiraba el primer viaje, el trigo a donde estaba el centro de la era, ahí se ponía el chuico e' vino, hasta que el que encontraba el chuico e' vino, ahí había que sacarle el aire al chuico e' vino. Había que atender, se juntaban sus 100 personas aquí, vamos a la trilla.»

«Cuando lo muelen con Yeguas, se hace la comida típica, el charquicán. Se pone una garrafa de vino en el medio del trigo y el que la encuentra, cuando están haciendo las sacas, cuando están moliendo el trigo, se la toma. Las sacas es cuando se está moliendo el trigo y entonces se va dando vuelta la paja pa' que se vaya moliendo.»

«Duran según el trigo, dos, tres días. Se trillaba el trigo y la lenteja también, antes se trillaba mucho acá a yegua suelta. Antes era muy distinto, es que ahora no siembran na'. Antes no po', todos sembraban, entonces la gente se iba cambiando de un lugar a otro en esto de las trillas. Antes había un caballero que tenía maná de yeguas pa' eso no más. Si pa' trillar usaban como cien yeguas, sí, trillaba acá y después se iba a Putaendo. La trilla se hace por ahí en enero, febrero, que esté seco el trigo.»



Comida después de la trilla

«Hay que segar. En primer lugar hay que hacer la era, hay que limpiar y después pasarla con caballo, pa' que quede duro.»

El terreno se pisa bien pisado y después el trigo se lleva a la era pa' poder moler y ahí como está duro el suelo, se va aventando y se va separando.»

«Hacían trillas, pucha dos, tres, cuatro días ahí la trilla, más choriador que la mierda, claro al final de la trilla había que hacerles empanadas y todo eso, 80 empanadas pa' todos, invitaos que llegaban, mosquitas no más atracándose.»

Matrimonios

«Eran muy rebuenos. Duraban una semana. Tomaban. Bueno, los padrinos eran igual que ahora no tan buenos, porque antes se tomaba hartito y se bailaba. Puros chuicos, se usaban chuicos de quince litros. Ahora no po' todo en miniatura.»

«Los matrimonios a escondidas eran los más encachas, a la escondía cuando los papás sabían ya, se casan.»

«Y también se usaba mucho el matrimonio por conveniencia, que los papás se comprometían y los hijos tenían que hacerle caso a los papás y casarse. Y también cuando se pasaban los niños por el civil se esperaba cinco, seis años, para bautizo igual. Los matrimonios, nunca antes pasaban al niño, la guagua por el civil y eso era antes el matrimonio.»

«Un hombre para casarse con una mujer en esos tiempos tenía que ser no más bien buen mozo, sino que muy trabajador y no podían casarse antes de los 20 años y la celebración del casorio duraba aproximadamente una o dos semanas y tenía que ser como Dios manda, con harta carne y ensaladas y el buen vino.»

«Por ser, usted tenía una familia y con otra hacían el compromiso y tenía que casarse no ma', no se casaban por amor, pa' que quedaran bien las familias. Igual que uno antes pa' pololear, era a escondidas, era más romántico sí. Por lo menos mi familia, mis papás eran muy estrictos. Una vez me fueron a pedir permiso para pololear y mi papá le echó los perros. Eran de ese tipo, no como ahora que uno tiene libertad que le conversa a los hijos: estay pololeando, te gusta una niña. Antes no le iba a decir a los papás uno eso. No le daban permiso.»

«Era un hombre y una mujer, obvio po', no había vehículos como ahora, se casaban en carretelas o a caballo, la fiesta se hacía como en 3 días, se comía hartito, mataban un toro o chanco, gallina, todo eso y hacían unas ensaladas, parece que en ese tiempo se hacía pan de huevo, hallulla, todo eso, se preparaba con tiempo, y tortas no me acuerdo yo si las hacían, pero la fiesta duraba hasta tres días sin parar, iban a Santa María a casarse, porque en esos años no había iglesia como ahora aquí, juntaban los padrinos, juntaban toda la gente.»



Angelitos

«En los funerales de niñitos chicos les cantaban, porque como eran angelitos, les cantaban. Buscaban cuatro o cinco cantores y ahí les empezaban a cantar a contrapunte. Duraba una noche y ahí le daban comida a los cantores y les daban aguardiente con café. Igual que los velorios a la virgen.»

Velorios

«A los niños los sentaban en una mesa, en una silla vestidos de blanco con flores blancas, les cantaban; y a la gente adulta cuando se morían, se velaban con vela y arriba de una mesa con una sábana blanca, se le mandaba hacer una mortaja que era una cuestión café con cordón blanco y eran dos días de velatorios y después empezaba el famoso gloriado durante tres días más o menos y después los elevaban en un carrito de mano en carretela, en carreta, porque antiguamente no había cómo llevárselo al cementerio, se llevaban en carreta.»

«Los velorios de la virgen, también se le cantaba a la virgen, dan café, toman vino, cantan a lo divino, cantos religiosos a lo divino. Si hay dos, tres, cuatro cantores, se van contestando lo que van cantando uno canta una cosa y el otro le puntea lo que canta el otro.»

Fiestas

«Antes, una semana antes se empezaban a prepararlas, ahora no, todo rapidito, todo artificial. Antes mataban animales. Ahora no po' anda uno con el pedacito de carne. Mataban a un animal pa' una fiesta pa' que durara una semana, duraban semanas. Yo me acuerdo que como niños no nos llevaban, pero yo me acuerdo cuando todos mis tíos se casaban, estaban la semana bailando, comiendo. Escuchaban la vitrola, le daban cuerda.»

«Los puros fin de año, se hacían por ahí en alguna casa particular, no ve que en esa época no le daban a uno permiso.»

Cantinas

«Si pues, antes habían hartas cantinas aquí, por allá por el año 35 por lo que contaba el papá. Si po' antes no había ninguna entretención más, salían a puro tomar, si la gente de edad pasaba en puro eso.»

«Eran negocios chiquititos donde hacían bailes y la gente se entretenía porque no había ninguna cosa más. No había luz eléctrica en ese tiempo, así que tenían que entretenerse a pura vela, a chonchón con parafina. Usted hacía un tarro y le ponía una mecha hacia arriba y lámparas de carburo.»



«Los puros fines de año no más, había cantinas, había bolicheros. Bueno, al otro lao había una parte que le llamaban Los Maquis, había otro camino al estero, también había otro gallo que se llamaba el guatón Alejo, y pa' bajo por donde tiene la quinta 'e La Higuera, allá la llamaban la Baldoma, también ahí había cantina, le decían de sobrenombre y ahí también vendían trago, bares y cantinas, cerveza, a nosotros, los menores de edad nos vendían en ese tiempo, 'la loja', una bebida igual que la Sprite y todo eso, la loja valía 50 centavos, envasada en caja venía.»

«En las cantinas tomaban, peleaban. Lo típico, yo soy del año 45, me vine a dar cuenta por el año 57.»

«Vendían trago, chicha, vino, pilsener. Jugaban a la rayuela, al chupe. Este era un juego que se hacía con una raya en el suelo con dos orejas no más y se tiraba con pesos.»

«Aquí la primera fue allá en tierras blancas, la casa vieja que hay ahí, frente a la fábrica y después fue en Los Maquis, primero fue cantina, después fue almacén. Ahí sí que hubo muertos.»

«Pero parece que no era cantina con mujeres, ahora no ma' parece que hay.»

«Si antes se tenían mala algunos, se ponían a pelear y sacaban el cuchillo al tiro, y el corte.»

«Si ahí hay varias grutitas de personas que han muerto en peleas. Porque le tenían mala a alguien y lo esperaban ahí y lo mataban.»

«y tomaban puro fuerte...»

«Aquí hay dos caballeros que todavía se juntan y dicen hay que tomar, y una, dos semanas y dejan de tomar.»

«Es que ahora pa' tomar así, una hay que tener plata y si tiene tierra, tiene que trabajar las tierras, tener trabajo estable. Ahora están muy apretaos, toman un día y después se acuerdan de todo lo que gastaron y paran. Antes llegaba otra plata y se la tomaban igual, no les importaba que no hubiera qué comer, ellos estaban viviendo el presente no les importaba.»

Rifas

«Hacían rifas. Rifas con chanco, ahí yo fui, se vendían porotos y el que enteraba la cantidad de porotos, ese se llevaba la pieza. Primero era la cabeza, luego el costillar, la torreja y así jugaban al naípe. Entonces el dueño de casa vendía los porotos. Por decirle, una cabeza de chanco valía \$5.000, le vendían el poroto a cien. Y el que completaba los porotos hasta los \$5.000, le entregaban la cabeza de chanco. Usted los iba apostando. Si jugaba 10 porotos, le pagaban 10 porotos más y así iba haciendo el precio de la presa.»

VII.

Cuentos y Leyendas

La Llorona

Cuenta la historia que hace mucho tiempo en Jahuel vivía una familia común. Digna de su pobreza. Era una mujer viuda que tenía siete hijos. Fue tanta la pobreza y el hambre que ellos pasaban, que la madre decidió hacer pacto con el diablo. Donde ella le pedía riquezas y bienestar a cambio de su vida; el diablo aceptó y la mujer firmó el pacto con la sangre de sus siete hijos. Y después de los veintiocho años, el diablo iba a venir a cobrar lo que habían tratado. La mujer aceptó irse con el diablo, pero el diablo le dijo que no la quería a ella, quería a sus hijos. Y la señora le negó entregarle a sus hijos, el diablo le dijo que el pacto estaba firmado con sangre de sus hijos. El diablo estalló en una gran llamarada de fuego y humo, dejando un olor a azufre y le dijo que todas sus riquezas se iban a convertir en llanto y dolor y ella iba a presenciar cómo se iba llevando uno a uno a sus hijos. Pasó el tiempo y la mujer no tenía sus riquezas y veía cómo a sus hijos los atacaba una terrible enfermedad y la mujer, al ver que no podía hacer nada, lloraba y lloraba. Cada siete de octubre, la mujer recorre cerros y calles, soltando un llanto de dolor durante siete días y siete noches.

La plata no hace la felicidad, puede ayudar. El campo siempre ha sido un lugar de pobreza y amor, el amor es la riqueza más grande que puede haber.

La Lola

Esta historia trata de una mujer que imita a los seres queridos de las personas. Esta mujer, llama a la gente por su nombre, esto pasa en la cordillera y si las personas responden en la noche, desaparecen. La gente antigua cuenta que tres hombres fueron a la cordillera de cacería, en la mañana salieron y se separaron. A uno de ellos, alguien lo llamó por su nombre, sin saber lo que pasaba, respondió. Por la noche, se encontraron los tres y el hombre les preguntó a sus compañeros si habían sido ellos, pero nadie lo había llamado. Esto los asustó, porque ellos ya sabían de La Lola. Por la noche acamparon y pusieron a dormir al hombre al medio. En el transcurso de la noche el hombre desapareció. En la mañana sus compañeros despertaron y no lo encontraron. Lo fueron a buscar y encontraron una huella de sangre que los dirigió a una cueva, donde encontraron el cuerpo destrozado. La cueva era custodiada por un pájaro negro.



La Princesa Orolonco

Orolonco (palabra de raíz indígena que significa «Cabeza de Gavilán») fue una bella joven indígena, cuyo nombre lleva hoy el monte. Ella vivió en los albores del siglo XVII y fue protagonista de un ardoroso romance con el capitán español Rodrigo Fernández y Arujo.

Dice la leyenda que el Capitán, enamorado de Orolonco, partió un día a las guerras de Arauco, y le prometió desposarla a la vuelta de dos lunas, entregándole a la hora de la partida un hermoso anillo de oro con una gema roja, que era recuerdo de su madre hispana. La india esperó la vuelta de su adorado capitán. Todas las tardes subía a la cima del monte para avizorar la huella y soñar con el gallardo capitán.

Las dos lunas pasaron y el guerrero no regresó jamás. Entonces, Orolonco desconcertada consultó a la machi, bruja del reducto indígena, y allí frente a la hechicera, Orolonco supo que el capitán estaba muerto en los bosques del Sur, atravesado por las flechas Mapuche. Es esta sin duda, la parte más bella y dramática del romance, después concluye la leyenda con el hecho de que la hermosa indígena sube a la cima a llorar su desventura y ante su terrible angustia, los dioses del milagro, la encantan, queda hechizada y su cuerpo se transforma en una vertiente rodeada de canelos que existen al pie del señalado monte.

Dicen que en las noches de luna llena, en el fondo de esta vertiente se oye la voz de metal de la india que llama a su amado y se ve el relumbre en el fondo de la granate gema del anillo de este amor imposible.

* * *

«Los antiguos decían que reinaba mucho el diablo, que en las noches bajaba en un coche por una quebrada del sector de Tabolango, allí brillaban los aperos de los caballos y todo permanecía oscuro y negro».

«Cuentan que un hombre de Tabolango iba caminando borracho, en la madrugada, de pronto apareció un caballero con una bandeja de vino, según dicen era el diablo que en pocos minutos desapareció. Cuentan que al hombre del susto se le quitó la borrachera».

«Se cuenta que en el sector de Tabolango, en el Cerro El Piojo, cuando los niños iban a jugar aparecía un burro que mientras más niños se subían a su lomo, más grande se hacía su cuerpo».

«Antiguamente, al vecino de aquí al lado se lo levantó el diablo, cuando había mucha lluvia se lo llevaba a la casa del lao, así que de la noche a la mañana no amaneció ná po', desapareció, Custodio Holguin, si apareció, fue a aparecer arriba, a una parte que le llaman Los Pozos, vivo, no supo cómo fue a dar allá po', según lo que conversaba mi papá po', y al caballero según decía que tenía mal contagio, o sea había vendido su alma al diablo. Según decían, eso había sido porque tenía contacto con la hija y debido a eso se lo levantó el diablo, la hija pasaba ahí no más, sentá no más, se tullió, ahí pasaba no más, murieron todos, y después hubo un eco, era medio raro».