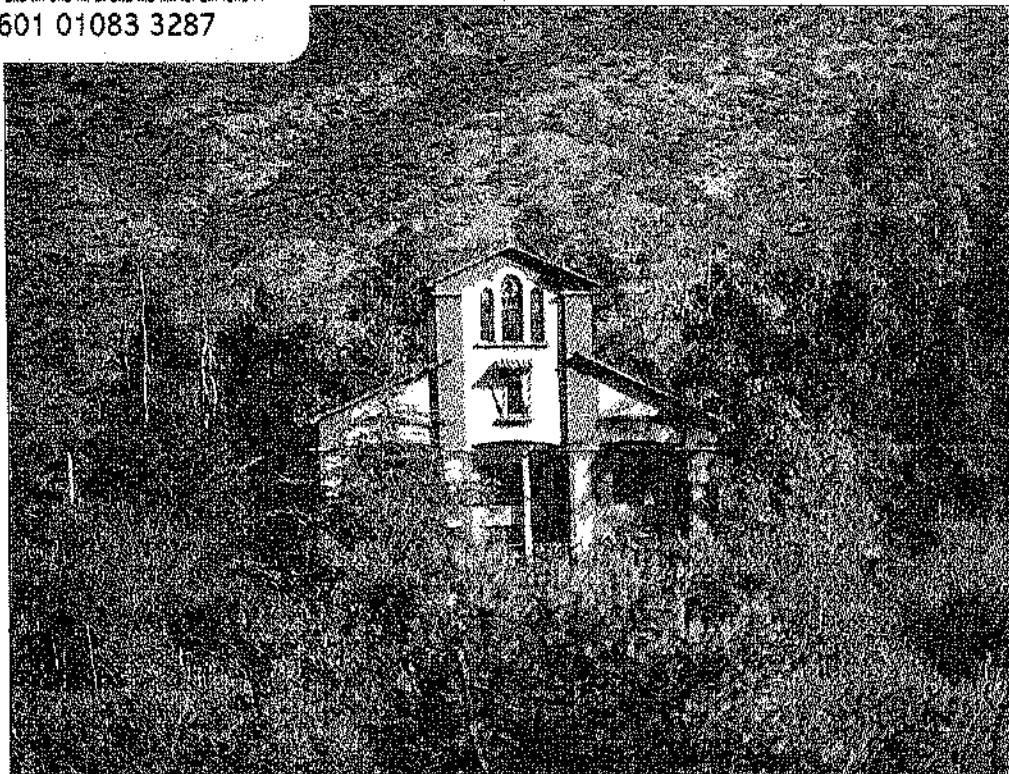


Historias Locales de Aconcagua

UNIVERSIDAD DE CHILE



3 5601 01083 3287



SANTA FILOMENA: El Milagro Escondido en el Valle

Ediciones del
CENTRO ALMENDRAL
Corporación CIEM Aconcagua

305.8
S231s
2001
C.1

Historias Locales de Aconcagua

SANTA FILOMENA El Milagro Escondido en el Valle

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CS SOCIALES
BIBLIOTECA
I. Carrera Pinto 1045
Fono: 6787957

Investigaron la historia local: Arturo Cortéz, Bernarda Flores, Roxana Cordero, Pamela Silva, Luis Montenegro, Magaly Riquelme, Eliana Rojas, María Cataldo, Trinidad Cataldo.

Para la construcción de esta historia local se entrevistó a las siguientes personas: Sra. Laura Saá, Padre Leopoldo, Sr. Luis Flores, Sr. Domingo Herrera, Sr. José Domingo Montenegro, Sr. Aristarco Aillón, Sra. Luisa Herrera, Sr. José Gregorio Silva y Sra. Bernarda Flores.

Apoyaron la investigación: Eduardo León y Roberto Mercado desde la I. Municipalidad de Santa María.



Corporación CIEM Aconcagua

Dirección: Jorge Razeto Migliaro
Responsable Área de Investigación: Hanny Suckel Ayala
Producción, Investigación y Redacción: 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 Fermandois 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, Octubre 2001
Registro de Propiedad Intelectual N°122.047
Serie Historias Locales de Aconcagua: I.S.B.N. 956-8127-00-3
Vol. 1: Santa Filomena: "El Milagro Escondido en el Valle": I.S.B.N. 956-8127-01-1
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 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@uncete.com

Se terminó de Imprimir en Octubre de 2001.

ÍNDICE

Introducción a las Historias Locales	5
Introducción a la Historia de Santa Filomena	7
I. Antecedentes Geográficos y Demográficos de la Localidad de Santa Filomena	9
II. Comienza la Historia: Aspectos Cotidianos	13
III. Información Histórica del Pueblo de Santa Filomena	19
IV. Los Olivos en Santa Filomena	25
V. Otros Oficios en Santa Filomena	33
VI. Los Favores Milagrosos de una Santa: Los Orígenes de la Luz de Jahuel	45
VII. Tradiciones, Creencias y Entretenimientos en Santa Filomena	57
Canto a Jahuel	66

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CS SOCIALES
BIBLIOTECA
Y. Carrera Pinto 1046
Fono: 6 7 2 7 7 3 7

Introducción a las Historias Locales

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CS SOCIALES
BIBLIOTECA
I. Carrera Plots 1045
Fono: 6787737

Palabras al lector:

"... Y los recuerdos se van deslizano, 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 divirtieron, 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 Santa Filomena

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CS SOCIALES
BIBLIOTECA
1. Carrera Pinto 1045
Fono: 6787737

Santa Filomena es un sector del valle de Jahuel, no sabemos cómo era nombrada por los aborígenes del valle, pero luego fue conocida con el nombre de la santa que es venerada en su hoy derruida iglesia.

Seguramente fue un lugar de asentamiento de nuestros ancestros; recibió también la influencia de los incas como puede observarse en el actual mirador de la cruz, ha recibido miles de peregrinos desde que comenzó la veneración a Santa Filomena y por sus calles han pasado los visitantes de este hermoso sector precordillerano del Aconcagua, entre ellos quienes se hospedaban en el antiguo Hotel Jahuel, iban a comprar agua mineral a la Embotelladora Jahuel o iban de paso a comprar aceitunas o rumbo a la Laguna del Copín.

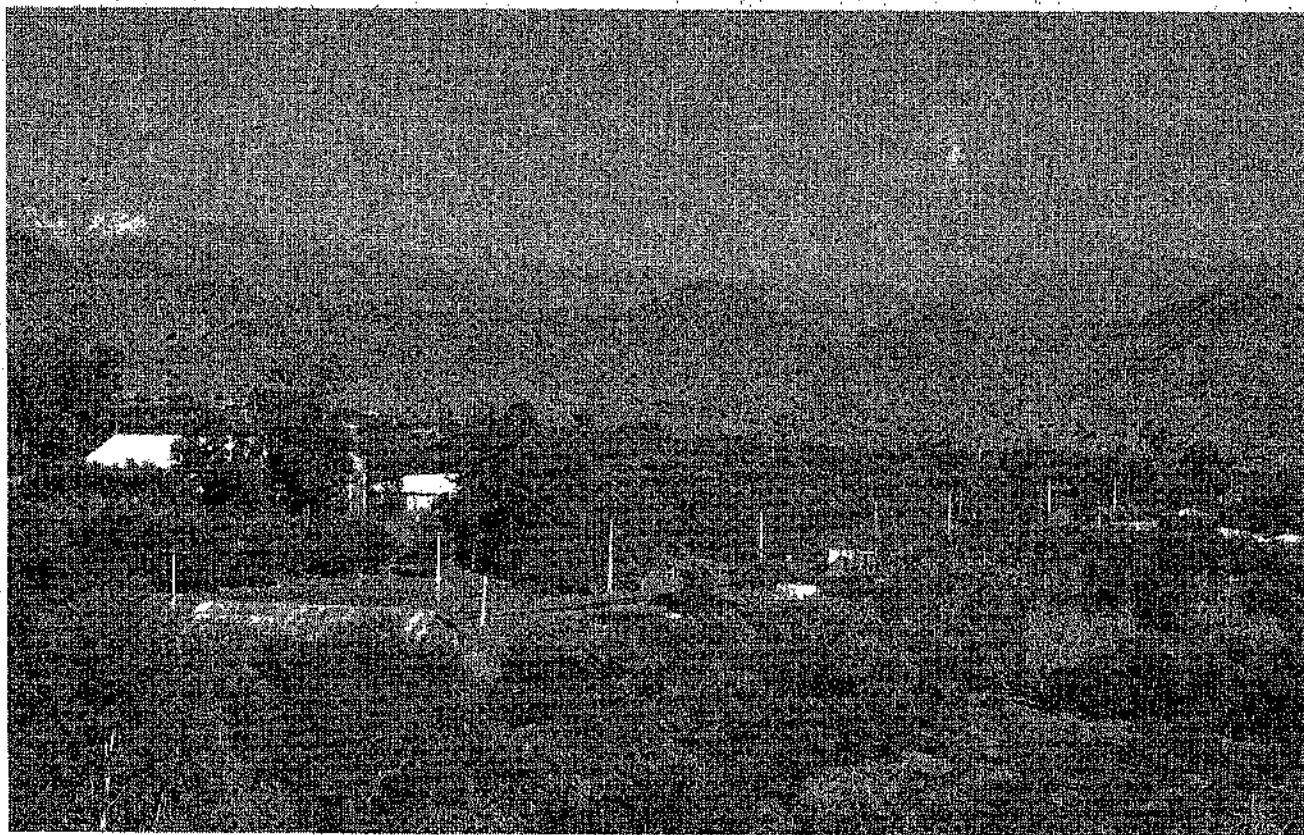
Para quien lo visita por primera vez, Santa Filomena es un poblado pintoresco, con sabor a antiguo, a tradiciones por descubrir. Para quienes lo visitan asiduamente es un lugar amable, desde el que se puede ver una parte del valle de Aconcagua, unas puestas de sol maravillosas y comprar unas ricas aceitunas.

Santa Filomena es esto y mucho más, puesto que quienes la habitan son personas de mucho esfuerzo, que han vivido desde hace mucho tiempo en estas tierras que han ido heredando de familia en familia, que cultivan los olivos desde hace más de trescientos años, y que una vez al año, reciben a gran cantidad de peregrinos que vienen a orar a su iglesia.

Parte de esta historia es la que ustedes podrán conocer ahora. Esta historia ha sido investigada por un grupo de habitantes de la localidad, quienes conforman el Comité de turismo "El Mirador", este grupo trabaja por el fomento del turismo ambientalmente sustentable en su localidad. Con mucho esfuerzo y cariño investigaron y dieron vida con apoyo del Ciem Aconcagua, la Municipalidad de Santa María y el Fondo de las Américas a este texto, que les invitamos a leer.

Agradecemos a todos los habitantes de Santa Filomena que quisieron entregar sus valiosos testimonios de vida, a quienes prestaron sus fotos para ser reproducidas y especialmente a los integrantes del Comité de Turismo "El Mirador", los cuales con mucho esfuerzo dedicaron su valioso tiempo a construir esta historia local.

De manera especial agradecemos la valiosa colaboración de Eduardo León y Roberto Mercado, quienes apoyaron la realización de la investigación con gran entusiasmo y capacidad profesional.



Vista de Santa Filomena actual

I.

Antecedentes Geográficos y Demográficos de la Localidad de Santa Filomena

La localidad de Santa Filomena se encuentra ubicada a 8 kilómetros al noreste de Santa María, limitando con Putaendo al noreste; con la provincia de Los Andes por el este y con el Río Aconcagua en la comuna de San Felipe, por el sur.

Santa Filomena se ubica a los pies del Cerro Guanaqueros, a una altura de 1.100 metros sobre el nivel del mar, entre las latitudes 32°44' Sur y longitud 70° 12' Oeste, tiene una extensión aproximada de 2 kilómetros. Cuenta con 2 sectores: la calle principal y la población Santa Filomena. La localidad limita al norte con El Saino y Tabolango, al sur con las cabras y Santa María, al este con cerro Guanaqueros y Jahuelito, al oeste con la Higuera y Lo Galdames.

“Antes, Santa Filomena era la calle principal no más. Ahora las casas que hay son de los hijos que han ido quedando. La población de allá era antes de la Comunidad de Campo, y antes como había hartos animales, esas partes eran para que pastaran los animales. Después, como se fue eliminando, fue quedando todo desocupado. Porque antes en todas las casa habían vacas, cabras. Con el tiempo y las sequías todo se fue eliminando.”

De noreste a sur, el pueblo es atravesado por un brazo del Estero El Saino que es utilizado para regar las arboledas de olivos y otros árboles, esta agua sirve sólo para la calle principal, ya que la mayoría de las personas deben regar sus árboles con el agua que queda de los quehaceres domésticos.

La vegetación de los cerros corresponde a estepa andina dispersa, distinguiéndose árboles y arbustos autóctonos como espinos, algarrobos, husillos, cactus, guayacanes, colliguayes, peumos, álamos, maitenes, quillayes, arrayanes, romeros, cipreses, pinos, olivillos, huinganes, talhuenes y, queda un belloto.

La fauna es extensa y abundan en los cerros aves como queltehues, tiuques, tórtolas cordilleranas, zorzales, loicas, gorriones, mirlos o tordos, jilgueros, codornices, perdices, carpinteros, huanchos, loicas, tencas, águilas, tordos, golondrinas, peucos y tucúqueres, entre otros. Entre los mamíferos se encuentran algunos zorros, vizcachas, coipos, zorrillos, algunos pumas y muchos conejos y liebres. También en algunas casas se crían cabras, ovejas, vacunas, caballos y bastantes perros.

La población de Santa Filomena es de 745 habitantes, agrupados en 185 familias aproximadamente (al año 2000). Cuando comenzó el poblamiento de la localidad, esta era sólo un caserío de Jahuel. Sus habitantes eran llamados los capellanos por vivir cerca de la Iglesia o Capilla, como la

gente decía. Santa Filomena se empezó a poblar hace más de 100 años y en un comienzo, el 90% de los habitantes vivía en la calle principal. Luego se fue poblando el sector interior, El Llano, con la descendencia de los primeros habitantes y con personas que llegaron de otros lugares a establecerse, pues en lo que se refiere a procesos migratorios, se va poca gente de Santa Filomena, más bien llegan personas a establecerse (llegaron hace poco 2 familias peruanas). Este fenómeno se debe a la entrega de tierras que realizó la Comunidad de Campo.

Con relación al sentimiento de identidad, los habitantes de la localidad se sienten jahuelinos más que habitantes de la comuna de Santa María.

La principal actividad económica es el cultivo y la producción agro-frutícola de aceitunas, tunales, kiwis, uva, cítricos y paltos entre otros, en las que trabajan hombres y mujeres. Además existe la crianza de ganado: cabras, ovejas y vacunos. El trabajo agrícola se caracteriza por ser temporal, lo que provoca bajos ingresos e inestabilidad laboral.

Santa Filomena cuenta con una Escuela Básica, un Jardín Infantil, una Posta y una Iglesia averiada por el último terremoto, además de una Red de Agua Potable propia y una Red de Luz Eléctrica, una iglesia evangélica, una plaza con juegos y la sede de la Junta de Vecinos.

La mayoría de los jóvenes se educa en la ciudad y por lo tanto su escolaridad es mayor que la de personas de más edad.

Se distinguen en la localidad varias organizaciones: El Centro de Madres Las Achiras, el Club Deportivo Santa Filomena, el Centro Cultural de Jóvenes, el Grupo Juvenil Parroquial, la Cooperativa de Agua Potable, la Junta de Vecinos y El Comité de Vivienda.

Si se tuviera que agrupar a las personas de acuerdo a sus recursos, se observa que los verdaderos problemas se viven en el interior (ex Llano) donde hay más pobreza, ya que la gente vive del trabajo de temporada y en el invierno cuesta conseguir trabajo, todo lo cual, sumado a la mala calidad de los pozos negros, genera condiciones de vida muy precarias.

Desde el punto de vista medioambiental, Santa Filomena posee varios problemas. El aire puro se ve afectado por las quemás; los corrales de cabras, ovejas y vacunos constituyen una grave amenaza, sobre todo con el aumento de la población, pues moscas y olores contaminan el ambiente. Por otra parte, las cabras están aumentando la erosión de los cerros, que ya están quedando desiertos.

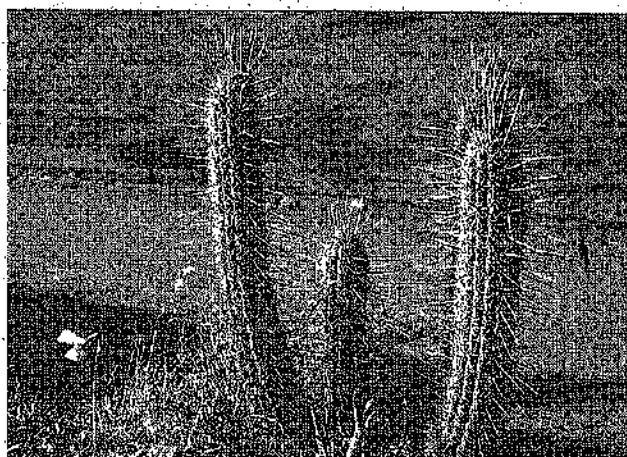
Las vías de acceso a Santa Filomena, salvo la calle principal, son de tierra, levantándose polvo que ensucia las viviendas. Por otra parte, este camino se corta en invierno, debido a las lluvias, lo que provoca el gran problema de la inseguridad en la locomoción para el público y sobre todo para los jóvenes escolares.

Si nos detenemos a pensar en la conservación de la vegetación en los cerros, es justo también hablar algo a favor de las aves. La caza indiscriminada y muchas veces sólo con el afán de hacer daño a nuestras aves es otro punto que no se debe dejar de lado. La conservación de nuestro

medioambiente hará que nuestro pueblo tenga más atractivo turístico del que ya tiene y es tarea de los adultos enseñar a los niños a amar lo nuestro y respetar la naturaleza.

En cuanto a sus tradiciones y creencias, Santa Filomena se destaca en su interior por la fiesta que se realiza todos los años para conmemorar a la Santa en el mes de noviembre. La gente antigua del pueblo es muy creyente en su patrona y de costumbres como velar a San Antonio o a la Virgen, ya sea para pedirle favores o pagar mandas. Los habitantes de esta localidad creen también en el mal de ojo, el empacho y el poder curativo de las hierbas. Por otra parte, quienes viven en Santa Filomena conservan formas de tradición folclórica como la trilla y la fiesta de cuasimodo.

Por último, es necesario destacar que en el sector se encuentra ubicado el Balneario de Jahuel, complejo turístico termal, con instalaciones hoteleras y que constituye un importante foco de atracción turística desde sus inicios, a principios de 1900.



Vegetación Autóctona:
Algarrobo, Cactus, Guayacán, Espino

II.

Comienza la Historia: Aspectos Cotidianos

Turno del Agua

"Aquí el agua es por turno, son 192 horas de agua aquí. Yo me los sé todos, el derecho más chico es de dos minutos, Lúcho Paina, y de aquí de lo Galdames el derecho más grande eran doce horas y media."

«En la hora que llega el turno, tenía agua la gente. Por ejemplo aquí me llega a las nueve de la mañana hasta veinte para las diez. Ese ratito no más yo tengo agua cada cuatro días. Así que si yo no tuviera agua potable como ahora, en ese rato tendría que juntar agua para los cuatro días. Esa agua ahora la usamos de regadío. Gracias a que ahora que hay agua potable, es que pudieron agrandar tanto la población. Porque si fuera como antes, la gente tendría que estar trayendo el agua de tremendas distancias.»

«Hubo unos años secos en los que no llegaba el agua, y si ahora llega es porque pavimentaron el canal. Porque antes venía por el estero y después eso fue mermando y ahí tuvieron que canalizarlo. De la Laja para acá, porque faltaba el agua, no alcanzaba a llegar. Si nosotros en la sequía pasada del mes de noviembre, vinimos a regar recién en mayo, todo el verano sin agua, es complicado el asunto del agua para acá. Si aquí hubiera más agua, estaríamos todos ricos, no ve que así las cosechas son mucho mejores.»

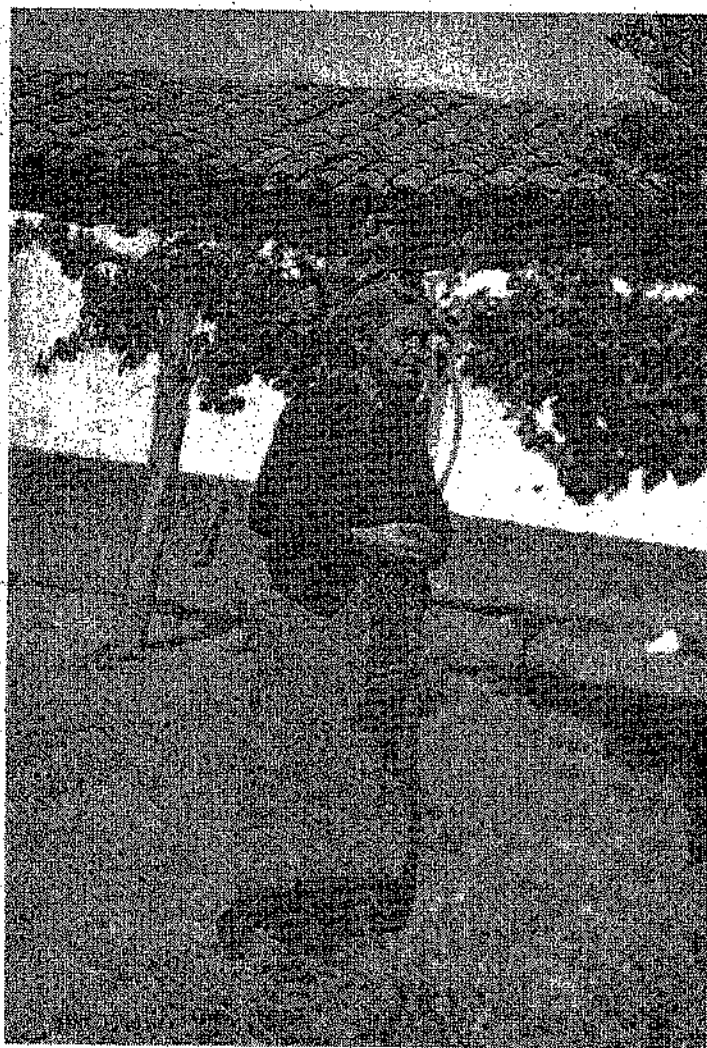
El Correo

"Aquí nosotros no teníamos comunicación. Por ejemplo, si se necesitaba una ambulancia, tenía que ir a llamar por teléfono al hotel era el único y conseguirse si querían prestárselo. Lo único que había aquí para comunicación era el correo. Dicen que antiguamente venía un militar a dejar la correspondencia, en caballo."

Agua y Electricidad

"Aquí en el año cincuenta llegó recién la electricidad. Así que había que alumbrarse antes con vela y con chonchón."

"Y cocinar con leña, había que acarrear el agua de la acequia pa' tener en tinas, guardar para tener para el día. Nosotros tomábamos el agua así no más, por eso había que levantarse temprano a recoger agua para guardar para el día. Porque durante la noche nadie la iba a ensuciar. Después no, porque en el día la gente tira mugre al canal, otros que se bañaban. Entonces había que madrugar para juntar agua. A algunos les quedaba más lejos la acequia. Y uno tenía que llenar a una tina un



Señora Eudosia Galdames. 1941

tambor. El agua no pasaba estable por las casas. La gente tenía que esperar los cuatro días para que le tocara que pasara por su casa el agua. Cada cuatro días, entonces la gente tenía que juntar el agua para esos cuatro días y si no, tenía que ir al canal matriz más lejos. Por eso es que no había tantas casas, porque las casas tenían que estar cerca de donde estuviera el agua. Toda la gente que vive para el lado de al frente de la calle, tenía que atravesar la calle para sacar agua, porque la acequia pasa por este lado de la vereda. Entonces todos los que están para el lado de allá tienen que acarrear el agua."

Anécdotas

"Yo soy nacido el 13 de marzo de 1899. Yo recuerdo de mi niñez, que mi papá cargaba nieve y ahí tuvo un accidente. Y en invierno, bajaba metales de las minas. Un buen día llegó con la nieve en la tarde, en ese tiempo no habían camiones, había carretas a nieve no más. Le dijo a la finá de mi madre: tenga cuidao que se salió el novillo, porque es bravo. Me hicieron levantarme a mí a patita pelá medio dormido todavía. Estaba aclarando. Yo en el camino esperando con un palo, pasó como que no me vio el toro. Atájelo me dijo mi madre. Y vuelve el animal y me tiró como diez metros, casi me mató el animal. Quedé con este brazo malo.»

«El dueño del fundo Santa Rosa, que era de apellido Lyon se vistió de cura y confesó a todos los inquilinos. Entonces ellos le decían: excúseme padre que yo me robé una pala, excúseme padre que yo me robé un yugo. Entonces después él mandó con una carreta a buscar las cosas. No sabían que el cura que los había confesado no era cura."

Viajes

«A Santa María en ir y volver nos demorábamos como dos horas de a caballo. Una vez en San Felipe en la caja de ahorro que era antes el Banco del Estado, fue la finada de mi hermana a buscar esa plata de a piccito.»

Alimentos Tradicionales

"Aquí pa' los alimentos nosotros cosechábamos las cosas, los porotos, las lentejas. Y las cosas se traían en carreta. La novedad grande fue cuando llegó un cacharrito por aquí el año 30. Que venimos un día. Y veníamos con otra gente y llega el dueño del cacharro y nos echa arriba del auto y al partir el auto una niña se desmaya, ahí nos tuvimos que ir de a pie por la chiquilla que se desmayó."

"Figuritas de masas y después de cocidos se les ponía merengue para que se vieran más bonitos."

«En las mismas casas se hacía el trigo majao, el frangollo, que es trigo quebrado es para hacer comidas, cazuela. El trigo majado que es el que se prepara en mortero. La harina tostada esa



Década del 40

se hacía en piedra de moler también. Se calienta en una olla de fierro el trigo y se tuesta ahí y después calentito lo pasaban por la piedra y lo molían. La chuchoca se usaba mucho, hay chuchoca casera que se prepara molida y hay otra que se prepara quebrada o majada, esa con el granito más grande. Pero para la chuchoca tiene que estar el trigo cocido. Usted lo saca y se seca y después usted lo muele o lo maja depende del gusto de la persona. Las comidas así eran, con los mismos productos que se hacían en las casas. Por ejemplo porotos con chuchoca. También se usaba mucho los chanchos, las gallinas, porque antes la gente en todas las casas habían chanchos, gallinas, sacaba leche la gente para ellos mismos."

«Otras comidas tradicionales son el frangollo, porotos con mote, trigo majado, papas con chuchoca y zapallo, cohayuyo, charquicán, harina tostada, charquicán de trillas, chupilca, tamales, humas, aceite de oliva, aceitunas con lejía, empanadas de arroz, albóndigas, cazuelas nogadas, carbonadas, empanadas de pino con carne picada, presa de pollo y un pedazo de queso de cabra incluido, tortillas de rescoldo, pan de huevo, horchata, morocho majado, sopas de pan, pantrucas."

"Horchata (almendras y aguardiente), apiao, mote con huesillos, sandía con harina tostada, mermeladas de damasco, duraznos, dulce de membrillos, conservas de damasco y duraznos, dulces de tomate, salsa de tomates, charqui de tomates, queso de higo, aguardiente de higo y licor de anís, canelita con pacul."

"Se hacía mantequilla, chicharrones, queso de cabras. En frutas había limones, caquis, naranjas, duraznos, damascos, higos. Los caquis y naranjas se guardaban en aserrín y los melones también."

*De acuerdo a los antecedentes recogidos, se ha podido establecer que se limpiaba la ropa y también se lavaban el pelo con el quillay. Se usaba el palqui y el espinio para barrer; y se utilizaban piedras para destilar agua para beber.



Familia Durán Aillón. 1941

III.

Información Histórica del Pueblo de Santa Filomena

«Entre lo más profundo de nuestra alma colectiva, empiezan a verse atisbos de nuestra identidad, tan propia y valiosa que es necesario conservar, mantener y proyectar.»

Línea Histórica

1943	-Se reorganiza Club Deportivo	1977	-Formación del grupo cultural
1944	-Aluvión, mueren 2 Salesianos	-Aluvión	
1950	-Primera posta	1978	-Comienzan celebraciones de Navidad
1952	-Primeros empalmes de alumbrado eléctrico	-Venta de terrenos	
	-Se construye la noria a chuzo y pala	1980	-Construcción iglesia evangélica
	-Incendio Iglesia de Santa Filomena	1981	-Rally
1953	-Incendio Embotelladora de Jahuel	-Visita de selección chilena	
1954	-Llega luz eléctrica	1983	-Quiebre y cierre de Embotelladora
1955	-Se construye el Parapeto	1985	-Terremoto
1961	-Luz eléctrica, II etapa	-Ampliación red de agua a la Higuera	
	-Asfaltado de camino a Santa María	-Primer teléfono	
1962	-Llega la TV	-Reparación del teatro para la capilla	
1963	-Llega el primer correo y se asfalta el camino a Santa María	1985- 1986	-Programa de Autoconstrucción
1965	-Cambio de la posta al centro de madres	-Programa puente	
1966	-Construcción Escuela	-Asfalto calle principal	
	-Tragedia deportiva (volcamiento de camión, mueren 2 futbolistas)	1987-1988	-Aluvión
1967	-Construcción de la gruta	-Construcción Posta	
1968-1969	-Sequía	-Filman teleserie	
1970	-Construcción Centro de madres	1989	-Inauguración posta
1974	-Se pobló sector El Llano	1992	-Red de agua para el Llano
1975	-Luz eléctrica en El Llano	-Instalación de juegos infantiles	
		1993	-Restauración red de agua El Llano
		-Tendido eléctrico de El Copin*	
		-Focos públicos sector el Llano	
		-Recolección de basura	
		1996	-Construcción sede comunitaria
		-Revestimiento Canal El Saino	



Familia Cataldo Saá.
Fiesta de Santa Filomena. 1949.

Estas tierras que se ven perdidas entre cerros y quebradas, antes de la llegada de los españoles a Chile en 1536, se encontraban habitadas por una etnia aborigen llamada Cultura Aconcagua. La zona fue sometida a una fuerte influencia incaica antes de la llegada de los Españoles (desde 1495 a 1536).

La abundancia de lluvias y la presencia de quebradas cordilleranas y vertientes estimuló a estos primeros habitantes a establecerse en esta área y darle su primer nombre «Jahuel» (Dahuil : charco o lugar donde el agua brota).

La presencia de agua no solo influyó en los aborígenes para establecerse en esta zona, luego con la conquista española en el siglo XVI, el aprovechamiento de esta agua dio origen a numerosas mercedes de tierra, las que dieron lugar a haciendas.

Difícil resulta rastrear en el tiempo la historia de nuestro pueblo, especialmente durante la época colonial, a lo más podríamos aventurarnos a sostener que durante esta etapa los terrenos fueron parte de una o dos grandes haciendas y que por medio de las casas de los inquilinos fueron conformando la base estructural de lo que posteriormente sería Santa Filomena, Jahuelito, El Saino y Tabolango.

«Jahuel tiene que tener arriba de doscientos años. Porque hay escuela aquí cerca de ciento cuarenta años. La institución más antigua según lo que me han contado.»

“En 1886 llega la epidemia del cólera, la que arrasa casi con familias completas y como no había cementerio fueron sepultados en la quebrada la ensenada de El Saino.”

«A fines del siglo XIX llega la educación a Santa Filomena, la que funcionaba en una casa que estaba a la entrada de la cancha.»

«La escuela aquí llegó e iban hombres hechos y derechos, tenía yo unos nueve años.»

«Antes había hasta tercero aquí no ma', había un solo profesor y el hacía clases a tres cursos en la misma sala. Antes los niños no entraban chiquititos a la escuela. Así que a los tres, cuatro años de estar en la escuela los niños ya con unos doce años tenían que empezar a trabajar no más, ayudar en las casas.»

“En el año 1911 se abre el Hotel Jahuel y se cambia la embotelladora para el progreso de los trabajadores, antes estaba ubicada en el actual Hotel Jahuel.”

“En el año 1923 nos afecta una terrible sequía donde el agua llegaba hasta las cortaderas de la laja (que queda más arriba de El Saino, dicen que vendían el agua en burro).”

“En el año 1933 nos afecta una terrible crisis donde no se encontraba nada para poder sobrevivir.”

“En el año 1937 llega el primer camión comprado por Don Ludovino Cordero.”

La Epidemia del Cólera

«Jahuel quedó despoblado cuando llegó la epidemia del cólera, quedaron muy pocos habitantes. Porque no sé si ustedes habrán escuchado que el cólera llegó por primera vez a Jahuelito. Ahí se murieron las primeras personas, porque esta epidemia llegó de Argentina. La trajeron unos gauchos que traían unos animales y de ahí empezó. Llegó al lugar desde Argentina.»

«Bueno lo que a mí me contaban los mayores era de que no había medicinas, porque era muy rápida la enfermedad, porque iban a enterrar a uno y cuando volvían estaban los otros muertos. Porque no había médicos, puras hierbas no ma'. Porque era muy rápida la enfermedad, entonces de aquí cargaban carretas y los enterraban en Santa María en el cerro de La Herrera con viento sur. Todavía se ve el cuadrado, porque eso era cerrao y no dejaban entrar a nadie y según cuentan se llevaban carretas de muertos a enterrar y se morían hasta los que iban a enterrar, los choferes de las carretas. Yo no sé cuantas personas habrán quedado por acá, algunos se deben haber salvao, no se puede haber quedao sin gente, pero esa epidemia como le vuelvo a repetir la trajeron de Argentina.»

«Dicen que hay un cementerio pa' arriba pero yo no sé donde esté ubicado, puede ser que esté en los terrenos del lao de El Saino pero yo no he escuchao, fuera de esta hubo otra enfermedad después, la peste que le llamaban después años después ahí también morían familias enteras.»

«Yo no sé como se paró, no sé si hubo médico que hubiera ayudao. Según dicen el cura Gómez estaba metío en esto. Pero parece que el cura Gómez estuvo más metío en la peste, en la otra epidemia. Porque en esa epidemia había un lazareto donde llevaban a los enfermos pa' curarlos, en Santa María. No tengo bien claro eso. Cuánta gente quedó viva, cuántos murieron.»

«Tiene que haber sido en el año mil ochocientos y tanto. Porque a mí siempre me gustaba que me contaran yo siempre le preguntaba a los más viejos. De esto de la peste llegó aquí fuerte a Lo Galdames. Porque ahí donde vive el Remigio, más arriba hay unas casas enterradas pa' rriba. Enterraron ahí mismo a la gente con todo con casa con todo. Creo que murió mucha gente de eso, creo que fue una epidemia más comunal, abarcó más.»

«Allá en El Saino hay mucha gente sepultá porque antes les daba la peste sarampión, hay familia enteras sepultadas. En una parte que se llama Las Piedras Marcadas, ahí en invierno amanecían ruedas marcadas como que se estacionaban coches. Una vez estábamos ahí, había una herradura, había una letra «k», un mono calcao en una piedra y una mano. En la cuesta de la greda.»

Terremotos

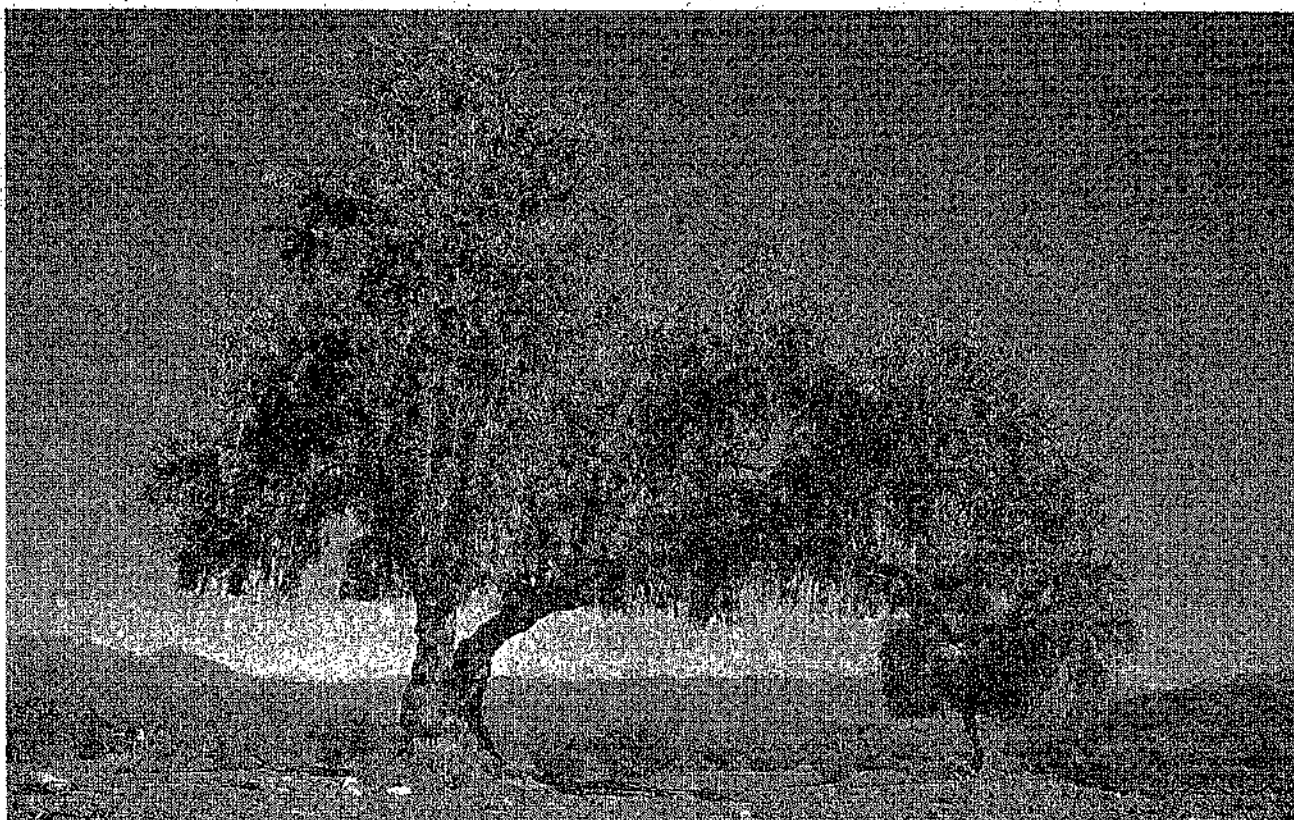
«Bueno el terremoto más grande que hubo acá, también me lo contaron, fue el de 1906. Ahí mi papá nos contaba, porque él lo vivió. El terremoto que yo viví fue el del '65. Después el del '85. El '71 hubo otro, ese fue en la noche a las doce y tanto, el del '85 fue en la tarde. Esos tres los viví yo, porque en el '65 fue cuando azotó fuerte acá, porque acá no se cayeron casas ni hubieron víctimas;

pero quedaron casi todas las casas dañadas. Que fue cuando les repartieron las mediaguas. Aquí en este sector, que fue cuando se inició la población del llano. Que ahí fue que a la gente se le empezó a dar terreno (de ahí empezó la idea de repartir los terrenos a la gente), que los repartía yo mismo. Hubo hartos problemas con los habitantes que habían acá en ese entonces. Porque no aceptaban que estuviéramos dando los terrenos pa' que la gente se fuera a vivir. Eso lo viví, pasé hartos problemas. Fui acusado hasta en la intendencia que yo estaba repartiendo los terrenos. Y gané, salí y luché. Y salí adelante con eso. Hasta la fecha, creo que ahora está lleno eso. Unos agradecen y otros no."

Aluvión

"Aluvión, aluvión, en el año '43. Me parece el 27 de enero. Fue un aluvión grande, grande que se ahogó un salesiano, se ahogaron unos niños acá en el sector de Tabolango, dos niños y al salesiano lo tomó acá en el sector de la fábrica. Porque en esos años los salesianos traían hartos niños que andaban pa' los cerros, los sacaban de excursión, se demoraron hartos tiempo en encontrarlos y cuando venían arrancando los pilló un torrente ahí. Y los niñitos eran de allá donde vive la Ema Herrera en Tabolango. A esa casa entró el agua y se los arrebató. Eran dos niñitos y esos quedaron arriba de un sauce en el sector de La Higuera. Después ha habido aluviones chicos, se han llevado casas, pero no víctimas. Aluviones que han hecho tira, que han pasado, bueno un aluvión pasa por donde quiere pasar. Pero siempre han azotado más allá arriba en El Saino y Tabolango; en el de enero del '43, se llevó la casa que está frente a la cooperativa, la casa de Pedro Flores. A la señora que hacía pan, la que es abuelita de la Bernarda, a ella le llevó unos tarros con plata."

«En el aluvión que hubo el año '43, se ahogó un salesiano, se ahogaron tres personas, a una señora de Tabolango se le ahogaron dos niños también. Ese año en el mes de enero fue el aluvión.»



Antiguo Olivo en el Estero
(de 300 años aproximadamente)

IV.

Los Olivos en Santa Filomena

El valle de Jahuel tiene entre sus habitantes medianos y pequeños olivicultores, en consecuencia el árbol que los identifica es el olivo. La fruta del olivo, la aceituna, ha estado marcada por el trabajo artesanal.

«Tuve la siguiente investigación acerca de las partes donde se dice que llegaron los primeros olivos a los sectores de Lo Galdames y en el tranque. Estas fueron traídas por unas personas que viajaban desde la Argentina y, de acuerdo a esa información sabemos que fueron 2 ó 3 las plantas que llegaron al lugar de Jahuel, por lo tanto se dice que estas matas a la fecha tendrían cerca de 400 años de edad. Acerca de las variedades puede haber algunas 7 a 8 variedades, pero en el sector se cultiva la variedad de la sevillana y la emperche y algunas que han llegado últimamente.»

En la 4ª Edición del compendio de la Historia de Chile de Encina y Castedo existe otra versión, pues se encuentra el siguiente párrafo: «Don Antonio de Rivera había llevado a Lima, desde Sevilla, un embarque de 100 estacas de olivos, 97 de las cuales se secaron en una travesía de 9 meses, de las tres salvadas que prendieron en Lima en 1561, desapareció misteriosamente una, de nada valió amenazas y excomuniones. Antes de fin de siglo, Chile exportaba aceite de oliva al Perú.»

«Aquí hay olivos de unos cuatrocientos años, según las conversaciones que yo he tenido o que me han contado los más antiguos. Unos dicen que los trajeron los incas, otros dicen que los trajeron los españoles, los Jesuitas cuando llegaron con los españoles. Por eso nosotros le decimos Sevillana a la aceituna. Ese nombre, Sevillana se lo pusimos nosotros en Chile, porque dicen que llegaron de Sevilla los olivos. Pero según también he escuchado, estos olivos son directamente de Jerusalén. Traídos por los españoles a esta zona. Lo único que no he podido saber es por qué los plantaron aquí en Jahuel, por qué no los plantaron en Putaendo, por qué no los plantaron en Los Andes. Por qué llegaron a Jahuel y en Jahuel es la única parte donde se dan. Cómo encontraron el terreno apto para los olivos. Se dice que unos tienen cerca de cuatrocientos años, porque hay olivos que miden unos diez metros. Así que esos olivos, porque yo tengo memoria de unos ocho años, cierto. Por ejemplo el olivo que tiene mi hermano al otro lado, ese tiene cerca de quince metros el tronco y los brazos que tenía tienen que haber medido cerca de dos metros, porque él lo rebajó. Inmensos.»

«La mayoría casi, tenía plantas y bueno, el que no las preparaba se las vendía al que preparaba, como se hace ahora. Que no se ha perdido la tradición. Lo único que en esos años los olivos no daban tanta aceituna como dan hoy. Mucho menos, más grandes sí, pero mucho menos. El motivo es que los viejitos no sabían que había que ponerles un macho pa' que cruzara. Después,



Gilberto Silva. Cosecha de aceitunas
(sector Los Manantiales)

llegaron aquí abajo a una plantación, unos machos [variedad polinizante], porque la que da la aceituna es hembra. Y se multiplicaron. Dicen que la mayoría fueron ahí a robar plantas para las casas. Esa plantación era de unos señores Lyon, no sé de qué año sería, pero debe haber sido en el mil ochocientos y tanto. Ahora último lo arrancaron eso, lo sacaron todo. Porque pa' los grandotes, los que tienen plata dicen que no es rentable. Porque el olivo no da todos los años, es añero. El año que da harta aceituna, al otro año no da. No se le ha podido pillar la pana. Ahí pusieron parra. Había una de consumo y otra de aceite. Por ejemplo hay una escolana, una emperche, una liguria. Todas esas variedades y esas variedades cruzaban y a esas fue que se les hizo el robo. Ahora casi todos tenemos y ahí la gente empezó a tener más aceitunas."

«Hoy día no existe esa de los Lyon, pero hay más plantas en Jahuel que antes, se multiplicó. En todo el valle de Jahuel deben haber unas cuatrocientas hectáreas al contarlas todas. Porque si una vez subí yo al cerro La Cruz con un ingeniero y calculamos en esos años doscientas hectáreas, pero no existía El Llano ni tanta población nueva. Como hace veinte años atrás.»

*Durante la última sequía se formó un comité cuyo lema era «sin agua no hay vida», que luego de trabajar un proyecto con recursos de Indap se transformó en la Sociedad de Olivos de Jahuel con 16 socios y 3 socias.

Preparación de las Aceitunas

"Desde que yo me acuerdo, que mi papá, preparaba aceituna. Compraba aceituna, igual que nosotros ahora, es una tradición que uno lleva. Se usaba sajá en esos años, compuesta por lejía. Partía, cinco tajos y se tenían que juntar arriba y si no se juntaban quedaba mala. Había cuchillos especiales porque uno le gastaba un poquito al cuchillo pa' que quedara justo (cuchillos tipo corvo, que se iba gastando). Ya se arreglaba con lejía y se demoraba un mes en prepararla. Mucho cambio de agua. Usté las sajaba, las colocaba en agua, las tenía unos quince días, tenían que botar todo lo verde que tenían, en agua sola. Y después se les colocaba una lejía, ceniza revuelta en agua, ceniza de leña de la que usábamos en la cocina. Y ahí después se sacaba de ahí, se sacaba en unos cajones, se le echaba ceniza seca, se tenía unos ocho días para que se pusieran negras. Y si no quedaban bien negritas no se vendían. Después se lavaban con un agua tibia, porque como que se arrugaban un poco porque estaban en seco, con agua tibia volvían y ahí ya bien lavaditas le colocaban la salmuera. Y de ahí salía al consumo. Y si le quedaban amargas no le compraba nadie. Aquí en esos años la mayoría se vendía a Valparaíso, en grandes cantidades. En esos años cuando se preparaba con ceniza."

«Después no faltó el que llegó aquí con la preparación en soda. Como veinte años que nosotros estamos trabajando con soda. Le voy a decir, fue uno a trabajar a Til-Til y aprendió y trajo la cosa para acá. Un trabajador no ma' trajo pa' acá la dosis y aquí se multiplicó. Ahora ya es más técnica la preparación hay más comodidades, se demora cuatro días, cinco días en estar lista y antes se demoraba un mes. En una dosis de soda se tienen una noche. Al otro día se les va cambiando el



Olivos en plena cosecha

agua. Unas seis cambiás de agua y ya están, quedan listas y se les colocá la sal y sacan otro sabor. No el mismo sabor que sacaban con la ceniza. Con la ceniza como que quedaban secas, como comer pan duro, con esto no, quedan esponjaditas. Lo que hace este producto ahora es que las cuece, las ablanda y ahora no se sajan se preparan enteras. Y hoy día todo el consumidor le gusta la aceituna amarilla, verde, no le gusta la aceituna negra. Con este procedimiento se consigue. Negras se consiguen pero cuesta más, hay que teñirlas, cómo se llama esto, sulfato de fierro y mucha gente cree que vienen negras de la mata, entonces uno le coloca eso y quedan negritas. ¡ay tan ricas que vienen las aceitunas negras, cómo vienen de la mata! no saben que las verdes son las naturales. Verdes o café.»

«La cosecha, yo soy uno de los que cosecho más, el año pasado cosechamos como setenta mil kilos. No alcanzamos a cosecharlas todas, porque no da el tiempo, es poca la gente y llega el tiempo que hay que irse a otro trabajo. Se contrata gente y se les paga por kilo. Y este año influyó mucho que no hubo comercio, este año pasó que no hubo comprador, muchos tenemos la aceituna del año pasado. Pero la gente saliendo una nueva no la va a comprar, tiene otra presentación, piense que todo entra por la vista. Piense que nosotros recién hoy día estamos procesando y van a salir pa'l viernes. Nosotros contratamos por lo menos diez personas y les pagamos por caja. Si cuando hay aceituna nadie quiere ganar menos de diez mil pesos. Porque la gente se va a donde pagan más. Hay trabajo pa' mujeres en la cosecha, hay mucho trabajo pa' mujer en la aceituna, se hace andando con la escalera y siendo que no sean miedosas para andar para arriba, pero se caen. A mí el año pasado se me cayó una, cuánto tiempo estuvo.»

«Es muy bonito el trabajo aquí. Bueno pa' uno que ha crecido con esto. Yo trabajo con los niños aquí, son cuatro niños hombres. Hay uno que dirige la batuta sí. Ese es el que las saca al comercio, a Santiago, a la Vega.»

«Nosotros éramos ocho hermanos, mi papá trabajaba con nosotros, claro que mi papá nos aprovechó bien poco, porque estábamos re chicos cuando se murió. Yo después seguí a cargo de la casa con mi mamá, mi mamá murió a los diez años después de él. Porque nosotros teníamos un terreno grande. Entonces después mis hermanos, usted sabe cómo son los hermanos cuando se quieren repartir las cosas de los viejos, nos repartimos y ahí yo empecé a trabajar solo. Después vinieron los hijos míos. Siempre se ha trabajado así, nunca ha habido un grandote, por ejemplo el caso de nosotros, ocupamos unas seis personas, otro ocupa unas cinco. Por temporada, se terminó el trabajo, se van a trabajar a otro lado.»

«Cuando hay harta aceituna, en marzo, el 20 de marzo y termina en agosto la cosecha, a veces pasa setiembre porque hay una época en que se arruga, como en todo el mes de julio como que al árbol le baja la savia y se arruga ahí hay que esperarla a que vuelva, a que se estire. Empiezan a estirarse pasado el dieciocho de septiembre. Ahí se sigue cosechando, se pone gente de nuevo, pero en el intermedio por ejemplo, en el tiempo que no se cosecha se podan los olivos, se limpian, se preparan los olivos.»

«Bueno usted son así se cuelgan, no como un racimo de uva, van de a una, claro a veces hay ganchos que tienen hasta veinte, treinta aceitunas. Hay unos que tienen una, pero cuando hay hartas están amontonás.»

«Yo he sido malo, siempre he llegado a los cien kilos a lo más, aunque haga empeño ¿sabe por qué soy malo? es porque soy miedoso. Porque otros se sueltan enteros pa' cortar, yo no, tengo que cortar con una mano y con la otra pa' pescarme, porque hay plantas que tienen hasta veinte metros de altura. Con una escalera y nada más. Y bueno el que es bueno pa' cortar sabe cómo poner la escalera y le queda firme. Entonces no se va pa' ningún lao. A mí me gusta estar ahí, pero no mirar, yo siempre que ando con gente así pa' trabajar, no soy el jefe, uno de los niños es.»

«Terminándose el trabajo de la uva, ya queda toda la gente desocupá y este año que hubo poca producción. Ya pasado el 30 de abril ya empieza a quedar la gente sin trabajo, entonces a nosotros nos favorece la cosecha de la aceitunas porque el trabajo del olivo es un dentro pa' la familia muy bueno.»

«Llega gente de afuera también, de acá cerca sí, de Santa María, porque a cualquiera no le gusta cortar aceituna por el miedo porque no saben tomarla. Si se contrata gente de afuera es pa' puro que haga tira escaleras, a nadie le gusta, porque si se cae una persona, se quiebra un pie, el que paga es el dueño del producto. Hay veces en las que hay que correr con todos los gastos, porque la mayoría de estas personas que no tienen previsión. A mí me ha pasado. La persona estando enferma no puede trabajar es bien complicada la cosa. Porque hay que conocer a la gente, porque que se le caiga una y se le quiebre una pierna es terrible.»

Preparación de Aceite de Oliva

«Antes había de estas bolsas arroceras, unas bolsas delgaditas en las que venía el arroz. Yo creo que todavía deben de existir esas bolsas grandes y de eso se hacían las que se sacaba el aceite. Y eso usábamos, pero sacos de estos limpios arroceros que salían. No cualquier saco.»

«Había que ver esas aceiteras. Ahora ahí donde hay puros parrones, era puro aceite de oliva [Fundo Los Corrales], todas esas aceitunas chiquititas eran aceiteras. Y estas, las chilenas también, estando buenas, maduras, también.»

«La aceituna madura, ustedes las cortan de la mata, las machucan. Las secan primero, ahora ya está todo cambiao. Bueno, yo machucaba la aceituna, entonces se hacían unas bolsitas; en ese tiempo no existían las máquinas, entonces las cosíamos a mano, con aguja y hilo. Y se lavaban, se echaban al agua caliente, se lavaban bien lavaditas. Y enseguida se echaba el puñado de aceitunas machucás y se les echaba agua y se ponían a hervir en unos tarros.»

«Y entonces la machuca, la chanca toda y después pone el fondo con agua caliente y se pone a un laito ahí. Se ponía mi mami y nosotros nos poníamos aquí. Ella ponía el tarro con lo machucado, el tarro con agua, con agua caliente y el que iba estrujando las aceitunas se ponía un saco arroceros pa' no quedar aceitao. Y de ahí estrujando, estrujando con agua caliente. Ahí se llenaba el tarro, se iba sacando el aceite con cuchara y se iba echando en otro tiesto, porque el aceite que se va estrujando va quedando a un laito. Entonces después ese aceite lo saca, todo el aceite lo saca. Toda

la aceituna que tiene que machucar lo saca y lo va echando ahí. Después que ya tengo el aceite sacado, ahí le empezábamos a echar agua caliente, bien caliente, sacando el aceite así con unas cucharas grandes que habían y se iba echando a otro tiesto. Entonces, después cuando se sacaba todo el aceite se ponía al fuego. Entonces el aceite tiene que hervir. Entonces si al aceite le quedaba algo de agua, ahí queda."

«Mi mamá sacaba ollas, así unos fondos, y se ponían al fuego. Entonces había fuego de leña, no como ahora que hay cocina a gas. Lo cocía y después que lo cocía, lo sacaba, lo dejaba arriba de una mesa y lo tapaba bien tapao. Y cuando ya el aceite estaba bien helao, ella lo embotella-ba. Y esa era la cuestión. Pero ahora no, ahora no saca nadie po'. Yo que juera estao alentá, yo habría sacao aceite. Si se vende."

«A las señoras de por aquí mismo se les vendía, ellas mandaban a sacar. Mi mamá sacaba lo que le mandaban sacar. De por aquí mucha gente mandaba a sacar, la gente a la que le gustaba, todas estas señoras antiguas, le traían a mi mamá."

«Yo estuve sacándole a varias personas. A la señora Ana León de acá, a una señora de Jahuelito que murió. Mandaban la aceituna. Iban sacando, iban sacando y la mandaban la aceituna pa' que hiciera aceite. Pero ahora está tan distinto, sacan todo a máquina."

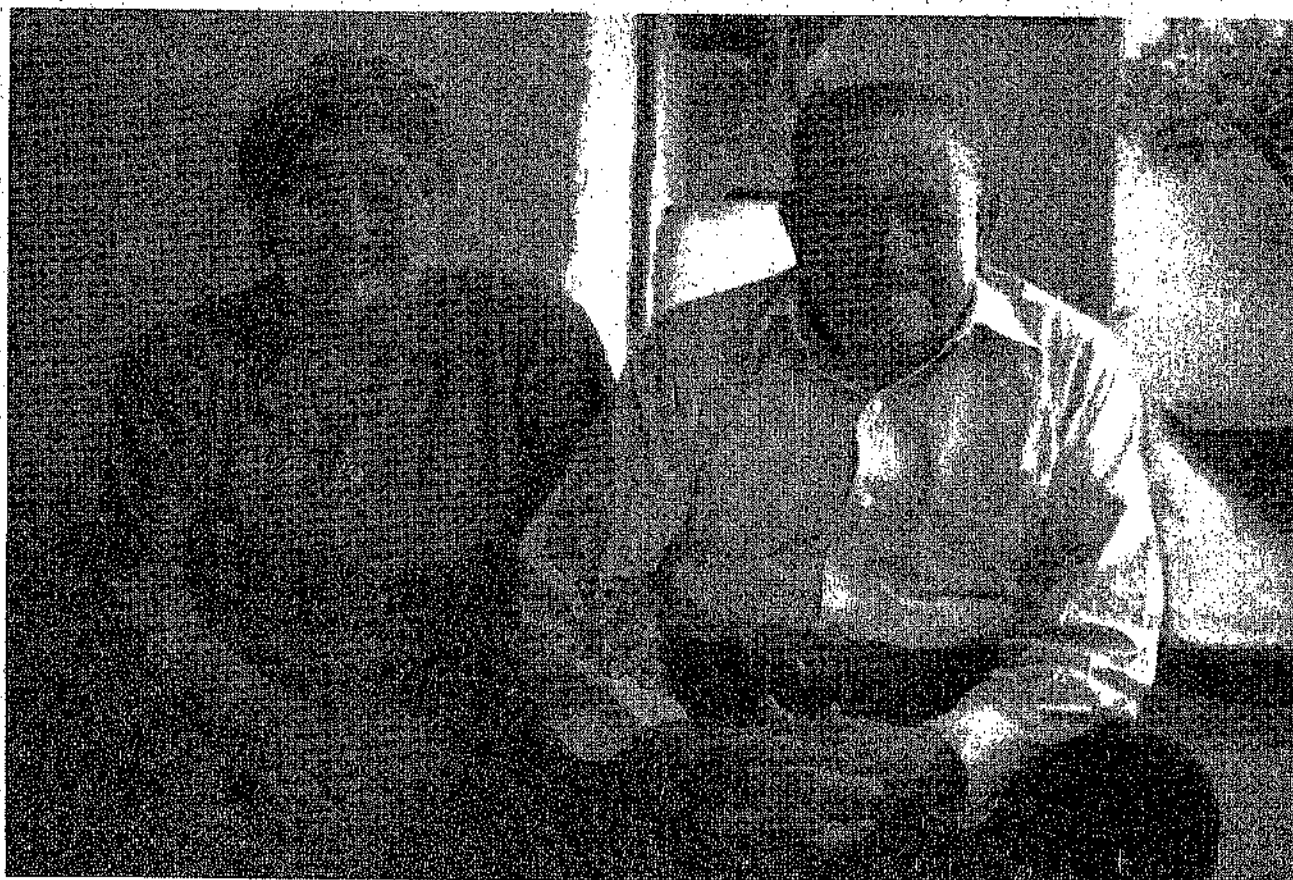
«Machacaba con piedras, sí con unas piedras que eran grandes se molía el trigo, ahí se majaba, se machacaba la aceituna y se iba echando al balde. Después se pone el fondo de agua al fuego y le echan las bolsitas no muy grandes pa' que la puedan estrujar. Así era a la antigua. Ahora se ha terminao todo eso."

«Todas las señoras que sacaban, ahora no saca nadie. Ahora hay máquina po', antes no habían, no le digo que a pura piedra no ma'. Esto se preparaba como en el mes de junio, ahora ya luego. Las aceitunas ya deben estar negras. Toda esa aceitunita chica es pura aceituna aceitera, han de haber matas, pero yo creo que muchas menos."

«Si usted se pone a hacer eso, en medio día lo hace. Usted tiene que estrujarlo, tiene que lavarlo. Después que lo saca usted tiene que lavar el aceite, se me había olvidao decirle. Después que usted lo va sacando de un fondo y lo va sacando a otro fondo y del otro fondo usted tiene que ir del agua sacando el aceite. Del agua y vaciando a un tiesto grande, así es la cosa."

«Bueno, cuando van cortando la aceituna, la grande, cortan de todo el cortador y después queda el racimo. Habían menos antes, ahora hay más olivos, pero otra clase de olivos, se han ido degenerando los olivos. Antes eran como otras matas como otro tipo. Lo mismo que se ha ido tras-plantando."

«Los árboles se hacían de patillas. Si está cocío, sí porque lo venden por ahí, si es lo mismo. Si en otras partes sacan pa' vender.»



Don Luis Flores y Doña Audicia López
año 2001

V.

Otros Oficios en Santa Filomena

Doña Rosita, la Vendedora de Pan

"En el año 1915 llega a Santa Filomena la señora Rosita López acompañada de sus dos hijas y para sobrevivir, le surge la idea de instalarse con una amasandería. Esto le significó bastante esfuerzo y sacrificio, porque tenía que repartir pan a sus vecinos. Para poder recorrer los sectores de Lo Galdames hasta El Saino, se trasladaba en una burra que según dicen, se llamaba « tabla de queso. »

La señora Rosita López se hizo famosa en todo Jahuel con la venta de empanadas, hallullas, bollos de huevo, picarones, humitas y tamales. Era muy conocida, porque ponía un puesto en la Fiesta de Santa Filomena (pan, empanadas, chocolates, cazuelas y en la Semana Santa se vendían empanadas de arroz).

Y siguió trabajando con sus dos hijas y nietas con mucho cariño, pero esto duró muy poco. En el año 1944 la naturaleza le cambia la vida a la señora Rosita, una fuerte aluvión destruyó y arrasó con su casa y con todas sus pertenencias, dejándola en la calle. Así se vio en la obligación de tener que empezar todo de nuevo; con la ayuda de amigos y algunos vecinos levantó su casa al frente de donde estaba la otra casa y logró continuar con su amasandería. Pero un día se enferma y se le descubre cáncer y fue operada en Valparaíso.

El 5 de febrero de 1950 falleció dejando un bello recuerdo a sus amigos y familiares. Hoy en día recuerdan a la mamita Rosa con mucho cariño sus nietos, bisnietos y tataranietos. Su casa todavía existe junto al peral y una higuera donde la gente pasa y se acuerda de la señora Rosita.

En el lugar donde estaba la casa que destruyó la aluvión, hoy está construida la sede de la Cooperativa de agua potable. "

Crianza de Cabras y Producción de Quesos

«Se sacaba la leche, se colaba bien colaita en un tiesto, yo tenía uno bien tapao así y después se hacía, se compraban unos polvos, pero a mí no me gustaba con polvos. Cuando se mataban cabros, yo guardaba los loncos (es una sección del cabrito, que se guardaba con sal y con eso se cortaba la leche de cabra), los lavaba bien lavaitos, es como esa bolsita del agua que tienen los fetitos. De esos mismos, llaman loncos los que tienen los cabritos. Una bolsita delgadita que tienen.



Doña Rosita López. La vendedora de pan
Año 1947

«Ya después cuando empecé a cortar con polvos no me gustaba, quedaban malos los quesos, se ponían ácidos. Me aburríeron las cabras. Los vendía aquí mismo, la gente los encargaba.»

«Nosotros nos criamos con las cabras, teníamos cabras de cuando vivíamos por allá en el cerro. Yo me vine de ocho años de allá. Y de mucho antes había cabras. Llevamos como veintiocho años aquí. Hace como siete años que vendimos las cabras.»

«El hijo que me las cuidaba se murió, después me aburríeron, me las robaban, tenía como ochenta. No tenía quién me las viera, me enfermé, no podía salir a verlas po'. Se las robaban. Se meten a los sitios, las matan. Y hacen destrozos, entonces es muy complicado, me le perdían no las podía encontrar.»

«Yo lo hacía, cortaba la leche po', usté cocía un fondo de aluminio ahí no ma', yo cortaba la leche, la colaba bien colaita en una bolsa grande que había pa' echar, de saco. La colaba y la dejaba ahí un rato que se enfriara. Cuando estaba media tibia se ponía al fuego, entonces se cortaba se echaba sal y yo tenía una cuchara de palo y la empezaba a revolverla, cuajarla. Y después le metía las manos yo. Y la empezaba a poner en unos moldecitos. Todavía están los zunchos por ahí. Y se van echando ahí los cuajos y se van apretando pa' que se vayan formando y ahí se dejan hasta que se sequen, se oréen, se aprieta bien apretaito en los zunchos. Y después va y los vuelve así y después cuando están oríaitos, bueno a mí no se me duraban los quesos, no los oriaba, porque me los compraban. Se oriaban no ma' y después se sacan de ahí y se ponían en unas «chiguas», donde guardan los quesos. Una chigua grande así, ahí se ponía la tabla con queso. Se vendía todos, me los encargaban»

«Las cabras las vendí todas. Ya se están acabando las cabras aquí. Fernando las vendió po'. ¿quién me dijo que las vendió? pero yo sé que las vendió, porque antes pasaban todos los días por aquí y ahora hace días que no las veo yo.»

«Que pa' las cabras no hay día domingo, no hay día de descanso. No hay na'. Que tiene que ir todos los días. No hay días de fiesta, no hay ni una cosa pa' las cabras. La cabra da plata, saque la cuenta en queso. Usté tenga cien cabras, saque diez quesos a mil pesos, mil pesos que venda el queso le da trescientos mil pesos mensuales.»

«La gente tenía muchas cabras en distintas partes aquí, en Jahuelito, en Tabolango, en El Saino, en todas partes, «pa' llá hay harta cabra todavía, si es aquí no ma' que no hay.»

«Lo que pasó es que la gente vendió la cabra, porque el campo se fue achicando. Empezaron a producir siembras, parrones, poblaciones. Se fue achicando el campo y a medida que el campo se iba achicando había que vender. Si todo aquí lo que está plantado, si todo esto de aquí pa' abajo no era plantao y ahora está todo plantao. Ahora están los parrones, eso es fuente de trabajo además.»

«Nosotros nos criamos con cabras y ovejas, todos los días cuando más chiquitos a cuidar las cabras y las ovejas. Y llevábamos una ollá de porotos, llevábamos zapallo y lo poníamos a asar en un tronco de quillay. El desayuno era una taza de ulpo, no conocíamos ni el té ni el café, con azúcar

y con sal se llamaba salco. El trigo majao se le echaba a los porotos y el morocho majao se ponía en una cosa que le llamaban lejía y quedaba con un gusto super bueno. Cada uno sembraba para tener para el invierno. Antes no se conocía el cigarro, venía un hombre de Putaendo a vender el tabaco, oreganito le llamaba él."

«Primeramente a las cabritas se las ordeñaba, como con mi padre íbamos también a buscar leña o a cuidar las cabras, dejaba hechos unos porotos del día anterior pa' que lleváramos. En manteca de chanco hacían una friturita de cebollita, ricos. Eso hasta que volvíamos del campo. Nos llevaban para juntar la leña y hacer los atados. Llegábamos y cuando salíamos ya a juntarnos a almorzar, llegaba Antonio Fernández que siempre llegaba justo a bolsearnos almuerzo. Es que la gente se juntaba arriba, unos llegaban y llevaban chanchos, nosotros llevábamos porotos y nos juntábamos todos en común y comíamos."

Almacén

"Mi mamá a mí me mandaba a comprar en un burrito con unas maletas a la entrá de Santa María los días domingos. Una vez me mandó mi madre a comprar tres litros de leche y se me olvidó pagarla y escondí la plata y mi mamá me vio y me sacó la mugre."

«Almacenes no había aquí, solamente uno, en Jahuelito, lo demás había que traerlo en carreta.»

"Era para el consumo para poder subsistir, de las cabras se sacaba por ejemplo leche, los quesos que se podían comer o vender y tenían burros pa' trabajarlos. Para ir a buscar la leña para montarlos. Para llevar las cargas."

«En un almacén arriba en Jahuelito en la parte casi llegando a El Saino, que se llamaba Zoilo Pizarro, que fue casado cuatro veces, sepultó cuatro señoras y de la última tuvo ocho hijos. Yo con la habilidad mía, tendría yo ocho años fui, pedí un poco fiado allá y él mandaba a cobrar conmigo, que le iba a decir yo, hasta que un día sube mi hermana, la mayor y le mandan cobrar a mi madre. Me dieron el azote.»

"Antes los almacenes que había, como la gente que vivía aquí era de escasos recursos, le vendían las cosas de a poquitos, porque antes todas las cosas venían de a granel. Antes usted en un almacén tenía usted un cajón de fideos, un saco de azúcar, el arroz en saco, la sal, el aceite por tambores. Todo eso. Entonces la gente compraba a medida que iba pudiendo. Uno en los negocios compraban lo más básico, la sal, la grasa."

"Aquí el primer negocio que yo conocí era el negocio de la señorita Otilia Cordero. Pero antes deben haber habido otros. Porque antes no había donde vendieran pan. Después la gente empezó a vender pan. El pan se cocinaba antes en las casas. Se comía en realidad tortillas de rescoldo. Es pan pero se cuece en fuego, así arrebozado en el fuego. Un pan que sea grande y un poquito gordo. Se arropa con rescoldo que le llaman, un fuego fino con brasitas y cenizas. Ese es el rescoldo, lo hacían porque no tenían hornos tampoco, entonces la gente cocinaba tortillas de rescoldo."

La Cantina

«Aquí la cantina, una señora empezó con una cantina ahí donde está el centro de madres, por ahí. Vendía la señora chicha.»

Trabajo de la tierra

“Mi papá sembraba terrenos que le daban en media. Por ejemplo él sembraba papas, el caballero pone el terreno y el otro hace el trabajo, le pone las semillas lo riega, lo abona todo. Y después cuando viene la cosecha y la mitad para cada uno. Eso se hacía con alguien que tenía más terreno y no tenía tiempo para sembrarlo.”

“Porque aquí no había gente de plata, no. Por ejemplo mi papá sembraba allá donde don tato porque él trabajaba y no tenía tiempo. En otros terrenos que eran de los curas que también daban para sembrar. Y así con distintas personas se podía sembrar a medias. Aquí la gente con lo que tenía no más.”

«Bueno, yo de chico empecé trabajando con mi taita. Mi taita era sembrador. Cargaba la leña, de ahí iba pa' San Felipe en carreta. Aquí casi todos tenían cabras, porque ese era un sustento que tenían ellos. La mayoría tenía cabras, porque en esos años el que no tenía cabras no podía vivir.”

«Y los que tenían tierras, sembraban trigo. Y mandaban moler la harina pa' Putaendo pa' tener la harina pa'l pan del invierno. Era la única parte donde había molino. Salía la harina negra y hacían un pan negro.”

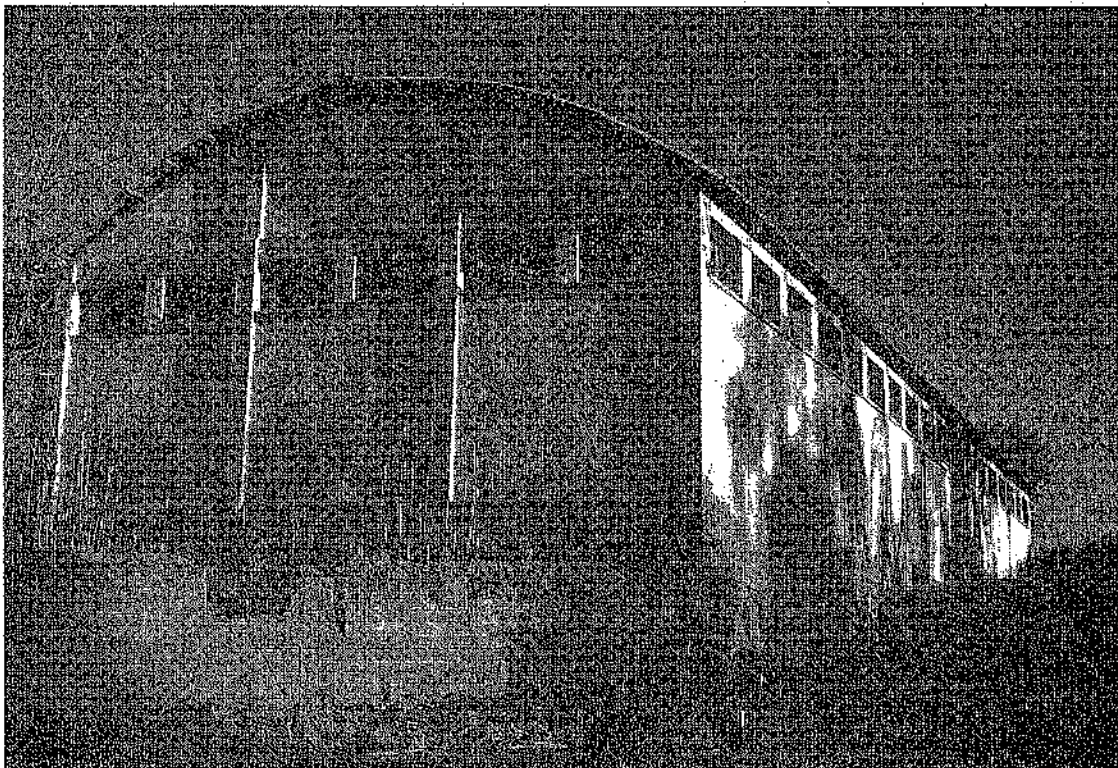
«Cuando yo me crié mis padres mataban un buey, pa' tener carne pa'l invierno. La secaban y tenían carne pa' todo el invierno, y se prestaban el hueso, le daban carne al que no tenía, por ejemplo, si venía un vecino se ayudaban las familias unas a otras.”

La Venta de Leña

“En ese trabajo la gente va al cerro a buscar leña. Entonces ellos la vendían al hotel, o a Santa María o a San Felipe los que ya empezaron a tener carretela. Si antes no había mucha parafina, gas menos. Antes había mucha cocina a leña. Entonces por eso en todas partes la gente de más plata tenía su cocina “económica” que se llamaban las cocinas a leña, esa no le tizna las ollas no le echa humo, porque tienen un cañón. Entonces por eso la gente trabajaba en eso.”

Venta de Fruta

“¡Uhl, un pique a San Felipe, mi papá dice que cuando iban a dejar la fruta, porque tenían que estar temprano con la fruta, salían de madrugada a las tres de la mañana. Entonces para ir a vender echarían todo el día, salir temprano, en llegar a San Felipe con las cargas, descargar y después volver, prácticamente un día. El precio era según las porciones que llevaba el burro, por cargas.”



Antigua Embotelladora de Jahuel
Año 2001

“Ellos iban a San Felipe, trabajaban en la fruta y la llevaban en burro a la estación de ferrocarril de San Felipe. Había que salir de madrugada para poder estar cuando saliera el tren. Para entregar la fruta para que se la llevaran a Valparaíso. Era esa la fruta de aquí. Cada uno llevaba su fruta y la entregaban en la estación; allá había un caballero, el encargado de comprársela. Después el caballero a la semana les venía a dejar la plata.”

“Mi papá trabajaba en todo, trabajaba en comercio, en siembra, llevaba cosas a vender al hotel, las gallinas, los huevos. Él salía a comprar a todos los vecinos, juntaba los huevos, los quesos, pollos y los iba a dejar al hotel. Tenía que salir a recorrer y comprarlos en la mañana y en la tarde ir a dejarlos al hotel.”

Esquilado y Trabajo con Lana

«Hasta hace 14 años en una casa del sector se esquilaban las ovejas (eran mil más o menos), al final de la esquila se bañaban con productos desinfectantes. Iba gente de la localidad a ayudar en forma gratuita y se les preparaba un asado. Todavía hay ovejas, se hace por tradición familiar.”

“Fabricaban camas, colchones de lana, para las casas. Claro que también, había señoras que hacían para otras personas. Usted le pasaba la lana y ellas se la lavaban se la escarmenaban, le hacía el cotí, que es el género que después se rellena para hacer el colchón. Otras cosas que hacían eran con la lana hilada. La tienen que ir sacando por hebras en un huso y ahí le van dando vueltas y ahí con eso hacían ponchos, frazadas, chalecos. Pero para la gente de acá. La gente aquí le encargaba una a otra.”

Trabajo en la Fábrica Embotelladora

«El año 1914, murió mi padre y quedamos seis hijos. Yo tuve que entrar a trabajar, a ganarme el pan. Antes yo trabajaba, mi abuelo era viñatero, cortando uva. Ganaba cinco centavos al día. Treinta a la semana. Después, el año 1910, yo trabajé hasta la fecha en la embotelladora. Ahora como la firma ya entregó el hotel quedamos desocupados. Yo trabajé hasta la edad de 100 años.”

«Yo trabajaba en la embotelladora, antes la máquina embotelladora era exactamente como un balón de gas; la primera. Ahí había que hacer todo a mano. Yo llegué primero a acarrear cajones con agua como diez metros de donde estaban las máquinas a donde estaba una señora que las revisaba. Y mojado del cuello para abajo.”

«Después, estuve encapuchando botellas. Entonces ahí seguí trabajando hasta que fui ascendiendo en las máquinas. Entonces ahí en el año 1917, se cambió la fábrica acá abajo, antes estaba en el hotel. Entonces la compró Willis y Cía. Le compró a Guillissasti, el dueño del terreno que tenía viñas donde yo iba a cortar uvas a cinco centavos. Hubo cambio de administración, el primer administrador que hubo fue don Carlos Pulgar.”



Hotel Jahuel
Año 1913

«Cuando compró Panimávida a mí me nombraron mayordomo. Trabajé 88 años en la fábrica, ahí donde está la fábrica antigua, hay litros de sangre mía. Me corté una arteria una vez y además perdí un ojo, yo tengo un ojo de vidrio.»

“Ellos trajeron gente de otros lados, más preparada, para que dirigieran. Ahí trabajaba la gente. Tenían que lavar las botellas, acarrear en carretelas las bebidas, la comida pa’ los trabajadores. Todo eso tenía que ser acarreado en carretela porque no había caminos buenos pa’ hacerla llegar por vehículos. El agua sale de ahí mismo, por eso es mineral, si acá se envasaba pura agua mineral con gas, esa era la embotelladora que había. Donde está el hotel ahora ahí están las piscinas con agua termales y todo eso. Para salir a comerciarla todo en carretela, claro y subir todo en carretela.”

“Ahí tiene que haber habido gente que vivía ahí, porque los que venían de afuera. Si había casas patronales, bueno ahora después que se abrió el hotel tenían agente ahí con todo. Bueno después quedó mucha gente de por aquí.”

«La fábrica se quemó después de la Iglesia en el año 1953. En la fábrica yo participé poco, porque no nos dimos casi ni cuenta de ese incendio. Sentimos pasar las bombas no más. Y de entonces la fábrica fue muriendo.”

«Se cerró la fábrica. Ahí trabajaba otra cantidad de gente, se cerró el hotel, así es que aquí no hay ninguna fuente de trabajo estable.»

Trabajo en el Hotel

«Antes el hotel era un pichiruche, hasta el algarrobo magnético no más llegaban los coches, entonces ahí tenían que traerles las maletas de a pie para arriba. Por este otro lado hasta la casa del bosque, hasta ahí llegaban. Porque era para uso personal la piscina, se llamaban que eran los chalés de novios que es como para unas quince personas y el chalé de don Carlos arriba con la capilla que era muy católica la señora Virginia, la señora Guillissasti.”

«Después, cuando compró Willis que fue la fábrica arriba, ahí hicieron camino carretero, ponían una cantidad de bueyes para subir y de bajada.”

«Y por lo que tengo entendido la mayoría de la gente que trabajaba en el hotel era de acá. Los administrativos eran de afuera. Hablemos de gente especializada, eléctricos, distintas cosas. Pero los obreros eran de acá.”

“Muchas señoras lavaban pa’l hotel. Pero ellas lo hacían en el pueblo, en sus casas. Entonces de aquí de a pie tenían que ir a buscar la ropa e ir a dejar la ropa. Son dos o tres kilómetros de aquí al hotel y ese trabajo tenían que hacerlo ellas. Cuando recién se abrió. Después empezaron a lavar allá mismo. Y también irse y volverse de a pie.”

“Usaban una peorrilla, que es muy buena, le ablanda mucho la suciedad a la ropa. Es una plantita chiquitita y da espinita el palito y un frutito amarillo y ese se corta el puro fruto, se chanca



Hotel Jahuel. Visita del Presidente Carlos Ibáñez del Campo
Año 1925 (aprox.)

con una piedra, se echa en un género y se amarra y ese se echa a la ropa, como antes se hervía la ropa en fondo; se echaba el detergente, la perlina o radiolina ayudado por esta peorrilla, ahí se echaba a hervir con la ropa más sucia. Eso era una ayuda. Después se enjuagaba y se colgaba. Antiguamente todo se almidonaba, los pañitos que se tejían, las camisas. Eso se puede hacer con chuño, con harina o con maicena. Y se cuece se prepara una cremita blandita y cuando la ropa está seca ya o antes de tenderla se enjuaga en esa mezcla y ahí quedan duritos.”

«El hotel nunca se había cerrado, primera vez en la historia que el hotel se cerró. Así que figúrese, trabajaban unas 70 personas y de esas 70 personas, cuántas familias se mantenían. Eso afectó mucho al sector.”

Planchado

“Antes había unas planchas que había que ponerlas al fuego, en una lata. Encima del fuego y ahí ponerlas pa’ que se calentaran y planchar. Así era para poder planchar. Era complicado, porque a veces quedaban muy calientes, por eso tenían que tener unas dos o tres para ir planchando con una y después llevar esa al fuego y sacar la otra. Después las de carbón a esas se les pone carbón adentro, brasa. Entonces a esa le duraba más el calor hasta que le durara la brasa le duraba el calor, era un poco más fácil.”



Primera Comuni3n. Familia Cataldo Sa3
A3o 1951

VI.

Los Favores Milagrosos de una Santa: Los Orígenes de la Luz de Jahuel

Desde tiempos muy remotos la zona de Jahuel fue reconocida por su benigno clima y la prodigiosidad de sus aguas termales, a las que muchos han llegado a otorgarles un papel curativo y que estimularon el levantamiento y establecimiento de un hotel con baños termales a mediados del siglo XIX.

Fueron muchas las familias que desde Santiago y Valparaíso venían a pasar las vacaciones de verano. Fue así, que por influencia de la familia Casanova que por varios años vino a disfrutar del clima, se construyó una capilla a la gente del lugar y, para multiplicar las bendiciones, se trajo una imagen de Santa Filomena (culto recientemente introducido al país, hacia el año 1840 y especialmente difundido por Fray Andrés de la Recoleta franciscana de Santiago) y se la nombró patrona de estos lugares.

De esta manera la presencia de la Santa fue estimulando la fe en ella. Esta devoción llevó al señor Manuel Guillissasti, hacendado del sector, a invocar a Santa Filomena para favorecerle a él y al pueblo con el don y regalo más importante para un agricultor: la lluvia. A cambio de esta dádiva él le prometía construir una torre a su capilla. Así él no perdería sus cosechas y la casa de la Santa se exaltaría aun más en belleza.

Lo pedido fue palabra hecha y la Santa pronto cumplió con exactitud lo solicitado por don Manuel, aunque éste falleció antes de concluir el año (1893 o 1894). Su señora esposa, doña Virginia de Guillissasti centuplicó la promesa, prometiéndole a la Santa que si arreglaba bien todos los asuntos pendientes de su marido sin menoscabar su fortuna, ella le erigiría un templo. Nuevamente el poder de la Santa se hizo presente y el milagro no se hizo esperar: el día 6 de octubre de 1895 se coloca la primera piedra de su futuro templo. El 8 de diciembre de 1898 se bendecía con toda solemnidad la bella iglesia dedicada a Santa Filomena.

El templo en honor a la Santa fue una construcción majestuosa y esbelta que resaltaba ante la basta e inmensa soledad y ante la humildad y precariedad de las viviendas de los alrededores. El santuario estaba diseñado sobre la base de tres naves de estilo romano, con imponentes y elevadas arquerías coronadas por capiteles, entre los medios puntos de los arcos tenía retratos al óleo de santos, con marcos ovalados, al estilo de la Basílica de San Pedro, en Roma.

En el segundo cuerpo de la nave central se veía a cada lado pintadas algunas escenas de la vida y martirio de Santa Filomena. Al fondo del altar mayor, se levantaba una bella estatua de la Santa, de tamaño natural, las ventanas del mismo eran ovaladas con vidrios de colores, la pintura del interior era de un celeste tenue, con grecas y dorados. Además, entre sus muros se encontraban pintados los emblemas eucarísticos y demás figuras del cielo. La altura era proporcional al ancho y largo, de cerca de cuarenta metros.

A medida que la fama de sus milagros se fue extendiendo, su templo se fue haciendo más conocido y a la vez las donaciones de terrenos a la humilde capilla también fueron aumentando, lo que fue conformando una amplia propiedad que con el tiempo vio levantarse otras dependencias anexas al templo, como casa parroquial, comedores, teatro, salas de catequesis y otras. Así también fueron surgiendo del terreno plantaciones de duraznos, higueras, almendras y otros que fueron endulzando la vida de los párrocos que se hicieron responsables del Santuario.

No está claro cuándo este Santuario pasó a manos de los padres salesianos, quienes se convirtieron en rectores del templo y utilizaron los terrenos e instalaciones para el esparcimiento de los niños de sus colegios, en las colonias escolares de verano.

El Santuario de Santa Filomena se fue convirtiendo en un importante referente espiritual, que tuvo a su cargo la propagación de la fe en estos sectores. A la celebración de su fiesta venían y siguen viniendo creyentes de todo el valle del Aconcagua y aun de más allá. Los feligreses a caballo, en carreta o a lomo de burro, llegaban para agradecerle a la Santita los favores, dones y milagros concedidos, por eso no era raro ver gente de Campos de Ahumada, Putaendo, San Esteban, San Felipe y otros que venían a agradecer y pedir.

El poder milagroso de la santa se orienta principalmente hacia la actividad agrícola, ámbito en el que era famosa por la concesión de lluvias en los períodos de sequía. Las comarcas de Jahuel le profesaron una ilimitada confianza y es muy conmovedor verlos acudir a ella con tanta fe en todas sus necesidades, así del cuerpo como del alma y de un modo especial cuando se ven amenazados por la sequía.

Muchas veces se ha visto que han sacado a Santa Filomena en procesión para que les mande lluvia, después de ocho meses de sequía y antes de que lleguen con la imagen a la iglesia son bendecidos con una copiosa lluvia.

Sin embargo, la fe en la Santa no eximió a sus fieles devotos de sufrir un incendio en el templo de la Santa en 1952. La gran tragedia ocurrió a causa del descuido de uno de los monaguillos del templo, que al estar planchando ropa sacra, olvidó la plancha encendida y un recalentamiento de la misma provocó una inflamación que incendió las cortinas de la habitación. Con pavor y miedo el monaguillo dio voces para aplacar el fuego, pero era muy tarde, fue sólo cuestión de minutos y el magnífico templo quedó reducido a cenizas.

«El incendio se originó, según dicen por una plancha encendida en el taller de costura, porque tenían un sastre los curas. Entonces dicen que ahí se inició, fue tan rápido, duraría un par de horas, porque cuando yo llegué ya estaba casi todo quemado.»

«Alcanzaron a sacar algunas cosas de la iglesia. No falleció nadie ni hubo ningún accidente. Pero no quedó nada, quedaron las puras murallas paradas y la iglesia adentro era toda de madera, eran tres naves, tres corridas de asientos, de bancos. Y entre corrida y corrida había unos pilares. Y estaba toda la vida de Santa Filomena pintada en el techo. Y en los pilares había ángeles pintados.»

«Por ahí por el año 52 se incendió. Como en mayo y no quedó nada. Y después el cura se movió y empezamos a construir. Él pidió ayuda al gobierno, en ese tiempo era presidente Carlos Ibáñez del Campo, en esos años regaló \$500 mil, don Isaías Cordero, un rico que hay aquí en Santa María, pero que es nacido aquí, donó otros \$500 mil. Con la plata que donó Carlos Ibáñez del Campo, se compró el techo y los tijerales. Todo lo que es techumbre y con la otra plata se compraron las puertas y ventanas. Yo anduve en eso, nosotros teníamos un control, el grupo de nosotros fue muy importante para hacer algo por la iglesia y en la construcción. Hacíamos hartos actos para juntar fondos para ir comprando cosas. Toda la construcción la dirigió un ingeniero alemán que trajeron los mismos salesianos, según tengo entendido era ex-alumno de ellos.»

«Cuando se quemó la iglesia se quemó pa' un día Viernes Santo en la noche, yo pasé un susto tremendo. Le había puesto luz a todo el pueblo de Santa Filomena, me quedaba don Segundo Rojas que vivía en la esquina. Y le había colocado la luz ese día. Ya cuando llega en la noche gritando: ¡don Gregorio auxilio que nos quemamos! Cuando viene saliendo una señora con Santa Filomena a la rastra. Le dice el cura ¡déjela que se quemé! Y ella no salió hasta que la sacó, se llamaba Filomena Contreras.»

«Ahora es un galpón, si antes tenía la entrada una mampara de vidrio, buenas puertas. Arriba en un segundo piso uno tocaba el armonio y el que sabía cantar, cantaba. Y todo eso se quemó.»

De las cenizas a la gloria: Reconstrucción y fiesta de Santa Filomena

Luego del incendio que provoca la completa destrucción del templo, y que sólo permitió salvar algunas piezas, como la imagen de la Santa, se iniciaron las labores de reconstrucción del templo. Ante la imperiosa necesidad de volver a edificar un templo acorde a la importancia de la Santa, se iniciaron campañas a favor de la reconstrucción. Fue así como la comunidad de Jahuel, junto a los padres salesianos y al administrador de los Baños inician la campaña y ya en abril de 1953 se inicia la reconstrucción.

La nueva parroquia estuvo lejos de la grandiosidad de la primera, pero en la medida de lo posible, procuró recuperar y revivir en todo, su antiguo esplendor.

«Antes la iglesia era tan linda y se cayó y nunca la arreglaron. Tan bonita que era la iglesia. Antes venían hartos salesianos. Mandaban lavar cerros de ropa, hasta a mi mamá la buscaron, buscaban varias señoras. Y ahora todo eso se perdió, no viene nadie, venían a veranear, yo me acuerdo y venían las monjitas, pero las monjitas no mandaban lavar, venían a la Iglesia.»

«Había catecismo pa' los niños, había misa todos los días. Nos enseñaban y pa' que fueran los niñitos también pa' que les enseñaran catecismo les daban frutas. A mí me acuerdo me daban higos. Les daban cositas a los niños, entonces los niños les daba ánimo para ir por el interés, a la iglesia. Se juntaba la pila de niñitos. Niños y niñas. Con las niñas nos sentábamos en grupo en la iglesia.»



Fiesta de Santa Filomena. Familia Cataldo Saá
Año 1951

«Yo vivía en otro lao. Veníamos, nos juntábamos un grupito, casi toda esa gente se ha muerto, ya la única que voy quedando viva soy yo. Éramos un grupito de varias niñas jóvenes y veníamos a la misión todas las noches, veníamos a la misión, pero ahora todas se han ido.»

Fiesta de Santa Filomena

«La fiesta era tan bonita, hartos negocios igual que ahora, gente de todas partes llenaban la iglesia, era muy bonito. Desde que conocí yo a la virgen, la llevaban al Cerro La Cruz que yo me acuerde. Éramos católicas todas, todas mis amigas. Todas a misa, las misiones, no nos perdíamos una. Ahora no, estamos viejas el recuerdo no ma.»

«Mire, la fiesta a Santa Filomena era casi igual, hay harto comercio y la gente tiene fe. Porque aquí mismo yo con la rodilla cojo, cojo como será la fe que tengo que le tengo dicho a la Santa Filomena que estando vivo yo la voy a cargar todos los años. Todos los años la cargo. La cargo, llego allá mismo arriba y allá tienen una cuestioncita como una mesa pa' que la pongan. Y yo le digo que no. La fe mía es llegar, sacarla de la iglesia, llevarla arriba, traerla a la iglesia sin bajarla de los hombros. Es una manda que tengo yo. La procesión siempre ha sido en la tarde hasta el cerro. Lo que encuentro malo, malo la cusión que se junta en la iglesia. Por qué no queda acá. Más encima vienen los de afuera, agarran todo el billetito y vuelan y aquí todas las cosas que hay, si mire la gente que si se hace esa fiesta. Si se cooperara con la Virgen, la iglesia estaría levantá qué tiempo. Pero aquí no hay unión, ahora con la misma municipalidad, esta es una comunidad. Este no es un puro campo, esta es una comunidad. Y todos deberían ir a la iglesia.»

«Tengo un acta que es del 14 de octubre de 1950. Ese año cumplía 100 años Santa Filomena aquí. Así es que a la fecha serían 151 años que Santa Filomena está en Jahuel. Dice así: 'Este año es el centenario del traslado de Santa Filomena a Jahuel. De modo que se hará una cosa extraordinaria. Se hará una gira con Santa Filomena por todo Jahuel. Además se hará una misa de campaña en El Saino' [extracto acta del 14 de octubre de 1950].»

«Se recorrió todo Jahuel, llegó a Jahuelito y después salió por acá por la posta. Eso no se hace siempre, se hacía solamente cuando había años secos. Cuando había años secos se hacía una 'misión corta', una romería por todo el pueblo de Jahuel para que Santa Filomena viera las sequedades. En julio, agosto, en esos meses cuando se veía que no iba a llover, y la gente acompañaba de a pie, otros a caballo y entonces se hacía todo el recorrido y la gente llevaba a la Santa al hombro e iba cambiando, porque es pesada. La transportaban al hombro, porque era un sacrificio y de vuelta se subía al Cerro La Cruz. Terminaba toda la romería que se hacía. Y a veces nos llovía al tiro. ¡Había que sacarla pa' que dejara de llover! Una vez pasó eso, se nubló y se puso a llover y hubo que sacarla pa', que dejara de llover.»

«La fiesta de Santa Filomena. Cuando llegó dicen que la hacían en agosto. Porque el 11 de agosto es el día de Santa Filomena, cuando la tiraron al río. Ya cuando yo estaba se hacía una fiesta chica para esa fecha, porque era el martirio de Santa Filomena el que se recordaba. Se hacía una

misa, una comunión de gente, también venía gente de otros lados, se les daba un desayuno, se hacía un almuerzo. Toda la gente comulgaba, se hacían pocos los curas pa' confesarse, en esos tiempos se usaba confesarse. Después se pasó a noviembre por el motivo que en agosto llueve mucho. Más o menos el año cuarenta se cambió eso, se pasó a hacer en noviembre. Antes se hacía el último domingo de noviembre, y ahora se hace el segundo domingo. La dejaron de hacer para el último domingo porque se juntaba con el 8 de diciembre."

«Se traían misioneros para las misiones, misioneros buenos. Venían curas de otras congregaciones. Los padres pasionistas eran los predicadores que venían.»

Misiones

«Las misiones eran nueve noches, empezaban el día viernes y terminaban el día sábado, antes de la fiesta. Ahí asistía gente hasta de por allá de La Higuera. Que en ese tiempo no había en qué venir. Ahí estaba el trabajo de los jóvenes, para ayudar a la gente, a los viejitos, si alguien se desmayaba."

«Había dos curitas predicadores. Se empezaba rezando el rosario. Después, se leía la novena de Santa Filomena y enseguida unos cantos. Luego venía el padre de la prédica, terminaba ese y venía el que le llamaban 'padre del sermón', ese era más bravo, gritaba más fuerte. Después venía una bendición que se hacía. Ahí nos revestíamos de medio curitas y ayudábamos. Íbamos por turno, no todo el tiempo los mismos. Y ahí terminaba la misión. Y el día domingo la iglesia igual que la que hay ahora, claro que ahora viene más gente. En esos años venían a caballo la mayoría, en coches victoria."

"No es como antes, la misión era la misión. Bajaba toda la gente desde El Saino, Tabolango, Jahuelito y de aquí de Santa Filomena. La iglesia grande se llenaba de gente para las misiones. Ahora viene mucho comercio y las misiones no son iguales como antes, ni la gente. Viene gente, pero el pueblo. Antes no, se desplazaba todo Jahuel. Ahora la gente viene, pero a ver el comercio, no le da mucha importancia a la Virgen como antes."

«Ese tiempo de que yo me acuerdo que han existido negocios siempre han estado. Es como tradición. Pero antes para Santa Filomena, se llenaba una pieza con plata. Antes esa plata quedaba aquí mismo y los curas la manejaban y hacían arreglos. No como ahora que se va al obispado."

"Antiguamente en Santa Filomena se hacía novenas. El día de las María íbamos al velatorio, el día antes de la fiesta. Nos daban un banquete de cordero. Entonces el día domingo viene la fiesta, antes no había negocios como ahora. Había una señora que hacía unas empanadas de bollos, se llamaba Manuela Salas. La Rosa López, el día de la fiesta, primero amasaba pancito y en la mañana salía a repartir para todo Jahuel pa' dentro en una burrita. Ella era la única que hacía comida, aquí no había ningún comerciante más. El día de la fiesta hacía cazuela, desde entonces creo que se

quedó con 15 gallinas y tocó la coincidencia que el día domingo nevó todo el día. El fin de semana que venían a vender heladito para cuando estaban las misiones.”

«Aquí el día de la fiesta se sacaba la Virgen al Cerro La Cruz, una vez se hizo una rogativa para que se pusiera a llover. Y se puso a llover torrencialmente cuando estábamos con la Virgen en el cerro.”

«Antes, aunque lloviera para la fiesta la gente igual venía, de a carretela, de a pie. Toda la vida a habido harta gente, pero ahora hay más comerciantes que devotos.”

«Los curas antes hacían mucho por la gente, para la gente la relación con los curas era más estrecha.”

Empanadas de arroz y Semana Santa

“Usted prepara un arroz con leche y prepara una masa para empanada. Y le pone el arroz con leche y se frien, es una empanada normal y después se le echa azúcar flor, si quiere encima. Son ricas, sobre todo si le queda el arroz medio cremosito, no tan duro.”

«Es que antes la que tenía negocio, pa’ tener pa’ Semana Santa, porque antes Semana Santa eran los tres días sagrados. No podía hacer fuego, la gente no barría, no hacían nada. Entonces para tener una cosa se preparaban las empanadas de arroz para ese día viernes santo. Por eso las señoras que tenían negocio las vendían, porque no podían vender de las otras. En esa época no había mariscos, entonces hacían esas empanadas de arroz pa’ no comer carne. Antes como había aquí sacerdotes estables, los salesianos, las fiestas de Semana Santa eran muy lindas, porque eran con todas las cosas que la iglesia pedía. El día jueves empezaba con el lavado de pies. Es como la última cena del señor. Después el día viernes el vía crucis con las tres horas en la iglesia rezando las estaciones. Entonces después la gente cuando salía compraba su empanada de arroz porque ya salían tarde de la iglesia pa’ comer algo. Después el día sábado y el domingo de gloria, no faltaba nadie, la iglesia se llenaba. Si Semana Santa era una cosa que no se tocaban ni campanas. Hasta después de misa de resurrección venían a tocar la campana. Tenían niños que salían a avisar la hora a la que iban a hacer las cosas, con unas matracas que sonaban ronquito, no metían mucha bulla. Entonces, con eso los niños recorrían avisando que se acercaba la hora.”

“Antes la gente era muy allegada a la iglesia, los niños, la juventud. Había acción católica de jóvenes, de señoras, de caballeros. Es que antes los sacerdotes eran muy unidos con la gente, entonces ellos atraían a los niños dándoles golosinas.”

“Yo participé en la acción católica, también fui catequista. Es que después cuando los sacerdotes entregaron cambió, porque antes pertenecían a la Congregación Salesiana, estaba el colegio de sacerdotes aquí. Había hartos sacerdotes aquí. Era muy respetada la iglesia, después que entregaron al Obispado fue distinto, ahora viene a hacer misa los puros domingos.”



Sacerdote con trabajadores y estudiantes.
Año 1942

Los Salesianos en Santa Filomena: Grupo de Acción Católica

«Bueno, organizamos un grupo que le llamamos los cruzados primero, cuando niños y después pasamos a formar parte de un grupo de acción católica, esto fue por el año cincuenta que yo estuve activo en ese grupo. Ese grupo duró hasta por ahí por los años sesenta. Yo en ese año me casé y me retiré de todas esas actividades. Nosotros éramos asesorados por un cura, él nos enseñaba la religión, cómo había que llevarla y nosotros éramos como predicadores al pueblo, que salíamos igual que los evangélicos a conversar con la gente; teníamos harto arrastre. Hacíamos jornadas con otros jóvenes de otros sectores. Participé en jornadas en San Esteban, en Santa María, en Calle Larga y acá, porque acá nosotros fuimos iniciadores de esos grupos. Teníamos un buen asesor, que era un curita italiano que era viejito y él nos encaminó, nos enseñó en primer lugar a conocer a Dios, cómo teníamos que ser los jóvenes, cómo teníamos que formar la familia, cómo teníamos que respetar a los mayores, cómo guiar a los niños y eso hacíamos. Hacíamos muchas fiestas teatrales para incentivar a la gente adulta, éramos buenos actores. Y así estuvimos participando hartos años y la mayoría de esa gente ya está muerta, somos pocos los que estamos sobreviviendo, yo tengo 70 años.»

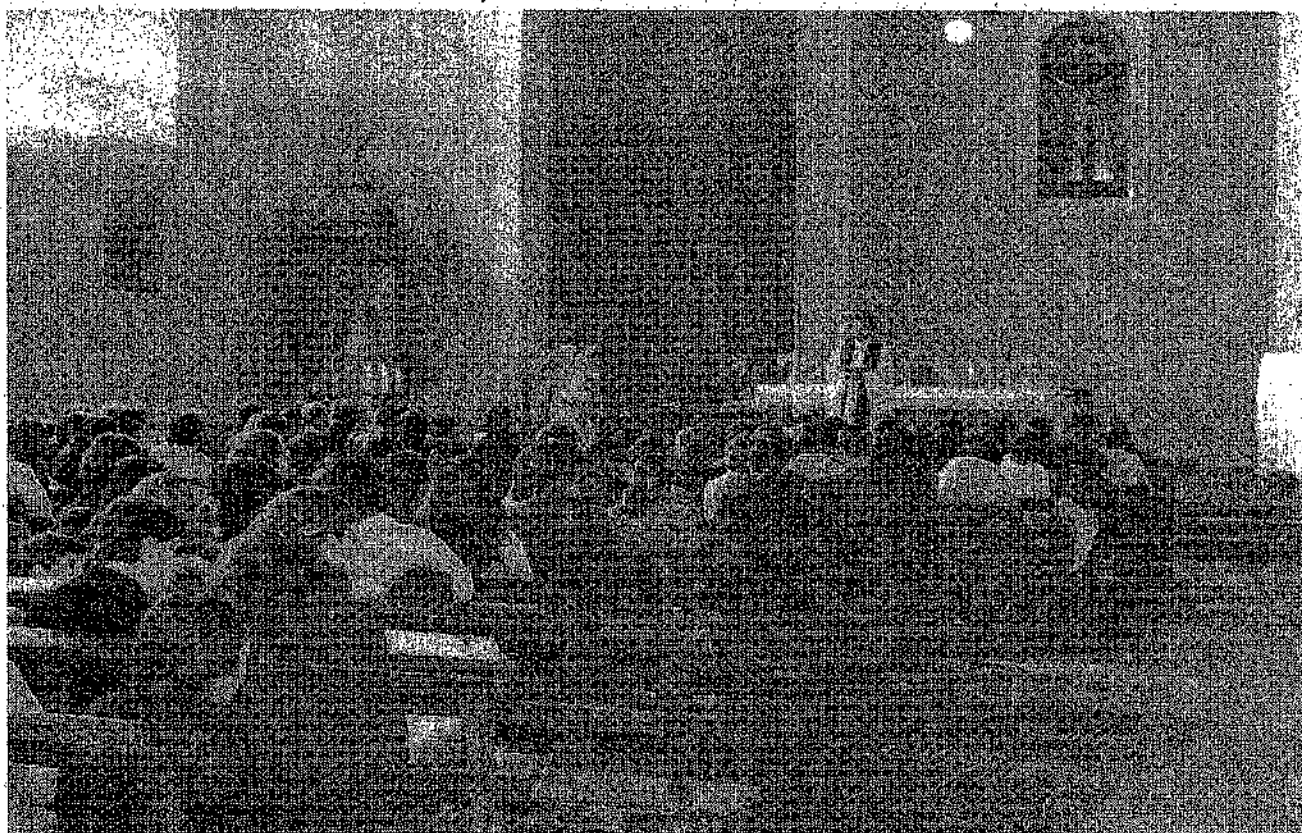
«Yo conocí al padre Luis Darsolio. Anterior a eso hubo más curas, un cura que se llamaba Padre Sambone, junto al Padre Carlos Gardoy fueron los iniciadores, los primeros curas salesianos que llegaron a Santa Filomena.»

«Aquí hacían el noviciado los salesianos, aquí tienen que haber llegado por el año 45. Por ahí tiene que haber sido y duraron hasta el año 53, 56. Hasta ahí tuvieron el noviciado acá, estuvieron poco tiempo después que se quemó la iglesia.»

«Aquí lo que hicieron ellos fue arreglar el fundo, hablando en otras palabras, civilizaron a la población. Claro que era mucho más católica la gente que ahora. Pero mucho más creyente, porque los curas llegaban a la gente. Iban a las casas, salían de a caballo y recorrían todo el pueblo. Entonces hacían novenas, con la Virgen del Carmen que recorría todas las casas. Y ahí iban los curas, no iban todas las noches, pero iban a hacer la novena. Eran otros tiempos, si yo me recuerdo de cuando era niño chico, de ocho años ya, de entonces yo andaba en eso, de que empecé el colegio. Yo no tengo estudio, yo llegué hasta tercero de preparatoria y con un curita que se llamaba Ludovico Bolcatti, aprendí. Él nos hacía clases ya cuando éramos adultos. De unos 18 años hasta los 25. Ahí yo aprendí un poco más. La mayoría de los jóvenes de mi época íbamos, porque la mayoría teníamos hasta tercero de preparatoria y aprendimos ahí.»

«Los salesianos acá como curitas, estuvieron hasta el 70 más o menos. Ahí fue cuando le entregaron la iglesia al Obispado.»

«Lo único que a nosotros no nos dejaban juntarnos con el noviciado. Porque el noviciado es como una prueba que les hacen. No tenían contacto con la gente, lo único era cuando los llevaban a misa el domingo y ahí se revolvían con la gente, pero en el día, que compartieran con el pueblo no. Había curas que los cuidaban. El director del colegio, el Padre Maestro que le decían, ese era el Padre Guillermo Quiroz. Primero estuvo el Padre Gardoy. Pasaron varios curas.»



Misa en Santa Filomena
Año 1982

«Al Rector de los salesianos que había en esos años en Chile, le gustaba mucho Jahuel, entonces él trajo el colegio acá y lo mantuvo hasta que él fue Rector de los salesianos en Chile. Después al que llegó no le gustó acá y ahí se lo llevaron.»

«Acá traían a todos los colegios en las vacaciones. Los colegios que ellos tenían para niños pobres, los traían ellos a pasar las vacaciones de enero a marzo estaban acá como 300, 400 niños.»

«Alojaban donde está la capilla ahora, había más casas chicas que las desarmaron después, ahí a la entrada de la cancha. Estaba también la Casa Rosada que ellos llamaban, ahí también los alojaban. Demolieron muchas cosas después. Cuando recibió el Obispado demolieron mucho y a la fecha no es mucho lo que queda.»

«Yo me acuerdo que había un fundo grande en la iglesia. Existían hermanos que no eran sacerdotes, laicos, que trabajaban ahí. El que estaba a cargo se llamaba Clarisio Muñoz. Ellos se dedicaban al fundo y tenían siempre un obrero de acá y si necesitaban ocupar más gente, llamaban más. Lo que cultivaban era para ellos. Sembraban hortalizas, las aceitunas todas esas cosas las consumían ellos mismos.»

«En ese tiempo hacían el «vino asoleado» que le llaman al vino de misa. Ese vino, lo crean igual como hacen las pasas. Secan las uvas y enseguida las muelen y así quedan más dulces y si usted toma mucho se cura al tiro. Ese vino ellos lo vendían a casi todas las parroquias de la zona. Yo hice vino con ellos así que más o menos sé, estuve ahí trabajando en las bodegas.»

«De que se fueron los salesianos yo no participé más. Nunca me avine con los curas que venían. Cuando yo estuve de dirigente vecinal traté de meterme pero no hubo caso, tenían otra mentalidad los curas. No sé, no le creían mucho a uno, porque lo que ellos decían era lo que valía. En cambio los otros no, conversaban, le daban confianza a uno.»

«Antes los curitas salían a las casas a darle la extremaunción a los enfermos, siempre se hacían acompañar por un joven, visitaban casi todas las casas. En la semana, el día domingo. Ayudar al que lo necesitaba, concretamente, con alimento, con plata, les daban, no mucha, pero les daban. En todo eso nosotros participábamos. Era muy lindo el trabajo.»

«La gente se comenzó a alejar un poco de cuando el cura empezó a rezar la misa de vuelta al público. Antes no le daban la cara al público los curas y la decían en latín. Era más bonito, uno iba siguiendo al cura lo que decía en latín, participaba más uno. Ahora son muy pocas las palabras que le tocan al público.»

«Antes los padres hacían participar más al público en la iglesia, ahora le da casi lo mismo que usted esté. Yo estuve el año '64 cuando el cura Antonio Donaes, el cura hacía participar.»

«La mayoría de esos curas eran viejos, no eran jóvenes. Entonces, de por sí uno les tenía un respeto único. Por ejemplo, los salesianos no dependían de acá del Obispado. Ellos eran una congregación aparte. Como Obispado lo respetaban, pero no tenían nada que ver con el Obispado. Claro que las actas de los bautizos y todos los documentos quedaban allá. Pero eran independientes, no participaban mucho del Obispado.»



Fiesta de Santa Filomena: Familia Cataldo Saá
Año 1951

VII.

Tradiciones, Creencias y Entretenimientos en Santa Filomena

El Canto a lo divino

«¡Puf! tenía como quince años yo, ahora tengo sesenta y ocho. De mi memoria, de mi cabeza. Es que yo nací pa' cantar a lo divino. De chico me gustó y fui aprendiendo. Los tíos míos eran cantores. Aprendí un verso y de ahí fui aprendiendo más. Me gustó. No sé uno ni dos, se arriba de treinta versos a lo divino.»

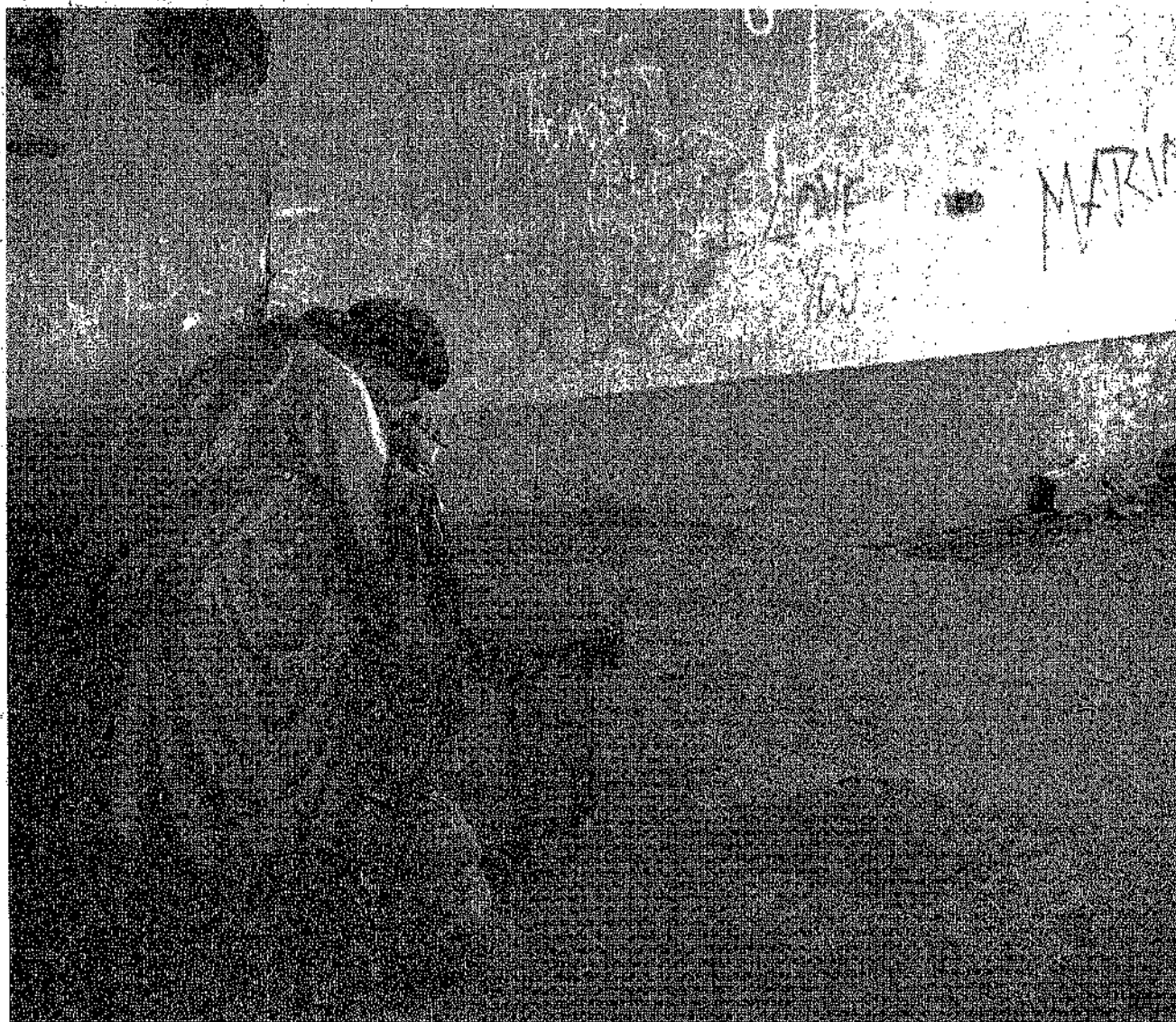
«A las guagüitas también yo les canto, a la Virgen. Es una devoción que tenemos, una fe. Hay un velorio y me vienen a buscar para cantar y yo voy a cantar. La devoción que tengo yo y cumplo con la Virgen. Todo el tiempo me encomiendo a los santos donde estoy.»

«El canto a lo divino, es una cuestión muy bonita, o sea el que la entiende, tiene que ser con todo fundamento. Por la muerte, por el juicio, por el hijo pródigo, por el sol, por salud. Por todo eso se canta.»

«Antes se morían los angelitos, usted tenía sillitas de aquellas sillitas de paja. Lo vestían al angelito, le hacían unas alitas de cartón se las ponían, entonces quedaba lo mismo que un pajarito, que palomita. Entonces ahí lo velan le prenden velitas y lo velan toda la noche y le cantan. Una sola noche. También se le canta a los moritos. El canto a lo divino no tiene nada que ver con el bautizo. Mejor si le cantan si va moro. El canto a lo divino lleva muchas cuestiones muchas palabras igual que un rezo.»

«Aquí me dejó mi compañero, no canta nadie ma'. Si pueh', si yo cantaba con Juan Carlos Henríquez. De Putaendo venían a buscar cantantes aquí. Cuando antes se velaba la Virgen aquí, el día de la Virgen. Nosotros le hacíamos un velorio y la gente nos donaban las cuestiones pa' los cantores. Y qué pasó, que después se vino la gente de Santa María, se comía los cabros asaos y a los cantores no le daban ni una taza de té. Y se banqueteaban, después al otro día se llevaban los cabros pa' Santa María. Yo le dije al padre y me dijo el padre: Tú lo que tendrías que hacer es ir para la iglesia. La Virgen es una imagen no ma'. Le dije yo- mire padre si nosotros venimos a ver a la Virgen no lo venimos na' a ver a usted. Yo tengo fe en la Virgen y yo sé que la Virgen Dios la dejó en el mundo. Claro si Dios dejó de todo en el mundo. Claro, echó un pajarito, echo una señora, echó un hombre. Si que nosotros somos hijos de un solo hombre y de una sola mamá. Y ahí se fueron mezclando la gente y fuimos aumentando. Y seguimos aumentando.»

«Antes había fe, ahora la gente no confía ni en los curas. Yo soy un hombre de edad yo tengo experiencia y qué no he visto.»



Interior de la Iglesia de Santa Filomena
en la actualidad

«En primer lugar aquí cuando yo he velao a la Virgen, nos esperaban con la once. Nos servían buena once y a cantar, y nos servían una copita de vino. Comían y seguían cantando otra vez hasta que salía el sol, hasta que aclaraba. Aclaraba, servían buen desayuno si había quedao comía se la calentaban, otra copita de vino y la gente enseguida se va. Toda la noche.»

«Lo mismo que ir a cantar a la Lourdes a Santiago. Nos amanecemos cantando y es muy bonito, allá se juntan más de doscientos cantores. Mire que nosotros llegamos allá a las ocho de la noche allá. Lo que nos demoramos en servirnos una tacita de té y un sanguche que nos sirvieron once allá, allá mismo le hace cariño la gente. Después la cena como a la una, dos de la mañana. Después que sale de la Lourdes, de la gruta. Frente del templo hay una gruta muy re grande muy re bonita, viera que es linda. Es muy lindo, si uno va pa' allá, la noche la hace día, usted no sabe cómo pasa la noche. Y nosotros los cantores en verso, todos salimos de las ocho y media más o menos hasta la una y media de la mañana estuvimos. Le cantamos en verso puros saludos ya después de la cena nos apartan también pa un altar. Ahí hacen varios altares ahí, nos juntamos de a ocho, de a seis cantores. Ahí cantamos seis, siete versitos que ahí se cantan toda la noche. Ve que va dando la vuelta, canta uno, después tiene que cantar el otro y otro.»

«El canto a los angelitos, mire usted, un canto muy bonito, porque usted le canta al angelito y ese verso por salud del angelito desde que está en el vientre de la madre el saluo, hasta que se muere. Son muy lindos esos versos y después que cantan unos versos le dan ganas de llorar. Cuando uno en la mañana también le canta el verso del adiós no ve que uno dice:

'adiós pues madre querida,
adiós que yo ya me voy
llorarás, llorarás que ya...'

Son muy re bonitos los versos

'Mamacita yo me voy,
no llore, no tenga pena,
cuando se muera usted
nos pondremos en la buena.'

«Al cantarlo así, más calmao nos sale más bonito. Con guitarra. Nosotros éramos buscaos, una vez fuimos a cantar a San Fernando, nos vinieron a buscar aquí, como a las dos de la mañana nos sacaron de la cama. Yo me levanté y fui po' porque era una devoción. Allá no quisieron que nos viniéramos en la mañana. Total nos hicieron ma' cariño, que le había encantao, que no había escuchao nunca un canto a lo divino tan bonito. Nosotros cantábamos muy re bien con mi compañero.»

«El canto a lo divino no conviene que uno lo cante y que se lo grabe. Porque uno se lo lleva, se lo aprende y otro préstemelo a mí, entonces se va... »



Trilla familiar
Año 1947

El Fútbol y la Música

“A la gente siempre le ha gustado el fútbol. Entonces, lógico que después de un partido, se celebraba el triunfo o la derrota. Cuando celebraban se iban a un negocio donde vendían la chicha, que la vendía en mate, la sacaban de la misma tina en donde se guardaba, tinajas de greda. Porque no se le metía cucharón y ahí tomaban en la misma calabaza. Y después se ponían a bailar, si habían ganado, seguían la fiesta y si habían perdido, también. Bueno todavía está aquí la pensión Santa Filomena que es donde se iban a celebrar. De esa yo me acuerdo. Ahí uno tocaba el acordeón o la guitarra o si no tenían vitrola. Era un tocadiscos pero no lleva electricidad, sino que lleva una huincha por dentro de fierro que va enrollao. Entonces usted va a poner un disco y le tiene que dar cuerda. Hay que darle vuelta a una manillita. Y en cada disco usted le tiene que ir dando cuerda. Ahí bailaban vals, corridos, cuecas, rancheras y hasta la raspa que ese es el más simpático, era distinto a todos los otros con un paso raro, arrastrando los pies y se tomaban del brazo y daban vueltas con ese paso, y era un ritmo como saltadito.”

La Trilla

«La trilla es para la cosecha del trigo. Porque ahí se pone el trigo que ya está sacado del potrero y se pone ahí en una era y ahí se trilla, se le ponen caballos adentro y van los huasos corriendo en redondela. Se cierra toda esa parte, se hace un corral y ahí se echan unos pocos caballos sueltos y los huasos los van correteando. Y ahí chancan y aflojan el trigo de la espiga con ese trabajo. Y el palo grande se va haciendo paja más fina. Después tiene que avenarlo, para que con el aire donde tiran la paja se aparte la paja del trigo. Se hace eso con horquetas, se tiran al viento y el viento separa, el trigo pa' un lado, la paja pa'l otro. Antes toda la gente era voluntaria. Todos iban a ayudar sin pago y la gente que quería ir a mirar no tenía que pagar como ahora. La comida típica de las trillas era el charquicán. Un charquicán de verduras molidas, papas, zapallo, choclos. Algunas trillas duraban hasta tres días, depende de la cantidad de trigo que tuvieran. Uno a cuatro días de lo que yo tengo conocimiento, no sé si antes durarían más. A la gente que iba ayudar se les daba la comida para todos, los dueños de casa la preparaban. Y de ahí seguía la fiesta. Era indispensable, se bailaba y tomaban vino y chicha. El último día era más de fiesta, los otros días la comida y al día siguiente seguir trabajando. Bueno que algunos más picados seguían igual.”

Rodeos

«Antes había una media luna por aquí cerca, estaba por allá por el lado de Lo Galdames. Lo otro es que los vecinos juntan los animales para marcarlos, allá en La Laja, más arriba de El Saino. Si los animales de aquí se llevaban a la cordillera, después siguen pa' donde hacen otro rodeo a la Laguna El Copín, ahí tienen otra parte donde hacen el rodeo. Ellos juntan allá los animales para marcarlos, para vender también. Porque todo antes era más libre, no como ahora que todo tiene que

estar por el SAG, hay que tener órdenes pa' vender, pa' comprar. Y antes no, se vendía así no más. Esos eran los rodeos de allá de la Laja y de la Laguna El Copín, el de Lo Galdames, ese era para fiesta. Ahí corrían vacas. Ahí era de comercio se vende vino, empanadas.»

“De distintas localidades de Jahuel van a marcar los animales, salen de La Laja a la veranada, allí se marcan y se cuentan.”

Juegos

«Se juntaba un grupo de hombres a jugar en la calle, naipes. Y ahí jugaban plata. Si tenían trabajo salían a trabajar, sino pa' entretenerse. Y jugaban a la chapa con unos pesos, los tiran para arriba y según como cae usted apuesta cara yo apuesto sello, y según cayera la moneda, se ganaba. Y ese juego el monte, ese es con naípe. También jugaban plata.”

Santo del Dueño de Casa

“En la mayoría de las casas se celebraba el santo del dueño de casa. Se hacía la mistela que se hacía con esas tunitas chicas que son bien chicas y esas tunitas antes la mayoría de las casas tenía de esas tunitas. Se cocían las tunitas para que dieran el color, da un color moradito como la granada, ese color tomaba y el otro es el ponche de culén ese quedaba verdecito, el palo de culén al hacerlo hervir les da un color verde. El culén, usted lo hierva y después le echa aguardiente y azúcar. Se les pone aguardiente, por eso se les llama ponche porque es un licor que se prepara. Esos eran los tragos para el santo. Yo en una pila de partes lo vi. En las comidas, lo que más se preparaba era la nogada, para las fiestas en general. Esta era una cazuela de gallina como todas las cazuelas. Y se prepara una crema con nueces, con leche, con pan, se cuece primero esa crema, se cuece con la nuez, el pan y la leche y de ahí se agrega a cada plato. Porque si usted une la cazuela con la crema, después de dos horas se pone todo morado, claro que no tiene nada de malo. Pero no es muy bonito servir una papa morada. Es por la nuez que toma ese tono cuando esta pasada.”

...”y las tortas antiguas no eran rellenas, uno les ponía merengue encima no más, esa era la torta que se servía en los santos. Los cumpleaños de niños, de la gente, no se celebraban. Lo único que se celebraba eran los santos y cuando bautizaban a las guaguas o un matrimonio. No como ahora.”

“En esta fiesta del dueño de casa, se armaba, tenía que ser la fiesta. Con baile, con música. Los mismos compadres cantaban, si antes había mucha gente que cantaba y tocaba guitarra o acordeón, ellos armaban la fiesta.”

Paseos al Tranque

«Al Tranque Jahuel iba harta gente y también los militares a hacer campañas. La gente aprovechaba par ir a venderles pan, empanadas, picarones, sopaipillas. Por lo que yo he escuchado, pasaban hartó tiempo ahí.»

“Era un campo libre, hasta hace poco estaba abierto y se podía ir a pasear cuando quería, ahora todo está cerrado, no permiten el paso. Ahora el agua la llevan por tubos, no como antes que iba por acequias y la gente tenía donde bañarse. Y los niños donde jugar. El final de las aguas para regar Jahuel está en ese estanque.»

«Se hacían rodeos, candidaturas a reina, ramadas para el 18 y en octubre se celebraba el 18 chico, se hacían paseos en bote, iba gente a comer asados. Los nuevos dueños (David del Curto) lo cerraron hace 8 años aproximadamente.”

Creencias populares

Males y Brujerías

«Antes al finao de mi padre le hicieron una brujería, había un zapatero que era Andrés Muñoz. Hacía zapatos y componía. Y le encontró bonita una como parrilla y el otro le dijo que no se la iba a vender. Ah, te la voy a robar. Y no se la roban, de verdad, le echó la culpa a mi padre. Entonces, cayó mi padre como clavao en la cama. Entonces fue un hermano de él a la punta del olivo que había un hombre, de estos médicos machis que hacían remedios pa' las brujerías.»

«Dicen que pa' hacer una maldad tenían que pedirle permiso al jefe. Y uno creía, porque efectivamente se veían los males que le hacían a la gente.»

Las Lechuzas

“Arriba había unas señoras que les decían ‘las lechuzas’, las Ibaceta. Tenían negocios. Y había que pasar por ahí y uno, una buena noche, un borrachín pasó por arriba y por no pasar al negocio de ellas al otro día no pasó San Juan, por no haber pasado a tomar una caña. Uno tenía por obligación que pasar, porque si no ‘las lechuzas’, que les decían, le regalaban unas naranjas con cuestiones. Una se llamaba Matilde, otra María Elena, otra Sinforosa. Había brujería antiguamente. Tenían negocio y uno tenía que pasar ahí.”



Familia Flores López:
Año 1944

Las Apariciones

«Una buena noche una tía, Carmen Silva, que le dejó una parte en El Saino. Vamos a buscar agua en la noche al canal. Con chonchón, que en ese tiempo no se conocían lámparas. La luna como el día. Se le perdieron cien pesos a mi tía y le echó la culpa a mi madre. Y le dijo mi madre: cuando te mueras nunca te voy a perdonar. Esa noche vamos, esa noche, al agua y vemos bajando cerquita y le digo yo a Mateo: Mateo, Matéo, mi tía Carmen. Antes penaban los muertos, tuvo que perdonarla mi madre para que se dejara de penar.»

El Hombre de Negro

«Antes en el callejón salía un hombre de negro y le pescaba las riendas del caballo, y no lo dejaba pasar.»

La Mujer sin Cabeza

«La difunta, una viejita que se llamaba Petronila y recorría con un saco de tiras todo Jahuel hasta El Saino. Salía a volar sin cabeza en las noches.»

Los Chonchones y los Tetués

«Los chonchones, los tetués decía mi tía que había que botarlos y le hacía con una escoba y no sé qué rezo le haría. Le rezaba: San Cipriano adelante, San Cipriano atrás.»

«Tenía uno que tener cuidado con lo que le regalaban.»

La Carroza o Coche

«Se cuenta que pasa en las noches de verano y se ha sentido pasar cerca de la Iglesia también.»

La Llorona

«Es una mujer que llora, se sintió hace pocos años y es muy tenebroso escucharla llorar.»

Los Duendes

«A algunas niñas inocentes se les aparecen duendes, que las acompañan jugando, alguna gente dice que han encontrado huellas de ellos.»

Canto a Jahuel (de la tradición popular local)

I.

Ya cuesta arriba va risueña
cantando su felicidad
la muchacha jahuelina
en esa cumbre a conquistar.

(coro)

Jahuel dorado ensueño
de cada jahuelino
y a tu grata memoria
se me olvida hasta la gloria
se me olvida todo sí.

II

Y siempre mi alma añora
tu paz encantadora
siempre despierta anhelo
la pureza de tu cielo
la alegría juvenil.

III

La suave brisa matutina
la brisa del atardecer
besan las lomas Jahuelinas