

Patrimonio y desarrollo territorial

Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins.
Identidad, historia y potencial de desarrollo



colección **idea**



colección **idea**
INSTITUTO DE ESTUDIOS RURÁRIBUS
Universidad de Santiago de Chile

Pablo Lacoste (coordinador)
Amalia Castro
Fernando Mujica
Michelle Lacoste Adunka

Patrimonio y desarrollo territorial

Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo

Pablo Lacoste (coordinador)

Amalia Castro

Fernando Mujica

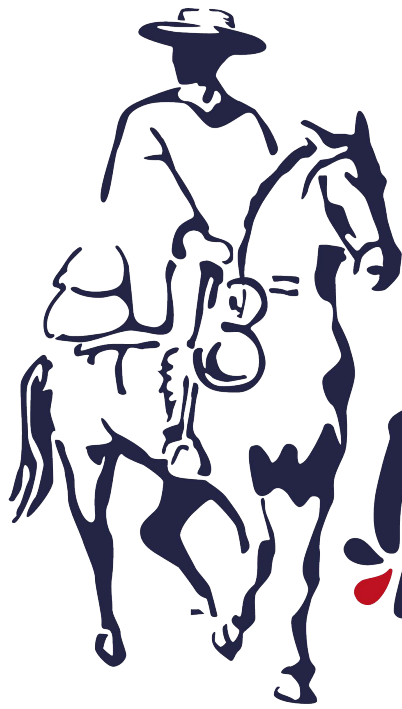
Michelle Lacoste Adunka

Proyecto FIC “Rutas de la Patria Nueva”



INSTITUTO DE
ESTUDIOS AVANZADOS
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

colección **idea**



Rutas
de la
Patria
Nueva

Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Este libro fue aprobado por un comité de pares externos y rectificado por el Comité Interno de Publicaciones del Instituto de Estudios Avanzados Idea, USACH

ISBN 978-956-393-369-7

**Copyright: los autores.
Primera edición, versión digital.**

**Edición y diagramación: Alejandra León Arratia.
Ilustraciones: Sandra Caloguerea.**

Santiago de Chile, diciembre 2017.

ÍNDICE

Presentación	7
Cecilia Villalobos Cartes	

Introducción	9
Pablo Lacoste	

Parte I **Cultura campesina, tradición y patrimonio** Pablo Lacoste

1. Colchagua y Rancagua (1550-1850). Bases históricas del patrimonio agroalimentario y artesanal	18
2. El arriero: sujeto histórico emblemático	34
3. La vid y el vino en la época colonial	50
4. La chupalla nació en Colchagua	66
5. Paz colchagüna para el mundo: la hacienda El Huique y el bonete huicano	78
6. Molinos hidráulicos harineros de Rodeillo y Pañul	92
Bibliografía	109

Parte II **Arte tradicional campesino** Amalia Castro

1. Chamantos y mantas corraleras de Doñihue	113
2. Textiles regionales	128
3. Mímbrre de Chimbarongo	149
4. Aperos huasos: talabartería y cultura ganadera	163
5. El caballo chileno y su cultura	174
6. Victorias de Rengo y cabritas de Pichilemu	184
7. Greda de San Vicente de Tagua Tagua y cerámica de Pañul	190
8. Artesanía en madera y piedra labrada de Pelequén	201
9. Cobre labrado de Coya	213
Bibliografía	220

Parte III
Vinos, cocinerías y paisajes patrimoniales
Fernando Mujica

1. Cocinas y patrimonio alimentario	226
2. Chacolí de Doñihue	239
3. Chicha de La Estrella y Nancagua	254
4. Aguardientes y mistelas	265
5. Azudas de Larmahue y molinos de viento de Marchigüe	274
Bibliografía	281

Parte IV
Patrimonio agroalimentario
Amalia Castro

1. Sal de Cáhuil	284
2. Quinoa de Paredones	296
3. Cordero de secano	301
4. Aceite de oliva de Lolol	311
5. Cocos y miel de palma chilena	321
Bibliografía	328

Parte V
Pescadores artesanales, borde costero y frutos de mar
Michelle Lacoste Adunka

1. Pescadores artesanales artesanales frente al poder: una lucha épica en Bucalemu	333
2. El pescado en la Región de O'Higgins: consumo y circulación	343
3. Pescadores artesanales hoy	351
4. Lago Rapel: turismo y pesca deportiva	368
5. Cochayuyo de Cardenal Caro	375
Bibliografía	389

Anexo. La Región de O'Higgins a través de sus mapas Michelle Lacoste Adunka	391
---	-----

Agradecimientos	416
Sobre los autores	418

PRESENTACIÓN

Cecilia Villalobos Cartes

Consejera Regional del Libertador Bernardo O'Higgins

El libro que tienen ante la vista, estimados lectores, *Patrimonio y desarrollo territorial, Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo*, de Pablo Lacoste y equipo, es el resultado de exhaustivas investigaciones que descubren la inmensa riqueza cultural de nuestra Región de O'Higgins, en una diversidad de ámbitos no siempre valorados en su real dimensión, quizás por falta de información adecuada o por la costumbre de que muchas de ellas sean parte de nuestros hábitos y nuestra cotidianidad; o bien, quizás por no estar incluidos de manera más sistemática y profunda en los programas de estudios escolares. Cómo no reparar en los trasfondos de alimentos cotidianos en nuestras mesas como el cochayuyo, la sal de Cáhuil, el cordero del secano costero o las merluzas de Bucalemu; o en los aperos de nuestros huasos en los coloridos rodeos frecuentes en las distintas comunas de la región; en las artesanías en mimbres de Chimbarongo, o las rutas patrimoniales que unían a Rancagua con la mina del teniente antes de su explotación industrial que, entre otras cosas, le da un sello de pueblo minero y agrícola a nuestra capital regional.

Cuando avanzamos en su lectura nos vamos encontrando con aquellas tradiciones y múltiples expresiones de arte criollo que en un lenguaje claro y directo –a pesar de la rigurosidad científica de sus explicaciones– nos trasladan a un pasado colonial y decimonónico que en muchos de estos productos alimenticios y artesanales, a pesar de los siglos, perviven junto a nosotros. Hagamos entonces un breve recorrido.

En la primera parte del libro Pablo Lacoste devela la importancia comercial y comunicacional de los arrieros, motivo de cuentos y leyendas; las primeras producciones de vinos y la chupalla especialmente de paja en su uso masivo y popular. Luego, en la segunda parte, Amalia Castro nos da a conocer el arte de la chamantería y los aperos de nuestros huasos, con Doñihue como impronta de esta artesanía y sus mostos y licores aún motivo de celebraciones como la Fiesta del Chacolí y el rodeo. Pasamos así al tercer apartado, a cargo de Fernando Mujica, para encontrarnos con nuestros vinos, cocinerías y paisajes patrimoniales; Doñihue y el chacolí señalado y su exquisita aguardiente; ya más hacia la costa, la rica chicha de La Estrella junto a la mistela, y caminando más al sur, los molinos de Larmahue y Marchigüe que regaron e hicieron fértiles campos no aptos para la agricultura.

Más adelante, nuevamente con Amalia Castro, entramos de lleno en el patrimonio agroalimentario de comidas sazones y postres: la sal de cáhuil, los sabrosos corderos del secano –ya sean asados o estofados–, con buen aceite de oliva de producción más reciente y la rica miel de palma para endulzar reposterías. Llegamos a la quinta y última parte, de Michelle Lacoste Adunka, para adentrarnos en la zona costera bañada por el inmenso mar del Pacífico que, con sus heladas corrientes provenientes de lo más austral de Chile, ha permitido la proliferación de una abundante fauna y flora marina donde destaca el cochayuyo con su diversidad de preparaciones y su riqueza nutritiva incorporada; los róbalos, lizas y merluzas costeras, locos y otros moluscos de excelentes sabores y propiedades alimenticias. Pero junto a ellos el invisible y duro trabajo de los pescadores artesanales a los cuales los dueños de latifundios costeros han relegado a ínfimos espacios para instalar sus viviendas, acosados además por la pesca industrial de arrastre, que les deja pocos metros desde la costa para ejercer su pesca y sobrevivir; no en vano han dado una heroica lucha por mantener sus espacios históricos y su forma de vida y pesca artesanal otrora fructífera.

Para cerrar el libro, el anexo destaca el carácter didáctico de este valioso trabajo, con mapas y croquis que complementan una visión más contextualizada no solo en los aspectos histórico-sociales sino también geográfico-culturales que hacen aún más directa su comprensión. No resulta casual entonces que esta interesante obra no sea solo un recuento anecdótico de ciertos alimentos y tradiciones, sino también una fuente de primera mano para formular hoy un Proyecto de Desarrollo Agroalimentario para nuestra Región de O'Higgins y su Capital Regional, Rancagua, para que sea un espacio sustentable y amigable con nuestras tradiciones, recreando así nuestra Identidad Cultural.

Puedo concluir de lo expuesto que este estudio, *Patrimonio y desarrollo patrimonial*, para la Comisión que presido, Corredor Bioceánico Central Paso Las Leñas, es un antecedente muy importante como elemento de análisis de nuestro pasado en relación a las rutas patrimoniales, su impronta y relevancia histórica, pero también de futuro, que hace aún más urgente la concreción de este Proyecto Túnel Internacional Paso Las Leñas, el cual implicará un enorme potencial de crecimiento económico, turístico, comercial y cultural tanto para Chile y la Región de O'Higgins, como también para la hermana República Argentina y los países asociados al Mercosur. Agradecer por tanto a Pablo Lacoste, investigador argentino y su equipo compuesto por Amalia Castro, Fernando Mujica y Michelle Lacoste Adunka, autores de este valioso trabajo.

Quisiera finalmente aprovechar la oportunidad que me da la presentación de este libro para complementar su sentido con este hermoso fragmento del "Poema de la Tierra", de nuestro insigne poeta rancagüino Oscar Castro Zúñiga:

Tierra, como si fueras mi corazón, te quiero,
Para decir tu salmo sobre ti me levanto
Alzo la frente, pero mis pies en ti reposan
Soy el tallo moreno en la espiga del canto.
Tierra de los viñedos, tierra de los maizales
ríentes y jocundos, ancha tierra del campo,
para apretarte toda contra mi pecho duro
alargaría en ríos melodiosos mis brazos.

Prolongación de ti, todavía conserva
tu morena humedad este vaso de arcilla.
Si el corazón desnudo cayera en cualquier surco,
te enjoyaría toda de rosas purpurinas.
Tierra mía, mi tierra con olor a vendimias,
sabor del fruto dulce y del agua que bebo,
el día en que tu entraña me recoja y me absorba,
te habré devuelto sólo todo lo que te debo.

Rancagua, julio de 2017.

INTRODUCCIÓN



El patrimonio es lo que se hereda y transmite. Resulta de un proceso con dos mecanismos: el de heredar y el de preservar una parte de ellas para transmitirla a las generaciones siguientes. Transmitir el patrimonio conlleva una inevitable selección de lo heredado. Las transformaciones territoriales generan la aparición de nuevos elementos culturales, la transformación de algunos de los existentes y la desaparición de otros. Transmitir el patrimonio local implica ayudar a quienes nos suceden a conocer, a valorar y a valorizar un gran número de componentes de la cultura local.

Marcelo Champredonde, 2016

La primera imagen que evoca la idea de patrimonio es la de una posesión preciada e incluso, la de un tesoro. En aras de rigor, es preciso establecer criterios de acotación ya que no todo aquello que forma parte de un territorio puede ser concebido como patrimonio. Consideramos que estos atributos definitorios son fundamentalmente su anclaje espacial, temporal y cultural. El patrimonio, aquí entendido como patrimonio cultural, es una expresión de la cultura, de las identificaciones de los grupos y de las comunidades. El patrimonio tiene un sentido comunitario, de identificación colectiva ampliada; recupera memorias, ritualiza sociabilidades, selecciona bienes culturales y transmite legados para el futuro.

Jorge Garufi, 2016

El libro que usted tiene en sus manos entrega los resultados de un proyecto de investigación aplicada sobre el patrimonio alimentario y artesanal de la Región de O'Higgins, con vistas a su aprovechamiento como herramienta de desarrollo territorial. La idea central es conocer los recursos patrimoniales de esta región, a fin de visibilizarlos, valorarlos y generar, con ello, el fortalecimiento de la oferta turística y gastronómica local, particularmente a través de las *pymes*.

El gran desafío de Chile, como de otros países de América Latina, es añadir valor a sus actividades económicas. Las economías centradas en la producción y exportación de materias primas, ya se ha demostrado, solo genera prosperidad para un reducido número de familias privilegiadas; la mayoría de la población queda acotada a los segmentos de ingresos modestos, apenas por sobre la línea de pobreza. La forma de promover el progreso, la integración y la movilidad social se encuentra, justamente, en la incorporación de valor a los bienes y servicios que el país produce.

En ese sentido, el desarrollo del patrimonio alimentario y artesanal, con su consiguiente aplicación al fortalecimiento de la oferta turística, otorga una oportunidad para contribuir a la superación del problema, sobre todo si se consideran otros casos exitosos en diversos países del mundo.

Un buen ejemplo es Francia. Este país recibe 90 millones de turistas extranjeros por año, cifra claramente superior a los cinco millones que recibe Chile. ¿Qué hace Francia para atraer tantos turistas? En ese país el turismo de sol y playa es muy acotado; la convocatoria turística se apoya, fundamentalmente, en el patrimonio. Los turistas viajan a conocer el patrimonio arquitectónico, sobre todo en París, junto a gozar del patrimonio gastronómico y enológico. Millones de visitantes recorren las campiñas francesas para disfrutar de sus vinos, sus cocinerías y sus paisajes culturales.

En este proceso, un papel destacado cupo a los productos típicos: los franceses supieron visibilizarlos, valorarlos y patrimonializarlos a través del sistema de Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas (IG). Ellos tomaron conciencia, rápidamente, de la importancia estratégica de vinos, quesos, aguardientes y demás productos alimentarios y artesanales, como herramientas de valoración del territorio y de su desarrollo económico y social.

Los resultados están a la vista. Detrás de cada producto típico famoso de Francia hay una historia, un relato, un libro y un trabajo detallado de valoración. Mundialmente conocidas son las escenas de Don Perignon con el champagne; del papa Juan XXII con los vinos de Cahors, y de los reyes de Francia valorando y protegiendo quesos, vinos y demás creaciones campesinas.

El contraste entre ese intensivo desarrollo patrimonial en Francia y el descuido del patrimonio latinoamericano es notable. En el Nuevo Mundo, apenas se está comenzando a descubrir el sentido de una Denominación de Origen o de una Indicación Geográfica. Predomina la cultura del *commodity*, en un contexto de notable incapacidad para distinguir un producto patrimonial de uno industrial. El patrimonio recién comienza a ser reconocido en América Latina.

Así, en este contexto, nuestro equipo de trabajo se abocó a la tarea de identificar el patrimonio alimentario y artesanal de la Región de O'Higgins, con vistas a su valoración. El proceso tuvo muchas notas de investigación exploratoria: a diferencia de los vinos, quesos y manufacturas famosas de Europa, los estudios sobre el patrimonio de esta región chilena son escasos. Solo dos productos se encuentran delimitados como Denominación de Origen (chamantos de Doñihue y sal de Cáhuil), y apenas uno de ellos presentaba un estudio profundo de base: el trabajo de Juan Vera sobre la sal de Cáhuil entrega antecedentes precisos sobre el producto. Del resto de los productos, apenas había referencias más o menos dispersas, en textos dedicados a otros temas.

En algunos casos, el desinterés por parte del Estado llegó al extremo de entregar el producto en negociaciones diplomáticas con países extranjeros, como en el caso del chacolí. A través del Wine Agreement (2003) firmado con la Unión Europea, el gobierno chileno prohibió el uso del concepto chacolí dentro de Chile, desconociendo los derechos de los campesinos que elaboran este vino desde hace más de 200 años. El chacolí chileno existía antes que el Estado de Chile; mal puede, por lo tanto, el Estado entregar algo anterior a sí mismo. En el estudio realizado por nuestro equipo se demuestra que el chacolí chileno es un producto auténticamente patrimonial, elaborado por sus campesinos desde antes de la fundación de la República; su situación es sumamente distinta a los productos falsificados por comerciantes inescrupulosos de fines del siglo XIX, que comercializaban sus productos usando nombres famosos europeos como Champagne, Jerez, Oporto, Cognac, entre otros. Esos productos sí eran falsificaciones, y por lo tanto, corresponde que el Estado prohíba su uso, para liberar a la industria nacional del lastre de esa contaminación identitaria; pero tal acción inhibió el desarrollo de vinos con identidad.

Pero el caso del chacolí es distinto, tal como demostramos en el presente libro. En Doñihue viven los chacoliceros, que son pequeños viticultores dedicados a elaborar el producto; comparten la forma de cultivar la vid, en pequeños parrales de baja altura, con uvas criollas y españolas. Damos cuenta entonces que el paradigma francés, hegemónico en Chile desde mediados del siglo XIX, no pudo penetrar la tradición chacolicera de Doñihue. Además, el pueblo se engalana una vez al año para celebrar al producto, gracias a la Fiesta del Chacolí, que convoca miles de personas. A ello se suman las obras de arte situadas en lugares públicos, como por ejemplo la representación del huaso chileno montado a caballo con el chuico de chacolí en la montura, expuesta en la rotonda de acceso a la ciudad de Doñihue. Se trata, por lo tanto, de un producto claramente patrimonial.

A pesar de ello, el chacolí de Doñihue todavía no ha sido suficientemente considerado por las clases dirigentes. A través del Wine Agreement de 2003, los tecnócratas del Ministerio de Relaciones Exteriores condenaron al chacolí al mismo lugar de castigo que los productos falsificados, como si fuese culpable; pero el chacolí era totalmente inocente, en cuanto producto campesino dos veces centenario. El haber castigado a un inocente es un acto de violencia contra el patrimonio de los campesinos: por tal motivo, solicitamos formalmente el indulto al chacolí.

El estudio permitió detectar otros productos con gran potencial para convertirse en Denominación de Origen o Indicación Geográfica. Los mimbres de Chimbarongo son el ejemplo más claro. Se trata de una comunidad de 400 artesanos que tejen fibras de una variedad específica de mimbre, con sus propios métodos y estilos; el mimbre de Chimbarongo tiene una identidad clara y una tradición de más de un siglo. La ciudad de Chimbarongo está adornada con obras de arte que reconocen la centralidad de este oficio, como la escultura del tejedor situada en el centro de la Plaza de Armas de la ciudad. A ello se suman eventos regulares, como la Expomimbre, que reúne a más de cien expositores, cada año, en la Plaza de Chimbarongo, para visibilizar este producto y sus protagonistas. ¿Por qué no está todavía delimitado como DO?

Ahora bien, la sal de Cahuil sí estaba reconocida como DO. Pero al estudiar el tema, damos cuenta que puede potenciarse aún más. Concretamente, los paisajes salineros del borde costero de esta región, donde se produce sal en forma artesanal, deberían postularse como Patrimonio de la Humanidad ante la UNESCO. Este organismo ya ha reconocido otros paisajes salineros, muy bellos por cierto, pero estos son meramente museos: no están actualmente en actividad, no trabajan allí los salineros con sus herramientas artesanales y sus métodos ancestrales. Con mayor razón, esta región debería postular sus paisajes salineros de Cahuil como Patrimonio de la Humanidad.

Podríamos seguir enumerando productos de esta región, pero alcanza con los ejemplos mencionados para entregar al lector una idea general de la asimetría entre los recursos disponibles y su escaso nivel de visibilización, valoración y patrimonialización por parte de las autoridades tanto a nivel público como privado. Justamente, para revertir esta situación y

devolver a los campesinos lo que les corresponde, se ha ejecutado el proyecto que nos reúne, a través de un trabajo de fuentes sin precedentes.

El estudio que usted tiene en sus manos se realizó a partir de tres fuentes principales: documentos del periodo colonial; diarios y revistas de la etapa independiente hasta la actualidad, y entrevistas personales en terreno a los productores. Los registros de documentos coloniales se efectuaron en el Archivo Nacional de Santiago; fueron relevados fondos notariales y judiciales de Rancagua y Colchagua, principalmente. Las entrevistas en terreno se realizaron en el invierno de 2016, para lo cual un equipo de diez profesionales visitó a los artesanos de las tres provincias de la región. Junto con material escrito, el proceso también fue registrado en fotografías y videos. En suma, se entrevistaron aproximadamente diez artesanos y artesanas por cada producto estudiado. Particularmente significativa fue la visita a doña Haydeé Paredes, referente de la tradicional cerámica policroma de Lihueimo. Ella brindó testimonio sobre su producto patrimonial, con la ilusión de aportar a una construcción compartida con los vecinos de la región. Lamentablemente, poco después falleció, y no alcanzó a ver este libro terminado.

El trabajo en hemeroteca fue el más importante. En la Biblioteca Nacional de Santiago se registraron los periódicos publicados en todas las ciudades de la región, desde el inicio de la actividad (1849) hasta la actualidad (marzo 2016). Se consultaron, día por día, todos los diarios y periódicos publicados en las ciudades de la provincia de Cachapoal (Rancagua, Rengo y San Vicente de Tagua Tagua), de la provincia de Colchagua (San Fernando, Chimbarongo y Santa Cruz) y la provincia de Cardenal Caro (principalmente de Pichilemu). En algunos casos se detectaron periódicos de otras ciudades, pero en proporción menor. En total se revisaron 244 diarios y periódicos, día por día, durante 160 años.

Fácil es comprender que el estudio realizado para esta región no tiene comparación en Chile. Ninguna otra región ha recibido un estudio tan a fondo para conocer su patrimonio alimentario y artesanal. De allí el carácter pionero de este libro, su originalidad y a la vez, su debilidad. Porque al no existir obras paralelas para otras regiones de Chile, por momentos se hace difícil interpretar la información detectada en las fuentes. Ello destaca también el carácter exploratorio de este libro.

Es necesario mencionar que el presente texto no está pensado como obra académica, sujeta a las normas universitarias habituales, debido precisamente a la necesidad de resolver problemas reales en el terreno. En muchos casos se han descubierto temas que no están estudiados en otras partes de Chile ni de América Latina, con lo cual no había forma de plantear un debate teórico convencional. Así, es imperante avanzar, dada la necesidad de los campesinos por acceder a esta información.

Ello se pudo advertir también en el Diplomado en “Identidad e Integración Regional. Productos Típicos de la Región de O’Higgins” que se realizó en el otoño de 2017. Se dictaron quince sesiones intensivas, de ocho horas de clases cada una, en quince ciudades distintas, para dar a conocer los resultados de la investigación. Fue notable el interés local por conocer su propio patrimonio. En cada encuentro participaron entre cincuenta y sesenta personas, muchos de ellos protagonistas destacados del patrimonio regional. En Doñihue, las chamanteras y los chacoleros participaron activamente, y contaron su visión sobre la forma de hacer sus productos. En Requinoa, tuvimos la presencia de don Raúl Arredondo, quien relató en primera persona la epopeya de “la última victoria de Rengo”. En Chimbarongo estuvieron los tejedores de mimbre; en Paredones hablaron las productoras de quinoa y los chupalleros de Cutemu y San Pedro de Alcántara; en Pichilemu marcaron presencia los ceramistas de Pañul; en Navidad estuvieron las algueras y los pescadores artesanales.

A lo largo de las sesiones del Diplomado se pudo comprender, con mayor claridad, el concepto de “Patrimonio”, en el sentido comunitario. Como señala Garufi (2016) no todo lo que existe es patrimonio; los pueblos seleccionan lo que consideran valioso, tratan de preservarlo y transmitirlo. Esta situación se visibilizó en el taller de San Vicente de Tagua Tagua. Nuestro

equipo de trabajo expuso una ponencia sobre la antigua tradición de los molinos de viento de Marchigüe. El argumento central era mostrar el contraste entre el abandono y virtual extinción de estas instalaciones, y la persistencia de sus imágenes en la cultura local. Se mostraron evidencias del orgullo con el cual el pueblo valora las imágenes de los antiguos molinos, tal como puede apreciarse en el escudo de armas del Municipio, en las maquetas y logos de marcas comerciales. Al parecer, estos molinos tenían un valor patrimonial muy fuerte en su comunidad. Se abrió entonces un fuerte debate, con la destacada participación de dos emprendedoras de Marchigüe, Cecilia Carreño y Paola Maulén. Ellas utilizan, precisamente, el molino de Marchigüe como emblema de su línea de cerámicas artesanales de Marchigüe. Como resultado de los debates, ellas resolvieron iniciar una cruzada para preservar el patrimonio molinero local; realizaron una serie de gestiones y elaboraron una nueva ponencia, la cual presentaron un mes después, en el mismo Diplomado, en el taller celebrado en Navidad. Allí mostraron la relevancia que tuvieron los molinos en Marchigüe durante el siglo XX y su posterior declinación; señalaron que actualmente, la mayor parte de ellos ha desaparecido; quedan algunos en ruinas y uno solo en pie. Pero ellas están convencidas de la necesidad de valorizar esas instalaciones como parte de su paisaje cultural y están trabajando en esa dirección.

En los talleres celebrados en Paredones y en Navidad, ocurrieron otros hechos relevantes. Jorge Riveros, representante de Frandjo's, emprendimiento familiar de helados artesanales, tomó contacto directo con Miriam Fernández, productora de quinoa de Paredones, con Cecilia Masferrer, la legendaria líder de la Federación de Pescadores Artesanales de Navidad) y con Florencia Díaz de la empresa Kollof ("alga" en mapudungún). De esos diálogos surgió la idea de incluir esos productos dentro de su paleta de sabores. Esta idea se concretó poco después, el 28 de mayo, Día Nacional del Patrimonio, en la Expoferia celebrada en Santiago, donde Jorge estuvo presente con su *Food Truck* y comenzó a vender las nuevas creaciones: helados de lúcuma y luche, o bien, de quinoa y frambuesa. El público pudo descubrir estos nuevos sabores provenientes de alimentos ancestrales, que fueron valorados por los pueblos indígenas, invisibilizados por los conquistadores españoles, y recuperados ahora, desde la cultura de valorización del patrimonio alimentario.

Como podemos apreciar, muy intensa fue la experiencia del Diplomado. Sobre todo por el impacto que implica enfrentar situaciones tan especiales como esta, cuando había que hablar frente a los protagonistas de saberes ancestrales, portadores de conocimientos de dos, tres, cuatro o más siglos de historia. En cada conferencia, se entregó la información obtenida de los archivos y de las entrevistas, más la elaboración con los marcos teóricos. De todos modos, la presencia de los productores en los talleres marcó una impronta totalmente original: ellos siempre encontraban elementos que aportar, matices, enfoques y detalles que habían pasado desapercibidos a los académicos. Nutrieron el debate con ideas y experiencias que estimulaban la revisión de las propuestas originales. De este modo, se pudo avanzar hacia interpretaciones más elaboradas y complejas, vivamente enriquecidas por el papel activo que asumieron los artesanos y productores en las conferencias del Diplomado.

Los debates tuvieron una riqueza notable. En Pichilemu se debatió sobre la cerámica de Pañul. Uno de los asistentes expresó palabras críticas hacia ese producto típico, por el uso de moldes de yeso, y marcó su preferencia por la cerámica de Copao, cuyas cultoras tienen mayor anclaje en las prácticas ancestrales de raíz indígena. Por este motivo, argumentó, la cerámica de Pañul nunca podría ingresar a un museo. En este contexto, las ceramistas de Pañul, presentes en la sala, tuvieron oportunidad de defender su punto de vista. Señalaron que, efectivamente, ellas usaban moldes de yeso en una etapa inicial de su proceso productivo; pero, posteriormente, se realizan numerosas acciones y tareas para lograr que cada pieza fuese única, debido al trabajo personal del artesano. Fue emocionante ver el celo y la pasión con la cual los ceramistas de Pañul defendieron la naturaleza noble de su producto típico.

El debate permitió confrontar el valor cultural, social y patrimonial de las cerámicas de Copao y Pañul. La primera ha alcanzado mayor reconocimiento artístico, y tiene lugar en los museos de arte. Pero la segunda emerge como un referente patrimonial, con fuerte potencial socioeconómico, cultural y ambiental: gracias a la cerámica de Pañul, decenas de familias tienen la posibilidad de vivir dignamente en sus paisajes, en medio de los bosques, y ejercer su papel de guardianes de la naturaleza. Sin la cerámica de Pañul, el impacto sería negativo para todos: los vecinos deberían abandonar el pueblo para ir a vivir en la periferia de Santiago; ya nadie cuidaría ese paisaje, el cual fácilmente se podría degradar. Estos son algunos de los temas que se debatieron en el Diplomado, lo cual contribuyó a una fuerte toma de consciencia del valor del patrimonio cultural.

¿Es necesario presentarse ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI) para obtener la Denominación de Origen de un producto patrimonial? Esa es una pregunta recurrente en los talleres. Sobre todo por parte de aquellos campesinos que se encuentran en zonas aisladas, sin acceso a internet, sin señal de telefonía celular, en calles sin nombre y casas sin número. Para ellos resulta sumamente engorroso realizar trámites en oficinas públicas situadas en la ciudad de Santiago, a 300 kilómetros de sus pueblos, con escasos medios de transporte; a ello se suman los procedimientos administrativos que el Estado exige para completar los trámites. ¿Vale la pena tantas molestias para obtener la DO?, se preguntaron recurrentemente los productores.

La respuesta surgió en uno de los talleres del Diplomado, con motivo del debate suscitado en torno al queso de Chanco. Al realizar la investigación presente, descubrimos que el queso de Chanco nació en la zona sudoeste de la actual Región de O'Higgins, elaborado con leche de oveja y sal de Cáhuil, en 1614. Era un queso muy bien elaborado, capaz de viajar varios días sin refrigeración y llegar a los mercados metropolitanos. Posteriormente, gracias a los arrieros, este producto se trasladó hacia el sur, por el mismo nicho ecológico (secano costero e interior). Se extendió por las actuales regiones del Maule y Biobío y alcanzó su expansión en el Maule Sur, adoptando el nombre de “queso de Chanco” en honor a la doctrina de Chanco, que era un amplio territorio, mayor que la actual provincia de Cauquenes. En los siglos XVIII y XIX, el queso de Chanco logró su gran expansión, llegando a exportarse a Argentina, Perú, Ecuador y hasta California durante la fiebre del oro. Fue una obra de creación de los campesinos del secano; y se convirtió en el primer y más importante queso de origen del Cono Sur de América.

Lamentablemente, el queso de Chanco no fue protegido ni delimitado como DO. Ello facilitó que se perdiera su calidad original y, con el tiempo, quedara convertida en una caricatura de sí mismo, un queso común y corriente, de modesta calidad y precio inferior. Además, se deslocalizó totalmente; se apropiaron de él las grandes empresas, que despojaron a los campesinos de su obra de creación, la reputación construida en torno al famoso queso de Chanco.

Estábamos explicando este largo proceso, cuando tomó la palabra un campesino de la Región del Maule, presente en el Diplomado. Tras presentarse, comenzó a hablar de la realidad actual del queso de Chanco en su región; señaló que solo existe un productor de queso de Chanco en la zona tradicional, que lucha denodadamente por mantener viva su tradición. Sus palabras se orientaron al debate en torno a la cerámica de Pañul y la necesidad de trabajar con el INAPI para lograr la protección de los productos típicos. “Si no se hace ahora la DO para la cerámica de Pañul, el producto que hoy asegura la vida de decenas de familias en los bosques de Pañul, puede desaparecer. Igual que el queso de Chanco”, explicó el campesino, con una claridad contundente e irrefutable.

Estos debates se reiteraron durante los quince días que duró el Diplomado. En Navidad alcanzó gran virulencia el tema de los pescadores artesanales. En nuestra exposición, indicamos que los pescadores artesanales tenían originalmente derecho a 80 metros de espacio público desde la línea de más alta marea. En ese espacio, ellos tenían derecho a levantar sus casas, criar sus animales, tener pequeños cultivos, reparar sus redes y aparejos de pesca. Estos derechos

fueron consagrados por el rey de España durante la época colonial y consolidados en 1819 por el Director Supremo, Bernardo O'Higgins, patrono cívico de la región. No obstante, los intereses de los grandes hacendados se movilizaron para reducir el espacio público de los pescadores y lograron por ley del Congreso, en 1857, la reducción del espacio público del borde costero, de 80 a 8 metros.

Entre los asistentes se encontraban varios pescadores artesanales, incluyendo algunos dirigentes sindicales. Entre ellos estaba don Juan Silva, pescador artesanal, dirigente del sindicato y mimbbrero de Chimbarongo. Don Juan contó que, aunque la ley les reserva los ocho metros a los pescadores artesanales, esto no se cumple. Constantemente los hacendados les cierran los caminos de acceso a la playa y les obstaculizan por todos los medios la circulación y práctica de su oficio. Incluso se pudo documentar que los rucos (modestas viviendas) que levantan los pescadores en el borde costero, quedan muchas veces aislados por las maniobras abusivas de los hacendados. Se les condena a vivir como parias en su propio país.

En pleno desarrollo del debate, uno de los asistentes al Taller pidió la palabra: era el alcalde de Navidad, don Horacio Maldonado. Se hizo cargo del conflicto, y admitió que había constantes tensiones entre los pescadores artesanales y los hacendados. Para comprender mejor la complejidad de los pescadores artesanales, el alcalde explicó su decisión de contratar a un oceanógrafo dentro de su equipo de gestión municipal. Como resultado, terminó diciendo el alcalde, se logró comprender mejor las demandas y solucionar la totalidad de los conflictos en la comuna de Navidad.

La respuesta del pescador artesanal no se hizo esperar. Don Juan señaló que, efectivamente, en la comuna de Navidad la presencia de un oceanógrafo en el equipo de gobierno había facilitado el diálogo y permitido solucionar los problemas. Pero fuera de esa comuna, en el borde costero de la provincia de Cardenal Caro, todavía subsistían esas tensiones, sobre todo en Alto Colorado, perteneciente a la empresa Forestal Nilahue y en el Fundo Las Cruces, propiedad del hacendado Francisco Javier Errázuriz, ex senador y candidato presidencial.

En el Fundo Las Cruces el conflicto se ha extendido durante quince años. Los propietarios bloquearon completamente el acceso a los pescadores artesanales con una malla de alambre enclavada dentro del mar. Es decir, no satisfechos con despojar a los pescadores artesanales del borde costero, de 80 a 8 metros, Errázuriz procedió a quitarles los ocho metros que les quedaban, impidiéndoles el acceso al mar y la práctica de su oficio. Después de trece años de conflicto, el hacendado accedió a abrir una servidumbre de paso para que los pescadores artesanales puedan llegar al borde costero. De todos modos, esta facilidad solo ofrecía una solución engorrosa, pues no se permite el tránsito con vehículos; los pescadores artesanales deben caminar a pie, durante 45 minutos, para llegar al lugar de pesca. Acabada la faena, deben llevar el fruto de su trabajo sobre sus hombros a lo largo de todo el camino.

El significado de la actitud de los hacendados ante el borde costero es evidente. Cada pescador artesanal debe caminar un largo trayecto, para llevar 30 o 40 kilogramos de carga, durante un camino de varios kilómetros de longitud. Esta pesada labor la debe realizar todos los días, después de una larga jornada de trabajo en sus botes. Fácil es imaginar el esfuerzo que ello supone, sobre todo para los pescadores adultos, con más de 50 años de edad. Esa es la realidad de los pescadores artesanales en Chile, en 2017.

Los conflictos de los pescadores artesanales, antes y ahora, se mantienen vigentes. Así lo pudimos comprobar en otro debate, celebrado en Navidad, ante la presencia de una comisión del CORE, el alcalde y los pescadores artesanales. Allí relatamos brevemente la historia del jefe del sindicato de pescadores artesanales, José Cordero, a mediados del siglo XIX. En los repositorios del Archivo Nacional, habíamos hallado los juicios que registraron sus tribulaciones. La hacienda Bucalemu, la más rica de Chile, había lanzado una campaña para expulsar a los pescadores artesanales del borde costero, pero estos se resistían. Como resultado, la hacienda envió grupos parapoliciales a incendiar los rucos de los pescadores, destruir sus pertenencias y someterlos. José

Cordero fue capturado, secuestrado y encerrado en una cárcel clandestina, situada dentro de la misma hacienda Bucalemu. Nosotros expresamos este relato, orgullosos de nuestro descubrimiento. Los pescadores artesanales lo escucharon con atención y al final, señalaron que esas prácticas no han cambiado: que recientemente, uno de ellos fue detenido en forma clandestina por los hacendados que, todavía hoy, se niegan a respetar el derecho de los pescadores artesanales al borde costero.

Estamos frente a la historia viva. Palpitante. Invisible. Secreta. Oculta pero latente en el territorio. Así se puso de manifiesto a lo largo de las quince sesiones del Diplomado, cuando pudimos volcar los resultados de la investigación previa a los actores involucrados, y ellos devolvían sus reflexiones, sus visiones de los problemas. Se manifestó así la continuidad de la historia y la integridad de la cultura. El patrimonio hizo visible su sentido comunitario, su capacidad de recuperar memorias y de establecer lazos intergeneracionales.

Sobre estas bases se ha elaborado el presente libro. Se trata de un intento de hacer historia aplicada. Después de realizar este estudio, hemos detectado que la riqueza del patrimonio alimentario y artesanal de la región es notable, y merece ser visibilizada y aprovechada como motor del desarrollo. Por tal motivo, nos inclinamos a pensar que sería conveniente emplear estos recursos en la propuesta turística regional. Concretamente, sería recomendable impulsar una red de hoteles y restaurantes patrimoniales en toda la región, que incorporen los productos típicos como parte de su propuesta.

Un buen restaurant patrimonial tendría en sus mesas sal de Cáhuil y aceite de oliva de Lolol; las vinajeras serían de cerámica de Pañul, y tendrían gravados los nombres de los productos y sus lugares de origen. Las canastas para el pan serían de mimbre de Chimbarongo, lo mismo que sus mesas, sillas y lámparas. En el patio, una fuente de agua de piedra labrada de Pelequén; y como adornos, en las paredes, se puede exhibir alguna calabaza romana (cantimplora arriera), testimonio de la tradición tetracontinental que representa esta ciudad, reivindicación de la herencia de los pueblos árabes que viajó desde Medio Oriente por el Norte de África, de allí a España, y finalmente a América, para arraigarse entre los arrieros colchagüinos.

Volviendo a la mesa, sería interesante servir pan de harina artesanal de los molinos de Pañul y Rodeillo, combinada con una cucharada de harina de algas de Navidad. El pastel de choclo se puede servir en una cazuela de greda de San Vicente de Tagua Tagua; y la ensalada, en una ensaladera de cerámica de Pañul. En la carta, sugerimos incluir ceviche de cochayuyo –como nos sirvieron en el restaurant típico de Paredones– y de plato de fondo, el cordero de secano con puré de quinoa. Como postre, ideal un helado artesanal de quinoa y frambuesa o bien, de lúcuma y luce; o quizás, servir plátanos con miel de abejas de la zona o con miel de palma chilena. Se podrían añadir muchos ejemplos más, pero estos casos alcanzan para detectar la transformación que se podría lograr a partir de la valoración del patrimonio alimentario y artesanal de la región. La oferta turística ganaría, sin lugar a dudas, en intensidad, identidad y valor de experiencia.

El presente libro tiene la frescura del pez recién sacado del mar. No hemos tenido tiempo de elaborar los contenidos con todo el aparato teórico y metodológico de la tradición universitaria. Ello nos demandaría unos diez años de trabajo, hasta tener una obra completamente depurada y definitiva. Esa actitud hubiera entregado un resultado óptimo desde el punto de vista académico, pero inoportuno e ineficaz para las necesidades del territorio.

Entregamos entonces *Patrimonio y desarrollo territorial. Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo* a la crítica, con el ánimo de aportar al desarrollo regional, a partir del fortalecimiento del patrimonio. Pero antes que nada, nuestros destinatarios son los campesinos y campesinas, los verdaderos protagonistas de esta historia. Esperamos entonces que este material puedan servir para visibilizar y valorar el patrimonio regional, y de esta manera, ayudarles a mejorar su calidad de vida. La idea es que puedan seguir viviendo, dignamente, en sus paisajes culturales.

PARTE I

CULTURA CAMPESINA, TRADICIÓN Y PATRIMONIO

Pablo Lacoste



En el plan de San Martín había un aspecto muy interesante: hacer creer a los realistas que su expedición contra Chile iba a caer sobre las provincias del sur. Por esto [el gobernador Casimir Marcó del Pont] hizo enviar fuertes patrullas a los boquetes de esas regiones, lo que distrajo muchas tropas de la guarnición de Santiago. Colchagua era foco de tumultos y de agresiones a los realistas. El guerrillero [Manuel Rodríguez] se mueve por sus campos y aloja en diversas partes. Llega hasta Teno y habla con Villota; despacha a Godomar desde Los Rastrojos; y se mete por las calles de San Fernando con modestas vestiduras de arriero, mientras la gendarmería realista empieza a buscarlo por lejanos sitios.

Ricardo Latchman, 1932

Colchagua y Rancagua (1550-1850) Bases históricas del patrimonio agroalimentario y artesanal



El capitán don Martín Ruiz de Gamboa y doña Catalina Verdugo Silva venden una estancia en el distrito de Rapel, llamada La Navidad, que hubieron en dote. Precio \$4.500.

Acta de compra venta, Pichidegua, 2 de octubre de 1645

Los vinos de los valles de Colchagua y Cachapoal emergen por su reputación. Chamantos de Doñihue y sal de Cahuil ya tienen Denominación de Origen (DO); mimbres de Chimbarongo, piedra labrada de Pelequén y cerámica de Pañul y de San Vicente de Tagua Tagua van por ese camino, igual que el cordero del secano y las chupallas de Cutemu, La Lajuela y San Pedro de Alcántara. A ello se suman otros productos locales como aceite de oliva de Lolol, miel de palma de Cocalán, tejidos de Marchigüe, chichas de La Estrella, aguardientes de Doñihue y La Estrella y frutos de mar de Cardenal Caro. La Región de O'Higgins se caracteriza por su fecundidad para generar productos típicos, algunos de ellos con capacidad para ser reconocidos como DO e Indicaciones Geográficas (IG), en el marco del programa sello de origen del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) (Belmar, 2016; Arancibia, 2016) o Sistemas Alimentarios Localizados (SIAL).

Estos sellos distintivos permiten avanzar en el proceso de patrimonialización, con lo cual se mejora el valor de mercado de los productos del campo y la rentabilidad de los campesinos. Ello les permite vivir más dignamente en sus paisajes y evitar la migración campo-ciudad; asimismo, generan encadenamientos productivos en las zonas rurales, lo cual fortalece la trama socioeconómica regional. Los productos típicos valorizados tienden a convertirse en motores de desarrollo local, a la vez que empoderan a sus protagonistas, los campesinos y campesinas, ayudándoles a salir de la pobreza (Champredonde y González, 2016).

Para contribuir al proceso de valoración de los productos típicos de la Región de O'Higgins, este capítulo propone examinar su historia, particularmente sus tres primeros siglos (1550-1850). Dentro de ese periodo se trata de identificar el proceso sociocultural que generó las condiciones para el desarrollo de estos alimentos, bebidas y artesanías que han pervivido hasta la actualidad. Las fuentes utilizadas corresponden a los documentos de cronistas y autoridades de la época, debidamente contextualizados por la bibliografía especializada de Colchagua colonial. La monumental obra de Juan Guillermo Muñoz (1988-2015) representa una fuente notable para repensar el papel de esta región desde la perspectiva de los productos típicos. Se trata de un nuevo enfoque, de creciente relevancia para el futuro desarrollo de los productos típicos regionales. De este modo se podrá comprender mejor su identidad y se podrá contribuir a su reconocimiento y patrimonialización.

Alimentos, bebidas, indumentaria y utensilios patrimoniales han surgido en distintas localidades de esta región gracias a los campesinos y pescadores artesanales. Son obras de creación que reflejan una profunda trayectoria cultural; detrás de cada uno de estos objetos hay una historia que contar, que hunde sus raíces en el territorio donde se ha desarrollado. A partir de sus recursos minerales, vegetales y animales, el saber de grupos humanos produjo, a lo largo del tiempo, sus propios productos típicos.

El conocimiento de la dimensión histórico-cultural de estos productos resulta relevante, porque contribuye a fortalecer su identidad e incrementar su valor de mercado. Además, su estudio contribuye a crear condiciones para un futuro reconocimiento de estos bienes en el programa de Sello de Origen del INAPI, lo cual sirve para proteger los derechos de los campesinos y mejorar su rentabilidad.

Los productos típicos de O'Higgins encuentran sus orígenes en la historia socioeconómica y cultural de la región. Sus alimentos y bebidas, sus artesanías en cuero, lana, mimbre y cerámica, son resultado de una larga evolución, fruto de la interacción entre naturaleza y cultura, entre montañas y ríos; entre indígenas y europeos. Es un proceso muy complejo, cuya comprensión requiere analizar las partes para luego recuperar una visión de conjunto.

Economía, alimentos y vida cotidiana en los siglos fundacionales: conflictos y armonías

La colonización española de la actual Región de O'Higgins significó una serie de avances y retrocesos en el desarrollo del patrimonio alimentario local. Los conquistadores llegaron con sus plantas y animales, junto con sus usos y costumbres. Por su parte, en el mismo territorio, los pueblos de la tierra tenían sus propios animales, plantas y prácticas alimentarias. A partir del choque de estas dos culturas, se produjo una nueva cultura, en la cual predominaron los productos europeos. La posición de poder que ostentaban los españoles llegó también al plano de las culturas alimentarias: los europeos no conocían las plantas y animales nativos, con lo cual, los postergaron en sus dietas. De todos modos, el ingenio de los pueblos nativos logró mantenerlos vivos, a pesar de las condiciones adversas iniciales.

Los españoles introdujeron especies de plantas y animales que no existían antes en América en general, ni en la región en particular. El ganado europeo (ovino, vacuno, equino, caprino) y las plantas del viejo continente (trigo, vitis vinífera, manzanas, peras, membrillos, olivos, duraznos, damascos, ciruelas, higueras, cítricos, etc.) marcaron un cambio radical en la alimentación latinoamericana.



Parrón doñihuano. Foto de Francisca Orellana.

¿Qué pasó con los alimentos y bebidas originarias? Antes de la llegada de los españoles, los pueblos indígenas tenían sus propias plantas y animales. Llamas y guanacos; pescados y mariscos; maíz, quinoa y cocos de palma; cochayuyos y luches, formaban las bases de un rico patrimonio alimentario local. Para condimentar y conservar sus alimentos, los indígenas usaban sal de Cáhuil, ají y la técnica del ahumado; con estos elementos se desarrollaría también el merkén.

Cuando los españoles llegaron a la actual Región de O'Higgins, tendieron a sobrevalorar sus alimentos tradicionales y a minimizar el valor de los productos nativos. El aparato productivo de las haciendas se orientó principalmente al cultivo del trigo y la crianza de vacas y ovejas. El trigo era la principal producción regional, tanto para abastecer el mercado interno como para exportar al Perú. Cien mil fanegas al año de trigo se producían en el Corregimiento de Colchagua, lo cual

representaba un tercio de la producción total de Chile. Esta enorme cantidad generó la necesidad de establecer molinos. Los españoles introdujeron la técnica del molino hidráulico, a fin de aprovechar los cursos de agua que bajaban de la Cordillera de los Andes para desembocar en el Pacífico. Desde el siglo XVII, los molinos se convirtieron en parte importante del paisaje cultural de la región. En el Censo de 183 se registraron 39 molinos de pan en Rancagua y 64 en Colchagua.

Seguía en importancia la producción de ganadera, orientada también a abastecer el mercado interno y las exportaciones. Una parte se enviaba a las tropas del Rey, asentadas en Concepción y en el fuerte de Valdivia; también era relevante la exportación de charqui a Potosí, el más rico mercado de América en los siglos XVII y XVIII. Las haciendas de esta región se caracterizaron por la abundancia de sus ganados, lo cual generó también una cultura de destrezas ecuestres, base del futuro rodeo. En tercer lugar, la economía tradicional se orientó hacia el cultivo de la vid y la elaboración de vinos y aguardientes. En forma complementaria surgieron también los huertos frutales, donde se cultivaban pomáceas, carozos, cítricos y otras plantas de origen europeo.



Parras de la zona.

Los españoles supieron apreciar algunos productos alimentarios nativos. Los más visibles fueron el maíz, el ají, la sal de Cahuil. Base de la alimentación indígena prehispánica, el maíz fue rápidamente valorado por los españoles como alimento cotidiano; esta fue una tendencia continental. Lo mismo ocurrió con el ají, condimento apreciado e incorporado en la dieta hispanocriolla. A escala local sucedió algo parecido con la sal. En el territorio del Reino de Chile, que se extendía desde Copiapó hasta Concepción, no existían yacimientos de sal accesibles para los españoles. Por lo tanto, se valoró tempranamente la sal de costa que se obtenía a través del ancestral oficio de los salineros, entre Rapel, Boyeruca y Cahuil. Los pescados y mariscos del borde costero también fueron valorados por los españoles, sobre todo en tiempos de cuaresma, para respetar los preceptos de ayuno y abstinencia. Más complicada sería la incorporación de otros productos: quinoa, cocos de palma y cochayuyos fueron poco valorados por los conquistadores españoles. De todos modos, los pueblos de la tierra se ingeniaron para mantener vivas estas costumbres alimentarias. Incluso, poco a poco, los españoles y sus hijos mestizos, comenzaron a abrir fisuras en el muro de prejuicios europeos, y aprendieron a valorar los alimentos de origen indígena. La presencia de botijas de miel de palma en casas campesinas del siglo XVIII son prueba de estas tendencias. A ello se suma la actitud de las criadas indígenas que, en casa de sus patrones españoles, incluían dentro de la gastronomía la tradicional costumbre de utilizar cochayuyos como parte de la alimentación recomendable.

De este modo, vemos que la interacción de alimentos nativos y europeos son la base del actual patrimonio alimentario regional, fruto de los procesos históricos vividos. Aquí los grupos humanos trataron de adaptarse a los paisajes locales, donde fundaron sus instituciones, armaron rutas y circuitos comerciales, y generaron sus propias estrategias de desarrollo local.

Los corregimientos de Colchagua y Rancagua: sus tardías ciudades

La débil presencia del Estado marcó los dos primeros siglos de historia regional. Los colonizadores españoles no se interesaron por impulsar ciudades que pudieran movilizar recursos económicos, sociales y culturales. Durante dos siglos, estos territorios carecieron de ciudades y cabildos; no tuvieron instituciones autónomas, capaces de tomar sus propias decisiones. Al contrario, fueron presididas por autoridades unipersonales, los corregidores, quienes respondían directamente al gobernador de Chile.

Desde el punto de vista político administrativo, esta región tuvo dos corregimientos. El corregimiento de Colchagua (creado en 1593) se extendía desde los ríos Cachapoal y Rapel por el norte, hasta los ríos Teno y Nilahue por el sur; y el corregimiento de Rancagua (1694) comprendía del río Maipo hasta el Cachapoal-Rapel; ambos iban desde la cordillera de los Andes hasta el Pacífico (Cobos, 1989). Dentro de estos espacios la población estaba dispersa, pero su número era considerable. En 1625 el Colchagua contaba con 590 españoles, algo menos que Coquimbo (700), pero más que los corregimientos de Quillota (570), Cuyo (480), Maule (180), Aconcagua (140) y Melipilla (90) (Fernández, 1627: 349).¹ La población colchaguina subió a 11.000 habitantes a fines del siglo XVII y a 41.000 en 1778 (Muñoz, 2003; Cobos, 1989: 77).

Las etnias subalternas formaban parte importante de la población colchaguina colonial. Hacia fines del siglo XVII había 7500 indígenas; en 1778 había 3800 indios, 3800 mestizos, y 3000 mulatos y negros (Cobos, 1989: 77). La fuerte caída de la población originaria se debe, en buena medida, a las duras condiciones de vida. Las etnias subalternas estuvieron sometidas a servidumbre mediante encomienda o esclavitud. La esclavitud indígena fue abolida en 1674, aunque de hecho, se mantuvo vigente hasta fines del siglo XVII. La esclavitud afroamericana, en

¹ En 1625, la ciudad de Santiago tenía 516 casas; 107 españoles con seis indios o más, y una población total de 5000 habitantes, incluyendo indios y negros.

cambio, se mantuvo legal hasta después de la independencia. Los esclavos (indios o afroamericanos) debían soportar trabajos forzados, marcas a fuego (como el ganado), y hasta castraciones en caso de fuga (Muñoz, 2003).

Durante el periodo colonial, la vida de indígenas y afroamericanos estuvo signada por el dolor y el abuso de poder. Para los conquistadores, ellos fueron poco más que recursos para generar riqueza.

A pesar de sus condiciones adversas, las etnias subalternas realizaron valiosos aportes al desarrollo del territorio y del patrimonio agroalimentario y cultural. Ellos contribuyeron con su trabajo y en muchos casos, con su creatividad. Cultivaron las plantas y elaboraron el vino y otros agroalimentos; los afrochilenos se destacaron como los mejores carpinteros y albañiles; herreros, fragüeros de cobre y caldereros; viticultores y arrieros. Además fueron destacados artesanos para asegurar el abastecimiento de la industria vitivinícola, al manufacturar tinajas de greda, odres de cuero, toneles y demás elementos indispensables para la actividad. A ello se suma su aporte de color y alegría en los tiempos de vendimia, con sus danzas y música. Para los instrumentos, ellos se ingeniaban en aprovechar los materiales disponibles. Las tinajas de greda, tapadas con cueros, se convertían en sonoros instrumentos de percusión, a través de los cuales se marcaba el ritmo de la pisada de la uva y, luego, de la fiesta popular.

A pesar de sus recursos humanos y naturales, esta región fue políticamente postergada por el imperio. Los españoles no fueron capaces de fundar allí ninguna ciudad durante doscientos años. Las primeras ciudades se fundaron recién a mediados del siglo XVIII: Rancagua (1742) y San Fernando (1743). Este retraso significó privar a Colchagua de instituciones políticas con capacidad de deliberar sobre problemas locales, particularmente las leyes indianas que protegían a los indios y esclavos. Tampoco podían tomar decisiones para resolver problemas comunes, como obras públicas para fomento de la actividad económica.

El atraso de las ciudades colchaguinas contrasta con la celeridad que los españoles dedicaron a otras localidades del Reino de Chile, donde se fundaron ciudades muy pronto. Así se refleja en los casos de Santiago (1541), La Serena (1549), Concepción (1551), Castro (1567) y Chillán (1580). Al contar con la categoría de ciudad, esos territorios tuvieron la oportunidad de poner en marcha su propio cabildo, el cual operaba como caja de resonancia de los problemas locales; además, la ciudad generaba mercado; atraía población; las órdenes religiosas levantaban allí sus conventos y con ellos, sus escuelas.

A comienzos del siglo XVII hubo intentos de crear una ciudad en el corregimiento de Colchagua. Lideró este proceso don Luis Fernández de Córdoba y Arce, gobernador de Chile entre 1625 y 1629. El lugar elegido para realizar la fundación fue el valle de Colchagua, presumiblemente el sitio donde se encuentra actualmente la ciudad de Santa Cruz. El gobernador de Chile avanzó con su proyecto, hasta que debió detenerlo por orden superior. Así lo explicó el propio gobernador en carta al rey:

En muy buen estado tuve el fundar en el valle de Colchagua una villa para que se redujesen a ella todos los moradores [del valle]. Tendría grandes conveniencias hacer un cuerpo y república de muchas personas que en aquel distrito tienen haciendas y están derramadas por todo el [valle]. [No obstante], cesé con la ejecución de este intento por una cédula de V. M. que vino por el propio tiempo que trataba de esta fundación en que V. M. se sirve de mandar no se funde ninguna ciudad, ni villa sin expresa orden de su real persona (Fernández, 1627: 349).

La frustrada fundación de la ciudad de Santa Cruz, como capital del Corregimiento de Colchagua, no fue resultado fortuito de la deficiente comunicación imperial. Fue parte de un proceso mayor, que se explica en el contexto político de la época: esta región no estaba en la

agenda del Reino de Chile ni de la Corona. Basta examinar el contenido de las cartas e informes que intercambiaban las autoridades de la época para comprenderlo con claridad. Los gobernadores, oidores de la Real Audiencia y demás funcionarios, al referirse a las “cosas de Chile” dedicaban su energía, principalmente, a temas de poder y seguridad; las guerras de Arauco y las amenazas de ultramar ocupaban buena parte de la gestión del gobierno, junto con temas conexos como abastecimiento de tropas, armamento y fortificaciones. Resulta notable el papel preponderante que dedicaron los gobernantes de los primeros siglos de historia de Chile a esos temas. Y todo ello fue en detrimento de los planes estratégicos para desarrollar el territorio del Valle Central, particularmente el corregimiento de Colchagua. En buena medida sus hombres y mujeres, hacendados y campesinos, libres y esclavos, quedaron fuera del radar del control estatal por un largo tiempo. Esto generaba problemas, sobre todo por facilitar el abuso de poder por parte de los hacendados. Pero también abría una oportunidad: los campesinos tendrían que resolver sus problemas por sí mismos. Sin esperar mayor ayuda del Estado.

Los conventos y su influencia socioeconómica y cultural

La creación de mercados en zonas periféricas, la articulación de rutas comerciales y la animación de espacios socioeconómicos a través de fiestas religiosas, fueron tres aportes centrales de los conventos y monasterios a la historia productiva regional en el periodo colonial. Refugio para indígenas y campesinos frente a los abusos de poder de los hacendados, los conventos se convirtieron en referentes territoriales, a la vez que centros de sociabilidad. Allí concurrían los indígenas, mestizos y afroamericanos, en coloridos encuentros, donde se celebraba la vida y se intercambiaban productos típicos.

En los dos primeros siglos, la Iglesia tuvo más relevancia que el Estado. El sector eclesiástico proyectó su influencia a través de las doctrinas y los conventos. Las doctrinas eran parroquias rurales, a cargo de un cura doctrinero, muchas veces de carácter ambulante; su labor pastoral se realizaba en capillas que, poco a poco, comenzaban a levantar en la región. Por su parte, los conventos eran asentamientos permanentes, levantados por las órdenes religiosas para sustentar sus misiones y funcionaban como haciendas, en el sentido de disponer de medios de producción agropecuaria para asegurar las necesidades de frailes y sacerdotes.

Al no existir ciudades, en lugar de concentrarse en un solo lugar, los conventos de Colchagua y Rancagua se dispersaron por un amplio territorio. Los agustinos se instalaron en 1635 en La Estrella (1635); los franciscanos se asentaron en Malloa (1635) y San Pedro de Alcántara (1690) (Ferrari, 1970); los mercedarios en Chimbarongo (1612) y Rancagua (1758); los jesuitas en Bucalemu (1619), Graneros (1628) y San Fernando (1744). El papel de estos conventos en la vida económica, social, cultural y política de la región ha sido tratado por abundante bibliografía (Ferrari, 1970; Bravo, 1985; Muñoz, 2005; Sánchez, 2013; Arancibia, 2013).

Los conventos surgieron como referentes socioculturales en su época, capaces de irradiar conocimientos relevantes. Allí se abrieron colegios y escuelas, mucho antes que el Estado se hiciera cargo de la educación. Los conventos y monasterios realizaron emprendimientos agropecuarios para sustentarse; ello implicó introducir plantas y animales europeos al corregimiento. Además, en esas haciendas se capacitaban recursos humanos que luego se derramaban hacia las producciones laicas de los alrededores.

Existe una coincidencia entre los lugares que tuvieron conventos en el periodo colonial y hoy tienen productos típicos relevantes. Como ejemplo cabe mencionar las chupallas de San Pedro de Alcántara; la chicha de La Estrella; cordero de secano de Litueche y La Estrella; mimbres de Chimbarongo; y los piures, algas, lisas y róbalo de Navidad (junto a la hacienda Bucalemu). Los productos típicos requieren saberes culturales de los habitantes de un territorio, para desarrollar recursos del lugar. Implica una actitud creativa y proactiva por parte de los campesinos. Y esa

fue, justamente, una de las inquietudes sembradas en los monasterios y conventos del periodo colonial. Los conventos afirmaron la identidad territorial de los lugares donde estaban instalados. Sus nombres adquirieron fuerza y presencia social; el prestigio que rodeaba a los conventos y monasterios, tanto cultural como socioeconómico, generaba una intensa actividad a su alrededor.

La demanda relativamente alta que generaban los monasterios abría una interesante oportunidad para los campesinos, lo cual contribuía a promover los encadenamientos productivos. Por ejemplo, el convento franciscano de San Pedro de Alcántara recibía sal del borde costero (Muñoz, 1988). Los conventos también recibían otros productos a cambio de sus servicios religiosos, como vinos y ganado.

Así, los religiosos y eclesiásticos participaron activamente en la creación de condiciones para el surgimiento de los productos típicos. Junto con sus labores pastorales, ellos difundieron los saberes europeos sobre elaboración de alimentos y utensilios; además, crearon mercados alrededor de capillas, iglesias y conventos. Esos mercados contribuyeron a convocar a los campesinos para exhibir e intercambiar sus productos, lo cual fue un estímulo para la producción. Estas tendencias se profundizaban con las fiestas religiosas, que reunían a campesinos de zonas distantes.

La tradición de los conventos y monasterios como cimientos de la organización socioeconómica de la región ha formado una suerte de *humus* cultural, en el cual se nutren nuevas iniciativas de productos típicos. Un buen ejemplo puede ser el “Chocolate del Monasterio”, que se ha comenzado a elaborar hace pocos años, en un convento atendido por tres monjes. La iniciativa comenzó en un paraje casi desconocido, cercano a Rengo. Tras establecer una alianza con pequeños inversores del mundo laico, este chocolate típico comenzó a proyectarse hacia el mercado, con creciente aceptación por parte del público.

Borde costero, frutos de mar y pescadores artesanales

El extenso y rico borde costero regional tuvo una etapa muy dinámica y positiva en el periodo colonial. Se trata de un extenso litoral, de cien kilómetros de longitud, entre la boca del Rapel y Boyeruca, con singular riqueza de algas, peces y mariscos. Ello presentaba excelentes posibilidades para los pescadores artesanales.

Dentro del borde costero regional, un lugar privilegiado era la boca del río Rapel, entre Navidad y Matanzas. El Rapel se nutría de todos los grandes ríos y esteros de la región como Cachapoal, Tinguiririca, Claro y Chimbarongo. Las precipitaciones níveas o pluviales que caían en la sección de la cordillera de los Andes de este territorio (aproximadamente 10.000 km²) se escurrían hacia el Rapel y a través de este río llegaban al Pacífico. De allí la importancia de la boca del Rapel, donde se genera un microclima especialmente favorable, signado por la abundancia de algas (luce y cochayuyo), pescados (lisa, róbalo, corvina, reineta) y mariscos (piure, jaiba, loco, choro). En algunos casos, el efecto de las aguas del Rapel se hacía sentir en la calidad de los frutos de mar: por ejemplo el piure de Navidad tiene fama de ser mucho más suave y dulce que el piure del norte chileno, signado por ser muy ácido y fuerte. A ello se sumaba la disponibilidad de sal para la conservación de los pescados: las lagunas de Rapel, Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia aseguraban la provisión necesaria, tanto para el pescado salado como el salpreso.

A las facilidades naturales se sumaban las garantías políticas otorgadas por el Rey de España. La legislación española aseguró a los pescadores artesanales un espacio público de cien varas de playa, a contar de la línea de más alta marea. Esta disposición estuvo vigente durante todo el periodo colonial; luego fue ratificada por el director Bernardo O’Higgins en el Reglamento de 1819, con una pequeña reducción (de 100 a 80 varas). Dentro de ese territorio, los pescadores artesanales y sus familias tenían plenos derechos para construir viviendas, realizar cultivos, criar

animales, reparar sus barcos y redes, y realizar todas las actividades necesarias para asegurar su vida. En este sentido, el periodo colonial fue la época dorada de los derechos de los pescadores artesanales; posteriormente, esta situación se deterioró (por la ley de 1857 que redujo el espacio público del borde costero de 80 a 8 varas). Por tanto, el periodo colonial sería recordado por los pescadores artesanales como “los viejos buenos tiempos”.



Borde costero, Navidad. Foto de Alexandra Kann.

Otra ventaja importante era la ausencia de competencia de grandes empresas pesqueras. Como no se levantaron puertos ni muelles en este borde costero, los barcos más grandes no tenían posibilidad de operar. El territorio quedaba exclusivamente en manos de los pescadores artesanales con sus pequeñas embarcaciones, con las cuales, todos los días, debían enfrentar la línea de rompientes para practicar su oficio. Además de la exclusividad, la ausencia de puertos y muelles tuvo otro efecto positivo que se ha mantenido hasta la actualidad: ausencia de contaminación. Las aguas de este borde costero se han mantenido mucho más limpias y libres de contaminación, comparando con las zonas cercanas a Valparaíso o Talcahuano. Esta tradición de limpieza, iniciada en el periodo colonial, se ha mantenido intacta hasta la actualidad. El borde costero de la provincia de Cardenal Caro no tiene puertos, ni muelles, ni desagües submarinos. Ello representa una ventaja comparativa singular para la calidad de sus frutos de mar.

La presencia de conventos en la zona contribuyó al proceso de construcción de una cultura de apreciación hacia los frutos de mar. Por un lado, los monasterios eran mercados importantes que demandaban dichos productos para equilibrar la dieta de los religiosos, sobre todo en periodos de cuaresma. Por otro, los religiosos asentados en estas localidades aportaron con la identificación y valoración de los productos típicos; interesados en reconocer el territorio con sus recursos, sus textos mantienen vigencia y frescura, entre ellos aquellos dedicados a los frutos de mar. Diego de Rosales (1674) destacaba mariscos como piure, choros y cangrejos; también mencionaba pescados como corvina, lisa y róbalo. La evaluación del jesuita Rosales permite ponderar con claridad el significado de los peces de la zona. Justamente, uno de los lugares de mayor presencia del róbalo en las playas chilenas estaba en el borde costero de la Región de O'Higgins, en la boca del Rapel. Este elemento explica por qué los pescadores artesanales de

Navidad defendieron a capa y espada sus derechos a permanecer en el borde costero, a pesar de la violencia de los hacendados.

Después de Rosales, otros jesuitas también se dedicaron a describir los recursos de Chile, entre ellos, el abate Juan Ignacio Molina (1788). Él tenía un conocimiento más cercano de la cuenca del Rapel, gracias a sus años de estudio en la hacienda Bucalemu. Para el abate, los cuatro principales peces chilenos eran róbalo, lisa, corvina y pejerrey. Las palabras de los jesuitas Rosales y Molina sirvieron para reflejar la capacidad de los grupos humanos por valorar los recursos marinos del borde costero regional. Tal tradición se ha mantenido viva, de generación en generación, y en la actualidad los pescadores artesanales y pequeños empresarios gastronómicos de Rapel, Navidad y Matanzas coinciden en ponderar estos peces como productos emblemáticos de la región.

Rutas y comercio regional

Las rutas comerciales formaron, a la vez, su fortaleza y su debilidad. La parte débil se hallaba, por un lado, en la ausencia de puertos ni muelles en el sector, lo cual impidió el desarrollo del transporte marítimo. A ello se suman los obstáculos físicos del relieve, tanto en la cordillera de la Costa como en la de los Andes, junto a sus tormentosos ríos y esteros. La ausencia cultural de las grandes obras de ingeniería en el Imperio Español determinó que en los primeros trescientos años de historia no se realizaran puentes importantes ni demás obras de arte para mejorar la transitabilidad. No existían caminos carreteros en estos corregimientos: todo transporte se realizaba por caminos “de herradura”, con mulas y caballos.

A pesar de su precariedad, las rutas “de herradura” aseguraron la conexión entre las zonas de producción locales y los mercados de consumo, sobre todo con Santiago y Concepción, y con el puerto de Valparaíso.

Las rutas del periodo colonial en esta región fueron principalmente tres: el Camino Real de la Costa o de la Sal; el Camino Real del Centro y el Camino Real de la Frontera. En el periodo colonial, el más importante fue el primero. Se extendía a lo largo de todo el borde costero, desde la boca del Rapel, en Navidad, hasta el límite sur del corregimiento, en Vichuquén. Allí se prolongaba hacia el sur, para tocar Iloca y llegar a Nueva Bilbao, en la desembocadura del río Maule. Hacia el norte, desde el Rapel, este camino seguía, hasta Valparaíso; o bien giraba hacia el noreste para llegar a Santiago.

El Camino Real de la Frontera es el que más atención ha merecido de la historiografía chilena, por coincidir luego con la longitudinal norte-sur, Ruta 5. Tanto Barros Arana (2000) como Villalobos (1990) refirieron a este camino, el cual corría paralelo a la cordillera de los Andes, tocando Rancagua, Requinoa, Rengo, Pelequén, San Fernando y Chimbarongo. Posteriormente, este camino se prolongaba hacia el sur para tocar Curicó, Talca, Linares y Chillán. Solo era transitable a caballo y demandaba un viaje de diez días para llegar de Santiago a Concepción. Era impracticable para las carretas, debido a los accidentes topográficos, sobre todo frente a la imposibilidad de cruzar los grandes ríos por faltas de puentes. El primer viaje en vehículo con ruedas por este camino se concretó en 1792 (Villalobos, 1990: 67). A lo largo de esta ruta se levantaron las principales haciendas de la región. Y luego se fundaron allí las ciudades más importantes, como Rancagua (1743) y San Fernando (1742).

Menos conocido es el Camino Real del Centro. Este ha sido apenas mencionado en la historiografía y conviene tenerlo en cuenta para ponderar la complejidad del sistema de transporte y producción de la Región de O'Higgins. El Camino Real del centro comenzaba en

Melipilla, continuando por Alhué, Santa Inés, Llallauquén, Pichidegua, Peumo, Colchagua, Lihueimo, Lolol, Los Coipos y Las Palmas, bajando luego al pueblo de indios de Mataquito, donde cruzaba el río por el balseadero de Tonlemu. Entre otras razones, era preferido pues facilitaba el cruce de los ríos y evitaba vadear el peligroso Teno (Ferrari, 1970: 38).

Dicha ruta serviría de referencia para deslindar las propiedades de haciendas que se otorgaban por merced real, se vendían o compraban. Por ejemplo, el 31 de marzo de 1609 el gobernador de Chile cedió a Francisco Paniagua 500 cuadradas de tierras en Santa Cruz, que lindaban por un lado por Chimbarongo y por el otro por el Camino Real que iba de Lihueimo a Las Palmas. Poco después, el 21 de agosto de 1618 el sargento Luis Rodríguez de la Cueva recibió 600 cuadradas en Santa Cruz, y tenía por límite “cerros que desaguan sus vertientes al camino Real que va de Mataquito a Lihueimo” (Muñoz, 2006).²



Los chucos y sus licores tradicionales son reflejo de la pervivencia de tradiciones a través del tiempo. Foto de Francisca Orellana.

El Camino del Centro fue importante en los siglos XVI y XVII. Vinculó las haciendas del valle de Colchagua con los mercados metropolitanos y aseguró un nivel relativamente alto de actividad en la zona. Los arrieros circulaban por este camino, asegurando el abastecimiento de las pulperías y tiendas de los caseríos, y ofreciendo la oportunidad de remitir los productos campesinos a los mercados. Se animó así la vida socioeconómica local, generando condiciones para el surgimiento urbano. Este fue el motivo por el cual, en 1626, el gobernador de Chile resolvió que el lugar más adecuado para fundar la primera ciudad del Corregimiento era, justamente, el Valle de Colchagua, posiblemente en Santa Cruz. La contraorden de Madrid frustró este proyecto. Pero esa decisión es un indicador de la dinámica alcanzada por la ruta del centro en el siglo XVII.

² Actualmente, el tramo Santa Cruz-Lolol es la ruta I-70; y Lolol-Mataquito es la ruta I-72-J.



Huaso a caballo. Foto de Alexandra Kann.

Posteriormente, a medida que crecían las ciudades del Valle Central, el comercio tendió a privilegiar ese camino longitudinal porque la demanda de fletes se concentraba en ese eje. A partir del siglo XVIII el Camino Real del Centro perdió visibilidad e importancia cuantitativa. De todos modos, esta ruta mantuvo importancia socioeconómica, porque permitió enlazar localidades relativamente aisladas de la región.

Los tres caminos paralelos no estaban conectados por buenas rutas perpendiculares debido a la cordillera de la Costa. Este formidable obstáculo natural determinó que durante cuatro siglos no hubiera conexión directa para viajar desde Rancagua hacia Rapel o Navidad. En su lugar existían caminos secundarios de complicado acceso. Por ejemplo, para la segunda mitad del siglo XIX se mencionan “los faldeos de Butapangue” junto a los cuales pasaba el “camino de la costa hacia el centro” (Arraño, 1966: 77).

Los caminos transversales eran precarios, apenas huellas provisionarias que se tornaban intransitables en temporada de lluvias. A ello se sumaban las estribaciones de la cordillera de la Costa, cuya travesía podía significar trepar cerca de los mil metros de altitud. Los obstáculos de este camino, para llegar del borde costero al Valle Central podían superar las dificultades del cruce de la cordillera de los Andes, lo cual demandaba cruzar por pasos situados a 4000 metros de altitud. En algunos casos, los comerciantes preferían abastecerse de los proveedores trasandinos antes que de los costeros. Por ejemplo, en 1772 la hacienda de Rancagua pidió mil cargas de sal a los indios chiquillanes para internarlas por el pasaje del Guayco (Medina, 1952: 18). En ese momento, el flete trasandino era inferior al costino. Ello sirve de evidencia para comprender las dificultades que tenían los caminos terrestres transversales de la región.

Si bien primaban las precarias condiciones de transitabilidad, los arrieros colchaguinos y rancagüinos mantuvieron abierta la ruta para enlazar el borde costero con el Valle Central. A pesar de las dificultades físicas, estos caminos locales permitieron intercambiar productos típicos y asegurar encadenamientos económicos. La sal de Cahuil estaba presente en las haciendas de San Fernando, tanto para condimentar la comida como para elaborar aceitunas en salmuera; también llegaba al pueblo de indios de Tagua Tagua para elaborar quesos y otros productos, tal como se examinará en unos capítulos más adelante. Paralelamente estos caminos permitían el flujo de productos del Valle Central hacia el borde costero; en el siglo XVII los vinos de la estancia de Santa Cruz, elaborados por don Nicolás Donoso, se vendían en la costa (Muñoz, 2006).

Así, los arrieros se aseguraban carga para lograr un viaje redondo. Del Valle Central llevaban vinos, ovejas, talabartería, yerba, azúcar y productos de Castilla hacia el borde costero. En el viaje de vuelta, regresaban con sal, pescados, mariscos y algas. De este consolidaba el comercio transversal entre los distintos territorios productivos del Corregimiento de Colchagua.

El problema de conexión física para el transporte comercial entre el Valle Central y el borde costero no se solucionó sino hasta 1926, cuando se libró al servicio el ramal ferroviario de San Fernando a Pichilemu. A partir de entonces mejoró considerablemente la integración física entre los territorios situados al este y al oeste de la actual Región de O'Higgins.

El sistema de rutas vigente en la región durante tres siglos, tuvo un profundo efecto sociocultural. La inexistencia de caminos carreteros y la hegemonía de caminos de herradura, exclusivos para mulas y caballos, generaba fletes muy caros para el transporte de cargas; ello operó como muralla proteccionista, alentando a los campesinos a elaborar sus propias manufacturas, antes que esperar la compra de productos importados. De este modo podemos entender que en lugares tan pequeños y aislados, como La Lajuela, Marchigüe y Doñihue, hayan surgido productos típicos como chupallas, tejidos y chamantos, respectivamente.



Fajín, talabartería y artesanía local. Foto de Francisca Orellana.

El borde costero. Sal de Cáhuil, cordero de secano y queso de oveja: origen del queso de Chanco

El borde costero fue una de las zonas más animadas de la región en los siglos XVII y XVIII. La fuerte demanda de sal, por parte del mercado de Santiago, generó un constante flujo de cargas, animales y arrieros, a lo largo de todo el Camino Real de la Costa. Este flujo comprendió también otros productos como ovejas y quesos (elaborados con leche de oveja y sal de Cáhuil). También se remitían al comercio de mercancías de menor volumen, pero significativas, como algas, pescado salado o deshidratado, mariscos y otros.

La coexistencia de ovejas en un ambiente con grandes cantidades de sal disponible generó las condiciones propicias para elaborar quesos. De esta forma, los campesinos pobres del secano y el borde costero coincidieron en focalizarse en la producción quesera. El producto alcanzó mucho éxito en Santiago, donde la demanda era alta. Los registros de las autoridades españolas, encargadas de los indígenas, son elocuentes: las cantidades de quesos elaborados por estos pueblos fue notable, a partir de comienzos del siglo XVII. Se generó así una importante tradición quesera, en el secano costero que se extiende entre el río Rapel y el lago Vichuquén, cuyo principal ingrediente fue leche de oveja con sal de Cáhuil. Posteriormente, esta tradición se trasladó hacia el sur, por el mismo nicho ecológico del secano costero, llegando más allá del Maule, hasta el Toltén. En ese sector adoptó el nombre de queso de Chanco y se proyectó hacia mercados extranjeros. La dinámica productiva del borde costero, con estos productos típicos,

generó un profundo efecto socioeconómico en la región, sobre todo por la capacidad de armar cadenas de valor entre los diversos productos típicos.

Cultura ganadera en Rancagua y Colchagua

Desde el punto de vista del comercio interregional de Chile con el Perú, la producción agropecuaria fue central. Buena parte de las exportaciones chilenas hacia Lima eran, justamente, de esta naturaleza: trigo, harina, frutos secos y deshidratados; cordobanes, charqui y sebo. Tales productos eran clave para el equilibrio económico regional y su forma de inserción en la economía imperial; por tal motivo, figuraban en el centro de atención de las autoridades chilenas. En momentos de crisis extrema, como el levantamiento general indígena del siglo XVI, las autoridades gestionaron y obtuvieron privilegios fiscales para la exportación de estos productos. Concretamente, en 1594 Chile obtuvo una provisión librando de derechos de almojarifazgo a los productos de la tierra que se exportaban a Lima, incluyendo trigo, harina, tocinos, frutos y cordobanes. Además, a las necesidades de comercio se sumaba el ejército de Arauco. Así, la demanda de alimentos, indumentaria y pertrechos incrementaba el precio de los productos agropecuarios; ello sirvió de estímulo a los hacendados de Colchagua para la producción de ganado (vacuno y ovino), cultivos de trigo y viñedos, y elaboración de subproductos (sebo, cordobanes, charqui, harina y vino).

La producción ganadera fue el móvil principal de las haciendas de Rancagua y Colchagua en los primeros siglos de la colonización española. Los grandes hacendados centraron sus recursos e inversiones en la introducción y multiplicación del ganado en esta zona, como mecanismo de inserción regional en la economía colonial. Así lo reconocía Diego Rosales a mediados del siglo XVII, al señalar que en esos “valles se apacientan numerosos rebaños de ganados mayores y menores y generalmente en esta [se encuentra] la porción más cultivada y abundante y fructífera de todo el reino” (Rosales, 1674: 263; Lizama, 1909). Los inventarios de bienes, testamentos y cartas de dote de la época muestran la hegemonía de los recursos ganaderos dentro de la riqueza local, particularmente vacunos, ovinos, caprinos y equinos.

Las fuentes no entregan datos completos de la producción pecuaria regional. Pero algunos informes permiten captar que se alcanzó un nivel de desarrollo significativo. Por ejemplo, después del terremoto del 13 de mayo de 1647 se produjo un aluvión con fuerte impacto en el sector, lo cual llevó a una evaluación de daños que hizo visible la magnitud de la actividad ganadera. “Y en todo el partido de Colchagua corregimiento de indios hubo una inundación tan furiosa que cubrió los árboles mayores; su ímpetu se llevó tras él más de 60.000 cabezas de ganado, a un mes de sucedido el terremoto” (Oidores, 1648: 458).

La cultura del caballo es un buen reflejo del prestigio que alcanzaron los animales europeos introducidos en Colchagua. La posesión de un caballo generaba un gran cambio del estilo de vida, pues se facilitaba considerablemente los desplazamientos. El caballo fue el gran medio de transporte de todo el periodo colonial en la región; cambiaba completamente el tiempo de viaje, además de afirmar el reconocimiento del caballero. Alrededor del caballo surgió una cultura específica, signada por la indumentaria que completaba la figura de prestigio como los chamantos de Doñihue y las chupallas de La Lajuela; a ello se sumaba una multiplicidad de productos artesanales, llamados aperos huasos, que incluían monturas, botas, espuelas, estribos tallados en madera, riendas y demás productos de talabartería y herrería. Con ello se establecen los oficios desarrollaron sus oficios de herreros, talabarteros y talladores en madera, contribuyendo a modelar la figura del huaso chileno, transmitida como símbolo de la Región de O’Higgins hasta nuestros días.

Las estancias más ricas se hallaban en las zonas más fértiles del Valle Central. El análisis de los inventarios de bienes y testamentos de don Melchor Jufré del Águila y sus familiares, en la

primera mitad del siglo XVII, tiende a mostrar que en este territorio se hallaban las haciendas más abundantes tanto en ovinos como en vacunos. Por ejemplo, las haciendas La Angostura, Antiveros y Tinguiririca tenían alrededor de 1200 ovejas y 800 vacas. A medida que se avanzaba hacia el este, donde los suelos son menos fértiles, los rebaños disminuían. En Lihueimo, una hacienda tenía 400 ovejas y 50 vacas; más al este, en Rapel, una propiedad agraria tenía 100 ovejas y ocho vacas (Muñoz, 2011). La pobreza del suelo del secano determinaba que este terreno era menos adecuado para la cría de ganado bovino; las ovejas se adaptaban mejor, pero también en números más reducidos, porque el terreno tenía menor capacidad de carga de ganado.



Ovejas en Navidad. Foto de Alexandra Kann.

El ganado funcionaba como moneda, en sus tres funciones principales: unidad de medida, reserva de valor y medio de intercambio. Con ovejas, cabras y vacas se podía comprar y vender todo tipo de bienes y servicios, incluyendo grandes propiedades inmuebles. En 1637 se compró la estancia de Tagua Tagua con 100 ovejas (1 ½ reales) como parte de pago. En 1639, con \$400 se adquirieron las estancias La Encarnación de Nancagua (600 cuadras) y de Chépica; se pagaron 115 cabras (7 reales c/u), 100 vacas (\$2 c/u) y 400 ovejas (2 reales c/u). En 1640 se escrituró la estancia Lolol, 3000 cuadras, por valor de \$3.500. La cifra se pagó con cuatro esclavos, 400 vacunos (\$1 c/u) y 1000 ovejas (2 reales c/u). En 1645 Hernando Díaz de León compró la hacienda Navidad, en Rapel, valuada en \$4.500; pagó \$1.500 con animales: 800 capados de cuatro a cinco años (5 ½ reales c/u), 700 chivatos de dos años (4 reales c/u) y 1100 cabras hembras de vientre y matanza (Cubillos, 2014: 60, 74-76; 93-94).

Dichas operaciones comerciales entregan una idea aproximada en relación a los valores de la época. Una cuadra de tierra tenía un valor equivalente a una vaca o cuatro ovejas. El ganado mayor y menor era moneda de cambio, y servía para todo tipo de operaciones. Fue utilizado para activar la producción y el comercio, y rápidamente se difundió por todos los campos de la región, tanto en las grandes haciendas como en las pequeñas propiedades de los campesinos pobres. A su vez, el valor simbólico era diferente según los recursos. Para los grandes

hacendados, el ganado representaba una pequeña parte de sus inversiones; en cambio para los campesinos pobres, era un bien precioso. Los hacendados podían sacrificar animales como parte de la dieta diaria. En cambio los campesinos consumían cotidianamente legumbres, tubérculos y cereales: la carne se reservaba para los días de fiesta.

El alto valor comercial que alcanzó el ganado contribuyó a elevar su prestigio sociocultural. Cada caballo, vaca, cabra y oveja era preservada como un tesoro, sobre todo entre los campesinos pobres de la región. Se creó así un ambiente que tendía a cuidarlos con esmero, porque los pocos animales que tenía cada familia representaban su principal capital, fuente de prestigio y medio de subsistencia. Así, la cultura ganadera abrió el camino para el desarrollo de productos típicos en la región. Uno de los más trascendentes fue el queso de oveja, de gran desarrollo en el secano costero e interior en el siglo XVII. Paralelamente, la lana de oveja también generó posibilidades que los campesinos aprovecharon, pues los tejidos típicos de Colchagua se hicieron sumamente famosos, en especial los chamantos.

Proyecciones

En estas líneas se ha trazado un perfil de los tres primeros siglos de historia de la actual Región de O'Higgins, desde la llegada de los españoles en el siglo XVI hasta el inicio de la modernización económica nacional, a mediados del XIX. El propósito ha sido describir y explicar las principales características de la vida política, económica, social y cultural del territorio, sobre todo las rutas comerciales, los centros de poder e influencia, y la producción económica. Algunos temas esenciales, como la viticultura colonial, el trigo, los molinos harineros y los arrieros, no se profundizan en este apartado, pues a ellos se les dedicarán capítulos específicos dentro del presente libro. Se espera entonces, a partir de estas palabras introductorias, haber entregado un texto breve, que sirva de invitación a toda la obra que el lector tiene en sus manos.

El arriero: sujeto histórico emblemático



Las condiciones accidentadas del largo territorio nacional no permitían moverse de un punto a otro sino montando a caballo o en mula, única manera de salvar los obstáculos hirsutos del terreno, no había caminos y por lo tanto las carreteras servían solo en labores muy reducidas y escasas. Todo el transporte [se hacía] a lomo de mulas, en recuas, compuestas generalmente de doce a catorce animales y dirigidas por un arriero o madrinero. Estas recuas caminaban unidas por la madrina que es una yegua punteadora —es decir, que marcha a la cabeza del piño— con su cencerro en el cuello cuyo sonido orienta y cohesiona a los animales.

Tomás Lago, 1999

El arriero fue el actor social más relevante e invisible de la región de Rancagua y Colchagua durante cuatro siglos. En efecto, desde la llegada de los españoles, a mediados del siglo XVI, hasta la expansión del ferrocarril, casi 400 años más tarde, el arriero representó la única opción del transporte en la región. Con sus recuas de mulas, los arrieros fueron el aparato circulatorio de todos los campesinos de este corregimiento. En sus alforjas, los productos locales llegaron a todo Chile y el Cono Sur de América: quesos de Chanco y sal de Cáhuil; ponchos y chamantos; charqui y trigo. En sus viajes de vuelta, los arrieros abastecían a los campesinos locales de los productos que esta región no producía, sobre todo yerba mate del Paraguay, azúcar y tabaco del Perú, cobres labrados de Coquimbo, jabón de Mendoza, mantas de Castilla, herramientas e insumos.

La sucesión de accidentes en caminos de montaña y vados de ríos que el viaje se revistiera de una reputación de alto riesgo. Los peligros que debía enfrentar el arriero en Alta Montaña, eran equivalentes a los del marinero en alta mar: las tormentas y tempestades representaban situaciones extremas en las cuales, muchas veces, se pagaba con la muerte. Por tanto, solo los vecinos más valientes y diestros se atrevían a emprender largos viajes a través de esas riesgosas rutas. Como resultado vemos que el transporte se concentró en un grupo altamente especializado, dotado de destrezas técnicas y coraje extraordinario: el arriero.

El arriero representó los ojos, los oídos y la voz de su pueblo. Al ser el único sujeto histórico que viajaba fuera del territorio, solo él podía hablar por su gente y contar de sus vidas y obras. Las realizaciones de los vecinos de Colchagua y Rancagua se conocían en el resto de Chile y América, en son de los relatos que hacía circular el arriero. Lo mismo ocurría en el sentido contrario: la población local conocía los paisajes culturales externos gracias a las historias que traía el arriero después de sus viajes.

El arriero representó un grupo social prestigioso, al cual se accedía exclusivamente por mérito: solo podían pertenecer a este grupo los jinetes más diestros y valientes. Es así como el actual arraigo de los certámenes de rodeo en esta región comenzó a construirse en el siglo XVII, a partir del prestigio que rodeaba la figura del arriero.

Pero a pesar de su notable protagonismo, el arriero se ha mantenido casi invisible hasta la actualidad. Los grandes historiadores apenas mencionan en sus obras clásicas. En los libros de historia, sobre todo los manuales escolares, el arriero brilla por su ausencia. Algunas obras le han dedicado cierto reconocimiento (Cubillos, 1992; Lacoste, 2003, 2008, 2009; Méndez, 2009), mas se trata de aportes aún insuficientes para dar cuenta de este fenómeno. Es como si lo hubieran ocultado bajo un manto de silencio. Para revertir esta situación, el presente capítulo se propone entregar algunas características principales del arriero, a fin de comenzar a situarlo en el lugar que le corresponde, un protagonista de la construcción de la vida económica, política, social y cultural de la región.

El arriero: rutas y peligros

Las características del terreno regional permiten comprender la relevancia del arriero. Sobre todo porque las cadenas montañosas, valles, quebradas y torrentosos ríos, suponían serias dificultades para la circulación de bienes y personas. Los accidentes topográficos interrumpían las rutas y caminos en todo sentido: de sur a norte y de este a oeste. En ambos casos, realizar un viaje representaba una experiencia riesgosa, signada por el frío y el peligro de perder cabalgaduras, bienes y hasta la vida.

En efecto, para circular de este a oeste, era necesario sortear dos formidables murallas de piedra: la cordillera de la Costa y la cordillera de los Andes. El camino hacia las pampas rioplatenses, con cerros que arañan los 6000 metros de altura, se cierra cubierto de nieves eternas; los mejores caminos eran por los pasos Las Damas y Planchón (Vargas, 1992; Lacoste,

1999). Para cruzar por estos pasos, los arrieros debían subir cerca de los 3000 metros s/n/m. Ello implicaba enfrentar el frío, con temperaturas que llegaban cerca de los -14 °C, además de dormir sobre las piedras durante dos semanas.

Veinte leguas al este de los Andes se encuentra la cordillera de la Costa, siendo un obstáculo considerable para viajar desde el Valle Central hasta el borde costero. Estas montañas no son tan altas como los Andes, pero presentaban otras dificultades, sobre todo en tiempos de lluvias. Muchas veces, para los vecinos del Valle Central, era más difícil traer sal de Cahuil desde el borde costero que buscarla en las salinas del otro lado de los Andes.

Así como las dos cadenas montañosas bloqueaban los caminos para viajar en dirección este-oeste, los ríos cumplían la misma función para viajar de norte a sur. El Cachapoal, el Tinguiririca y el Rapel eran obstáculos formidables para el transporte, sobre todo porque los españoles nunca fueron capaces de construir puentes para mejorar la circulación en estos caminos. Los arrieros debían vadear los ríos, debiendo realizar largos rodeos con sendas situaciones de riesgo. Muchas veces, los arrieros pagaron con su propia vida tal atrevimiento.

Otro indicador del retraso del desarrollo carretero en la región fue la tardía llegada de los coches de pasajeros. Durante los primeros 250 años de historia colonial, no se vio ninguna carroza ni calesa por el corregimiento. Recién a fines del siglo XVIII llegó por primera vez uno de estos vehículos a Rancagua y luego a San Fernando.

En efecto, las lentas obras para mejorar los caminos, impulsadas en el tramo final del periodo colonial, permitieron el acceso de vehículos con ruedas. El primer coche que llegó a la región fue la carroza del gobernador de Chile, Ambrosio O'Higgins, quien en 1792 viajó de Santiago a Concepción para asistir al parlamento general de Negrete con los araucanos y pehuenches. El viaje fue escabroso y accidentado, porque no existía camino carretero, ni puentes, ni obras de arte. La carroza oficial tuvo serias dificultades para recorrer el Camino Real, tocando Rancagua y San Fernando.

Gran asombro causó entre los paisanos ver este coche: muchos vecinos se asomaban al borde del camino para ver el inaudito espectáculo pues “jamás habían visto un coche recorrer esos caminos” (Villalobos, 1990: 67). Solo se conocían en la zona las pesadas carretas, dedicadas al transporte de carga en trayectos cortos, entre haciendas y pequeños pueblos, las cuales no podían prestar servicios en largas distancias. Y tampoco había infraestructura suficiente para la circulación de coches de pasajeros como carrozas, calesas o calesines.

Esta situación cambió lentamente. En la segunda mitad del siglo XIX se construyó el ramal ferroviario longitudinal, tocando las estaciones de Rancagua y San Fernando (1862). A partir de



Escultura en honor al arriero. Foto de Alexandra Kann.

entonces, el transporte desde estas ciudades hasta Santiago se realizaría en tren. Pero en el resto del territorio, el servicio se mantuvo en manos de los arrieros. Notablemente lenta fue la extensión de los ferrocarriles dentro del territorio regional. Hacia el borde costero, el ramal se demoró largas décadas en avanzar. La punta de rieles llegó a Pichilemu recién hacia 1926 (Vargas, 2009).

La relevancia de los arrieros con sus mulas y carretas se mantuvo todavía por un buen tiempo. Sobre todo porque no había medios modernos ni industriales para ofrecer servicio de transporte más allá de las escasas estaciones del tren. Por lo tanto, desde esos puntos, hacia el resto del territorio, todo el servicio se mantuvo en manos de los arrieros. Las cargas y pasajeros dependían de ellos para llegar a las haciendas, pueblos, villas y ciudades. La situación cambió con la extensión de las redes viales y la difusión del transporte automotor, recién en la segunda mitad del siglo XX. Por lo tanto, desde la llegada de los españoles hasta entonces (1550-1950), el principal medio de transporte local fue, justamente, el que ofrecía el arriero.

La falta de caminos carreteros funcionaba como un fuerte disuasivo para los desplazamientos de la población local. Los vecinos de esta región preferían permanecer en sus lugares de residencia habitual en vez de arriesgarse a viajar. La mayoría de la gente nacía, vivía y moría en el mismo lugar, casi sin conocer ciudades ni paisajes lejanos. La forma de contacto con el mundo exterior era a través del arriero. Este salía de su territorio, llegaba a ciudades y tierras lejanas, y luego regresaba con las noticias y los productos. Vendía los productos en el mercado y compartía las noticias en pulperías, tabernas y bodegones.

Así, la figura del arriero fue importante en todo Chile, pero muy particularmente en Colchagua y Rancagua, donde no existían otros medios de transporte. Este territorio no tenía puertos para el transporte marítimo, como Valparaíso, Coquimbo, Talcahuano o Constitución. Tampoco tenía ríos navegables, como el Loncomilla y el Maule. Por el contrario, en esta zona todo el comercio se realizaba exclusivamente a través de los arrieros y sus mulas. Sin los arrieros, las localidades de toda esta región hubieran quedado completamente aisladas, sin ninguna posibilidad de abastecerse ni de exportar sus excedentes. Sin los arrieros, la población regional hubiera permanecido hundida en la pobreza.

Gracias al servicio regular de transporte terrestre, asegurado por los arrieros, Rancagua y Colchagua conformaron un territorio dinámico e integrado, tanto con la economía chilena como regional. Por el norte, los productos locales llegaban a Santiago, la capital del Reino de Chile, y sobre todo a Potosí y Oruro (actual Bolivia); por el este, abastecían los mercados cuyanos de Mendoza, San Juan y San Luis; por el sur, intercambiaban bienes con los vecinos de Chillán, Cauquenes y Concepción. Hacia el oeste, con el puerto de Valparaíso: allí remitían el trigo colchaguino para embarcarlo hacia Perú.

El arriero: ojos, oídos y voz de su pueblo

El arriero representaba los ojos, los oídos y la voz de los pueblos. Como profesional del viaje, llegaba donde sus vecinos no podían ir y asumió de este modo la tarea de poner sus sentidos al servicio de la comunidad. En cada lugar que visitaba, el arriero observaba con atención cada detalle, pues sabía que ello era de interés para sus familiares y amigos. También escuchaba con esmero los relatos de los fogones y las tabernas, no solo temas de su propio interés, sino aquellos que podían servir a su gente. Y paralelamente, era él quien contaba sobre su tierra, sus personajes, sus leyendas y sus tradiciones.

En la visibilización y patrimonialización de los productos típicos, el arriero cumplió un papel esencial. Fue el primero en llevar a Santiago los quesos de Chanco y los corderos de secano; las algas de Navidad y la sal de Cahuil; las chupallas de Colchagua y los chamantos de Doñihue. Con orgullo, el arriero llevaba las obras de creación de sus campesinos, y las presentaba en los

mercados y ferias de otras ciudades. Las vendía o dejaba en consignación en las tiendas y pulperías, donde además del objeto, entregaba el relato detrás de cada producto.

Además de difundir los productos de típicos de su región los arrieros tomaron conocimiento del patrimonio alimentario de otras localidades, y lo difundían por toda la región. Las longanizas de Chillán y el jamón de Chiloé son buenos ejemplos, lo mismo que los sombreros de jípijapa, los tejidos de Cajamarca y los habanos cubanos. Los arrieros, troperos, marineros pulperos y taberneros, construyeron una red humana que se extendió por toda América Latina, a través de la cual se construyó el relato del patrimonio agroalimentario regional.



Tejidos tradicionales: parte de los productos transportados por los arrieros. Foto de Francisca Orellana.

La acción del arriero se hacía sentir en toda la vida económica, social, política y cultural de la región. Casi ninguna actividad se realizaba en estos territorios sin tener relación directa o indirecta con la tarea de los arrieros.

La difusión de noticias fue una de las tareas más notables del arriero. En sus viajes, tomaba conocimiento de lo que ocurría en otros sitios. Al llegar a una ciudad, el arriero concurría a alimentarse a pulperías, tabernas y bodegones; allí tomaba contacto con todo tipo de personas, desde modestos campesinos hasta ricos hacendados, pasando por militares, artesanos y labradores. Al compartir alimentos y vinos con estas personas, surgían los diálogos y circulaban las noticias. Particular dinámica tenían estas conversas en las ciudades grandes, como Santiago de Chile o Buenos Aires; en los puertos marítimos, como Valparaíso y Talcahuano; o los puertos secos, como Santa Rosa de Los Andes, San José de Maipo, Mendoza y Córdoba. También se compartían relatos en los viajes, cuando los arrieros se reunían en los fogones, para compartir el mate y el asado.

Las novedades excitaban la mente del arriero y, cuando llegaba de regreso a su tierra, se convertía en personaje muy atractivo. Todos sus amigos y vecinos estaban interesados en escucharlo para acceder a las noticias. El arriero ocupaba el centro de interés en tertulias, pulperías y reuniones familiares bajo el parrón de la casa.

Con su relato, el arriero abrió un canal de noticias popular y horizontal, que equilibraba el sentido vertical de los medios oficiales, controlados por el Estado y la Iglesia. En efecto, durante el periodo colonial, la información circulaba desde el poder hacia los vasallos a través de las instituciones del pregón y el sacerdote. El pregón tenía la misión de anunciar en voz alta, en la plaza de armas, las disposiciones del gobierno y las noticias oficiales, como el cumpleaños del rey. Por su parte, el sacerdote tenía derecho a hablar desde el púlpito, una plataforma elevada, en el centro de la iglesia. Como la asistencia a la misa dominical era obligatoria en la época colonial, el sacerdote tenía audiencia asegurada para sus sermones. Y junto con su prédica religiosa, hilvanaba los discursos que desde el obispado se le ordenaba difundir. De esta manera, entre el pregón y el sacerdote, se divulgaba la información oficial, desde el poder hacia los vasallos.

El problema de la información oficial era su acotada temática. Porque los contenidos estaban usualmente restringidos a temas de interés del Estado o la religión. Los obispos enfatizaban en normas morales, celebraciones religiosas y prácticas de ayuno y abstinencia. Los pregones daban

cuenta de impuestos, ataques de piratas y celebraciones del poder; también se informaba de eventuales visitas de autoridades y guerras externas. Los temas de vida cotidiana, en cambio, quedaban fuera de los canales de información oficial. Estos no decían nada sobre nuevos métodos de cultivo de plantas ni de crianza de animales. Tampoco ensañaban a preparar alimentos ni a consumirlos. Allí aportaba el arriero, siempre atento a descubrir datos que resultaran de interés y utilidad para su comunidad.

Un buen ejemplo fue el lagar de cuero, el que consistía en un recipiente formado por un armazón de madera, colocado en forma horizontal, y sostenido por cuatro horcones. Allí se colocaba el cuero de vacuno, donde se pisaba la uva para elaborar el vino. Fue inventado en la década de 1740, inspirado en el tragal indígena. Corresponde a una innovación trascendental en la viticultura regional pues, antes de esa fecha, solo existía el lagar de cal y ladrillo, el cual por su alto costo (\$150 en promedio) solo estaba al alcance de las ricas haciendas. Gracias a la invención del lagar de cuero fue posible acceder a un equipamiento económico (\$5), al alcance del campesino humilde y el pequeño propietario pobre. Y como resultado se produjo, ni más ni menos, una revolución en el acceso popular a la viticultura.

Resulta notable la velocidad con la cual se difundió el lagar de cuero. Apenas inventado se popularizó en todo el Valle Central y en Cuyo. Fue rápidamente adoptado por los campesinos de todo el Reino de Chile a ambos lados de la cordillera. Esta fenomenal propagación del lagar de cuero fue posible, precisamente, por la labor silenciosa y eficaz del arriero, quien se encargaba justamente de identificar este tipo de innovaciones y llevarlas de un lugar a otro, para mejorar la calidad de vida de los campesinos.

El arriero y los circuitos comerciales

El arriero cumplió un papel decisivo en la creación y en el funcionamiento de los circuitos comerciales. Al asegurar un servicio regular de transporte de cargas, este sujeto histórico contribuyó a articular polos de desarrollo y sobre todo, a conectar zonas de producción con mercados de consumo.

En cierta forma, el arriero supo realizar el gran potencial que había creado al Imperio Español, en el sentido de posibilitar el surgimiento de grandes espacios geoeconómicos, mediante la articulación de distantes mercados y centros productivos. En el Cono Sur de América surgió un sistema multimodal de transporte, integrado por medios marítimos, fluviales, carreteros y de herradura. Desde Asunción del Paraguay hasta Buenos Aires se usaba la hidrovía Paraguay-Paraná; en Buenos Aires se hacía el trasbordo a las carretas, para atravesar las pampas y llegar a Mendoza. Allí se hacía un nuevo trasbordo a las mulas, para cruzar la cordillera y llegar a Chile. Los arrieros distribuían los productos rioplatenses por todo el Reino, a la vez que reservaban una parte para embarcar en Valparaíso rumbo a los puertos de Talcahuano, Arica, El Callao y Guayaquil. A su vez, desde estos puertos, las cargas se derramaban en el continente a través de las recuas de mulas.

Las redes troncales de transporte fluvial, marítimo y carretero, se articulaban con los caminos de arriería, sobre todo en zonas de montaña. Los arrieros cruzaban la cordillera de la Costa y la Cordillera de los Andes por distintos pasos: desde Copiapó se usaba el paso San Francisco para llegar a Catamarca; desde La Serena, se empleaban varios boquetes para llegar a Jáchal y de allí, a San Juan o La Rioja; desde Santiago se iba a Mendoza por el camino de Uspallata o bien, por el Cajón del Maipo. Desde Colchagua se cruzaba la cordillera por los pasos Las Damas y Planchón (Vargas, 1992; Lacoste, 1999).

Al asegurar la oferta de transporte entre mercados tan distantes, el arriero contribuyó a dinamizar la economía colonial. Sobre todo porque la certeza de poder colocar los excedentes en mercados lejanos estimuló al productor a incrementar el volumen de bienes elaborados y a

esforzarse por mejorar la calidad. Sin los arrieros, nada de ello hubiera sido posible; las economías locales hubieran languidecido en la mera producción de subsistencia, relegada apenas al autoconsumo. No hubiera tenido ningún sentido incrementar la producción sin un mercado capaz de observarla.

Con el incremento del comercio, se estimuló el mejoramiento de la calidad y la reducción de los precios. Con frecuencia, los hacendados trataban de cerrar los mercados para asegurarse el monopolio del abastecimiento y de ese modo, subir los precios. Los arrieros rompían esos monopolios, promovían la competencia y ayudaban a bajar los precios. Así, la calidad de vida de los vecinos mejoraba sustancialmente gracias al servicio de los arrieros.

Paralelamente, el arriero posibilitaba el acceso a bienes que no se producían en forma local. En las casas de Colchagua y Rancagua se aseguraba la provisión de yerba mate del Paraguay, azúcar y tabaco del Perú; además, los viticultores del Valle Central elaboraban aguardiente con los alambiques de cobre labrado traídos desde Coquimbo.

Asimismo, el ajuar doméstico se abastecía de todos los utensilios de cobre, manufacturados por los fragüeros de cobre de Huasco y La Serena. Las casas calefaccionaban con braceros y se iluminaban con candelabros de cobre; la ropa se lavaba en lebrillos de cobre; la comida se preparaba en pailas y sartenes de cobre, y se llevaba a la mesa en fuentes de ese material. También abundaban chocolateras, jícara y bacinicas de cobre labrado, todo ello transportado por los arrieros.

El arriero como artífice del tejido social

La contracara de la acción económica de los arrieros se encuentra en el plano social. Con su ir y venir a lo largo del territorio, el arriero tejía la densa trama de lazos humanos, tanto de escala pequeña, a nivel familiar, como en grandes magnitudes, a escalas regionales y nacionales.

En el nivel más pequeño de la vida social, el arriero integró personas que vivían en pueblos distantes, con lazos familiares; por ejemplo, conoce a su futura esposa en uno de sus viajes, en algún pueblo del otro lado de la cordillera de la Costa o de la Cordillera de los Andes. Como resultado, su amada se traslada a vivir a Rancagua o San Fernando, surgiendo así familias mixtas, que alentaban la integración a escala regional, y a la vez, se estimulaban nuevos viajes e intercambios.

En efecto, las ceremonias de matrimonios, bautizos y funerales, convocaban a familias distantes a realizar viajes extraordinarios, para fortalecer los lazos familiares. La esposa del arriero, conquistada en el ejercicio de su profesión, se convertía en el factor convocante de gentes lejanas. Entonces familias completas se animaban, quizá por única vez en su vida, a realizar un largo viaje, hacia tierras desconocidas, para honrar sus vínculos familiares. Padres y hermanos, primos y sobrinos emprendían un largo camino para asistir a los grandes eventos familiares. Como el viaje era muy largo, el grupo permanecía varios días en el lugar de visita. Allí conocía a los vecinos del lugar, interactuaba con ellos, y a veces, establecían nuevos vínculos de tipo familiar, amistoso, comercial y cultural. Posteriormente, llegaba la posibilidad de pagar la visita, con motivo de una celebración en el lugar de origen de la mujer: se movilizaba entonces la familia del marido, desde Rancagua y Colchagua hacia el territorio de la familia de ella, para celebrar algún otro acontecimiento.

A partir de un lazo personal, entre el arriero y su esposa, se formaba un denso tejido social. Este se extendía primero a la familia ampliada, y luego incluía a otros parientes, vecinos y amigos. Así se vinculaban pescadores artesanales de Navidad y salineros de Cahuil con campesinos de Lolol y Paredones, chupalleros de San Pedro de Alcántara y Cutemu, viticultores de Santa Cruz y de San Fernando, tejedoras de Rancagua y talabarteros de San Vicente de Tagua Tagua; a su vez,

también participaban de estas redes los gauchos rioplatenses, los viticultores cuyanos y mineros de La Carolina, entre otros.

En todo este proceso, es importante destacar el papel de los edificios religiosos. Allí se celebraban, precisamente, las ceremonias de los sacramentos, bautizos y matrimonios. También eran el espacio de luto y funerales, pues los cuerpos eran enterrados en las iglesias mismas o cementerios parroquiales. A estos eventos debemos sumar las fiestas patronales, que también convocaban a los vecinos de amplios territorios: ellos acudían a la iglesia para cumplir los preceptos y, a la vez, para celebrar el encuentro con familiares y amigos.

Después de las fiestas, cada familia volvía a su pueblo de origen y a su vida cotidiana. Pasarían muchos años, tal vez, antes que pudieran volver a verse. Sin embargo, los lazos se mantenían vivos a pesar de la distancia, gracias a la tarea permanente del arriero, quien aseguraba el flujo de noticias y de regalos, renovando constantemente los vínculos entre familiares y amigos distantes. De este modo, se tejían redes sociales en territorios cada vez más amplios.

El arriero y el origen de ciudades, villas y pueblos

El surgimiento de pueblos, villas y ciudades está íntimamente ligado a la tarea del arriero. Sobre todo porque la presencia de la caravana de los transportistas con sus mulas de carga y, a veces, las carretas, generaba un amplio movimiento a su alrededor, particularmente para abastecer a la comitiva de alimentos, abrigo, bienes y servicios. Surgían así tabernas y pulperías primero, seguidas después de postas, con sus posadas, proveedurías, bodegones y hostales. El paso siguiente a todo este crecimiento era la organización de la villa y la ciudad.

El arriero tenía la costumbre de iniciar su camino al amanecer y detenerse a descansar al caer la tarde. En ese periodo de tiempo, las mulas de carga y las carretas tiradas por bueyes, recorrían normalmente entre 25 a 30 km diarios, según las características del terreno.

Por lo general, el arriero optaba siempre por la misma ruta. Ello le facilitaba la compañía de otros transportistas, lo cual incrementaba la seguridad, en un contexto de intenso bandolerismo. Se armaban grandes caravanas de hombres y animales cargados; todos ellos se detenían juntos, en el mismo lugar, para alimentarse y descansar, al final del día. La operación requería muchos servicios, incluyendo la descarga de las mulas, su alimento y eventualmente, reposición. Además los arrieros, rendidos, apreciaban la comodidad de un buen hospedaje, sobre todo antes o después de cruzar la cordillera con sus desolados caminos.

Los lugares de detención de los arrieros se convirtieron, de este modo, en base de futuras villas y pueblos: algunas ciudades chilenas surgieron para asegurar el abastecimiento de los arrieros. En los caminos a Mendoza, tanto San José de Maipo como Santa Rosa de los Andes fueron fundadas explícitamente para atender a los arrieros que venían saliendo de la montaña (Cubillos, 1992; Méndez, 2009). En el camino de Santiago a Valparaíso directo, por Lo Prado, se fundaron Curacaví y Casablanca. Para las carretas, que preferían rodear la cordillera de la Costa, se fundó Melipilla (Méndez, 2009). Y para los jinetes, que cruzaban por la cuesta La Dormida, se levantaron Til Til y Olmué. Todas estas ciudades fueron engendradas por y para los arrieros.

En el caso de la región que nos convoca, en el Camino Real del Centro se fundaron Rancagua (1743) y San Fernando (1742). La decisión de la Corona, en el afán de formalizar estas ciudades, consistía en realidad en reconocer los espacios que se habían nucleado en torno al camino que recorrían los arrieros. Lo mismo ocurrió en otros pueblos del Valle Central y el secano costero e interior. Chimbarongo y Pelequén; Santa Cruz y Lolol; Pumanque y San Pedro de Alcántara; Paredones y Marchigüe; La Estrella, Litueche y Rapel, eran jalones en los caminos de los arrieros. Ellos estimularon la actividad en estas localidades, asegurándoles el abastecimiento y les ayudaron a crecer. Si muchas de estas villas se encuentran a una distancia de entre 25 y 30 km de

la localidad vecina, ello se debe, justamente, al tramo que podían recorrer los arrieros con sus cargas en una jornada de viaje.

El arriero y su construcción política



Ilustración de Manuel Rodríguez. Fuente: *Zig Zag* n° 58, Santiago de Chile, 25 de marzo de 1906.

El arriero es una figura común en la creación de las repúblicas latinoamericanas. Fue un actor indispensable en el proceso de formación, independencia y consolidación en estas latitudes. En el caso de Chile, el arriero fue cofundador del país por sus aportes mediatos e inmediatos.

El aporte inmediato del arriero fue la conducción exitosa del Ejército de los Andes, a través de la cordillera. Las fuerzas militares organizadas en Mendoza por los generales José de San Martín y Bernardo O'Higgins tuvieron ayuda decisiva en los arrieros. Ellos trazaron las seis rutas de las fuerzas patriotas que, con 5000 tropas, cruzaron una de las cordilleras más altas del mundo y entraron a Chile para derrotar a los realistas y declarar la independencia nacional. El mero diseño de esas rutas exigía un detallado conocimiento de los caminos de montaña. Junto con las rutas, los arrieros aportaron datos clave para diseñar la logística que asegurara el abastecimiento de alimentos y provisiones para tropas y animales. Ellos revelaron a San Martín y O'Higgins los

secretos de la comida en alta montaña, particularmente, la conveniencia de alimentar las tropas con “el valdiviano” –un plato esencial en el cual nos detendremos más adelante–, que es, lejos, el mejor alimento en alta montaña.

La acción legendaria del patriota Manuel Rodríguez formó parte de este proceso. Mientras San Martín y O’Higgins preparaban el Ejército de los Andes en Mendoza, Manuel Rodríguez era el agente guerrillero en Colchagua. Nacido en San Fernando, Manuel conocía muy bien el terreno; ayudado por los arrieros, cruzó la cordillera para reunirse en secreto con San Martín y coordinar el plan de acción. De regreso a San Fernando, recibió armas traídas por los arrieros desde Mendoza y organizó los planes de resistencia (Vargas, 1992). Su misión era distraer fuerzas de los realistas hacia el sur y hacia el oeste, de modo tal de debilitar los efectivos de Marcó del Pont en la planificada batalla de Chacabuco.

En este punto, los patriotas esperaban dar la batalla el 12 de febrero de 1817. Pero apenas tenían 5000 tropas, contra 10.000 de los realistas. Solo se podía triunfar si se lograba distraer parte del ejército español hacia otros puntos, mediante maniobras de diversión táctica. Para avanzar en esta dirección, en enero de 1817 Manuel Rodríguez organizó y coordinó los ataques a Melipilla el día 4 de febrero, en San Fernando el 11 y en Curicó el 18. Estas acciones confundieron al estado mayor realista, el cual impartió órdenes de remitir tropas en dichas direcciones.

Estas maniobras fueron aportes sustanciales para la victoria de los patriotas en Chacabuco. Pero significaron un riesgo vital para las guerrillas que las ejecutaron. Marcó del Pont mandó 1400 tropas a San Fernando a reprimir la revuelta. Para eludir su acción represiva, los audaces guerrilleros escaparon por el cajón del Tinguiririca rumbo al paso Las Damas. Paralelamente, Manuel Rodríguez eludió las partidas lanzadas en su persecución, disfrazado de arriero (Vargas, 1992).

Además de su acción directa en las campañas militares, el arriero contribuyó al surgimiento de la nacionalidad con un trabajo mucho menos visible y de largo plazo: la construcción de una comunidad socialmente integrada, prerequisite indispensable para organizar un Estado nacional. Desde el punto de vista del derecho, el Estado es “la nación jurídicamente organizada”. Los líderes del ejército patriota podían declarar la independencia y proclamar la República; pero ello exigía la preexistencia de la nación, es decir, una población con una cultura compartida. Y esa fue, justamente, la obra del arriero. Con sus mulas, el arriero fue tejiendo, en hebras invisibles, el alma nacional.

Abrigos y aperos huasos

Para atravesar los Andes, el arriero debía dormir durante dos semanas sobre las piedras, soportando temperaturas extremas. Necesitaba el abrigo de ponchos de trama muy densa, capaces de asegurar protección contra el frío, la lluvia y la nieve. Las tejedoras de Colchagua y Rancagua debían esforzarse al máximo para conseguir tejidos impermeables y abrigados: la vida del arriero dependía de ello.

Junto con el abrigo, el oficio del arriero requería aperos y avíos de alta calidad para atravesar las cordilleras. Los estrechos caminos de cornisa, entre la pared de la montaña y los abismos, no dejaban margen de error. La seguridad del viaje dependía de la monturas, frenos y riendas de sus caballos, como así también de los sistemas usados para cargar las mulas: chiguas, petacas y cajones. Las vidas humanas y las preciosas cargas dependían de este equipamiento, el cual, a su vez, estaba en manos de los talabarteros de Colchagua y Rancagua. Se estableció así otro encadenamiento productivo entre el arriero y el talabartero, donde el uno dependía del otro.

Espuelas y cuchillos también eran parte importante del equipamiento del arriero. La tradición colchagüina alentaba las espuelas de grandes rodajas, de entre dos y cuatro pulgadas. El uso de

cuchillos y puñales era también esencial en su ajuar, pues cumplía con múltiples usos: preparar alimentos, defenderse de las fieras salvajes y de los ataques de bandoleros, embestir a bandidos. Las actuales parroninas son herencia de aquellas tradiciones.



Montura para caballo, elemento fundamental para los largos viajes realizados por los arrieros.
Foto de Francisca Orellana.

La calabaza como cantimplora del arriero

La cantimplora del arriero era calabaza romana. Era un recipiente eficiente para trasladar líquidos, asegurando la disponibilidad de agua para beber y preparar sus comidas, sobre todo para realizar largas travesías en territorios inhóspitos, o bien cuando el acceso al agua implicaba desviarse de la ruta o arriesgarse a llegar al fondo de un barranco para alcanzar el río. La calabaza ha sobrevivido hasta la actualidad como artesanía patrimonial de la provincia de Colchagua; conviene entonces detenernos en ella.

La calabaza era reconocida como una legumbre hortense. En la antigüedad, la calabaza formaba parte del paisaje cotidiano. Normalmente se veían calabazas en las casas. Y la planta que da este fruto, la calabacera, estaba plenamente integrada a la cultura. En la Sagrada Biblia, sobre todo el Antiguo Testamento, recurrentemente se menciona la calabaza como parte del escenario de las acciones del pueblo de Israel.

Naturalmente, las calabazas se apreciaban



La calabaza, infaltable compañera de viajes del arriero.
Foto de Alexandra Kann.

como alimento comestible. “Y salió uno al campo a recoger hierbas, y halló una como parra montés, y de ella llenó su falda de calabazas silvestres; y volvió, y las cortó en la olla del potaje” (2 Reyes 4: 39). Pero esta planta también tuvo un papel importante para decoración. Fue elegida para adornar el famoso templo que construyó el rey Salomón, en honor de Dios, con cedros del Líbano y terminaciones de calabaza: “Y la casa estaba cubierta de cedro por dentro, y tenía entalladuras de calabazas silvestres y de botones de flores. Todo era cedro; ninguna piedra se veía” (1 Reyes 6: 18). En la Antigüedad, la calabaza se propagó por buena parte del Mediterráneo, sobre todo en el Imperio Romano.

La tradición de usar la calabaza como recipiente para transportar agua y vino se remonta a entonces a la Antigüedad. Los pueblos de Medio Oriente y el norte de África la utilizaban de modo habitual, para desplazarse por el desierto.

El uso de la calabaza como recipiente se transmitió a lo largo de los siglos, a través de los relatos y cuentos literarios. Esta tradición cristalizó en la obra maestra de la cultura árabe dentro de la literatura universal: *Las mil y una noches*. En varios pasajes de esta obra, la calabaza se incluye como parte del ajuar cotidiano que los personajes emplean para uso personal y para obsequiar. El uso de la calabaza como cantimplora, se menciona en la historia de Primavera, el rico mercader de la ciudad de Kufa. El gobernador resolvió enviarle un mensajero, el cual justamente, utilizó la calabaza para el viaje. “Se ató una calabaza a la cintura, cogió una muleta y se dirigió con lento paso, a casa de Primavera” (Noche 239). En realidad, la intención del gobernador era engañar al rico mercader, por envidia. Y su enviado debía ocultar su condición de sirviente local; debía mostrar una imagen de viajero de origen lejano para confundir y engañar a su víctima. De allí la utilidad de presentarse con una calabaza, cantimplora usada normalmente para largas caminatas a través del desierto. En otra oportunidad, quien usa la calabaza como recipiente es Simbad el marino. En su quinto viaje, utiliza este recipiente para elaborar y beber el vino:

Recogí una gran calabaza seca, la vacié por completo, la limpié y fui a una vid para cortar racimos de uvas que exprimí dentro de la calabaza hasta llenarla. La tapé luego cuidadosamente y la puse al sol, dejándola allí varios días, hasta que el sumo de las uvas se convirtió en vino puro. Entonces tomé la calabaza y bebí una cantidad suficiente para reponer las fuerzas y ayudarme a soportar las fatigas, pero no lo suficiente para llegar a la embriaguez (Noche 307).

Gracias a la calabaza, Simbad el Marino logró recuperar sus fuerzas y derrotar a sus adversarios que lo amenazaban de muerte. La calabaza tuvo un papel central en este relato. Algo parecido ocurrió en el cuento llamado “La malicia de las esposas”. Se trata de la historia de una bella mujer, infelizmente casada con el bufón del sultán. Su frustración provocó el deseo de cuatro amantes: el verdulero, el pastelero, el carnicero y el músico; cada uno trataba de conquistarla con regalos específicos. El último la cautivó con un concierto de clarinete; el primero le obsequió un pastel de pistachos y almendras; el carnicero le ofreció un hermoso tapiz de piel de cordero, de rizada lana. Cada uno entregaba lo mejor que podía, dentro de su especialidad. En este contexto se produjo el regalo del verdulero: “él le dio a ella lo que le gustaba más: un cohombro enorme y una calabaza de valía” (Noche 847). En este relato, la calabaza se ubicaba a la altura de los bienes más apreciados por la cultura árabe. Dentro de los músicos del sultán, el clarinete era uno de los instrumentos de mayor jerarquía. Asimismo, el tapiz de piel de cordero representaba un producto muy fino y cotizado, a la vez que bien arraigado en la cultura de pastores del desierto. En un nivel semejante se hallaban las almendras y pistachos, frutos muy valorados para la repostería de alta gama en la sociedad árabe medieval. El relato muestra una jerarquía armónica entre los regalos de los amantes, y cuando llegó el turno del verdulero, este también entregó un bien apreciado: la calabaza. En otras palabras: la calabaza

se hallaba al nivel del mejor concierto musical, del pastel más refinado y del tapiz más suave y hermoso.

Los pasajes seleccionados muestran la vigencia y plurifuncionalidad de la calabaza en las culturas árabes. Los textos fueron escritos en la Edad Media, alrededor del año 800, pero representan culturas varios siglos anteriores. Los árabes trasladaron estas costumbres por el norte de África hacia la Península Ibérica y allí las adoptaron los españoles.

En la lengua española, durante el siglo XVIII, esta variedad se denominaba “calabacino” y se definía como “la calabaza que se lleva para vino o en que se lleva el vino” (RAE, 1726, I: 54). También se definía “calabaza” a la “botija que se hace de cierta especie de calabaza de la cual sacan la carne y pepitas y seca sirve para llevar vino. Algunos la llaman calabaza romana” (RAE, 1726 I: 54). Estos conceptos se reiteraban en la definición de 1852, pero entonces se añadían algunos detalles de interés: se le llamaba “calabaza vinatera”, definida como “la que forma cintura en medio y es más ancha por la parte de la flor; sirve después de seca para llevar vino y otros licores” (RAE, 1852: 121).

Las calabazas de los arrieros variaban de tamaño. Por lo general, la calabaza tenía capacidad de entre cinco y nueve litros. Los arrieros preferían calabazas de cinco litros, pues ello resultaba suficiente para beber y cocinar durante un día completo de viaje. Al terminar la jornada, la calabaza se recargaba en el río; de este modo, se evitaba sobrecargar la mula de pesos innecesarios. Las calabazas más grandes, de ocho o nueve litros, se reservaban para viajes por zonas particularmente inhóspitas, o bien, para almacenar vinos y licores en el hogar.

Actualmente en las casas tradicionales del campo aún se utilizan estos recipientes de calabaza, como rescate y símbolo cultural de una época. Existen artesanos en Colchagua, particularmente en Placilla, dedicados a mantener vivo el patrimonio de las calabazas romanas: una forma silenciosa de rendir homenaje al arriero.

Arriero y gastronomía: charqui, ají, ajo y valdiviano

La alimentación del arriero también era un pilar fundamental para la práctica de su oficio: es una exigencia del camino montañoso, carente de recursos disponibles. Se requerían nutrientes portátiles, fáciles de preparar y nutritivos: quesos, charqui, frutas y hortalizas deshidratadas, pan, galletones y harina tostada. El consumo de ajo fue parte de la tradición recibida de la cultura española, donde se consideraba que el ajo era un alimento particularmente adecuado para trabajos duros: “Tiene virtud aguda, caliente y vigorosa, por cuya razón es socorro grande a la gente trabajadora, a quien sustenta, da fuerzas y calor” (RAE, 1726, I: 145). En el territorio chileno, calzó perfecto con el ají indígena, y entre ambos configuraron la dieta del arriero, en la cual se articuló también la cebolla, altamente valorada para soportar el mal de altura, tanto para los arrieros como para las mulas.

Los arrieros generaron una demanda permanente de estos alimentos, lo cual estimuló la producción de los campos de Colchagua y Rancagua, donde se aseguraban de criar animales y elaborar charqui y quesos, cultivar el trigo y molerlo para obtener la harina, además de ofrecer verduras y condimentos deshidratados. Y, sobre todo, se especializaron en cultivar ajiares. “Ajiar” es un vocablo que no existía en el lenguaje de los españoles. No figura en el diccionario de Covarrubias (1611), ni el Diccionario de Autoridades (1726), ni en el de la Real Academia Española (1852). Tal concepto no existía en el léxico español. Sin embargo, en Chile tenía plena vigencia, particularmente en Colchagua, donde los ajiares eran parte del paisaje del Valle Central y el secano interior.

Además de impulsar el patrimonio alimentario regional, el arriero aportó al desarrollo de la gastronomía patrimonial gracias a ciertos platos específicos, como el ya mencionado valdiviano. Este plato se preparaba a partir de charqui (preferentemente de carne de oveja deshidratada),

condimentado con ají, ajo, cebolla y pimientos. Para completar las calorías se añadía harina tostada de trigo o de maíz. Los arrieros cargaban sus alimentos en el equipaje, junto a una olla de hierro o de cobre. Al final de la jornada, los viajeros formaban un campamento: descargaban las mulas, calentaban agua en la olla y allí preparaban el valdiviano.

La necesidad de disponer de los ingredientes necesarios para preparar el valdiviano llevó a los arrieros a generar un polo de demanda relevante. Son altas las cantidades de ajo y ají detectadas en ese entonces, tal como dio cuenta el corregidor de Colchagua en su informe de 1778. En efecto, el oficial español identificó la presencia de ajiares en las diputaciones de Guarcagüe, Coinco, El Olivar, Corcolén y Malloa (Muñoz, 2013: 21-35). Después de la ganadería, el trigo y la vitivinicultura, los ajiares eran una de las ramas más dinámicas de la economía local; fueron huertos especializados en el cultivo de ají, ajo, cebollas y otras verduras y hortalizas.

A diferencia del trigo, el ganado y la vid, destinados a mercados externos, la producción de los ajiares se orientaba al consumo local y al abastecimiento de los arrieros, quienes aseguraban el servicio regular de transporte terrestre. En efecto, en relación a la provincia de Colchagua, al no tener puertos sobre el mar, el corregidor señala en su informe “en el ejercicio de arrieros se ocupa mucha parte” (Muñoz, 2013: 48).

La cultura alimentaria de los arrieros, adaptada a la cordillera, fue la base alimenticia de las fuerzas patriotas durante la guerra de la independencia, sobre todo para alimentar a las tropas del Ejército de los Andes durante la travesía de las montañas. Así lo revela el testimonio del coronel Pueyrredón:

La provisión consistía en charqui pisado y en vaina; con el primero se hacía lo que se llamó “valdiviano” mezclado con grasa, sal, ajo y cebollas, con agua caliente, y es una comida excelente. Lo mismo se hacía con la harina de maíz. Se llevaba gran provisión de cebollas, artículo indispensable para combatir la puna de las cordilleras. Se racionaba al ejército con esto, una botella de vino por plaza y dos galletas o bizcochos por oficial; aguardiente, ron y quesos de Holanda, que también se daba por ración abundante. A la caballería se daba ración de ron; y cebada para los caballos, para lo cual cada soldado llevaba su morral de lienzo. La falta de combustible se suplía con carbón (Pueyrredón, 1863: 136).

Más adelante, otros historiadores insistieron en estas ideas: “Las mulas portaban también la munición de boca: harina de maíz tostado, charqui en rama o molina con grasa y ají picante, galleta, queso, vino, aguardiente, todo calculado para el sobrio alimento de 5200 hombres durante las dos semanas de travesía” (Rojas, 1940: 163). Los usos y costumbres de los arrieros fueron el antecedente práctico que facilitó a los oficiales patriotas organizar el abastecimiento de sus tropas. Dentro de la receta, los arrieros sabían qué utensilios se necesitaban para preparar el valdiviano, y estaban al tanto que tales ingredientes servían, a su vez, para prevenir el mal de altura para hombres y animales: “Todos los cuerpos del ejército llevaban calderos para calentar agua y preparar el valdiviano. Tanto los soldados como los arrieros llevaban ajos para restregar en las narices de las mulas cuando eran atacadas por el soroche” (Pueyrredón, 1863: 137).

El abastecimiento de las tropas del Ejército de los Andes resulta un misterio para quienes tratan de aplicar criterios médicos y biológicos. Por un lado, porque los alimentos previstos alcanzaban para 15 días, y el viaje se realizó en 20 jornadas. Por otro porque, según sus cálculos teóricos, el valdiviano era insuficiente para satisfacer las demandas necesarias de alimentos para un esfuerzo de esa naturaleza (Menniti y Simón, 2008). No obstante ello, los estudios de la cultura alimentaria del arriero facilitan comprender el enigma: los comandantes del Ejército de los Andes adoptaron los usos y costumbres de los arrieros para asegurar el abastecimiento adecuado para sus tropas.

Intermediador patrimonial, gastronómico y etnobotánico

Entre sus múltiples actividades, el arriero actuó como intermediador patrimonial, gastronómico y etnobotánico. Con sus constantes viajes, este actor social contribuyó a fortalecer el patrimonio alimentario y artesanal de la región, enriqueció la gastronomía nacional y regional y diversificó el patrimonio etnobotánico, con la conservación y propagación de variedades de plantas.

Gracias a su constante desplazamiento el arriero tenía la posibilidad de conocer los productos típicos de cada territorio; con su mirada externa, tenía más herramientas para valorar aquellos elementos que, como parte de la vida cotidiana, la población local muchas veces no podía apreciar en profundidad. La experiencia de los viajes otorgaba al arriero la posibilidad de comparar bienes equivalentes, teniendo las competencias necesarias para destacar aquellos productos de calidad superior. Por lo tanto, el arriero podía establecer jerarquías de productos, colocando en la cima aquellos de mayor calidad, tal como sucedió con los sombreros de jipijapa en el siglo XVIII. Con ellos el arriero ponderó una concepción de sombreros finos: los introdujo en Colchagua e inspiraron la confección las chupallas finas, surgidas a comienzos del siglo XIX. Así mismo, el arriero reconocía la calidad superior de otros productos externos, como el jabón de Mendoza, el cobre labrado de Coquimbo, el jamón de Chiloé y las longanizas de Chillán.

Paralelamente, el arriero también destacó la calidad de productos de alta calidad generados en la de Colchagua y Rancagua. Fue un vocero constante de la calidad de la sal de Cahuil, los pescados, mariscos y algas de Navidad; el queso de Chanco; el cordero y la miel de palma; la talabartería y aperos huasos; los ponchos y chamantos; los vinos y aguardientes; las chichas y chacolíes. Gracias al arriero, el esfuerzo de los productores locales por obtener bienes de mayor calidad se vio premiado por la reputación y el reconocimiento de los mercados.

Además, el arriero fue un vector clave en la visibilización y ponderación del patrimonio gastronómico. En sus múltiples viajes accedía a numerosas posadas y bodegones, degustando así diversas cocinerías, lo cual le permitía comparar y destacar aquellos platos más significativos. Así el arriero, quien maneja un nivel de información superior a la media, es posicionado como un personaje en una posición de poder. Sus opiniones y recomendaciones servían para alentar a las manos más creativas y satisfactorias en el arte de la cocina; cuán crítico culinario, sus consejos y referencias influían entonces al momento de elegir dónde y qué comer.

En cuanto a la diversificación del patrimonio etnobotánico, la tarea del arriero se realizó de modo informal, a diferencia de las acciones que se tomaban desde el poder; pero su eficacia fue notable. Un buen ejemplo se registró en el plano de la viticultura. Durante los dos primeros siglos de historia regional, las viñas cultivaron exclusivamente la variedad Listán Prieto, llamada después “uva País”. El patrimonio vitícola regional comenzó a diversificarse en la segunda mitad del siglo XVIII con la introducción de la variedad Moscatel de Alejandría, llamada también “uva Italia”. Esta variedad ingresó a la región por Mendoza; el registro más antiguo corresponde a la viña del Colegio de Nuestra Señora del Buen Viaje, propiedad de la Compañía de Jesús, en la capital cuyana (1699). Desde allí se propagó hacia San Juan, y poco después, los arrieros la trasladaron a través de los Andes hasta el Valle de Elqui, donde se registró por primera vez en 1720. En poco tiempo, este vidueño se propagó por diversas viñas del Norte Chico. Posteriormente, comenzó a viajar hacia el sur, y llegó al Valle de Colchagua medio siglo más tarde.

A partir de la coexistencia de las dos variedades, Listán Prieto y Moscatel de Alejandría, las viñas de Colchagua y Rancagua comenzaron a experimentar un proceso de cruce natural, que dio origen a las variedades criollas, como torontel, moscatel amarilla, Pedro Giménez, Moscatel de Austria y otras. Este fue un proceso general que afectó toda la viticultura de Chile y Argentina. Y los arrieros fueron sus protagonistas.

Conclusiones

Estas líneas sirven para visibilizar al arriero y su extraordinario aporte al desarrollo económico, social, político y cultural de la Región de O'Higgins. La ausencia de puertos y caminos carreteros determinó que, durante 400 años, la totalidad del transporte y las comunicaciones del territorio estuviera en las manos del arriero, un actor social decisivo, cuya huella se siente de modo tangible en la vida cotidiana de la región.

El arriero modeló el paisaje, los usos y costumbres. Vinculó familiares y amigos, productores y consumidores, proveedores y clientes. Fue un constante animador de la vida de los pueblos, ciudades y villas dispersas por todo el territorio. Con su constante servicio de transporte regular, el arriero dio certezas. Salineros, pescadores artesanales, agricultores, pastores, molineros, tejedoras, viticultores y maestros chupalleros, todos contaban con la llegada del arriero para proveerse de insumos y para remitir sus productos terminados a sus distantes clientes. El arriero fue el gran inductor de la demanda y como tal, el principal estimulante de las economías locales.

Los productos extraordinarios de la Región de O'Higgins están también asociados al arriero. Tal como revisamos, para soportar las temperaturas extremas en alta montaña, con los temporales de lluvia y nieve, el arriero requería tejidos de alta calidad. Ello generó una demanda exigente para las tejedoras locales, quienes debieron esforzarse al máximo para asegurar ponchos de óptima calidad a sus arrieros; así sentaron las bases del prestigio de los textiles regionales y de los actuales chamantos. Lo mismo ocurrió con la calabaza romana, que sirvió al viajero como cantimplora, un producto patrimonial que sigue vivo hasta la actualidad. A ello se suman los aperos huasos: riendas, espuelas, cuchillería, chupallas, avíos y talabartería en general, incluyendo las célebres parroninas.

Es una situación que coincide con el patrimonio alimentario y gastronómico. Las necesidades del arriero, para soportar el mal de altura en la montaña, orientaron a los agricultores locales al dominio de las técnicas de cultivo de ajo, cebolla, ají, pimientos y otros productos; surgieron así los "ajiars", hueros especializados en este tipo de plantas, que eran vitales para la supervivencia del arriero en alta montaña, a través de su plato clásico, el "valdiviano". Precisamente, esta fue el arma gastronómica secreta del Ejército de los Andes, para asegurar que 5000 tropas cruzaran la cordillera en 1817 para asegurar la independencia de Chile. A ello se suma el notable papel del arriero como difusor de los alimentos típicos de la región: quesos de Chanco y miel de palma de Cocalán; pescados, algas y mariscos; sal de Cáhuil y carnes de cordero; vinos y aguardientes; chichas y chacolíes. El arriero fue el gran embajador gastronómico regional.

Para completar el cuadro debemos añadir también el papel del arriero como modelador del paisaje cultural, impulsor de villas, pueblos y ciudades, constructor político e intermediador sociocultural y etnobotánico. Prácticamente no hubo actividad relevante en el desarrollo de la región en la cual no estuviera involucrado el arriero.

Hoy, el arriero de Colchagua y Rancagua está presente en cada objeto patrimonial elaborado en esta región: su impronta está presente en cada chamanto de Doñihue, en cada saco de sal de Cáhuil, en cada chuico de chacolí, en cada paquete de algas de Navidad.

La vid y el vino en la época colonial



Los principales frutos que produce [Colchagua] son ganados, trigos y vino. En cada año se cosecharán de 80.000 a 100.000 fanegas de trigo, 30.000 a 40.000 cabezas de ganado vacuno y de 70.000 a 90.000 de menor, entre cabrío y ovejuno. En los vinos regulo en 18.000 a 20.000 arrobas de cosecha (720.000 litros).

Antonio de Ugarte, Corregidor de Colchagua, 7 de abril de 1779

[Manuel] Rodríguez ha hecho repartir profusas cantidades de alcohol. Los desgredados rotos que lo secundaron en el asalto se reparten los trozos de cordero asado a la luz de toscos velones, mientras circulan los cachos colmados de vino y se distribuyen gruesos pedazos de pan de grasa. Pesados vapores de alcohol nublan los cerebros de los campesinos. Una modorra bienhechora comienza a tumbarlos junto a las tinajas, al lado de los corredores sobre los pellones de las monturas o en las rústicas esteras de los ranchos vecinos.

Ricardo Latchman, 1932

La vid encontró un nicho ecológico particularmente adecuado en los valles de Colchagua y Cachapoal. Las haciendas hispanocriollas, dedicadas principalmente a la ganadería y la agricultura cerealera (trigo), dedicaron parte de su energía al cultivo de la viña y la elaboración de vino, chacolí, chicha y aguardiente. Surgió así una dinámica vitivinicultura regional, de singular proyección.

El primer dato saliente de la viticultura regional es su dimensión universal. Casi todos los vecinos de Colchagua y Rancagua cultivaban sus viñas. Tener plantas de vid era parte del estilo de vida. Las casas tenían, normalmente, un parral junto a la vivienda, que servía como salón al aire libre. Allí se realizaban actividades domésticas, como tejer mantas y chamantos, elaborar dulces y conservas, moler el trigo y preparar los alimentos. También se usaba para comer y cebar mate. La vida social y familiar se realizaba bajo estos parrones en los meses de primavera, verano y otoño.

Desde el hogar doméstico, las viñas formaron parte de la vida cotidiana en la región. Los vecinos se levantaban todos los días y las viñas estaban allí, como parte del paisaje diario. Los juegos infantiles, las conversaciones de vecinos y amigos, las celebraciones familiares, se realizaban en este entorno. Las plantas de la vid marcaban el cambio de las estaciones con sus códigos cromáticos: entregaban colores verdes en primavera y verano, y rojizos en el otoño, embelleciendo el ciclo de la vida y el paisaje cultural.



Uva de la zona. Foto de Alexandra Kann.

Las viñas y parrales

Junto a sus casas, los viticultores tenían sus viñas y parrales. Estos formaban el entorno verde y vegetal de la vida cotidiana de campesinos y hacendados. Desde el primer rayo de sol matutino, aquellos hombres y mujeres se encontraban directamente con sus vides. Y les dedicaban su tiempo, atención y esfuerzo.

El primer tema notable de estas viñas era su pequeña cantidad. La vid requiere un trabajo intensivo, durante todo el año. Por este motivo, solo se podían atender pocos ejemplares en cada propiedad. Se estableció un sistema de agricultura intensiva, de singular cuidado personal por parte del viticultor. No existieron grandes plantaciones de vid en Chile colonial; las más grandes viñas podían tener 10.000 o 12.000 cepas, equivalentes, en medidas actuales, a cuatro o cinco hectáreas. Esa era la unidad máxima. Pero por lo general, las casas tenían entre 500 y 2500 plantas.

En el siglo XVII, durante la etapa temprana de la colonización española, predominaban viñas un poco más grandes, de entre 4000 y 10.000 plantas. Alonso Carrasco (Tagua Tagua, 1642) tenía su viña con 5000 cepas. Esta tradición se mantuvo en el tiempo, y en años posteriores, se registraron nuevas unidades equivalentes. Miguel Valenzuela (Chépica, 1762) tenía 3619 cepas. La viña de Manuel Porras (1819) contó con 7300 cepas. Manuela Maturana (1822) sumaba 10.000 cepas.

Junto con las viñas comerciales, florecieron también cultivos domésticos. Francisco de Ibarra (Nancagua, 1713) tenía 14 hileras de viña por 19 plantas de fondo (266 en total). Ignacio Peredo (Río Claro, 1746), 40 plantas; Marcos León (Colchagua, 1749), 300 plantas; Ignacio Chacón (1762) tenía cinco pequeñas viñas de 160, 310, 572, 928 y 1062 plantas, más un parral. Justo Ibarra (1819) contaba con tres viñas de 1331, 1000 y 1558 cepas respectivamente.

El valor invertido en viñas era considerable dentro de la economía campesina. Cada planta se tasaba en 2 o 3 reales. La viña de Justo Ibarra (1819) sumaba 1331 plantas frutales en buen pie, tasadas a 2 ½ reales cada una, junto a otras mil plantas valuadas en 2 reales cada una. También tenía 1558 cepas, de las cuales 25 tenían rodrigón (el resto no tenía). Se tasaron en 2 ½ reales cada una. La viña de Manuel Porras (1819) contaba con 7300 cepas tasadas a 3 reales c/u; el mismo valor se calculó para las casi 4000 cepas de Miguel Valenzuela (Chépica, 1762). En el caso de los parrones sostenidos por buenos horcones, el valor se incrementaba aún más; 1 real por horcón y 3 reales por planta: 4 reales en total. Un parrón de mil plantas se valuaba en \$500.

Rendimiento y productividad

La viticultura colonial se caracterizó por su carácter artesanal y su diálogo con el entorno natural. Para sostener las cepas se utilizaban materiales naturales, ya con rodrigones, ya con horcones. Como es evidente, no se aplicaban fertilizantes ni agroquímicos para incrementar la producción.

La productividad promedio de las cepas era de aproximadamente 4,7 kilogramos de uva por planta. Tras la pisada de la uva, se obtenía el 75% de su peso en mosto. Por lo tanto, por planta se conseguía un total de 3,6 litros de mosto. De todos modos, la medida de la época era la arroba (la cual abreviaremos desde ahora en adelante con el símbolo “@”), equivalente a diez veces esa unidad (1 @ = 36 litros). En este contexto, el rendimiento de la viña se calculaba a razón de un 10% de la cantidad de plantas en mosto: por cada 10 plantas se obtenía 1 @ de mosto.

Como vemos, la producción era muy acotada. Las viñas domésticas de entre 600 y 2500 plantas, permitían obtener entre 60 y 250 @ de mosto. Como una arroba era de 36 litros, el nivel de producción oscilaba entre 2000 y 9000 litros de mosto. Son pequeñas producciones orientadas a asegurar el consumo doméstico y las celebraciones familiares; el excedente comercializable era reducido.

Junto con estas pequeñas producciones caseras, había también algunos predios con producciones mayores. Estas oscilaban entre 10.000 y 12.000 cepas, con las cuales se obtenían entre 1000 y 1200 arrobas de mosto. Dicho nivel mayor productividad, por lo general, correspondía a las haciendas de mayor dimensión. Además de servir para el abastecimiento familiar, este excedente se utilizaba, con frecuencia, para pagar parte del salario a los trabajadores de la hacienda. También había saldos destinados al comercio, al pago de impuestos, rentas, censos y capellanías.

Formas de cultivo: horcones, parrones, cabezas y braceros

La forma de cultivar las cepas se destacaba por su carácter artesanal. Antes de 1850 no existían los hilos de alambre para la conducción de los sarmientos. Las cepas se cultivaban en parrones encatrados o bien, en viñas embraceradas; también se utilizaba el sistema de cultivo de cabeza, como en buena parte de Europa medieval. Como la vid es una planta vigorosa pero rastrera, necesita un sostén. Con frecuencia se usaban rodrigones o bien, horcones (sobre todo en los parrones). En tal caso el costo era más alto, y también su valor. Manuel Porras (1819) tenía ocho plantas de viña con uva blanca nueva frutal, con horcones de madera blanca, tasados a 3 reales cada una. La viña de Narcisa Trincado (1812) contaba con 750 plantas con sus rodrigones, valuadas a 3 reales cada una. El parral de Tránsito Cervantes (1825) tenía 54 horcones de espino; cada planta se tasaba a 4 reales y cada horcón se valuó en 1 real más.



Campeñinos descansando a la sombra de un caserón colonial. Fuente: *Zig Zag* n° 460, Santiago de Chile, 13 de diciembre de 1913.

En las pequeñas propiedades de los pueblos de esta región se hizo costumbre cultivar cepas en parrones domésticos de entre 300 y 3000 plantas. Miguel Román (1812) tenía una viña de 635 plantas. Narcisca Trincado (1812) sumaba 750 plantas. Justo Ibarra (1819) tenía cuatro viñas de 329, 1331, 1000 y 1558 plantas cada una respectivamente; la de Manuel Porras (1819) gozaba de 7300 cepas; Manuel Rus (1891), dos viñas de 1685 y 2594 cepas cada una. Miguel Gálvez (1821) tenía dos viñas, una de 3000 y otra de 770 cepas. La viña de Tránsito Cervantes (1825) rondaba las 2000 cepas.

En algunos casos, se cultivaban viñas más grandes: por ejemplo, la de Manuela Maturana (1822) sumó 10.000 cepas. Este era el modelo tradicional de viñas artesanales, de escala humana, en pequeños predios. El sistema era muy diferente al modelo industrial, implantado desde fines del siglo XIX, con grandes extensiones de monocultivo. Se trata de una modalidad artesanal, que generó un paisaje característico, de singular belleza. Todavía se puede ver en las casas tradicionales de esta región la pervivencia de estos sistemas de cultivo. Las casas de los chacoliceros de Doñihue, con sus pequeños parrones, son buenos ejemplos de ello.

Lagares y zarandas

El equipamiento y las instalaciones vitivinícolas eran, esencialmente, artesanales. En tiempo de vendimia, la pisada de la uva ocurría en los lagares. Las grandes haciendas podían tener lagares de piedra o de cal y ladrillo, cuyo costo rondaba los \$150. Durante dos siglos, solo existieron estas instalaciones para pisar la uva. Ello condicionaba a los pequeños campesinos pobres, porque al no poder pisar la uva, y siendo esta una fruta muy perecible, sus condiciones de negociación con los grandes hacendados eran sumamente débiles.

En 1740 se introdujo una innovación tecnológica que permitió bajar significativamente los costos: el lagar de cuero. Este se armaba con un marco o armazón de madera, de sección rectangular, apoyado en cuatro patas de aproximadamente un metro de altura; desde el armazón colgaba el lagar de uno o dos cueros de vaca, formando así una cavidad equivalente a una tina, donde se podía recibir el mosto.

La zaranda era otro implemento importante en las viñas coloniales. Consistía en un marco de madera, con colihues o cueros, para realizar la pisada de la uva. Durante la vendimia, la zaranda se colocaba sobre el armazón del lagar de cuero o sobre un lagar de madera.



Zaranda tradicional.

La posición más cómoda era en un ángulo de 45° para apoyar la parte superior en el pecho del viticultor y la parte inferior, en el fondo mismo del lagar de madera. La alternativa era colocar la zaranda en forma horizontal, sobre el armazón del lagar de cuero. Para pisar la uva, se restregaban los racimos sobre la zaranda, y el mosto fluía directo hacia el fondo del lagar.

Las zarandas coloniales eran esencialmente de estos dos materiales: de colihues o de cuero, conocido este último como “zaranda de látigo”. Son implementos empleados durante 300 años en las viñas artesanales de Chile colonial. Desde fines del siglo XIX, las cañas de colihue y los cueros se comenzaron a reemplazar por barras de hierro, más resistentes en el tiempo. Las viñas artesanales mantienen, hasta hoy, este tipo de equipamiento.

Vasija: tinajas y botijas

La tinaja fue el contenedor por excelencia para vinos y aguardientes en Chile colonial. Tal recipiente se utilizaba para elaborar el vino, criarlo y conservarlo. Después de la vendimia, el mosto se colocaba en la tinaja para su fermentación; posteriormente, se trasladaba a otras tinajas para su conservación. En los siglos XVI y XVII, las tinajas comenzaron a utilizarse en todas las propiedades vitivinícolas, pequeñas, medianas y grandes. De este modo, más allá de la magnitud de cada emprendimiento vitivinícola, allí estaba la tinaja como símbolo de la cultura de la vid y el vino.



Vasija colonial. Foto de Alexandra Kann.

En la región estudiada, la presencia de la tinaja está registrada desde los primeros tiempos de la colonización española. Juan Vergara (Tinguiririca, 1667) tenía viña y bodega con 150 @ de vasija, con seis tinajas grandes y dos chicas. Martín Arenas vendió a Inés Gonzales (Chimbarongo, 1674) una viña con bodega, seis tinajas de 60 @ y un tinajón. Juan Márquez (Chimbarongo, 1684) tenía cuatro tinajas buenas y una maltratada; Francisco de Ibarra (Nancagua, 1713) contaba con cuatro tinajas que en conjunto, alcanzaban 60 @ de capacidad. Ignacio Chacón (1762) sumó 280 @ de vasija para sus cerca de 3000 cepas.

Las tinajas eran recipientes de greda, hechas a mano, de forma artesanal, sin medidas estandarizadas. Sus dimensiones eran variables: podían oscilar entre 4 y 25 @. En algunos casos podía haber recipientes mayores: Manuel Porras (1819) tenía cuatro tinajas con capacidad de 545 @. Pero lo habitual era

mantenerse dentro del rango de entre 8 y 15 arrobas. Miguel Román (1812) contaba con 51 @ de vasija en siete tinajas; Narciso Trincado (1812), once tinajas con 75 @ de capacidad; María Valenzuela (1812), siete tinajas con 123 @ de capacidad; Justo Ibarra (1819) tenía 185 @ de vasija en 18 tinajas y otras 106 @ en nueve tinajas. Ya Manuel Rus (1819) sumaba 13 ½ @ de vasija en cuatro tinajas y 21 tinajas de 4 @ cada una; por su parte, Ignacio Arenas (Placilla, 1821)

tenía 37 @ de vasija en tres tinajas (aproximadamente 12 @ de capacidad cada una). Miguel Gálvez contaba con 255 @ de vasija.

Así, de manufactura artesanal por excelencia, estos contenedores presentaban dimensiones muy diferentes. Las siete tinajas de María Valenzuela (1812) eran distintas; las más pequeñas tenían 10 o 12 @; las más grandes llegaban a 22, 23 y 25 @. En otras casas se encontraron tinajas menores; la más pequeña era de 4 @. Miguel Valenzuela (Chépica, 1762) contaba con 136 arrobas de vasija, en once tinajas, con un promedio de 12 @ cada una. En líneas generales, dentro de esta dispersión, se detecta que las tinajas oscilaban entre 4 y 25 @. Estas tinajas dispares formaban conjuntos escultóricos de singular belleza en el paisaje campesino.

Las tinajas se revestían con un líquido impermeabilizador de origen vegetal: la brea. Extraída de la planta homónima, es sumamente abundante en el Corregimiento de Coquimbo. Los indígenas locales tenían el privilegio de explotar este recurso como medio de asegurar el pago del tributo. Desde el puerto de Coquimbo, se abastecía de brea a todo el Valle Central, incluyendo Rancagua y Colchagua. Así está documentado en los inventarios. Por ejemplo, en casas de Miguel Valenzuela (Chépica, 1762) se registraron “49 libras de brea de Coquimbo en \$4”. Con este revestimiento se mejoraba la prestación de las tinajas y botijas.

Normalmente, las casas de los viticultores tenían tinajas como parte de su ajuar doméstico. Por cada cien cepas de vid, la casa tenía una tinaja. Las viñas pequeñas de 600 plantas poseían cuatro tinajas de 15 @ cada una. Estas se guardaban en un “cañón”, pequeña habitación adosada a la vivienda. Cuando se ampliaba la producción, hasta 2000 o 3000 plantas, se requerían 15 o 20 tinajas, para lo cual era necesario construir un edificio específico, llamado bodega, tal como se examinará más adelante. El valor de la vasija era de 4 reales por arroba. Por lo tanto, una viña de 3000 plantas solía tener 300 arrobas de vasija, tasadas en \$150.

La demanda de vasija era muy alta. Prácticamente todas las casas campesinas tenían tinajas o botijas. Además de usarse para almacenar vinos y aguardientes, se emplearon también para guardar otros alimentos: miel, aceitunas, manteca, frutos secos, trigo, entre otros. Las tinajas y botijas eran parte de la vida cotidiana en la región.

La constante demanda de tinajas y botijas generó un mercado considerable. Surgieron artesanos especializados en la manufactura de estos recipientes, lo cual requería cierta maestría, porque los materiales utilizados debían ser de alta calidad, de modo tal de asegurar que el recipiente tuviera la resistencia necesaria para soportar con éxito la presión del líquido, particularmente durante la fermentación. En caso de no estar bien confeccionada, la tinaja podía ceder a la presión y estallar. Así, el oficio de maestro botijero era un símbolo de destreza y prestigio. En este sentido, fue importante el aporte de la comunidad afrochilena: tanto los esclavos como libertos, la población afro alcanzó un dominio técnico notable, y su contribución fue decisiva al desarrollo de la vitivinicultura de Colchagua y Rancagua.

Recipientes para fraccionar, transportar y comercializar: las botijas

Para distribución, transporte y comercialización, el vino se fraccionaba en recipientes más pequeños: las botijas. En el Corregimiento de Colchagua y el partido de Rancagua, las botijas tenían una arroba de capacidad; por lo tanto, tenían la mitad del tamaño de las botijas cuyanas (dos arrobas). La diferencia se explica por la diferencia del relieve y las condiciones del transporte: los cuyanos disponían de suaves planicies para transportar sus vinos a Buenos Aires en carretas. Estas llevaban 20 botijas de 2 arrobas. En cambio, en la accidentada geografía del Valle Central, tal como revisamos en el capítulo anterior, no existían planicies ni caminos de carretas. Por lo tanto, no se podían usar las botijas de dos arrobas; solo se podían emplear las pequeñas botijas de una arroba. En forma complementaria, se usaban también los odres de cuero, sumamente útiles para el transporte a lomo de mula.

Las botijas de vino representaban también una fórmula habitual para asumir compromisos y, posteriormente, saldar deudas. Numerosas escrituras se labraban para establecer obligaciones exigibles de pago en botijas de vino. Las rentas vitalicias y capellanías usaban con frecuencia esta fórmula. Por ejemplo, Pedro Gómez (Malloa, 1637) poseía un documento por el cual debía pagarse al convento local, cada año, 20 botijas de vino claro, valuadas en \$2 cada una.

Contenedores de madera

La hegemonía de los recipientes de greda se complementaba con los contenedores de madera: pipas, barriles y toneles. Usados desde fines del siglo XVIII, lograron cierta expansión en el siglo XIX. Su finalidad no era mejorar la calidad del vino con el perfume del roble: por lo general, en la viticultura tradicional se usaban contenedores de roble chileno, raulí u otras maderas que no aportaba atributos sensoriales al vino —en el caso de las barricas de roble francés y americano, estas se comenzaron a usar en cantidades relevantes desde la década de 1980. La viticultura campesina comenzó a valorar, muy especialmente, cierto recipiente de madera: la pipa. Esta tradición se expandió por las actuales regiones VI, VII y VIII, desde Rancagua hasta Chillán, incluyendo localidades como Peralillo, Villa Alegre, San Javier y el valle del Itata. En estos espacios surgió un vino típico del mundo popular chileno: el “pipeño”, denominado así, justamente, por su conservación en las “pipas” de madera.



Barriles de madera.

El edificio de la bodega

La viticultura tradicional de Colchagua y Rancagua se caracterizó por integrar los edificios de vivienda, la viña y las bodegas. En un comienzo, se usaban espacios de la casa de habitación para guardar las tinajas y lagares. Poco a poco, a medida que crecía la actividad, comenzaron a diferenciarse los espacios.

Una variante interesante fue la diferenciación por plantas: la planta baja se dedicaba a bodega y la planta alta servía de habitación. Paralelamente, cuando la producción se incrementaba y ya no era posible mantener espacios tan reducidos, comenzaron a construirse bodegas más grandes, en edificios dedicados exclusivamente a la elaboración y conservación del vino y el aguardiente.

Así, la bodega era el edificio específico destinado a guardar vasijas, lagares y corrales de alambiques. La bodega colonial de la región era, por lo general, un edificio largo y angosto.

Normalmente tenía un ancho de 4 ½ varas (4 metros) por 20, 30 o 40 varas de largo (entre 15 y 35 metros). Las paredes se formaban con gruesos muros de adobe, que solían tener una vara de espesor (82 cm), lo cual aseguraba el confort térmico del edificio y mejoraba la calidad de conservación de los vinos. El techo estaba diseñado a dos aguas, con cubierta de tejas. Las puertas y ventanas eran pequeñas aberturas, pensadas en tal formato para no debilitar la estructura de la construcción, aspecto fundamental en zonas sísmicas como Chile.



Arquitectura tradicional. Fuente: *Zig Zag* n° 394, Santiago de Chile, 7 de septiembre de 1912.

Aguardiente

La destilación de aguardiente era otra parte importante de los establecimientos vitivinícolas regionales. Los campesinos aprovechaban las borras y orujos que quedaban de la vendimia para obtener otro subproducto, con bajos costos, dado que ese material no tenía otra utilidad vitivinícola. Era una forma de reciclar un material destinado, originalmente, al descarte. De este modo, se trataba de realizar un aprovechamiento integral de los recursos, y a la vez, obtener otros ingresos que permitieran mejorar la rentabilidad y asegurar la viabilidad económica del emprendimiento vitivinícola.

La elaboración de aguardiente se entendió, principalmente, como actividad derivada y secundaria dentro de la vitivinicultura regional. Los usos y costumbres establecían que la uva se destinaba a elaborar vino, chicha y chacolí. En cambio, para el aguardiente solo se destinaban las borras y orujos. Por este motivo, era muy pequeña la cantidad de aguardiente elaborada en la región. De todos modos, la tradición se difundió masivamente entre los viticultores locales, y gracias a ello se construyó una tradición de aguardiente artesanal que se mantiene viva hasta la actualidad.

Pailas y cañones

Para destilar el aguardiente se usaban pailas y cañones de alambiques. Lo ideal era disponer de alambiques de cobre labrado de Coquimbo. Este era el equipamiento más famoso del Cono Sur de América, debido a la excelencia técnica alcanzada por los fragüeros de cobre de La Serena. La alternativa era usar equipamiento de cobre de menor calidad, o bien, de hierro. En algunos casos incluso se usaban caños de fusil para destilar; fuesen cual fuesen las condiciones de los campesinos de la región, lo importante era obtener aguardiente.

El equipamiento de destilación consistía de fondos, pailas y cañones de cobre. Los fondos y pailas se medían por su peso. Las unidades de medida eran la libra (0,46 kg) y la arroba (25 libras = 11,5 kg). Las pailas aguardenteras oscilaban entre 2 y 5 arrobas (20 y 60 kg). Su valor comercial oscilaba entre 3 y 4 reales por libra. Los cañones se evaluaban por su longitud, a razón de \$9 por vara (1 vara = 82 cm). Por lo tanto, un equipo de una paila de 6 o 7 arrobas de peso costaba \$80; y un cañón de 3 varas valía otros \$27. Se requería entonces unos \$100 para poder disponer del equipamiento necesario para destilar aguardiente. Pero también se podían conseguir alternativas más baratas.

Las fuentes notariales y judiciales de la región entregan datos concretos al respecto. Miguel Román (1812) tenía una paila de cobre de dos arrobas 16 libras de peso. María Valenzuela (1812) contaba con tres pailas de 30, 101 y 102 libras, junto con un cañón de nueve cuartas de largo (\$8). Justo Ibarra (1819) tenía un cañón de sacar aguardiente de dos varas de largo (\$8). Manuel Porras (1819) tenía dos pailas, una de 172 libras y la otra de 163 libras. Manuel Rus (1819) sumaba una paila de seis arrobas y nueve libras de peso (a 4 reales libra = \$ 79 ½) y un cañón de tres varas de largo (\$ 27). Se conservaban allí 12 arrobas de aguardiente, tasadas a \$8 por arroba. Ignacio Arenas (Placilla, 1821) tenía una paila de cobre de 3 arrobas de peso (\$30). Miguel Gálvez (1821) tenía una paila de 80 libras (a 3 reales libra = 240 reales = \$30) y un cañón de alambique de dos varas de largo (viejo y roto = \$2). Tránsito Cervantes (1825) contaba con un cañón de alambique (\$16), un fondo de 6 @ 7 libras (\$39); una paila de seis arrobas y nueve libras. Narcisca Trincado (1812) tenía un cañón de cobre de dos varas de longitud (\$4). Estos documentos destacan el carácter artesanal del todo el equipamiento: existía una amplia gama de medidas, tamaños y costos.

La forma de destilación era muy artesanal. La combustión se realizaba con leña y, por tanto, la temperatura era irregular. Así, el proceso de destilación era muy imperfecto. El aguardiente obtenido no estaba claramente diferenciado entre cabeza, cuerpo (corazón) y cola. Muchas veces, se mezclaban estas tres partes en un mismo líquido. Por lo tanto, no se podía recurrir al recurso clásico de desechar cabeza y cola, para solo destinar al consumo humano únicamente el “cuerpo” o “corazón”; pero cabeza y cola incluyen componentes potencialmente tóxicos para las personas. Una alternativa para solucionar este problema era realizar una segunda destilación. De este modo, los costos subían, pero se reducía considerablemente el riesgo del aguardiente para la salud humana.

Variedades de uva

El patrimonio vitícola fue otro factor relevante en los vinos y aguardientes de la región. Su pilar principal fue la variedad Listán Prieto, introducida por los españoles en el siglo XVI y vigente hasta hoy en las zonas campesinas de Chile. Esta variedad fue denominada también uva misión en California, o negra corriente en Perú. Ya en la segunda mitad del siglo XIX, para diferenciarla de las variedades francesas, se comenzó a llamar “uva País” en Chile y “criolla chica” en Argentina.

La variedad Listán Prieto llegó a América procedente de las islas Canarias. En los siglos XVI y XVII fue el cultivar más difundido en todo el nuevo continente. La segunda en llegar fue la Moscatel de Alejandría, llamada también “uva de Italia”. Esta ingresó al Cono Sur a fines del siglo XVII. El registro más antiguo corresponde a la viña del Colegio Nuestra Señora del Buen Viaje, propiedad de la Compañía de Jesús, en la ciudad de Mendoza. De allí se propagó hacia San Juan y, posteriormente, los arrieros la llevaron a través de la cordillera de los Andes, y llegó al valle de Elqui (1720). A partir de entonces, la Moscatel de Alejandría comenzó a expandirse por el territorio chileno actual. Medio siglo más tarde llegó al Valle Central, particularmente al

Partido de Rancagua y al Corregimiento de Colchagua. El registro más antiguo corresponde a la Estancia Santa Gertrudis, protocolizado el 3 de noviembre de 1767, con motivo de la partición de bienes de don Ignacio Chacón. Los notarios detectaron allí un parralito mediano, con dos pies de uva de Italia, tasado en \$2. En ese mismo predio se detectaron también dos pies de uva Mollar. De este modo se puso en marcha el proceso de diversificación del patrimonio vitícola regional.



Parras de la zona. Foto de Alexandra Kann.

La convivencia de tres variedades diferentes en las mismas viñas y parrales generó las condiciones necesarias para el surgimiento de las uvas criollas. En efecto, el cruce natural entre estos vidueños originó nuevas variedades, como la torontel, la moscatel rosada, la uva pastilla, la uva frutilla, entre otras. La introducción de variedades francesas, en la segunda mitad del siglo XIX, significó una amenaza para las uvas criollas. Las grandes viñas, siguiendo criterios comerciales, se interesaron exclusivamente en las variedades francesas y despreciaron las criollas, las cuales fueron estigmatizadas como uvas “sin valor enológico”, y quedaron arrinconadas en zonas pobres y de secano. Sin embargo, los campesinos del Partido de Rancagua y el Corregimiento de Colchagua mantuvieron viva la tradición de las uvas criollas y españolas.

Elaborar la uva: vino, chacolí, chicha y aguardiente

Uno de los rasgos más fascinantes de la viticultura colonial era la capacidad que tenía cada campesino de terminar su producto. Actualmente, la viticultura en Chile, igual que en Argentina, Australia y otros países del Nuevo Mundo vitivinícola, se caracteriza por la separación de funciones y la marginación del papel del viticultor. Este se limita a cultivar la uva para luego malvenderla a las grandes empresas industriales que manejan el comercio del vino: tanto en Chile

como en Argentina, tres grandes empresas controlan entre el 70% y el 80% del negocio vinícola. Este sistema tiende a minimizar el papel de viticultor, al de mero productor de materia prima. Acá, en el periodo colonial, el viticultor tradicional se interesaba por elaborar la uva para obtener distintos subproductos: vino, pipeño, chacolí, chicha y aguardiente.

Precios de vinos y aguardiente

Los precios de vinos y aguardientes variaron según el tiempo y la calidad. En el siglo XVII, el vino se tasaba a \$2 por arroba. Posteriormente, con la expansión de la producción, los precios tendieron a la baja. En el siglo XVIII, la arroba de vino valía \$1. Para incrementar su valor era necesario mejorar su calidad. Para ello se podía añejar o aliñar el vino; se generaron así las condiciones para el desarrollo de vinos escogidos en la región.

En el siglo XVII, durante la etapa temprana de la colonización española, la vid y el vino eran bienes escasos. Por tal motivo, los precios eran relativamente altos. Como resultado, el vino servía como moneda de la tierra: se usaba para pagar impuestos, servicios y créditos; también alcanzaba para adquirir propiedades. Pedro Gómez (Malloa, 1637) estableció un valor de \$2 por arroba de vino claro para saldar deuda con el convento local. Domingo Arrigada (Teno, 1664) compró una estancia en \$180, y la pagó con cuotas anuales de vino, a razón de doce arrobas por año, valuadas a \$2 por arroba.

Los precios del vino comenzaron a caer a medida que se extendió la producción y se incrementó la oferta. En el siglo XVIII los precios cayeron a la mitad, es decir, \$1 por arroba de vino. En esta centuria, el precio de la bebida se estabilizó: por lo general, la arroba de vino se tasaba entre ocho y diez reales (\$1 a \$1,25); en caso de vino añejo, podía llegar a doce reales (\$1,5) y el aliñado trepaba a los veinte reales. Por su parte, el aguardiente se valuaba en \$8 la arroba.

Todos ellos se elaboraban de forma artesanal, a partir de pequeñas viñas cultivadas y cosechadas a mano, y con instrumentos de madera, cuero, greda o cobre labrado. Finalmente, el producto terminado se envasaba en botijas de una arroba (36 litros). Por lo general, no se usaban botellas ni etiquetas, al menos hasta comienzos del siglo XIX. La botija podía distinguirse por el uso de monogramas con las iniciales del viticultor, quien se esmeraba en terminar su producto y presentarlo, con orgullo, a sus familiares, amigos y clientes.

Vinos de calidad: añejos y aliñados

Para mejorar la calidad de los vinos, los viticultores de la región realizaron experiencias de elaborar vinos escogidos, con dos variantes principales: vinos añejos y vinos aliñados. Los vinos comunes se tasaban normalmente a un peso de ocho reales por una arroba de 36 litros. Sobre esta base, los vinos de calidad podían valuarse a 9, 10, 12 y hasta 20 reales por arroba. Este notable reconocimiento del mercado servía de estímulo a los viticultores para esforzarse en obtener vinos de mayor calidad.

Los vinos añejos muestran el esfuerzo de los campesinos de Rancagua y Colchagua por mejorar la calidad de sus vinos mediante la guarda en las tinajas de sus bodegas. A pesar de sus escasos recursos, los campesinos de la región se interesaron en cuidar sus caldos y guardarlos hasta cuatro o cinco años. Por ejemplo, Petronila Miranda (Estancia Gertrudis, Nancagua, 1784) tenía 15 arrobas de mosto del año, tasadas a dos reales la arroba; y 30 arrobas de vino añejo, del año anterior, valuadas a 12 reales la arroba.

Al comenzar el siglo XIX, la tradición de añejar los vinos se consolidó. Antonia Guzmán (Estancia Popeta, 1814) registró 40 arrobas de vino añejo, tasadas a \$2 la arropa. Mayor complejidad tenía la bodega de Tránsito Cervantes (1825), donde se guardaban cuatro cosechas. El inventario de sus bienes incluía los vinos de ese año, 1825: \$117; 200 arrobas de la cosecha de 1826: \$300; 150 @ de la cosecha 1827 en \$225, y 50 @ de 1828: \$75. Este registro demuestra que el vino añejo se tasaba a 12 reales la arropa (= \$1,5). Resulta notable el esfuerzo por guardar estas pequeñas cantidades de vino artesanal durante cuatro años.



Foto de Alexandra Kann.

El vino aliñado (1762-1827)

El vino aliñado era la otra modalidad de los vinos de calidad. Su tradición se remonta a la antigua Roma, cuando los viticultores se esmeraban por obtener vinos aliñados de reconocido prestigio en el mercado. Posteriormente, esta costumbre se extendió a España y de allí se trasladó a América. Los chilenos de Rancagua y Colchagua transmitieron dicha costumbre, aplicándola a sus propios caldos. En la segunda mitad del siglo XVIII se difundió el vino aliñado en esta región; los archivos judiciales detectaron al menos cinco registros de estos vinos, en los inventarios de bienes.

El registro más antiguo corresponde a Miguel Valenzuela (estancia Chépica, Chimbarongo, 1762), el cual tenía 108 arrobas de vino aliñado, valuadas a 20 reales la arroba. Continuó este camino Juan José Celis (Chimbarongo, 1778), con 30 arrobas de vino aliñado, valuadas en 12 reales por arroba. Poco después, Petronila Miranda (Estancia Santa Gertrudis, Nancagua, 1784) registró 30 arrobas de vino aliñado, valuadas a 9 reales por arroba. La caída continuó en los años siguientes. Manuel Campo (Estancia Panquegüe, 1789), tenía 183 ½ arrobas de vino aliñado, el cual se tasó apenas a 8 reales “por lo caído de este género este año”. La caída de los precios no desalentó a los viticultores apasionados; al año siguiente, Silvestre Santibáñez (1790), modesto viticultor de 450 cepas y cinco tinajas de 47 @ de capacidad, tenía 13 arrobas de vino aliñado.

Esta tradición se prolongó en los años venideros. Tras el fallecimiento de Juan Dionisio Henríquez (San Fernando, 1803) se registraron en su hacienda 227 ½ arrobas de vino aliñado. Mientras tanto, los precios comenzaron a recuperarse, lo cual estimuló a los viticultores a continuar por este camino. De todos modos, la mera condición de “vino aliñado” no alcanzaba para obtener buenos precios. Había distintas calidades dentro de esta categoría, sobre todo los buenos y los ordinarios. Así se reflejó en la tasación de María Manuela Jiménez (Corcolén, 1807). Allí se registraron 45 arrobas de vino aliñado, “muy ordinario”, tasado a 10 reales la arroba. Algo parecido ocurrió en las bodegas de Bernardo Ramírez (Guarcagüe, 1811), donde se tasaron 180 arrobas de vino aliñado a un precio de 9 reales por arroba. Posteriormente, los precios volvieron a subir. En casa de Manuel Gálvez (Tunca, 1812) sus 35 arrobas de vino aliñado fueron evaluadas a 12 reales por arroba.

Después de la independencia, esta tendencia se robusteció. Antonio Araneda (San Fernando, 1814) tenía 100 arrobas de vino aliñado a \$2 (16 reales) por arroba. Manuel Rus (1819) registró 190 arrobas de vino aliñado a 12 reales por arroba; Ignacio Arenas (Placilla, 1821) tenía 17 arrobas de vino aliñado a 10 reales por arroba; Ramón Bravo (San Fernando, 1827) registró 12 arrobas de vino aliñado, a 9 reales por arroba. El cuadro siguiente entrega un panorama general de cantidades y precios de los vinos aliñados en la región.

Registros de vino aliñado en Colchagua y Rancagua (1762-1827)

Viticultor	Lugar	Año	Volumen (arrobas)	Precio reales por arroba
Miguel Valenzuela	Chimbarongo	1762	108 @	20
Juan José Celis	Chimbarongo	1778	30 @	12
Pedro Miranda	Nancagua	1784	30 @	12
Miguel Campo	Panquehue	1789	183,5 @	8
Silvestre Santibáñez	s/d	1790	13 @	8
Juan Dionisio Henríquez	San Fernando	1803	227,5 @	s/d
María Manuela Jiménez	Corcolén	1807	45 @	9
Bernardo Ramírez	Guarcagüe	1811	180 @	16
Manuel Gálvez	Tunca	1812	35 @	12
Antonio Araneda	San Fernando	1814	100 @	16
Manuel Rus	s/d	1819	190 @	12
Ignacio Arenas	Placilla	1821	17 @	10
Ramón Bravo	San Fernando	1827	12 @	9

Fuente: elaboración propia a partir de Inventarios de Bienes, AN, FJSFdo.

El cuadro facilita observar el proceso general del vino aliñado en la región su presencia se detecta desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta el primer tercio del XIX. Además, se extendía por distintos territorios de esta región; el vino aliñado era un patrimonio compartido por el Valle

de Cachapoal y el Valle de Colchagua. En todo caso, este vino se elaboraba en pequeñas cantidades. En ese lapso, se registraron al menos trece viticultores dedicados a este vino escogido. A su vez, ellos se dividían en dos grupos, según la magnitud de la producción. Siete viticultores elaboraban cantidades acotadas, preferentemente para el consumo doméstico, de entre 12 y 30 @. Los otros seis lograban partidas mayores, pero siempre en volúmenes acotados, oscilando entre 100 y 230 @. En todo caso, eran producciones artesanales y por lo tanto, las cantidades eran limitadas. Respecto a los precios, las fuentes muestran oscilaciones importantes, entre 8 y 20 reales por arroba. El piso de los vinos aliñados se hallaba cerca de los vinos comunes (8 o 9 reales por arroba). Pero el techo estaba muy alto, cerca de los vinos más prestigiosos de la región (20 reales por arroba). En esta variación influían también otros factores, como la correlación entre oferta y demanda, y los distintos niveles de calidad alcanzados dentro de esta categoría de vinos aliñados; había unos mejores que otros, y eso era identificado por los notarios.

Persistencia de los vinos tradicionales

Al finalizar el periodo tradicional (mediados del siglo XIX), se produjo una divergencia de caminos. Por un lado, las grandes empresas que disponían de recursos financieros importantes, adoptaron el paradigma francés e iniciaron un camino nuevo, de carácter comercial a industrial. Pero hubo también un importante grupo de viticultores regionales que se aferró al paradigma tradicional, mantuvo el interés por las variedades criollas e históricas (uva País, Moscatel de Alejandría, Mollar), conservó los implementos artesanales (lagares de cuero, tinajas de greda, pipas de madera) y demás características de este modelo. Sobre esa base, se desarrollaron los productos típicos que han llegado hasta el chacolí y el aguardiente de Doñihue; la chicha y aguardiente artesanal de La Estrella; el pipeño de Peralillo, entre otros.

Actualmente, los campesinos de esta región han logrado mantener intacto el patrimonio vitivinícola tradicional del periodo colonial.

Aún es posible recorrer las casas de los campesinos y observar parrales artesanales, los instrumentos de madera y cuero, bodegas de adobe, tinajas de greda y las zarandas de colihues.

El viajero puede observar, con asombro, la persistencia de este equipamiento ancestral en las casas de los vecinos de la región y degustar sus vinos y chichas, chacolíes y licores, para conocer el sabor de los caldos que bebieron sus abuelos, en tiempos de Pedro de Valdivia, Rodrigo de Araya, Alonso de Córdoba y Ambrosio O'Higgins.

Conclusiones

Los viticultores de Colchagua y Rancagua modelaron sus paisajes culturales, con su estilo singular. Las viñas eran pequeños paños, equivalentes en medidas actuales a dos o tres hectáreas. Los sistemas de sostén y conducción eran el parral encatrado o la viña con rodrigones y embracerados. Naturalmente, no se utilizaban las viñas de espalderos con alambrados, pues este sistema ingresó en la segunda mitad del siglo XIX; la forma de cultivo tradicional era el sistema llamado de cabeza, vaso o arbolito. La variedad más importante fue la Listán Prieto (llamada uva País desde la segunda mitad del siglo XIX). Ese vidueño fue hegemónico en la región durante más de doscientos años. En la segunda mitad del siglo XVIII comenzó el proceso de diversificación vitícola con la introducción de la Moscatel de Alejandría. Y a partir del cruce entre ambas especies, a comienzos del XIX comenzaron a surgir las criollas, incluyendo Torontel. En menor medida ingresó también la uva mollar, cuya fecha de llegada a la región todavía no se conoce.

La viticultura colonial se caracterizaba por el modelo que, desde la década de 1920, se ha comenzado a llamar “biodinámico”. Para fertilizar el suelo y controlar la maleza se usaban únicamente medios naturales: abono de ovejas, cabras y gallinas; diversificación productiva, para que unas plantas cuidan a las otras de plagas y enfermedades. Para ello ayudaba el sistema de pluricultivo (cambiado en la era industrial por el monocultivo). La convivencia de las cepas con plantas del huerto y frutales, juntamente con la preservación del bosque y flora nativas, dentro y en los alrededores de las explotaciones agrarias, contribuía a generar situaciones de equilibrio biológico y control natural de plagas.

Las instalaciones y el equipamiento de las bodegas estaban en armonía con el modelo productivo. El edificio de la bodega, con sus gruesos muros de tierra cruda (adobe o tapia), aportaba el confort térmico que los vinos requerían para su conservación y crianza. Los lagares, noques y odres se confeccionaban con cueros de vacunos, ovinos y caprinos. La uva se pisaba con zarandas de colihues, cañas que también se usaban para cerrar los techos y cielos. También se usaban materiales naturales para la vasija vinaria, tanto de bodega (tinajas) como de transporte (botijas). Estos equipos eran manufacturados en forma artesanal, por los mismos viticultores y sus ayudantes. Con estos medios, los viticultores de la región elaboraron diversos subproductos: chicha, chacolí, aguardiente artesanal, vino común, vino añejo y vino aliñado. Los vinos no se elaboraron para exportar, sino para abastecer la demanda de la propia región. Esta situación aseguró la persistencia de la producción, porque esta no dependía de mercados externos. Surgió así un producto típico, profundamente arraigado con la sociedad local.

La chupalla nació en Colchagua



La ribera opuesta del Maule tiene más vegetación. Atravesamos varias aldehuélas. Aquí ya se usan los bonetes, que hasta Valdivia son el privilegio de los campesinos, mientras que en todo el Norte no se usan sino sombreros de paja o se envuelven la cabeza con un paño.

César Maas, 1847

Las chupallas son sombreros campesinos de fibras trenzadas, ampliamente difundidos en Chile, particularmente en el Valle Central. Representan un producto típico asociado íntimamente a la tenida clásica del huaso chileno, sujeto histórico de la zona rural. Junto con los chamantos de Doñihue, y las espuelas de plata, las chupallas representan un símbolo de distinción como tenida típica chilena y de las artesanías clásicas latinoamericanas, como el sombrero de jipijapa (Ecuador), conocido como *Panama Hat*.

Cada mes de setiembre, cuando la población se engalana para celebrar fiestas patrias, estas prendas se instalan en el centro del escenario cultural del país, junto a la gastronomía típica: empanadas, arrollado huaso y mote con huesillos, todo animado con las bebidas típicas: pajarete, chacolí, pipeño y chicha.

Paralelamente, las chupallas han generado una activa artesanía, elaborada actualmente en los talleres de los valles del Itata y Colchagua. El potencial de las chupallas ya ha sido detectado por el Estado de Chile, el cual, a partir de diversos organismos, ha impulsado iniciativas tendientes al fortalecimiento y desarrollo del producto, sobre todo desde el Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación de Innovación Agraria (FIA) y del Ministerio de Economía, por medio del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI). Las chupallas de Ninhue (Región del Biobío) se encuentran en proceso de postulación al programa Sello de Origen del INAPI, para convertirse en Denominación de Origen; para ello cuentan con el apoyo de FIA para un proyecto ejecutado por la Universidad de Chile. Por su parte, el INAPI ha impulsado la valoración de las chupallas de La Lajuela y Santa Cruz (Cid, 2014). Y la Universidad de Santiago trabaja para valorizar las chupallas de San Pedro de Alcántara, Cutemu y La Lajuela, en un Proyecto FIC del gobierno regional. Todos estos programas apuntan a valorizar, proteger y promover las chupallas como productos campesinos artesanales.



El trigo, elemento vivo del mestizaje español y la cultura local, es la materia prima de las chupallas.
Foto de Alexandra Kann.

Así como el sombrero de jipijapa ha sido reconocido como Denominación de Origen en Ecuador, las chupallas chilenas también pueden alcanzar pronto esta jerarquía, con todo lo que ello implica en la valoración de los productos campesinos (Arancibia, 2016; Belmar, 2016). En palabras de Champredonde (2016), se trata de trabajar en la valoración del producto. La dimensión histórica forma parte de su valor simbólico, tal como se ha examinado en Chile, para el queso de Chanco (Aguilera, 2016), los vinos de Codpa y Pintatani (Castro y Mujica, 2015) entre otros.

El presente capítulo propone examinar la evolución histórica de las chupallas en el territorio chileno desde sus orígenes, en el siglo XVIII, hasta fines del siglo XIX, tiempo de madurez del producto. Para confrontar las hipótesis, se han compulsado documentos originales del Archivo Nacional, particularmente inventarios de bienes de los siglos XVII, XVIII y XIX del Fondo Judicial del corregimiento de Colchagua. En forma complementaria se contextualiza con documentos correspondientes a la época de los corregimientos de Aconcagua, Santiago y Cauquenes. También se indaga en testimonios de viajeros y cronistas de la época, tanto ingleses y norteamericanos como franceses y alemanes.

El concepto de chupalla y su difusión en el campo chileno

La palabra chupalla tiene sus raíces en la lengua quechua, oriunda del Perú y extendida a Chile durante la dominación inca. La palabra “chupalla” o “achupalla” se comenzó a utilizar como nombre vulgar de la *Fascicularia bicolor*, especie fanerógama de la familia *Bromeliaceae*. Esta planta tuvo una presencia importante en la vida social de los grupos humanos instalados en Chile, y muchas veces sirvió de referencia para identificar los lugares geográficos, lo cual se reflejó en la toponimia.



Chupalla en mercado de artesanías finas.

La toponimia chilena ha generado numerosas localidades y asentamientos con el nombre de Chupallas o Achupallas. Numerosas localidades y lugares geográficos han adoptado su nombre. A comienzos del siglo XX Riso Patrón detectó siete casos: tres caseríos (en Itata, Putaendo y Tabón), dos fundos (Itata y Villa Alegre), un cerro (Huentelauquén) y un portezuelo (Alicahue) (Riso Patrón, 1924: 215). A ello se suma el cerro de Las Chupallas, en La Ligua.¹ Paralelamente, cerca de Viña del Mar se estableció el fundo Achupallas, el cual fue vendido y loteado en 1950 para originar la localidad homónima actual (Vildósola, 1999). Hoy esta localidad tiene una población de 40.000 personas y su nombre no deja de llamar la atención del millón de visitantes y turistas que recibe anualmente el borde costero viñamarino. La persistencia del nombre Achupallas marca el profundo arraigo cultural del concepto en la población local. El sabor indígena de la palabra, debido a su origen quechua, la distingue del lenguaje español y la convierte en un símbolo de resistencia cultural y de identidad local.

Los sombreros de paja eran parte de la vida cotidiana de América Latina en el primer tercio del siglo XIX. Las élites los valoraban y usaban. El último gobernador realista del Reino de Chile, Casimiro Marcó del Pont, usaba balandre y chamanto con sombrero de jipijapa o de paja. Un coronel del Ejército de los Andes lo recordaba así: “vestía un uniforme de teniente general, calzón corto, medias de seda de patente, zapatos de terciopelo con hebillas de oro, un ponchito corto por encima y un sombrero muy fino de jipijapa” (Pueyrredón, 1862: 178). Después de la batalla de Chacabuco, Marcó del Pont huyó hacia el litoral y unos días después fue capturado en San Antonio, vestido con ese tipo de prenda: “le encontraron envuelto en un poncho balandrán y un disforme sombrero de paja” (Espejo, 1876: 580). El general José de San Martín también usaba sombreros de paja. En su regreso a Mendoza, después de sus campañas libertadoras de Chile y Perú, y su viaje a Guayaquil, San Martín llegó a Cuyo con un “un riquísimo guarapón (sombrero de ala grande) de paja de Guayaquil” (Olazábal, 1942).

A pesar de la invisibilidad sufrida durante largo tiempo, poco a poco los sombreros de paja se han comenzado a poner de nuevo en su lugar. Eso se nota, por ejemplo, en las expresiones artísticas. En los retratos formales los próceres de la independencia fueron representados tradicionalmente con ropa militar, pero también surgen expresiones que les vinculan a la indumentaria típica. Así se refleja en las obras del pintor catalán Fidelo Roig Matons, donde se representa al general San Martín con sombrero de paja, inspirado en el testimonio de Olazábal (1942); el cuadro de composición *Regreso del general San Martín y encuentro con Olazábal en el Portillo* (óleo sobre tela en bastidor, 29,7 x 2,05 cm) y el Estudio de expresión para el cuadro anterior (óleo sobre hardboard, 40 x 54 cm). Ambas obras forman parte de la Pinacoteca Sanmatiniana Fidelo Roig Matons, del Concejo Deliberante de la Ciudad de Mendoza (Roig, 2011).

Lo mismo se puede apreciar en el largometraje *The Liberator*, dirigido por Alberto Arvelo y protagonizada por Edgar Ramírez (2014). En este film se utilizan diversos sombreros de paja: los campesinos usan unos ordinarios, mientras Simón Bolívar luce sombreros finos, como las elegantes chupallas chilenas.²

¹ Juicio de Juan de Torres con Domingo Morales y otro sobre derecho a una mina de oro sita en el cerro de las Chupallas del mineral de Pupio en La Ligua, 1767. Archivo Nacional, Fondo Real Audiencia, volumen 1327, pieza 3.

² Véase <https://www.youtube.com/watch?v=4CkGqclYbeo>

Debates de chupallas y sombreros de paja

El sombrero de paja como parte de la indumentaria típica chilena fue detectado por los viajeros extranjeros desde comienzos del siglo XIX. El británico Samuel Haigh (1817), el norteamericano William Ruschenberb (1834), el francés Max Radiguet (1847) y el alemán César Maas (1847) son buenos ejemplos al respecto.

El primero de ellos, al describir la indumentaria de los vecinos, destacó que “los hombres también son muy educados; visten de diablos fuertes con ponchos y grandes sombreros de paja” (Haigh, 1817: 47). El segundo destacó que “los arrieros también llevan sombreros de paja de forma cónica, poncho, calzones hasta debajo de la rodilla, botas y grandes espuelas” (Ruschenberg, 1834: 22). El tercero mencionó esta prenda como rasgo típico de la cultura chilena. “Los hombres usan el poncho nacional [...], un sombrero de paja, cuya punta termina en pan de azúcar y cuyos bordes presentan poca prolijidad” (Radiguet, 1847: 217). Más adelante, el viajero galo dedicó una página al huaso chileno e insiste con la idea: “acostumbrado a vivir a todo sol, usa debajo del sombrero de paja un gran pañuelo de color con que se amarra la cabeza” (Radiguet, 1847: 223). Mayor precisión geográfica aportó el alemán Maas, para el cual el río Maule establecía el límite cultural del sombrero: “La ribera opuesta del Maule tiene más vegetación. Atravesamos varias aldehuelas. Aquí ya se usan los bonetes, que hasta Valdivia son el privilegio de los campesinos, mientras que en todo el Norte no se usan sino sombreros de paja o se envuelven la cabeza con un paño” (Maas, 1847: 14). Es importante señalar que estas referencias corresponden al uso de sombreros de paja, sin abordarse aún el concepto de chupalla.

La mirada de los viajeros varones se enriquece con el agudo testimonio de María Graham (1822). Gracias a su particular capacidad de percibir y expresar detalles, registró datos precisos sobre los sombreros que se usaban en Chile en esa época. Al referirse a “la clase decente entre los hombres”, indicó que: “el pelo se usa dispuesto en una gruesa trenza que cuelga por detrás, con un pañuelo de colores amarrado a la cabeza y encima un sombrero de paja, afianzado con un lazo negro. En algunos departamentos se usan sombreros de fieltro negro; en otros, unos altos bonetes” (Graham, 1822: 168).

El testimonio de la viajera sirve para confirmar lo que señalaban sus colegas varones: el sombrero de paja estaba ampliamente usado en Chile en esos años, incluso en las élites. También destaca que el uso del sombrero tenía variaciones territoriales; en algunos lugares se usaban los bonetes, y en otros, los sombreros negros; ella no indica con precisión en qué territorio se empleaba cada uno, como sí hizo Maas (1847).

El sombrero de paja para la élite lo usaban no solo los varones, sino también las mujeres. Al describir un paseo con sus



Detalle de finas chupallas. Foto de Alexandra Kann.

distinguidas amigas, la viajera observó que Mariquita tenía “gorro negro de castor que le sienta admirablemente; Rosario, sombrero de paja y rosas” (Graham, 1822: 293). A través de estos testimonios la autora reveló que desde el punto de vista social el sombrero de paja estaba a la altura del gorro de castor, el cual durante el siglo anterior había dominado la escena entre las élites. Se trata por tanto de sombreros de paja de alta calidad, capaces de estar a la altura de los más reputados.

Las primeras definiciones del concepto “chupalla” se realizaron en Chile entre fines del siglo XIX y comienzos del XX (Rodríguez, 1875; Lenz, 1910). Más adelante aportó al tema Oreste Plath (1962). El primero de ellos aporta la siguiente definición: “sombrero de paja ordinario, un poco más puntiagudo de copa y corto de alas que el de pita, llamado también de jipijapa.

Llámase probablemente chupalla del nombre indígena de la planta de cuyas hojas se elabora (achupalla)” (Rodríguez, 1875: 176). Un siglo después, el tercer autor citado aporta algunos cambios, al definir chupalla como “voz quechua, chupallar, chupayas. Achupalla: planta bromeliácea (Agave), pita o maquey, con la cual se tejen grandes sombreros campesinos, por extensión llamados chupallas” (Plath, 1962: 311). Entre ambas posiciones, es interesante la definición del segundo autor:

chupalla o (raro) sombrero de chupalla: sombrero ordinario de paja u otro material semejante del país. Hoy es cualquier sombrero de alas anchas usado por los huasos y también por gente acomodada en el campo; las hay de fabricación nacional tanto como importadas, ordinarias como de lujo. Primitivamente era el sombrero que más tarde se llamó de *pita*, y que hoy se llama de *jipijapa* hecho de la fibra de *Agave americana* (Lenz, 1910: 328).

Los tres autores aportan elementos que permiten comenzar el análisis. Al parecer, el nombre proviene del lenguaje quechua, debido a la expansión del imperio inca en Chile. El segundo autor detecta una evolución del concepto, al pasar “sombrero de chupalla” a simplemente “chupalla”. La primera expresión ya se encontraba en desuso en su momento (1910). Otra nota importante es el lazo con sombreros de América Central o de Ecuador (sombreros de pita o de jipijapa). Estos también se realizaban a partir de fibras trenzadas y se distribuyeron por todos los puertos del Pacífico Sur de América en los siglos XVIII y XIX. Los inventarios de bienes de las casas chilenas de esa época registraban con frecuencia los sombreros de pita o de jipijapa, lo mismo que las aduanas. Para algunos autores, los sombreros de pita y jipijapa precedieron a las chupallas (Lenz, 1910).

La calidad y el significado social del sombrero también muestra algunos cambios en este tiempo. Al principio era un sombrero ordinario (Rodríguez, 1875). Pero más adelante, se produjo la diversificación, y había tanto chupallas ordinarias como elegantes y finas (Lenz, 1910). En determinado momento, el sombrero perdió identidad y se usó la palabra como genérico, para denominar todos los sombreros campesinos (Lenz, 1910). El origen del nombre sería la planta específica, agave, pita o maguey, pero luego se habría extendido a los sombreros campesinos de paja (Plath, 1962).

Los estudios previos mencionados constituyen un punto de partida interesante para examinar el tema. Pero es necesario indagar datos precisos en el terreno, para poder establecer con claridad el proceso histórico del surgimiento y evolución de estos productos típicos.

La tradición de las chupallas chilenas comenzó con la llegada de los españoles por dos elementos importantes: la cultura del sombrero y la incorporación del trigo como planta para su cultivo en el territorio. Antes de la llegada de los europeos, estos elementos no estaban presentes: los indígenas no usaban sombreros, y no existía el trigo en América. Pero esta situación comenzó a cambiar en la época colonial, periodo en el cual se sentaron las bases para el desarrollo de este producto típico.

La introducción del trigo en Chile y su expansión

El trigo era uno de los pilares de la dieta mediterránea que los españoles introdujeron en Chile. La triada vino-trigo-olivo formaba una unidad sociocultural que los pueblos europeos trataron de mantener viva en las tierras conquistadas, según las posibilidades de climas y suelos. Y en la zona central encontraron lugares adecuados para ello, con lo cual, estos productos se propagaron con facilidad. En las haciendas de los siglos XVII y XVIII era habitual la presencia del trigo, para asegurar el abastecimiento de pan para la familia de los hacendados, sus criados, peones y esclavos. Así como el maíz había sido el cereal más importante del mundo indígena, y su base de alimentación, en el periodo colonial español ese papel se transfirió al trigo.

La producción de trigo y vino fueron pilares de la economía colonial en Chile. Hacia mediados del siglo XVII, las 400 estancias chilenas producían entre 18 y 19.000 fanegas de trigo (Solórzano, 1657: 436). La fuerte demanda del mercado peruano fue un estímulo constante para los trigos y harinas chilenas: un impulso que se expandió por todo el Valle Central, particularmente en el corregimiento de Colchagua. Ello consolidó los molinos harineros en el siglo XVII, los cuales formaron una importante red de establecimientos a lo largo de todo el territorio (Cubillos y Muñoz, 2014). Dentro de este contexto surgió la cultura de la trilla, la gran disponibilidad de paja de trigo y, finalmente, de materia prima a bajo costo para la manufactura de las chupallas.

Del sombrero de castor a la chupalla de paja

La cultura del sombrero también se desarrolló a partir de la presencia de los conquistadores españoles. Las altas temperaturas de Colchagua, sobre todo en temporada estival, con 40 °C, se combinaba con la mayor cantidad de días de sol en ese mismo periodo del año. Las lluvias de esta región suelen concentrarse en invierno; así, los veranos calurosos y soleados resaltan naturalmente el valor del sombrero.

En una primera etapa, los colonos españoles debían importar sombreros de otras regiones del imperio. De piel de castor o de lana de vicuña, solían estar adornados con galones dorados y cintas plateadas; su precio oscilaba entre \$8 y \$14. Dichos sombreros tenían significado social pues, por su alto precio, distinguían a los hacendados del bajo pueblo. Aunque, si bien servían para mitigar el frío en las mañanas de invierno, aportaban poca utilidad en las soleadas tardes de verano. Así, el sombrero de castor se integró a la cultura chilena como sinónimo de distinción y buen gusto. Como contraparte surgió el sombrero de medio pelo, alternativa de menor precio, apreciado por sectores de menores recursos económicos con interés de imitar a las élites. Estas últimas reaccionaron con desprecio hacia ese producto, cuyo nombre trasladaron a los advenedizos: tal fue el sentido despectivo que tomó en Chile la expresión “medio pelo” (Plath, 1962: 50). Posteriormente, se perdió el sentido original que lo vinculaba con el sombrero de castor; el concepto “medio pelo” se instaló en América Latina como sinónimo de advenedizo, es decir, grupo que procura aparentar más de lo que es (Jauretche, 1966: 9). Luego se difundieron otras palabras para significar esa idea, como “siútico” en Chile y “tilingo” en Argentina.

Mientras el medio pelo trataba de imitar a las élites, los campesinos optaron por una alternativa más original e identitaria. En vez de usar sombreros de “medio pelo”, para asemejarse al modelo de castor, optaron por una solución innovadora e identitaria: el sombrero de paja. La idea principal era realizar, con sus propias manos, un sombrero a partir de materiales disponibles en el medio. Y de paso, al utilizar material de descarte (paja de trigo), sus costos eran menores: un sombrero de paja valía dos o tres reales, cifra notablemente inferior a los sombreros de castor o de lana de vicuña. De este modo se extienden las posibilidades del uso de este sombrero a los campesinos pobres.

Amanecer del sombrero de paja en Chile (década de 1740)

En la década de 1740 comenzaron a registrarse sistemáticamente los sombreros de paja locales. En los primeros tiempos de la conquista, los escribanos españoles no estaban preparados para valorizar este tipo de objetos; durante mucho tiempo fueron ignorados en los inventarios y tasaciones de bienes, junto con los utensilios de cerámica, los vasos de cacho de cabra y los asientos de calavera de vaca.

Así, los sombreros de paja comenzaron a registrarse por expresa voluntad de los campesinos. El caso más antiguo registrado hasta ahora corresponde al teniente Ignacio Peredo, nativo de Río Claro y vecino en la villa de San Fernando. Al redactar su testamento (1744), don Ignacio mencionó, entre sus bienes, “dos sombreros, uno de paja y otro de vicuña”.³ Naturalmente, uno se usaba en invierno y el otro en verano.

Poco a poco, estos registros se generalizaron en Colchagua. En Chimbarongo (1762), Miguel Valenzuela sumó cuatro sombreros de paja tasados en dos reales cada uno.⁴ En Tagua Tagua (1782) don José Severino García tenía dos sombreros de paja.⁵ Por su parte, don Juan José Pérez (1793) también tenía un sombrero de paja;⁶ en la villa de San Fernando (1812), doña Rosa Quinteros contaba con un sombrero viejo de paja tasado en tres reales.⁷

Estos objetos fueron rápidamente apreciados por los campesinos, y se comenzó a generar cierto mercado para su comercialización. Por ejemplo, en San Fernando (1776) doña María Rosa de Salinas tenía siete docenas de sombreros de paja pequeños, destinados al comercio.⁸

Los campesinos se interesaron también por elaborar sombreros de paja de mayor calidad. Advertieron que, a medida que incorporaban un trabajo más preciso y delicado, obtendrían productos de mayor calidad, y que el mercado podía valorar esa diferencia.

A comienzos del siglo XIX ya se registran sombreros de paja de mayor valor, alcanzando cifras de dos pesos por unidad. En efecto, en la estancia Tepar, distrito de Cuyonome (1805), se registró un “sombrero de paja fino en dos pesos”.⁹ De esta manera se puso en marcha el camino de los sombreros de alta calidad, con una modesta materia prima, pero con el delicado trabajo de las manos campesinas.

³ Testamento del teniente Ignacio Peredo, villa de San Fernando, 1744. AN, FJSFdo, Legajo 4, Pieza 7, F. 3.

⁴ Partición de bienes de Miguel Valenzuela, estancia Chépica, Chimbarongo, 23 de noviembre de 1762. AN, FJSFdo, Legajo 10, Pieza 5, F. 9.

⁵ Inventario de bienes de José Severino García, Tagua Tagua, 13 de agosto de 1782. AN, FJSFdo, Legajo 20, Pieza 1, Fs 4v y 7.

⁶ Tasación de bienes de Juan José Pérez, 8 de marzo de 1793. AN, FJSFdo, Legajo 28, Pieza 7, F. 83v.

⁷ Inventario de bienes de doña Rosa Quinteros, Villa de San Fernando, 16 de setiembre de 1812. AN, FJSFdo, Legajo 54, Pieza 3, F. 8.

⁸ Inventario de bienes de doña María Rosa de Salinas, San Fernando, 10 de febrero de 1776. AN, FJSFdo, Legajo 21, Pieza 9, Foja 18.

⁹ Partición de bienes de Pedro Carrasco, Estancia Tepar, distrito Cuyonome, partido de Cauquenes, 12 de enero de 1805. AN, FJCauquenes, Legajo 25, Pieza 4, F. 11.

Un artesano especializado: el sombrero

La creciente demanda de sombreros generó las condiciones para que surgiera un nuevo oficio especializado: el sombrero. Este era el artesano que dominaba la técnica de manufacturar sombreros con material disponible en el lugar, en este caso, la paja de trigo. La abundancia del trigo en la zona central de Chile generó las condiciones de fácil acceso a estas materias primas, sin costo. Surgió entonces una excelente oportunidad para aquellos campesinos que desarrollaron las habilidades necesarias para tejer los sombreros.

Poco a poco, el oficio del sombrero fue legitimado y reconocido. En los registros oficiales, particularmente en los censos, se incluyó una categoría especial para visibilizarlos.

En el censo de 1813, se realizó con especial cuidado el recuento de los sombreros que había en cada provincia; se registraron 20 en Aconcagua, seis en Quillota, 22 en Talca, 22 en Curicó, tres en Rancagua y 29 en Colchagua. Esta última localidad concentró la mayor cantidad de sombreros, dato congruente con los registros de inventarios de bienes que se han compulsado para este capítulo, donde también se detectó el liderazgo de Colchagua en la manufactura de estos objetos.



Don Hannibal Muñoz con sus chupallas tradicionales.
Foto de Alexandra Kann.

Las primeras chupallas (década de 1820)

Entre las décadas de 1820 y 1840 se produjo la introducción y propagación del uso del término “chupalla” para los sombreros de paja. En la tienda de Ramón Bravo (San Fernando, 1827) se registraron “53 docenas de sombreros de chupalla a 7 reales la docena”, tasados en “33 pesos con 6 reales”.¹⁰ Poco después, Rosa Valenzuela (Rancagua, 1829) tenía “16 sombreros de chupalla”.¹¹ Este documento de comienzos del siglo XIX representa la verificación del uso del concepto que, más tarde, se iba a tornar raro, tal como detectó Lentz en 1910.

Sombreros de chupalla registrados en zona central de Chile (1827-1848)

Año	Lugar	Dueño	Chupallas	Precio
1827	San Fernando	Ramón Bravo	53 docenas de sombreros de chupalla	7 R/ docena
1829	Rancagua	Rosa Valenzuela	16 sombreros de chupalla	s/d
1835	San Felipe	s/d	22 sombreros chupalla	s/d
1836	San Felipe	José Rosario García	½ docena sombreros chupalla	6 R/ docena
1841	San Fernando	Juan de Dios López	32 docenas de chupallas ordinarias 5 docenas de chupallas finas	4 ½ R/docena s/d 9 R/docena
1842	Santa Cruz	Juan Vera	18 chupallas finas 2 docenas de chupallas	\$ 2 y 2 R 6 R/ docena
1846	San Felipe	s/d	82 sombreros chupalla	6 R/docena
1848	San Fernando	Gregorio Ríos	4,5 docenas 1 docena chupallas delgadas	4 R/docena 9 R/docena
1848	San Fernando	Juan Agustín Rocha	73 sombreros de chupalla ordinarios	\$1 y 7 R 3 cuartillos R

Fuente: Archivo Nacional, Fondo Judiciales de San Fernando, de Rancagua y de Aconcagua.

En la zona central de Chile hubo cierto flujo comercial de estos sombreros. En 1835 la aduana de Santiago registró el ingreso de una partida de 22 sombreros chupalla, originaria del valle del Aconcagua.¹² Más adelante, don José Rosario García (San Felipe, 1836) registró entre sus bienes “media docena de sombreros chupalla a seis reales docena”.¹³

Unos años después, Juan de Dios López (San Fernando, 1841) registró “32 docenas de chupallas ordinarias a 4 ½ reales la docena, e importan 18 pesos; y cinco docenas de chupallas finas a 9 reales la docena, en 5 pesos 5 reales”.¹⁴ Al año siguiente, Juan Vera (Santa Cruz, 1842)

¹⁰ Inventario y tasación de bienes de Ramón Bravo. AN, FJSFdo, Caja 38, Legajo 68, Pieza 2, F. 2.

¹¹ Inventario y partición de bienes de Rosa Valenzuela, Rancagua, 25 de mayo de 1829. AN, Fondo Judiciales de Rancagua, Legajo 23, Pieza 20, Folio 13v.

¹² Registro de la Aduana de Santiago, 20 de noviembre de 1835. AN, Fondo Contaduría Mayor, serie 1, volumen 2180, F. 347.

¹³ Concurso de acreedores de José Rosario García, San Felipe, 23 de junio de 1836. AN, Fondo Judiciales de San Felipe, Legajo 28, Pieza 8, F. 80.

¹⁴ Inventario de bienes de Juan de Dios López, 17 de febrero de 1841. AN, FJSFdo, Carpeta 49, Legajo 87, Pieza 4, F. 19.

declaró “18 chupallas finas en 2 pesos 2 reales, y dos docenas de chupallas a 1 peso 4 reales.”¹⁵ Estos dos últimos documentos son clave porque representan la primera evidencia de chupallas finas de la historia de Chile.

Poco a poco se comenzó a propagó la denominación “chupalla” para los sombreros de paja. Unos años más tarde, en una tienda de ramos generales de la ciudad de San Felipe (1846), entre los alimentos e indumentaria en venta, se registraron 82 “sombreros chupalla a seis reales docena”.¹⁶ Gregorio Ríos (San Fernando, 1848) tenía “4 docenas de chupallas a 4 reales la docena, otra media docena más al mismo precio suma 2 pesos 2 reales (f 8v), una docena de chupallas delgadas en 9 reales”.¹⁷ Juan Agustín Rocha (San Fernando, 1848) registró “73 sombreros de chupalla ordinarios en 1 peso 7 y 3 cuartillos reales”.¹⁸

Los precios de las primeras chupallas demuestran que el concepto se empleó, originalmente, para denominar los sombreros de paja más populares. El valor de tasación de 6 reales por docena, se mantuvo vigente en ambos registros. Ello refleja un producto muy barato, pues con un real se compraban dos chupallas; se acercaba al precio de los sombreros de paja populares, mencionados a fines del siglo XVIII en el Corregimiento de Colchagua; y estaba muy lejos de los sombreros finos de paja, que ya existían y se tasaban a dos pesos cada uno, es decir, veinte veces más caros. Faltaba todavía un buen tiempo para que surgieran chupallas finas. El proceso fue muy gradual y lento.

Conclusiones

Las chupallas que actualmente se elaboran en La Lajuela, San Pedro de Alcántara, Cutemu y Ninhue, entre otros lugares del Valle Central de Chile, son testimonios de un largo proceso histórico-cultural, iniciado hace trescientos años. Se trata de productos patrimoniales, de profundo arraigo en la sociedad campesina chilena.

La tradición de las chupallas chilenas se remonta a la época colonial, cuando los españoles introdujeron en el Valle Central de Chile la costumbre de usar sombrero para protegerse del sol. Ante el alto costo de los sombreros de piel de castor o de lana de vicuña, la respuesta campesina fue crear los sombreros de paja (década de 1740).

El concepto de “chupalla” para denominar al sombrero de paja se comenzó a usar en la década de 1820. Originalmente, el sombrero se asoció con una planta nativa, muy apreciada por los campesinos, y utilizada con frecuencia como referencia por los viajeros. Numerosos topónimos surgieron en Chile con la palabra “chupalla”, lo cual demuestra el arraigo cultural que alcanzó esta planta. Al transferirse el nombre de la planta al sombrero, en poco tiempo se logró su aceptación por parte del público chileno.

En los siglos XVIII y XIX los sombreros de paja se extendieron por toda la zona central de Chile, desde el valle del Aconcagua hasta el Biobío. A su vez, dentro de este espacio, el río Maule marcó una diferencia territorial, con sombreros bonetes al sur y sombreros de paja al norte.

¹⁵ Cesión de bienes de Juan Vera, Santa Cruz, 8 de noviembre de 1842. AN, Fondo Judiciales de Rancagua, Legajo 24, Pieza 37, F. 3.

¹⁶ Cobro de deuda. San Felipe, 26 de junio de 1849. AN, Fondo Judiciales de San Felipe, Legajo 50, Pieza 16, Foja 24.

¹⁷ Inventario de bienes de Gregorio Ríos, 26 de setiembre de 1848. AN, FJSFdo, Caja 82, Legajo 148, Pieza 14, Expediente 23, Fs 18-18v.

¹⁸ Inventario de bienes de Agustín Rocha, San Fernando, 31 de julio de 1848. AN, FJSFdo, Caja 93, Legajo 168, Pieza 9, Expediente 22, F. 31v.

Originalmente, las chupallas fueron sombreros de paja, de carácter rústico, utilitario y de bajo precio. Pero la llegada de sombreros de pita y de jipijapa (en la segunda mitad del siglo XVIII) fue también un aporte significativo para estimular el desarrollo de las chupallas chilenas, sobre todo de alta calidad. Desde comienzos del siglo XIX se comenzaron a hacer en Chile sombreros finos de paja, base de las actuales chupallas de alta calidad.

En Ecuador, los sombreros de jipijapa ya han sido reconocidos como Denominación de Origen, con el nombre de “Montecristi”. El Estado ha elaborado una política de valoración patrimonial de esos sombreros, con medidas concretas de protección y promoción, lo cual ha generado beneficios considerables a los campesinos en particular, y a la identidad nacional en general. En Chile, este proceso se encuentra todavía en marcha. Los aportes de este capítulo contribuirán a comprender el significado cultural de las chupallas de paja dentro del patrimonio cultural del país.

Paz colchagüina para el mundo: la hacienda El Huique y el bonete huicano



La paz, siempre benéfica, es fecunda entre naciones vecinas y hermanas, armoniza sus intereses materiales y políticos, estimula su progreso, da vigor a sus esfuerzos, hace más íntimos sus vínculos sociales y contribuye a la solución amistosa de sus dificultades y conflictos. La paz es un don de la Divina Providencia.

Presidente Federico Errázuriz. Cañonera O'Higgins, Punta Arenas,
15 de febrero de 1898

Mis aventuras para solucionar la cuestión argentina —escribe don Federico a su primo, don Matías Errázuriz, entonces Agente Diplomático en Buenos Aires—, han sido verdaderamente extraordinarias y me han dejado cansado [...]. Tan cansado y extenuado quedé, y tanta mella hicieron en su débil complexión las tremendas preocupaciones y la responsabilidad íntegra que asumí al dirigir personalmente las relaciones exteriores, ante el peligro siempre inminente de una guerra fatídica, el perenne estado de tensión nerviosa, la falta de cooperación de una masa opositora, su enconada obstrucción y mil otras contingencias, que minaron su salud, y lo llevaron a la tumba prematuramente víctima de una trombosis cerebral.

Carlos J. Larraín, 1964

El Huique representa no solo una clásica hacienda tradicional latinoamericana, sino también el espacio en el cual se tomaron decisiones trascendentes de la historia continental. En efecto, en sus salones, el entonces Presidente de la República, Federico Errázuriz Echaurren, junto a su gabinete y equipo diplomático, resolvió salir de la corriente principal de la política internacional, signada por la carrera armamentista que condujo hacia las guerras mundiales. Con notable visión, el Estadista logró sustraerse a esas tendencias, y recondujo su país hacia la paz, simbolizada en el “Abrazo del Estrecho”, que abrió el camino a los Pactos de Mayo con Argentina.

Los jardines, los corredores, los salones y la capilla de El Huique, acompañaron los dramáticos días del presidente de Chile, cuando logró reunir las fuerzas necesarias para salvar a los pueblos del Cono Sur de América de la hecatombe de una guerra a escala industrial, con ferrocarriles, acorazados y cientos de miles de muertos.

Lo que no lograron las jardines de Versalles, los palacios de San Peterburgo y los salones de Berlín, sí pudieron los severos muros de tierra cruda de la hacienda de El Huique, en un desconocido paraje del Cono Sur de América, en la Región de O’Higgins, 57 kilómetros al oeste de la ciudad de San Fernando. Los pasos perdidos de estos patios, corredores y salones, conservan los ecos de las estrategias que un puñado de estadistas, modeló a fines del siglo XIX para proteger a Chile y sus vecinos de los vientos de guerra de soplaban con fuerza desde el Hemisferio Norte.



Interior de hacienda El Huique. Foto de Alexandra Kann.

Paralelamente, dentro de esta hacienda, surgió también un modesto producto patrimonial: el bonete huicano, un sombrero propio del lugar, cuya tradición se ha mantenido viva hasta hoy, transmitiendo una herencia cultural de este paisaje.

La hacienda del Huique, monumento nacional

La hacienda de El Huique surgió como evolución de una antigua propiedad del periodo colonial. Sus orígenes se remontan al siglo XVII con la constitución de la hacienda Larmagüe, que contaba con 30.000 hectareas. Tras sucesivas subdivisiones, en 1827 quedó en manos de don Juan José Echenique, quien impulsa la construcción de las casas patronales y la iglesia. La obra se completó en 1829, consolidándose como una hacienda imponente, con sus patios y corredores, sus salones y cocinas; sus huertas y corrales para criar vacas y ovejas, y también sus queserías y lecherías.

La propiedad estuvo en manos de familias de la aristocracia chilena y se convirtió en base socioeconómica para proyectar a sus miembros hacia la cúspide del poder político. Ello se reflejó, principalmente, en las presidencias de Federico Errázuriz Zañartu (1871-1876) y su hijo Federico Errázuriz Echauren (1896-1901). La hacienda permitió mantener el estilo de vida señorial durante buena parte del siglo XX, hasta que fue donado al Ejército de Chile (1967).

El cambio de propiedad se produjo en el marco de las transformaciones sociales y económicas que agitaron América Latina en la década de 1960. En Chile, estas corrientes se manifestaron a través de la Reforma Agraria, por la cual muchas propiedades rurales fueron expropiadas para ser repartidas entre los campesinos. Ante esta realidad la familia propietaria de El Huique resolvió donar la propiedad al Ejército de Chile, convirtiendo a la hacienda en el Museo San José del Carmen del Huique.



Hacienda el Huique, hoy Museo Histórico. Foto de Alexandra Kann.

La hacienda de El Huique en la política continental

Dentro de la política internacional de fines del siglo XIX, lo que ocurrió en la hacienda El Huique, particularmente durante la gestión de Federico Errázuriz Echauren como presidente de Chile, fue un caso notable a escala mundial. Las decisiones que allí se tomaron fueron de tal magnitud, que merecería reconocerse a El Huique como Patrimonio de la Humanidad.

El último cuarto del siglo XIX se caracterizó por el ascenso de la industria militar en los países más avanzados de Europa, América y Asia. Las grandes potencias se embarcaron en una alocada carrera armamentista tendiente a conquistar la supremacía geopolítica a partir del prestigio del poder de fuego de sus ejércitos y flotas de guerra. El Imperio alemán lideró estas tendencias en Europa continental, seguido por Francia, Austria, Italia y Rusia. El mismo camino siguieron Gran Bretaña, Estados Unidos y Japón. Esta tendencia se extendió también hacia el sur de América y llegó hasta Argentina y Chile. Ambos países disponían de divisas debido al auge de sus exportaciones de alimentos y salitres, respectivamente. A su vez, tenían asuntos pendientes de límites y rivalidades geopolíticas en torno a la liquidación de la Guerra del Pacífico. La dificultad de firmar los acuerdos definitivos con Perú y Bolivia complicó el escenario diplomático en toda la región, sobre todo porque los halcones de Buenos Aires y Santiago alentaron resolver las diferencias por medio de las armas. Como resultado, ambos países se sumaron a la corriente internacional, en el sentido de destinar buena parte de sus rentas fiscales a la compra de cruceros y acorazados de última generación. Como resultado, Argentina y Chile llegaron a figurar entre sexto y séptimo lugar como mayores potencias navales del mundo (Barros van Buren, 1990: 568; Corbacho *et al.*, 1999; Lacoste, 2003).

Las diferencias con Bolivia tendían a agudizar estas tensiones. En mayo de 1895, Chile y Bolivia firmaron un tratado de transferencia de territorios, mediante el cual Chile cedería una salida soberana al mar para Bolivia, a cambio del reconocimiento de la soberanía chilena sobre la Puna de Atacama por parte de los bolivianos. Pero estos, a su vez, negociaron esas mismas tierras con Buenos Aires y las cedieron a cambio de Tarija en el tratado de diciembre de 1895, confirmado luego por el protocolo Guerrero-Quirno Costa del 17 de abril de 1896, que significaba la entrega de la Puna de Atacama a Argentina por parte de Bolivia, territorio que Chile había anexado en la Guerra del Pacífico e incorporado jurídicamente en 1888. El gobierno boliviano sabía que, con esta medida, ofendía a Chile y arriesgaba perder la salida al mar prometida por La Moneda en mayo de 1895; pero aceptó la propuesta, apostando al conflicto directo entre Argentina y Chile (Corbacho *et al.*, 1999; Lacoste y Jiménez, 2016).

En estas condiciones fue electo Presidente de Chile el señor de la hacienda del Huique, Federico Errázuriz Echauren. Hasta ese momento había ocupado varios cargos parlamentarios y ejecutivos, pero siempre con bajo perfil; no era hábil orador ni se destacaba por manejar el sutil arte de la política. Prefería circular por sus tierras y de vez en cuando, viajar a Europa, y lucir allí sus ponchos y sombreros de huaso (Larraín, 1964). Muchos se sorprendieron cuando, el 18 de setiembre de 1896, Errázuriz asumió el poder y reemplazó el poncho de huaso colchagüino por la banda de O'Higgins, como le gustaba decir (Espinoza Moraga, 1958: 250).

Su administración (1896-1901) estuvo signada, fundamentalmente, por el manejo de la política exterior y la crisis bélica con los países vecinos. Durante su presidencia, la carrera armamentista mundial seguía su curso, lo mismo que en el Cono Sur. Cada vez más, los titulares de los diarios se dedicaban a exhibir las incorporaciones de nuevos cañones, cruceros y acorazados: en Francia y en Alemania, en Rusia y Japón, en Argentina y Chile. El mundo parecía avanzar hacia la primera guerra de la era industrial, con capacidades destructivas sin precedentes.

Había muchos intereses en juego. Los vendedores de armas circulaban por el Cono Sur, seduciendo generales y almirantes con ofertas de grandes acorazados, cañones Krup y otros armamentos. Además, desde el punto de vista ideológico, también había fuertes debates entre halcones y palomas. Había muchos partidarios de la guerra, alentados por las victorias de la

Guerra del Pacífico y la caída de Lima. La convicción del poderío militar de las fuerzas armadas de Chile impulsaba a muchos líderes a sostener la línea dura de las negociaciones. Numerosos intelectuales y cronistas difundían proclamas belicistas a través de los diarios y periódicos de la época, particularmente *La Tarde* (Espinoza Moraga, 1958; Corbacho *et al.*, 1999).

El enfoque de los halcones se reforzaba con los problemas diplomáticos de Perú y Bolivia. La firma de los tratados de Ancón (1883) y Tregua (1884) respectivamente, eran precarios: no aportaban soluciones definitivas a la Guerra del Pacífico. Con Perú estaba pendiente el plebiscito para resolver la soberanía sobre las provincias de Tacna y Arica, el cual debía realizarse diez años después de Ancón; el plazo se cumplió en 1993, sin que se realizara la consulta popular. Durante toda la presidencia de Errázuriz, se realizaron negociaciones para tratar de concretarla, lo cual generaba una fuente constante de fricción y conflicto (Espinoza Moraga, 1958; Barros van Buren, 1990). Por su parte, Bolivia se resistía a aceptar un tratado de límites que no le asegurase una salida al mar. Con ambos países, las tratativas continuaban, en un marco de crecientes tensiones, especulando con el eventual respaldo del Río de la Plata. En Buenos Aires, los halcones eran liderados por Estanislao Zeballos, tres veces canciller, subdirector del incluyente diario *La Prensa* y director de la *Revista de Derecho Historia y Letras* (Corbacho, 1999). El Ministro Plenipotenciario de Chile, Joaquín Walker Martínez, remitía mensajes alarmantes. “Sé que allí impera un criterio optimista; se cree en la fraternidad de los pueblos y en la generosidad del americanismo. Yo no veo esto y mi deber es mandar datos para que Ud saque las consecuencias”, declara desde Buenos Aires el 10 de agosto de 1897 (citado en Espinoza Moraga, 1958: 164).

Una corriente muy poderosa, a nivel mundial, continental y nacional, empujaba a los gobernantes hacia posiciones bélicas. Entre los parlamentarios ambiciosos de poder, los intelectuales nacionalistas y la prensa sensacionalista, terminaban por construir una atmósfera de exaltación de los ánimos, en función del conflicto. Así era el ambiente en Europa y en muchas partes del mundo y de América. En el caso de Argentina y Chile, estas corrientes fueron particularmente vigorosas debido a los asuntos pendientes en materia de fronteras y límites, y a la consolidación de las fuerzas armadas por la prosperidad económica y la carrera armamentista subyacente.

El ambiente regional era de fuerte tensión. El 13 de agosto de 1896, un mes antes de asumir la presidencia, el ministro de Chile en Bolivia, Juan Gonzalo Matta, había sido asesinado a balazos en la plaza de armas de Sucre. Poco después, tras la publicación de un libro del perito Francisco Morena, se producían manifestaciones de carácter nacionalista de miles de personas en Chillán y en Santiago. Por su parte, la prensa de Buenos Aires y de Santiago se prestó para propagar arengas militaristas y belicistas, que encendían fácilmente los ánimos y exhaltando espíritus a partir de las apelaciones a la guerra, la sangre y el orgullo nacional. Por ejemplo, en Santiago, el 21 de julio de 1897, el diario *La Tarde* escribía: “se está formando la opinión de que la guerra con Argentina es una necesidad, y que sería una desgracia para Chile que la actual cuestión se solucionase pacíficamente” (citado en Espinoza Moraga, 1958: 213).

Tal clima de tensión debió administrar Federico Errázuriz durante su presidencia. Estas eran sus preocupaciones mientras caminaba por los patios de El Huique, pensando opciones, ponderando las posibles consecuencias de sus actos. En aquellos años, a finales del siglo XIX, El Huique se convirtió en piedra angular de la política internacional del Cono Sur de América. Era necesario realizar el máximo esfuerzo de concentración intelectual para encontrar el camino más adecuado. Había que ponderar cada idea, cada consejo, cada propuesta. Eran instancias dramáticas porque estaban en juego las vidas de millones de personas.

La administración de Errázuriz se extendió desde el 18 de setiembre de 1896 hasta el 12 de julio de 1901, día de su fallecimiento. En esos cinco años, su principal ocupación fue conducir la política exterior de Chile, orientada principalmente a mantener la paz en el continente. Su tarea

era sumamente difícil por la cantidad de frentes abiertos, la magnitud de los intereses en juego y la fuerza de los sectores belicistas. Al respecto, Barros van Buren detalla:

Su responsabilidad consistía en poner término a una situación internaciona que tenía la gran desventaja de no ser un estado de guerra, pero de consumir como tal. Errázuriz Echauren, con una valentía nada común, se echó la carga sobre los hombros: frenar al Parlamento, frenar a la Cancillería, frenar a la prensa, frenar a las Fuerzas Armadas y frenar al pueblo chileno (Barros van Buren, 1990: 567).

La gestión de Federico Errázuriz se llevó adelante en dos escenarios principales: el palacio de la Moneda y la hacienda de El Huique. Este fue el refugio del presidente en sus momentos más críticos. Allí se retiraba para reflexionar sus decisiones, deliberar con sus compañeros de confianza y buscar las soluciones. Ministros, parlamentarios, diplomáticos y jefes militares participaban de estas deliberaciones. Ahora bien, aunque no tenemos actas formales, es probable que allí hayan estado el jefe de gabinete, Carlos Walker Martínez, el canciller Carlos Morla Vicuña, el ministro del Interior, Carlos Antunez, el subsecretario de Relaciones Exteriores, Eduardo Phillips, el almirante Juan José Latorre; el ministro de Guerra y Marina, Ventura Blanco, los diputados Eliodoro Yáñez y Pedro Montt, su gran amigo, y el encargado de negocios de Chile en Buenos Aires, Matías Errázuriz, su primo.

La hacienda del Huique albergó al puñado de hombres que tuvo en sus manos el destino de miles de personas. El desarrollo tecnológico había multiplicado el poder destructivo de las fuerzas armadas, con ferrocarriles, barcos a vapor, acorazados y cruceros, cañones de largo alcance y fusiles modernos. Con estos medios, la capacidad de letalidad de las fuerzas armadas subía en forma exponencial, hasta límites que la humanidad no había conocido. El problema era que el incremento de los medios de destrucción no fue acompañado por un desarrollo equivalente de los medios de paz. Estos eran los mismos de antes: una visión humanista por parte de los gobernantes.







Pasillos interntos y detalles decorativos de hacienda El Huique, lugar de dicversas deliberaciones elementales en el futuro del país. Fotos de Alexandra Kann.

Escapa a los objetivos del presente libro examinar en profundidad los procesos diplomáticos de la época, tema estudiado con mayor profundidad en obras anteriores (2003, 2016). Ahora lo importante es visibilizar que la hacienda de El Huique fue, justamente, el escenario de estas trascendentales horas. Porque esta casa albergó al pequeño grupo de hombres que logró salvar la paz, a pesar de todas las fuerzas que los presionaban hacia la acción bélica.

Un examen de la diplomacia durante los dramáticos cinco años, entre 1896 y 1901, muestra una sucesión de tensiones, encuentros y desencuentros. En reiteradas ocasiones todo parecía indicar que la ruptura de relaciones era inevitable. Sobre todo por la complejidad de los actores involucrados, tanto en materia de países como de diplomáticos, militares, periodistas y políticos. Hubo momentos de zozobra para los partidarios de la paz. Incluso, en algunos momentos, los caminos del diálogo paracieron estar totalmente bloqueados.

En el momento de mayor incertidumbre, emergió algo del alma colchagüina para hacer la diferencia. El presidente Errázuriz decidió jugar una carta insólita: eludir los laberintos diplomáticos, y tratar directamente con el presidente argentino. Para ello estableció un conducto secreto, paralelo a los canales oficiales, a fin de alcanzar un entendimiento con Roca. A través de este procedimiento, fue posible encontrar puntos de coincidencia que finalmente culminaron con el acuerdo diplomático de paz. El acuerdo secreto de los presidentes Roca y Errázuriz se firmó el 2 de noviembre de 1898 y estableció el arbitraje como mecanismo pacífico de solución de las

controversias limítrofes entre Argentina y Chile. En lo sustancial, los presidentes de ambos países no hacían nada más que acoger la propuesta del zar de Rusia y, a diferencia de lo sucedido en Europa, cambiar al soldado por el diplomático y los cañones por el encuentro personal.



Abrazo del Estrecho. Fuente: Roca Errazuriz, 1898.

Esta fue la base del llamado “Abrazo del Estrecho”, encuentro celebrado en el Estrecho de Magallanes entre el Presidente de Chile, Federico Errázuriz Echaurren, y de Argentina, Julio A. Roca, en febrero de 1899. Este evento fue, a la vez, la primera cumbre presidencial entre los mandatarios de ambos países. Y fue el símbolo de la inauguración de la diplomacia de la paz, que permitió sustituir la política de los cañones.

A partir de este encuentro, se puso en marcha un proceso de entendimiento entre las dos naciones, el cual culminó con el arbitraje de la Puna de Atacama y la firma de los Pactos de Mayo de 1902, definiendo formalmente los principios propuestos en un principio por el zar de Rusia, es decir, arbitraje y control de armamento. De hecho, con estas herramientas se logró mantener intacta la paz entre Argentina y Chile durante toda la historia, contrastando con lo que sucedió en Europa, donde el zar no fue escuchado y la carrera armamentista siguió su marcha hasta desembocar en los mayores conflictos bélicos de la humanidad: entre las dos guerras mundiales y sus conflictos conexos, suma el nefasto saldo de cien millones de muertos.

Los salones del Huique simbolizan entonces el paso de Federico Errázuriz Echaurren por la vida política, y su legado: la paz continental, en un contexto donde las corrientes mundiales impulsaban corrientes opuestas.

Dentro de la memoria histórica de El Huique, el papel de Errázuriz en el “abrazo del Estrecho” se mantiene vivo. Así lo ha reflejado el libro autobiográfico de Claudia Quintanilla, *Mi vida fue huicana* (2013). La autora señala textualmente:

Allí han vivido personas muy importante, nuestro presidente Federico Errázuriz Echaurren vino hasta antes de morir en 1901. En varias ocasiones se reunió con su Gabinete en el gran salón, durante varios días. Y allí se han tomado decisiones muy importantes para nuestro país. Allí hay un cuadro que a ella le encanta, dos caballeros se abrazan arriba de un barco gigante con bandera chilena. A aquel cuadro le llaman “El abrazo del Estrecho” y en el sobresale un distinguido señor, el papá de misía Elenita, el famoso presidente, y Julio Roca, el presidente argentino a bordo del acorazado O’Higgins en 1899. Fue

ella misma quien le contó esta historia por lo que Josefina, durante muchos años, junto a Elenita, miraban juntas el famoso cuadro y recodaban la canción que tanto le gustaba bailar al presidente Errázuriz y doña Gertrudis, el “Vals del Estrecho de Magallanes” y lo importante que fue para el país, la paz con nuestro vecino (Quintanilla, 2013: 27-28).

El viaje de Errázuriz al Estrecho tuvo también un trasfondo heroico, que es poco conocido. La salud del presidente estaba muy deteriorada desde hacía tiempo. Para paliar sus dolores y enfermedades, el señor del Huique debía pasar varias temporadas en las termas de Cauquenes; con frecuencia debía cancelar sus audiencias por problemas de salud, los cuales cargaba desde antes de su llegada a la presidencia, pero se profundizaron con la tensa administración que debió enfrentar. En estas condiciones, el presidente aceptó realizar largos viajes para completar su labor de política exterior. Incluso, en un momento de crisis, propuso viajar personalmente a Buenos Aires, para solucionar el conflicto en la Casa Rosada, pero finalmente esto no fue necesario; en su lugar se realizó la cumbre presidencial en el Estrecho de Magallanes, donde viajó el presidente para representar simbólicamente, con su presencia, el objetivo de su legado presidencial.

El viaje en la enfermedad y el dolor es recurrente en los patronos cívicos de esta región. Algo similar ocurrió en marzo de 1817 cuando el Director Supremo, Bernardo O’Higgins, después de la batalla de Cancha Rayada, se encontró ante una situación parecida. Malherido en el brazo, atezado por el dolor, se vio en la necesidad de viajar a marchas forzadas hacia Santiago para reorganizar el gobierno, infundir confianza a la población y organizar la defensa de la ciudad ante el avance de las tropas realistas. El Libertador recordó ese dolorosa marcha en las cartas escritas en su vejez, durante el exilio en Perú. Y siempre interpretó esos viajes como parte decisiva de su responsabilidad como jefe de Estado. Algo de ese espíritu asumió después Federico Errázuriz, al sumir la banda de O’Higgins, ochenta años más tarde.

La hacienda del Huique y su sombrero simbólico: el bonete huicano

Los vecinos de la hacienda del Huique han mantenido cierta sensación de orgullo por pertenecer a este lugar, y ello se expresa en el delicado cuidado que exhiben al referirse al bonete huicano, un sombrero que representa este complejo y su historia.



Detalles de bonetes huicanos.

El bonete huicano es un sombrero específico del lugar, caracterizado por sus materiales y su decoración. A diferencia de las chupallas, manufacturadas con paja de trigo o teatina, el bonete huicano se confecciona a partir de lana prensada. Su forma apuntada se inspira en un sombrero típico español, muy utilizado en zonas rurales del siglo XIX. En la memoria del lugar, el bonete permanece como un elemento patrimonial: “Son las doce y hay que ir a almorzar. A esta hora todo se detiene en aquel bello lugar, y hombres con hermosos bonetes, sombreros únicos, bordados con paisajes del lugar, y mantas hechas por mujeres del pueblo” (Quintanilla, 2013: 10).

La decoración era otro elemento particular del bonete huicano. No tenía guardas ni cintas plateadas o doradas, como los sombreros de castor que gustaban lucir los españoles en el periodo colonial. El bonete huicano se caracterizaba por sus bordados multicolores: manos expertas se encargaban de diseñar originales representaciones de animales silvestres de la fauna nativa, o bien, escenas ecuestres; en algunos casos se bordaban motivos que trataban de evocar la fachada de la hacienda, incluyendo la iglesia y sus torres.

De acuerdo a testimonios y declaraciones relevados en la hacienda del Huique y en sus alrededores, el bonete comenzó a utilizarse en la década de 1920. Fue impulsado por las autoridades de la hacienda, como distintivo para los administradores y capataces del lugar.

Esta enorme propiedad contaba con numeroso personal. Más de 3000 campesinos trabajaban en la hacienda del Huique, en tareas de producción agrícola y ganadera. La coordinación estaba a cargo del cuerpo jerárquico de la hacienda, formado por unos treinta capataces y administradores; ellos formaban el selecto grupo de “hombres de a caballo”, encargados de liderar y controlar el trabajo de los peones y jornaleros. Precisamente, este grupo de personal jerárquico era el único que tenía derecho a usar el bonete huicano.

En la década de 1930, el bonete huicano alcanzó un nivel de prestigio notable. En las fiestas patronales y celebraciones religiosas, la hacienda organizaba paradas de sus hombres de a caballo y en esta ocasión todos ellos lucían sus elegantes sombreros. Se conservan fotografías de la época que plasman estos eventos; una foto de 1935 muestra unos treinta jinetes montados, con bonetes huicanos, en el frente de la hacienda El Huique, tal como vemos en la fotografía a continuación.



Registro de 30 capataces en El Huique, año 1935. Registro de Alexandra Kann.

Gracias a retratos elaborados por artistas plásticos profesionales, también existen representaciones de los jefes de la hacienda con sus bonetes huicanos. Un buen ejemplo es el retrato de don Tomás Contreras, quien fuera administrador general de El Huique entre 1922 y 1939. La pintura se conserva en la hacienda, en un lugar de honor: nada menos que en los muros del comedor de los presidentes. En la tradición de los propietarios del Huique, la figura de Tomás Contreras ha quedado reconocida a lo largo del tiempo:

Tomás Contreras era como de la familia; él fue quien plantó la hermosa arboleda que llega hasta el río, desde frutales, almendros y nogales con sus propias manos y fuerzas. Como todos recuerdan y mencionan cada día, el más fiel servidor fue Tomás. Se dice que su madre era cocinera del lugar, de su padre nunca se supo. No se tiene certeza de dónde provenía la familia Contreras, ni por qué llegó a ese lugar. Pero todos han sobresalido por ser personas leales y educadas, como no existen hoy; y siempre de generación en generación, han trabajado en aquella casa (Quintanilla, 2013: 22-24).



Huaso portando un bonete huicano.

En otras palabras, el bonete huicano, junto con el caballo, eran los instrumentos de prestigio social dentro de la hacienda. De este modo, se aplicaba el mismo criterio del periodo de la realeza, durante el Antiguo Régimen Colonial, cuando se establecieron objetos como símbolo de jerarquía social: en el periodo español, solo podían usar capa roja los miembros de la familia real y los privilegiados. Lo mismo ocurría con los escudos de nobleza, que las familias nobles exhibían en el frente de sus casas. En la hacienda del Huique se reflataron estos criterios, y el bonete huicano fue el ícono de este proceso.

La manufactura del bonete era el privilegio de un sujeto histórico único y singular: el bonetero. Este era un artesano especializado en este artículo: solo él conocía los secretos de su confección y tenía, además, la autorización de la hacienda para realizarlos.

La historia reconoce la existencia de dos boneteros: Manuel Jesús Rojas (1874-1944) y su hijo, Absalón Rojas (1899-1985). Entre ambos confeccionaron todos los bonetes que se usaron en la hacienda el Huique, en los 45 años de vigencia de este emblema. Manuel Jesús Rojas practicó originalmente su oficio en San Vicente de Tagua Tagua. Allí se destacó por su habilidad en el manejo de la técnica de la confección de sombreros y, principalmente, en el manejo de la lana prensada.

Según las tradiciones orales de la familia, don Manuel se inspiró en la formas de los antiguos sombreros españoles, con forma de bonete. Su reputación trascendió las fronteras de su pueblo hasta llegar a oídos de los propietarios de El Huique. Allí fueron a buscarlo y terminaron por contratarlo.

En 1921, don Manuel se trasladó con su familia a vivir a la hacienda El Huique, donde se le encargó la tarea de confeccionar el singular sombrero. Durante más de dos décadas, el artesano se dedicó a practicar su oficio. Pudo observar, con orgullo, el elevado valor simbólico que alcanzó el bonete huicano que salía de sus manos.

A medida que los años avanzaban, don Manuel comprendió que debía transmitir sus saberes a un heredero. Por este motivo, comenzó a enseñar sus secretos a su hijo, Absalón. Este logró dominar el oficio y, tras la muerte de su padre (1944) lo sustituyó en esa función.

La segunda y última etapa del bonete huicano, en manos de Absalón Rojas, se prolongó desde 1944 hasta 1966. Comenzó como continuidad de la tarea anterior, liderada por su padre, y se mantuvo con las mismas características hasta la década de 1960.

En este periodo, los movimientos sociales y el advenimiento de la Reforma Agraria pusieron en crisis el sistema general de las haciendas en Chile, y la hacienda de El Huique en particular. Había un fuerte clima de reivindicaciones sociales que tendía a presentar un ambiente de fuertes tormentas para el estilo de vida de los tradicionales hacendados.

Los dueños de la hacienda resolvieron evitar los conflictos: antes de caer en manos de la Reforma Agraria, ellos optaron por donar la hacienda al Ejército de Chile, tal como mencionamos anteriormente. Esta institución aceptó la propiedad, y se ocupó de cuidarla como patrimonio cultural hasta el día de hoy, donde se encuentra el Museo del Huique.

¿Cuál fue la reacción de don Absalón Rojas? Desde su perspectiva, con la donación al Ejército, se cerraba definitivamente el periodo de existencia del Huique como hacienda, lo cual hacía desaparecer el significado del bonete huicano, el cual perdería completamente su valor simbólico. Dejaría de representar una cultura y un sistema de relaciones, para convertirse en un mero adorno, vacío de contenido.

Ante estas circunstancias, don Absalón optó por un cierre simbólico de su actividad: anunció que ya no volvería a confeccionar el bonete huicano. Como prueba de su determinación, realizó un ritual de destrucción de sus herramientas de trabajo: lanzó todo a las llamas.

Conclusiones

La hacienda El Huique, en el corazón de Colchagua, representa el aporte de esta región a la paz del Cono Sur de América. En su seno se albergó al presidente Carlos Errázuriz Echauren, cuya administración de cinco años dejó un legado de alto significado humano: la preservación de la paz en la región, en un contexto mundial signado por la carrera armamentista, los nacionalismos extremos y la exaltación del discurso bélico.

En aquel momento Chile era una potencia bélica y se hallaba al borde de entrar en un conflicto armado propio de la era industrial, con gran poder de causar y recibir daños a niveles inéditos en la historia de América del Sur. Los vientos de guerra soplaban con tanta fuerza que las cancillerías de Francia, Alemania, Inglaterra, Austria, Italia, Estados Unidos y Rusia no fueron capaces de hacerles frente. Todos ellos se vieron arrastados hacia lo que luego se conoció como Primera Guerra Mundial.

Aquel movimiento llegó también al Cono Sur de América, donde se desencadenó la mayor carrera armamentista de la historia regional. Muchos políticos, periodistas e intelectuales se subieron a ese caballo de muerte, alentando proclamas nacionalistas y bélicas, agitando los espíritus y abriendo expectativas de supremacía a partir del odio y la muerte.

Pocos, muy pocos estadistas resolvieron oponerse a esas corrientes principales de la historia. En el Río de la Plata hubo un grupo de héroes pacifistas, integrado por Julio Roca, Bartolomé Mitre y sus amigos; llamados “traidores” por los halcones, ellos se jugaron por la paz. Y al otro lado de la cordillera, también aparecieron sus almas gemelas, lideradas desde El Huique, por un huaso colchaguino que justo en ese momento, tenía también la banda de Bernardo O’Higgins. Poco después surgió el bonete huicano, como un producto típico de la región, que simboliza aquellos valores humanistas.

Molinos hidráulicos harineros de Rodeillo y Pañul



El trabajo e industria en que generalmente se ejercitan para mantenerse [es] sembrar trigo y chacras y en las demás faenas que piden las fincas de viñas y haciendas de campaña. También en el ejercicio de arrieros se ocupa mucha gente.

Informe del Corregidor Antonio Ugarte, 7 de abril de 1779

Los molinos hidráulicos harineros de Rodeillo y Pañul constituyen dos de los atractivos turísticos más originales y desconocidos de la Región de O'Higgins. Con sus grandes ruedas de madera, movidas por agua de vertiente, estos molinos aún siguen funcionando, casi milagrosamente.

Dos grandes piedras de moler, con forma de cilindro chato, son movidas por la fuerza del agua a través de mecanismos ingeniosos y primitivos. De este modo se logra moler granos de trigo, maíz y quinoa. El resultado es una harina artesanal, gruesa, llena de fibras y propiedades, con un sabor especial.

Gracias a la harina de estos molinos, hoy se puede degustar el mismo pan que, en su momento, comieron Alonso de Córdoba, Francisco de Aguirre y José Miguel Carrera. Una experiencia única, que se complementa con el fascinante movimiento de estos molinos, en los bosques de Pañul, provincia de Cardenal Caro, en el rincón sudoeste de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins.



Molino de Rodeillo. Foto de Alexandra Kann.

En esta región los molinos formaron parte del corazón de la economía durante más de cuatro siglos. Desde el inicio de la época colonial hasta la incorporación de las grandes salitreras, después de la Guerra del Pacífico, el trigo fue el principal producto de exportación para Chile. Mediante estos granos se podían financiar todos los bienes que Chile importaba. Por lo tanto, el equilibrio de la balanza comercial y el abastecimiento del pueblo dependían de la producción y exportación de trigo. Y dentro de este contexto, el aporte de la Región de O'Higgins fue fenomenal, pues aportaba más de un tercio de la producción nacional de este producto.

En cierta forma, la actual cultura de Chile como potencia agroalimentaria y agroexportadora comenzó a construirse en los corregimientos de Colchagua y Rancagua, en el siglo XVII. En el Censo de 1813 se registraron 39 molinos hidráulicos harineros en Rancagua y 64 en Colchagua. Los molinos eran referentes del paisaje cultural y centro de la vida social y económica de los

campesinos de esta región; actualmente, los molinos de Rodeillo y Pañul son testigos de aquella cultura.

En la época colonial, durante su apogeo de alta demanda, ambos molinos fueron capaces de producir 160 kg de harina natural por día. Ello permitía alimentar tres familias de cuatro personas durante un mes. Sin químicos. Sin conservantes. Sin los productos agresivos de la gran industria. Los molinos de Pañul y Rodeillo ofrecían la harina cruda, tal como se consumía en Chile y América en los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX. Harina integral, con toda la fibra natural del vegetal. Nutritiva. Sana, Intensa. Gustosa.

Y estos molinos son, a su vez, atractivos turísticos y representantes de una época y una forma de vida. Conviene detenernos entonces en el funcionamiento de la cultura del trigo y los molinos en el periodo colonial, para posteriormente, examinar más en detalle sus particulares características.



Foto de Alexandra Kann.

Usos y costumbres de la vida campesina

Los molinos de Pañul y Rodeillo evocan la vida campesina tradicional chilena, que se extendió desde la llegada de los españoles hasta la introducción de la tecnología moderna, lo cual en zonas rurales comenzó muy tardíamente, en la segunda mitad del siglo XX. Este retraso es el factor que permitió la pervivencia de estos molinos artesanales.

La harina fue base alimenticia de las familias campesinas en Chile tradicional. Se utilizaba principalmente harina de trigo, complementada con harina de maíz, garbanzos, quinoa, legumbres secas y otros cereales. Normalmente, una familia de cuatro personas consumía una

bolsa de 50 kilogramos de harina por mes. Si la familia era mayor, se requería más cereal. Así, una familia de diez hijos se consumía tres bolsas de 50 kilogramos de harina.

Las familias campesinas chilenas consumían harina cruda y harina tostada. La harina cruda se obtenía del molino y se utilizaba, principalmente, para elaborar el pan. Por día se amasaban entre cuatro y seis panes en cada hogar chileno. Ello representaba el 90% del aporte de la alimentación de hidratos de carbono de la dieta diaria. Una cifra contrarias al consumo de arroz y papas, el cual era muy acotado en el Valle Central.

En este panorama la harina tostada goza de un lugar especial en la dieta campesina, alcanzando un 10% del total de la harina consumida en el hogar. La harina tostada se molía en forma doméstica, en morteros de piedra que aún se pueden ver en el campo. Se requería una hora de trabajo –encender el fuego, tostar los granos y luego molerlos–. Por lo general, las mujeres debían trabajar una hora diaria en esta tarea. En promedio, las casas usaban 5 kilogramos de harina tostada y 45 kilogramos de harina cruda.

La harina cruda y la harina tostada tenían funciones distintas: la harina era usada principalmente para hacer el pan, y la harina tostada servía para elaborar guisos y otras comidas típicas de la gastronomía campesina chilena. Ambas brindaban también alimento especial para los recién nacidos en reemplazo de la leche materna, donde la harina se cernía, se colaba en paños y se cocía alrededor del fuego.

Del trigo a la harina. Rendimientos y sistema de maquila



Antigua pesa tradicional. Foto de Alexandra Kann.

Los productos obtenidos del molino no se pagaban con dinero sino en especie, a través del sistema de maquila. Además, a partir del trigo se generaban dos subproductos distintos: afrecho y harina. Es interesante observar en detalle estos elementos para comprender los estilos de vida tradicional de los campesinos.

El concepto de maquila era parte de la cultura local. La maquila era el porcentaje del trigo que percibía el molinero como pago por el servicio realizado. Al respecto, los usos y costumbres de la región establecían un porcentaje del 15% por la molienda; los molinos de Pañul y Rodeillo han mantenido siempre este criterio, incluso hasta la actualidad, como una forma de mantener vivas las tradiciones campesinas del lugar.

A fin de asegurar el principal alimento de su familia, el campesino tenía que garantizar 50 kilogramos de harina por mes. Para ello debía llevar mensualmente, 80 kilogramos de trigo al molino, el que retenía 10 kgs de trigo en concepto de maquila, por el pago de servicios. Con los otros 70 kgs se obtenían 54 kgs de harina y 16 kgs de afrecho. De esta forma el campesino obtenía el alimento para su familia y para sus animales.

Para garantizar este circuito, el campesino necesitaba producir anualmente 960 kgs de trigo u otros cereales y legumbres secas. La trilla se realizaba en forma manual; las espigas de trigo se cegaban con las hechonas, herramienta de metal parecida a la hoz. Luego se guardaba el trigo en sacos o costales. Cada familia debía alcanzar doce costales o sacos de 80 kg de trigo para asegurarse el alimento de todo el año. Los sacos se guardaban cuidadosamente en un lugar fresco y seco, dentro de la casa, llamado “granero”.

El principal peligro para la conservación del trigo era la humedad. En zonas más húmedas, como Valdivia o Chiloé, donde las precipitaciones anuales oscilan entre 2000 y 3000 milímetros, esto era un problema grave para los campesinos. En cambio en el Valle Central, donde las lluvias apenas oscilan entre 300 y 600 mm por año, esta situación no era complicada. Los campesinos lograban, por lo general, conservar el trigo en buenas condiciones todo el año.

De todos modos, había que tener cuidado y prevenir otros obstáculos, como los roedores; así, las casas campesinas tenían un lugar especial para guardar el trigo, llamado truje. Ese podía instalarse en una sala de la casa o en un depósito en altura, formando una segunda planta dentro del edificio de la vivienda.

El trigo cultivado con el sistema tradicional era apto para ser procesado en los molinos artesanales de Pañul –no así el trigo actual, cosechado en forma mecánica. En efecto, los sistemas introducidos por las grandes empresas, en su afán de bajar costos suprimiendo mano de obra, han logrado reducir los tiempos de trabajo para cultivar el trigo. Pero las máquinas no son capaces de discriminar entre el trigo y la cizaña: el producto que se obtiene está muy sucio. Si bien los grandes molinos industriales tienen máquinas para separar estos componentes, eso no ocurre en los pequeños molinos artesanales. Y para realizar esta tarea a mano, se necesitaría mucho tiempo de trabajo, lo cual hace imposible la operación. Lo mismo sucede con los procedimientos tradicionales para elaborar harina tostada con molienda manual. Vemos entonces que estas culturas no son compatibles con los sistemas mecanizados modernos.



Molino de agua, en Pañul. Su funcionamiento tradicional puede ser apreciado hasta el día de hoy.
Foto de Alexandra Kann.

El cambio del paisaje ha afectado también la actividad molinera en la hoya hidrográfica del estero Nilahue. Durante cuatrocientos años, el secano costero e interior de este territorio se dedicó a cultivar trigo. Los campesinos y el terreno se concentraban en asegurar, ante todo, su propio abastecimiento de alimentos. En la visión actual, tal criterio sería valorizado hoy positivamente, desde una perspectiva de la seguridad alimentaria; sin embargo, en la década de los ochenta, estos terrenos fueron reorientados hacia la producción forestal. Miles de hectáreas de cultivos de trigo, legumbres y otros cereales fueron reconvertidos para plantar bosques de pinos y eucaliptus, destinados a la exportación. De tal modo, los campesinos debieron abandonar sus pequeñas propiedades para dar lugar al gran latifundio de las forestales. Estamos hablando de una transformación económica que redujo sensiblemente la demanda de servicios a los molinos de Pañul y Rodeillo: han logrado mantenerse vivos únicamente como atractivo turístico. Los visitantes abonan un pequeño arancel de menos de U\$S 1,5 (\$1.000 chilenos) para acceder a estos monumentos nacionales.

Las piedras del molino y sus secretos

Las piedras de moler en los molinos representaban el equipamiento más significativo de todo el sistema. Intuitivamente, los referentes culturales de la región se han interesado por preservar, atesorar y exhibir las piedras de molino. Bellos ejemplares se pueden contemplar actualmente en el Museo Histórico de Rancagua, y en la colección privada de las “Cabañas de Piedra”, en Pichilemu. La contemplación de estas moles pétreas llama al silencio, a la vez que despierta la imaginación e invita a conocer más. ¿Cómo podían estas enormes ruedas líticas moler tantas toneladas de trigo?

El juego de piedras de moler se formaba por un par de piedras similares pero diferentes. Una se llamaba solera y la otra, voladora. En su cara inferior, esta tenía estrías o acanaladuras, que servían para expulsar la harina hacia fuera, de modo tal de facilitar el espacio para el ingreso de más granos de trigo. Las piedras de molino que se exhiben actualmente en el Museo Histórico de Rancagua muestran, claramente, estas estrías.

El origen de las piedras del molino de Pañul es desconocido; en cambio sí se sabe de dónde llegaron las piedras de Rodeillo: fueron talladas por un cantero de Lolol y trasladadas en pesadas carretas desde allí hasta la quebrada del Maqui para instalarlas en el molino. Cada piedra pesaba entre 300 y 500 kgs. Era imposible llevarlas con mulas, pues su capacidad máxima de transporte es de 100 a 120 kgs; de tal modo, fue indispensable llevar las piedras de molino en carretas. Fueron traccionadas por dos o tres yuntas de bueyes. La carreta demoró una semana para completar el viaje de siete leguas entre ambas localidades (75 kilómetros).

Las piedras de moler de los molinos de Pañul y Rodeillo, que funcionan actualmente, son las originales. Se encuentran operativas después de 112 y 67 años respectivamente. Ello nos muestra un asombroso contraste con la estrategia comercial de la industria contemporánea, cuyos artefactos solo tienen vida útil por cinco o diez años, para forzar al consumidor a volver a comprar los bienes, una y otra vez, en una cadena interminable de consumismo. Por el contrario, los piedras de los molinos de Rodeillo Pañul son testigo de otra época y otros valores; del significado del trabajo artesanal que trasmite, junto con el diseño y la inteligencia del campesino, su respeto por la naturaleza y su entorno social. ¿Cómo se hacía para alcanzar este resultado? La respuesta es doble: buena calidad de materias primas y buen trabajo humano.

Las piedras del molino se seleccionaban cuidadosamente en las canteras. No cualquier material servía para este fin: se necesitaban piedras especiales, de singular dureza, capaces de soportar el desgaste causado por un trabajo incesante a lo largo del tiempo. Por este motivo se buscaba preferentemente el granito. Además, se requerían artesanos especializados para seleccionar y labrar las piedras, requiriendo lograr un equilibrio adecuado entre forma y función.

Las piedras del molino, solera y voladora, tenían por lo general la misma medida. El diámetro oscilaba aproximadamente entre 0,55 y 1,30 metros. Los pequeños molinos de Chiloé medían entre 0,55 y 0,60 m; los molinos grandes de Mendoza y Colchagua eran de entre 1,20 y 1,30 metros. En el caso de Pañul, las piedras tenían medidas intermedias, más cerca de las menores: 0,70 m. Respecto al alto del cilindro o espesor de la piedra, los molinos grandes tenían entre 45 y 50 cm; después de un siglo de trabajo, perdían la mitad de su grosor y quedaban cerca de 22 o 23 cm. Por su parte, las piedras de menor diámetro, eran proporcionales en su espesor: 25 cm al inicio, y 10 a 12 cm un siglo después. Esta es la medida de las piedras del molino de Pañul.

Las piedras de los molinos eran labradas por un artesano durante casi un año de trabajo. Así se desprende de los antecedentes documentales de la región. Gracias a documentos del siglo XVIII, sabemos que una piedra grande de molino tenía un valor cercano a los \$50. A su vez, el componente principal de ese valor estaba dado por el trabajo: en Chile colonial, el jornal habitual se regulaba en 2 reales por día de trabajo. Al trabajarse veinte días en el mes, lo usual era tener un salario de \$5 mensuales. Por lo tanto, una piedra de molino de \$50 representaba el trabajo de diez meses. Los molineros sabían que el precio era alto, pero también confiaban en el tiempo de utilidad que tendrían esas piedras. Ambos acertaron, pues todavía siguen prestando servicios.



Piedra de molino resguardada en Pichilemu. Foto de Alexandra Kann.

Las piedras eran labradas en el lugar de residencia de los maestros labradores. Evidentemente, hubiera sido muy práctico buscar una piedra en las laderas de la cordillera de la Costa, cerca de Pañul, e invitar al maestro labrador a realizar el trabajo en el lugar, para reducir costos de transporte. Pero ello no era posible por el largo tiempo requerido para completar la tarea. Seis meses es demasiado tiempo para estar fuera del lugar de residencia habitual, lo cual hubiera generado mayores costos. Por lo tanto, los usos y costumbres establecían que los maestros labradores trabajaran en sus talleres, y una vez terminada la obra, la enviaban a los molinos. En el caso del molino de Rodeillo, se sabe que las piedras fueron labradas en Lolol, tal como se ha señalado.

La enorme producción triguera de la región generó una fuerte demanda de molinos para obtener harina. Por este motivo, muchos hacendados y campesinos trataron de levantar sus propios molinos. Aproximadamente había medio centenar de molinos funcionando en la región en el siglo XVIII, lo cual generó un mercado considerable para los canteros, oficiales especializados en el trabajo de piedra tallada. Surgió así una tradición cultural, signada por el cultivo de estas competencias, que ha trascendido en el tiempo. En efecto, en el último medio siglo, la llegada de los grandes molinos industriales significó el final de los molinos harineros artesanales; pero la cultura del cantero se readaptó a las nuevas circunstancias y generó una nueva modalidad, expresada con nuevos diseños y estilos, en las piedras labradas de Pelequén, otro producto típico de la Región de O'Higgins.

Las piedras de molino son testigos de una época y un estilo de vida donde la producción artesanal ocupó un lugar central. Por eso la posibilidad de observar, actualmente, el funcionamiento de los molinos artesanales de Rodeillo y Pañul, representa sin duda alguna una experiencia notable.

Los molinos de Pañul y Rodeillo: su significado cultural



Paisaje en torno al molino de agua de Pañul. Foto de Alexandra Kann.

Los molinos de Rodeillo y Pañul simbolizan la laboriosidad de los campesinos, quienes llevaban el trigo hasta estas localidades para obtener la harina. Desde Pichilemu, Cáhuil y Paredones, los pequeños agricultores confiaban estos molinos para obtener la harina cruda necesaria para

alimentar sus familias durante todo el año. En cierta forma, se trata de representar los lazos de cohesión y solidaridad arraigados en la sociedad campesina. Son gestos que también reflejan la cultura del trabajo femenino, pues ellas utilizaban esa harina para elaborar, diariamente, el pan familiar.

La ubicación particular de ambos molinos nos invita a la reflexión. Para accionarlos se necesitaban cursos de agua con fuertes pendientes. Por este motivo, los molineros buscaron estos emplazamientos en Pañul, entre las vertientes de la cordillera de la Costa, junto a los barrancos del estero Nilahue. Como se puede apreciar actualmente, se trata de lugares accidentados y de difícil acceso, incluso hasta el día de hoy. Fácil es comprender cómo, en tiempos pretéritos, los caminos eran todavía más complicados. Esta ubicación refleja también las habilidades ecuestres que desarrollaron los campesinos para conducir sus mulas cargadas con costales de trigos y harinas por estos estrechos caminos de cornisa. La observación de estos detalles contribuye a entender el estilo de vida de aquellas culturas campesinas. Los que no lograban el dominio de las destrezas ecuestres no podían llevar el trigo a moler y por lo tanto, no eran capaces de alimentar a sus familias. En accidentados territorios, las habilidades huasas eran condición indispensable para la supervivencia.

Un poco más invisible, pero no menos real, es fue el papel de los carpinteros, herreros y artesanos en piedra que posibilitaron la construcción y el funcionamiento del molino: ellos aportaron las piedras de moler, los palahierros y rodeznos (turbinas de madera); las tolvas y cajones, las canaletas y demás instalaciones y equipamientos necesarios para la existencia de los molinos en cuestión.



Harina producida en el molino de Rodeillo.

Los molinos de Pañul y Rodeillo funcionan, casi milagrosamente, hasta el día de hoy. Para verlos en funcionamiento es preciso realizar un viaje largo y esforzado. Hay que internarse en los bosques del ángulo sudoeste de la provincia Cardenal Caro, en la Región de O'Higgins; trepar los cerros de la cordillera de la Costa, y acercarse a los afluentes del estero Nilahue. Allí, entre abruptas quebradas, se encuentran estos artesanales molinos, que entregan una experiencia única de contacto con la cultura del Chile profundo.

Con la fuerza del agua

Los molinos de Pañul y Rodeillo se mueven con la fuerza del agua. Este es el motivo de su remota localización. En el borde costero de la Región de O'Higgins, provincia Cardenal Caro, hay serios problemas de agua. El río Rapel, 100 km al norte, recoge el agua de todos los ríos, arroyos y esteros que nacen en la cordillera de los Andes dentro de esta región; y traslada esas aguas hacia el ángulo noroeste, en la localidad de Navidad. Desde allí hacia el sur, el borde costero casi no recibe cursos de agua importantes hasta estero Nilahue, situado 100 km al sur, en el límite histórico de la Región de O'Higgins con la Región del Maule. Por este motivo, era importante aprovechar las aguas de este recurso para instalar los molinos harineros llamados a abastecer a los campesinos de un amplio territorio. Las laderas de la cordillera de la Costa, vinculadas a la cuenca hidrográfica del estero Nilahue, ofrecían una oportunidad importante para establecer molinos hidráulicos. Pero presentaba, a su vez, el desafío de instalarse en un entorno abrupto y muy difícil para la vida humana.



Detalle de molino de agua en pleno funcionamiento. Foto de Alexandra Kann.

En el mundo campesino de Chile tradicional, los grupos humanos se adaptaban a la naturaleza, y no al revés. La relativa pobreza de estos grupos sociales y la escasez de capitales y tecnología sirvió, indirectamente, como escudo de protección ambiental: los campesinos se esforzaban por aprovechar los recursos naturales con el mínimo impacto en el paisaje. En lugar de realizar grandes obras para trasladar el agua hacia lugares más cómodos, ellos aceptaban el desafío de trasladarse a vivir a estos rincones ignotos.

En el caso de los molinos de Pañul y Rodeillo, el costo fue levantar la vivienda familiar y el asentamiento molinero en lugares casi inaccesibles. El viaje para llegar a este lugar supone un desafío para el visitante urbano actual. Pero una vez allí, se comprueba que valió la pena el esfuerzo.

El molino de Pañul y su historia



Foto de Alexandra Kann.

El molino de Pañul se construyó en 1904 y pasó a formar parte de la densa red de molinos harineros de la cuenca del estero Nilahue, formada por otros siete molinos, tres de los cuales se hallaban en la misma vertiente. Sus propietarios fueron don Juan Andrés Muñoz y doña Amelia Vargas, campesinos locales, quienes comenzaron a prestar servicios a los vecinos de un amplio espacio. Hasta allí viajaban los vecinos de Pichilemu, Paredones, Cahuil, Barrancas y otras localidades para llevar y moler trigo, maíz, garbanzos, quinoa y otros cereales y legumbres secas.

Originalmente, el molino de Pañul tenía otro diseño. De acuerdo al testimonio de doña Amelia del Carmen Muñoz, el molino original no tenía la actual gran rueda de eje horizontal. Tal como era común en la época, el molino original captaba la energía a partir de un rodezno (turbina de madera) ubicado en posición horizontal y con eje vertical. El rodezno tenía un diámetro de 1,20

metros y se encontraba sumergido en el curso de agua, cuya energía captaba a través del cucharaje, formado por cucharas de metal sujetas con clavos en la rueda de madera. El eje de la turbina era el palahierro, ubicado en posición vertical, el cual transmitía el movimiento a las piedras de moler, ubicadas arriba, en el segundo piso del edificio del molino. No había engranajes ni poleas para multiplicar la fuerza.

El movimiento se transmitía en forma directa, del rodezno a las piedras de moler, gracias al palahierro. Por lo tanto, por cada vuelta de la turbina, la piedra de moler daba también una vuelta. Un sistema relativamente lento, pero era el que se usaba en el Reino de Chile en los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX.

El primitivo edificio tenía dos plantas. La planta inferior, llamada cárcamo, albergaba el rodezno. La planta superior era el sitio de molienda propiamente tal, con la presencia de las piedras de moler, solera y voladora. Allí estaba la tolva para colocar los granos de trigo y el cajón para recibir la harina.

El molino de Pañul fue administrado por la misma familia lo largo de tres generaciones. El matrimonio fundador, de Juan y Amelia Vargas, lo transmitió después a su hijo Eduardo Muñoz. Este formó su hogar con Viviana González y engendraron a Amelia del Carmen Muñoz González, nacida en 1951. Ella sería responsable de mantener viva hasta hoy la tradición de este molino, junto a su marido, Servando Rossel, quien se desempeña como molinero hasta la actualidad. Con sus 74 años, en 2017 era todavía el encargado de hacer funcionar el molino y atender a los clientes, visitantes y turistas.



Información histórica a disposición de los visitantes. Foto de Alexandra Kann.

Un cambio importante se produjo a fines de la década de 1950. El molinero de ese momento, Eduardo Muñoz, decidió modernizar los mecanismos para incrementar la productividad del molino. El antiguo rodezno de eje vertical fue reemplazado por la rueda de eje horizontal. La principal ventaja fue la incorporación del sistema de piñones y poleas para lograr la multiplicación del movimiento. Si antes, las piedras de moler daban una vuelta por cada giro del rodezno, a partir de entonces, las piedras darían catorce vueltas.

Paralelamente, estos cambios también fueron adoptados por el molino de Rodeillo. En este caso se implementó un sistema más complejo, que permitía 27 vueltas por una de la transmisión. Con estas innovaciones se logró incrementar la productividad, al reducir sensiblemente los tiempos de trabajo.

El rodezno fue suprimido y no hay noticias sobre su paradero. El lugar donde antes se encontraba el rodezno (cárcamo) se destinó para colocar los sistemas de piñones y poleas, en el primer piso del edificio. En el segundo piso se mantuvieron las mismas piedras que se usan hasta hoy.

Para captar la fuerza del agua fueron instaladas las enormes rueda de madera. Tres metros de diámetro tiene la rueda del molino de Pañul y seis metros la de Rodeillo. En ambos casos, la rueda se colocó en posición vertical, junto al edificio del molino, con el eje ubicado a una altura levemente inferior al nivel de las maderas que separan el piso uno del piso dos.

Con estos cambios, los molinos de Pañul y de Rodeillo ganaron eficiencia y ventajas comparativas con sus competidores artesanales. Esta innovación les permitió mantenerse vigentes hasta hoy, mientras los otros molinos de rodezno desaparecieron de la cuenca del estero Nilahue.

La fragilidad de los molinos

Los molinos de Pañul y Rodeillo asombran por sus frágiles y artesanales estructuras en madera. Al verlos activos, el visitante contiene la respiración, temiendo que en cualquier momento todo se desintegre y se rompa el encanto. Como en los cuentos medievales, el edificio del molino es una estructura de madera de tres plantas, con una enorme rueda, que alcanza tres metros en Pañul y seis metros en Rodeillo; ambas están colocadas en forma vertical, en el segundo piso. El visitante urbano, acostumbrado al predominio de construcciones de cemento, acero y vidrio, experimenta una sensación extraña al principio, pero placentera y confortable después.



Molino de Pañul. Foto de Alexandra Kann.

Las tres plantas del edificio del molino de Pañul tienen funciones diferentes. En el primer piso se encuentran las poleas y engranajes, por medio de los cuales se realiza la multiplicación de fuerzas para transmitir el movimiento de la rueda a las piedras de moler.

La posibilidad de ingresar a este espacio permite observar en detalle todas las partes del ingenioso sistema de máquinas del molino, lugar ideal para visitar con estudiantes y realizar una clase de física.

En el segundo piso se hallan las máquinas de moler propiamente dichas. Y en el tercero se ubica la sala de recepción para los turistas y visitantes, con mesas y sillas para servir meriendas y refrescos. También se pueden adquirir productos del molino como harina de trigo, quinoa, maíz y garbanzo. En este salón también se exhibe el reconocimiento que se otorgó a doña Amelia del Carmen Muñoz como Tesoro Humano de la Región de O'Higgins en 2011.

La rueda constituye una atracción en sí misma. Es un enorme anillo de madera, de 3 metros de diámetro y 30 centímetros de espesor, unido al centro con rayos, también de madera. Tiene cajones para recibir el peso del agua y activar el movimiento. En su centro, la rueda se encuentra levemente por debajo del entablado que hace de techo para el primer piso o sala de máquinas; su eje está en posición horizontal y penetra en el cuarto de máquinas para transmitir la energía. Allí se articula con la red de engranajes y poleas ya mencionada.

A través de este ingenioso pero simple mecanismo, se logra la multiplicación adecuada de la fuerza: por cada vuelta de la rueda del molino, las piedras de moler podrán realizar catorce giros. En la otra cara de la rueda, opuesta al eje principal, existe un pivote de metal, llamado gorrón, que se apoya en el dado, el cual a su vez está sostenido por un montículo de roca. De esta forma se asegura la posición de la rueda y se evitan caídas o roturas.

La máquina de moler propiamente dicha se encuentra en el segundo piso. Lo que primero llama la atención es la tolva, pirámide invertida de base cuadrangular con 21 centímetros de lado, que sirve de embudo para alimentar el molino. Se encuentra sobre las piedras de moler, en el centro de la sala. La tolva recibe los granos de trigo, maíz, quinoa, garbanzos u otros cereales o legumbres secas que el molinero requiere. Poco a poco la tolva los deja caer en la zona de molienda propiamente dicha, formada por las piedras de moler.

Las piedras de moler son la parte más sólida del molino. Se trata de dos grandes cilindros pétreos que muelen los granos y producen la harina. Cada una de las piedras tiene su propia función: la solera (inferior) está fija y la voladora (superior) es la que genera el movimiento. Las dos piedras tienen forma de cilindro chato, con 72 cm de diámetro y 10 cm de altura. Originalmente, estas piedras tenían un espesor mayor (25 cm). La diferencia entre la medida original y la actual es una muestra del desgaste sufrido durante más de cien años de actividad.

La solera tiene, en su cara inferior, un conjunto de estrías o canaletas, llamadas "regatas". Tienen forma radial, desde los bordes del círculo hacia el centro, con una longitud de seis centímetros. Su función es desplazar la harina, una vez molida, a fin de liberar el espacio para recibir más granos de trigo y así dinamizar el funcionamiento de todo el sistema. En tiempos de actividad intensiva, estas canaletas de la solera tienen que ser remarcadas dos o tres veces por mes debido a su rápido desgaste.

Al salir de las piedras molidoras, la harina es transportada por una cinta mecánica, a lo largo de un metro, colocada en posición ascendente, con un ángulo de 35° aproximadamente. Al llegar al extremo de esta cinta, la harina cae al cajón. Allí se recoge con un recipiente de metal, que tiene alrededor de un kilogramo de capacidad.

Como vemos todo es aproximado, porque todo es artesanal.

Manejo del agua para mover el molino



Molino de agua en pleno funcionamiento. Foto de Alexandra Kann.

La quebrada del Maqui corre en dirección norte sur, en el ángulo sudoccidental de la Región de O'Higgins, junto al estero Nilahue. Pertenece a la comuna de Pichilemu, en la provincia de Cardenal Caro. El lugar cuenta con diversos arroyos y vertientes que forman parte de la olla hidrográfica del Nilahue. La disponibilidad de agua nutre los bosques que marcan el paisaje del lugar: este es el escenario de los molinos de Pañul y Rodeillo.

Asombra el diseño que los ingenieros realizaron para asegurar la energía de los molinos. En el caso de Pañul, se trata de un complejo de dos estanques (mayor y menor) conectados por una acequia de 80 metros de longitud. El estanque mayor capta el agua de la vertiente y de la lluvia; al encontrarse en la ladera de la montaña, se nutre también del agua de lluvia que precipita en una gran superficie; las montañas hacen de embudo para captar el líquido elemento, y hacerlo llegar al estanque.

Este último tiene dos compuertas: una para la acequia del molino y otra para conectar con un canal mayor que desemboca en el estero Nilahue. En caso de sobrecarga, por abundancia de lluvias, se debe abrir la compuerta mayor para aliviar la carga del estanque grande. Pero el proceso normal es que el agua se utilice para el molino.

El estanque menor es la fuente inmediata de energía hidráulica. Tiene alrededor de 2,50 metros de ancho por 25 de largo, con una profundidad de 30 cm. Su capacidad de almacenamiento es de 20 metros cúbicos de agua, aproximadamente. A través de una compuerta, el estanque menor se conecta con la rueda del molino a través de una canaleta llamada “canoga”. La canoga tiene 15 centímetros de ancho y seis metros de longitud y se encuentra en plano inclinado, para descargar el agua con mayor velocidad sobre los cajones de la rueda.

De todos modos, la productividad del molino es limitada. El agua del estanque permite operar durante una hora. Posteriormente, es necesario recargar el estanque menor, activando la compuerta del estanque mayor. Esta operación demanda dos horas más de tiempo. Y no se puede repetir en forma muy frecuente, porque depende también del abastecimiento del estanque mayor, lo cual, a su vez, está asociado con la frecuencia de las lluvias. Es imposible tener cifras precisas. Pero estimativamente se calcula que el molino de Pañul, en sus tiempos de alta demanda, podía producir hasta 160 kgs de harina diarios.

El molino de Rodeillo y su propuesta

El molino de Rodeillo es muy parecido al de Pañul, aunque un poco más reciente. Lo construyó don José Lizardo Muñoz Vargas, entre 1951 y 1952. En su diseño original, la fuerza del agua se captaba a través del sistema del rodezno, es decir, la rueda pequeña, de un metro de diámetro, colocada en forma horizontal junto al curso de agua. Con el correspondiente cucharaje, la rueda captaba la fuerza del agua y comenzaba a girar. En el centro de la rueda se encontraba el palahierro, eje vertical, que transmitía el movimiento hacia las piedras de moler, colocadas en el compartimiento superior. Allí estaba también la tolva, ese embudo artesanal de madera utilizado para colocar los granos de trigo y hacerlos llegar hasta las piedras de moler.

Además de ser centro de producción de la elemental harina, paralelamente el molino de Rodeillo se convirtió en espacio social. Un lugar de convergencia de los campesinos, quienes mientras esperaban la molienda de sus trigos compartían animadas tertulias y encuentros entrañables, bajo la sombra fresca del parrón.

Con el andar del tiempo, los cambios tecnológicos llegaron al molino de Rodeillo. Igual a lo sucedido en Pañul, se modificaron los mecanismos de funcionamiento, para mejorar el rendimiento. Se cambió el antiguo rodezno y su eje vertical, el palahierro, por la gran rueda de madera, con eje horizontal. Con un sistema de poleas se aseguró la multiplicación del movimiento, optimizando la labor de las piedras de moler.

De todos modos, se mantuvo el espíritu originario, con las construcciones artesanales de madera y piedra, junto al movimiento primitivo de las piedras. Además, don Julián Muñoz, actual titular del molino de Rodeillo, se esmera en recibir al visitante en un ambiente especial. Además de mostrar en detalle el funcionamiento del molino, ofrece una experiencia única, que incluye momentos mágicos de convivencia bajo el parrón. El mismo que cobijó, en tiempos perdidos, a los campesinos del lugar, mientras esperaban la harina para alimentar a sus hijos campesinos.

Conclusiones

Los molinos de Pañul y Rodeillo son testimonios invaluableles de la cultura campesina chilena. Condensan en sus frágiles piezas una densa trama cultural, plena de significado, representativa de los estilos de vida tradicionales del Valle Central de Chile, tal como se dio durante 400 años, desde el inicio de la colonización española, a mediados del siglo XVI, hasta la expansión de las grandes empresas y la tecnología moderna, que en el campo chileno se concretaron recién en el último tercio del siglo XX.

Estos íconos patrimoniales representan estilos de vida de un periodo distinto del actual; cuando las máquinas se realizaban para durar siglos, como las piedras moledoras; cuando los campesinos cultivaban sus cereales, los cortaban con sus hichonas, lo trillaban a yegua suelta –y con el tiempo lo trillaban con máquina estacionada– para finalmente tostarlo, para molerlo a mano y preparar los guisos; o bien, lo molían en los molinos artesanales, para obtener la harina cruda y elaborar el pan para toda la familia. También representan la actitud solidaria de los molineros que, en vez de abusar de su posición de poder, se limitaban a cobrar un pequeño aporte del 15% en especie (maquila) en concepto de pago por los servicios prestados. Era una sociedad campesina con fuertes lazos y valores de solidaridad, lo cual se refleja en la permanencia de la familia fundadora en el mismo lugar, durante tres generaciones y más de un siglo de trabajo.

Los molinos de Rodeillo y Pañul evocan también una época de mayor armonía entre la naturaleza y la cultura. Representan dos de los pocos testimonios aún vigentes de la etapa anterior a la llegada de las empresas forestales para sustituir bosques nativos por plantaciones masivas de pinos y eucaliptus, implantando una modalidad de monocultivo exótico, en detrimento de la diversidad vegetal del terreno.

Simbolizan además el testimonio de los lazos profundos que unían a distintos actores del mundo campesino y la sociedad tradicional en el Corregimiento de Colchagua, como lo es el vínculo entre el molinero y el productor de trigo; también ponen en valor los artes y oficios tradicionales, particularmente los carpinteros. También reconoce el protagonismo de los canteros, maestros labradores de piedra, que antiguamente se especializaban en tallar piedras para molinos, y en los últimos años evolucionaron hacia la producción de fuentes, piletas y adornos. Los actuales artesanos de Pelequén son herederos directos de esta tradición.

Los arrieros son partícipes del legado molinero. Con sus valerosas mulas, los arrieros aseguraban el transporte de media y larga distancia que los campesinos requerían para sus encadenamientos productivos. Los arrieros llegaron a Pañul y Rodeillo con sus carretas, para acarrear las piedras moledoras y demás equipamientos para el molino. Posteriormente, eran ellos quienes llevaban el trigo de los campesinos en sus mulas hasta los molinos, y luego transportaban de vuelta la harina y el afrecho. El visitante actual puede dar fe de la complejidad de esos caminos. Es importante observar bien el terreno para ponderar las habilidades ecuestres que debieron desarrollar aquellos huasos arrieros para asegurar el funcionamiento de todo el sistema comunitario.

Bibliografía

- Aguilera, P. (2016). "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)". *RIVAR* 3(8): 41-63.
- Arancibia, M.J. (2016). "La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país". *RIVAR* 3(8) 267-283.
- Arancibia, P. (2013). *Casas de Bucalemu. 480 años de tradición*. Santiago de Chile, Renato Peñafiel editor.
- Arraño Acevedo, A. (1966). *De niño campesino a cardenal. La infancia de monseñor Caro*. Santiago de Chile, Zigzag.
- Barros Arana, D. (2000). *Historia General de Chile*. Tomos I-VIII. Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- Belmar, C. (2016). "Las Denominaciones de Origen en Chile: desarrollo y perspectivas". *RIVAR* 3(8): 253-266.
- Bravo Acevedo, G. (1985). *Señores de la tierra... Los empresarios jesuitas en la sociedad colonial*. Santiago de Chile, UMCE.
- Castro, A.; León, A.; Cussen, F. y Lacoste, P. (2016). "¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena". *Idesia* 34(1): 77-83.
- Castro, A.; Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013". *RIVAR* 2(6): 70-86.
- Censo de 1813. (1953). *Levantado por don Juan Egaña de orden de la Junta de Gobierno formada por los señores Pérez, Infante y Eyzaguirre*. Santiago de Chile, Imprenta Chile.
- Champredonde, M. y González Cosarinsky, J. (2016). "¿Agregado de valor o valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina". *RIVAR* 9(3): 147-172.
- Cid, Rodrigo León. (2014). *Chupalla de teatina de La Lajuela y Santa Cruz*. Santiago de Chile, INAPI.
- Cobos, M.T. (1988). *La división político-administrativa de Chile, 1541-1811*. Valparaíso, PUCV.
- Corbacho, A.; Corigliano, F.; Machinandiarena, L.; González, M. y Tedesco, L. (1999). "La Argentina frente a la América del Sur 1881-1930". En Cisneros, A. y Escudé, C. *Historia General de las Relaciones Exteriores de la República Argentina*. Tomo VII. Buenos Aires, CARI/GEL.
- Covarrubias, S. (1995). *Tesoro de la lengua castellana o española*. Edición facsimilar. Madrid, Editorial Castalia.
- Cubillos, F. y Muñoz, J.G. (2014). *El intercambio de tierras por bienes y dinero en Colchagua durante el siglo XVII*. Santiago de Chile.
- Cubillos, A. (1992). *Comercio y sociedad en los orígenes de la villa Santa Rosa de los Andes, 1785-1824*. Los Andes, Junta de Adelanto de los Andes.
- Espejo, G. (1916). *El paso de los Andes. Crónica histórica de las operaciones del Ejército de los Andes para la restauración de Chile en 1817*. Buenos Aires, La Facultad.
- Espinosa Moraga, O. (1958). *La postguerra del Pacífico y la Puna de Atacama (1884-1899)*. Santiago de Chile, Andrés Bello.
- Fernández de Córdoba y Arce, L. (1852). "Carta al rey, Concepción, 1 de febrero de 1627". En: Gay (1852) II: 347-352.
- Ferrari Peña, C. (1970). "El convento franciscano de San Pedro de Alcántara en el siglo XVIII y comienzos del siglo XIX". *Historia* 9: 37-64.
- Garufi, J. (2016). *Alimentos, saberes y sabores. Pequeño atlas del patrimonio gastronómico del Noroeste argentino*. Prólogo de Marcelo Champredonde. Santiago del Estero, EDUNSE.
- Gay, C. (1852). *Historia física y política de Chile según documentos adquiridos en esta república durante doce años de residencia en ella*. Tomo II. París/Santiago de Chile, Museo de Historia Natural.
- Haig, S. (1955). "Viaje a Chile en la época de la independencia". En: VVAA. *Viajeros en Chile 1817-1847*. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico: 11-114.
- Jauretche, A. (1967). *El medio pelo en la sociedad argentina (apuntes para una sociología nacional)*. 4ta. edición. Buenos Aires, Peña Lillo Editora.
- Lacoste, P. y Jiménez, D. (2016). "El enclaustramiento de Bolivia y el factor Argentina". *Si Somos Americanos* 16(1): 119-145.
- Lacoste, P. y Muñoz, J.G. (2015). "Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el Padrón de 1777". *Universum* 30(2): 105-127.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Fernando Mujica, F.; Aguilera, P.; Lacoste, M. Núñez, E. y Cofré, C. (2015). "Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)". *Idesia* 33(3): 97-108.
- Lacoste, P.; Mujica, F.; Briones, F. y Castro, A. (2015). "El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile". *Idesia* 33(3): 87-96.
- Lacoste, P.; Philippo Pszczolkowski, Ph.; Briones, F.; Aguilera, P.; Mujica, F. y Garrido, A. (2015). "Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile". *Idesia* 33(2): 87-96.

- Lacoste, P. (2009). "Transporte terrestre en el Cono Sur (1550-1850): arrieros y troperos como actores sociales". *Si somos americanos* 9(2): 139-166.
- (2008). "El arriero trasandino y el transporte terrestre en el Cono Sur (Mendoza, 1780-1800)". *Revista de Indias* 68 (244): 35-68.
- (2003). "El arriero. Sujeto criollo histórico del Cono Sur". *Revista del Centro Interdisciplinario de Literatura Hispanoamericana* 4-5: 79-96.
- (2003). *La imagen del otro en las relaciones entre Argentina y Chile*. Buenos Aires, FCE.
- (1999). "La ruta por el paso Las Damas (1805-1998). Aporte para el estudio de la integración binacional". *Universum* 14: 113-150.
- Lago, T. (1999). *El huaso*. Santiago de Chile, Sudamericana.
- Larraín, C.J. (1964). "Adiciones y ampliaciones a un libro de familia: los Errázuriz". En: Medina José Toribio. *Los Errázuriz*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria: 134-357.
- Latchman, R. (1932). *Manuel Rodríguez el guerrillero*. Santiago de Chile, Nascimento.
- Lenz, R. (1910). *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas*. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Maas, C. (1949-1950). "Viaje a través de las provincias australes de la República de Chile desde enero hasta junio de 1847". *Revista Cóndor*. Sección Documentos. Santiago de Chile.
- Medina, J.T. (1964). Los Errázuriz. Notas biográficas y documentales para la Historia de esta familia en Chile. Santiago de Chile, Universitaria.
- (1952). *Cosas de la colonia. Apuntes para la crónica del siglo XVIII en Chile*. Santiago de Chile, Fondo Historia y Bibliográfico José Toribio Medina.
- Méndez, L.M. (2009). *El comercio minero terrestre entre Chile y Argentina 1800-1840. Caminos, arriería y exportación minera*. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Menniti, A. y Somin, W. (2008). *San Martín libertador de Argentina, Chile y Perú. Análisis logístico del cruce*. 2da. edición corregida y aumentada. Mendoza, Memphis.
- Molina, J.I. (1788). *Compendio de la Historia Geográfica Natural y Civil del Reino de Chile*. Madrid, Antonio de Sancha.
- Muñoz, J.G. et al. (2013). *Noticias territoriales de los distritos colchaguinos 1787-1788*. Santiago de Chile, USACH.
- (2011). *Don Melchor Jufre del Águila. Biografía, obra y descendencia*. Santiago de Chile, USACH.
- (2006). "La viña de Santa Cruz: propietarios". En: VVAA. *Encuentros y Desafíos de la investigación en Ciencias Sociales y Humanidades*. Santiago de Chile, USACH: 83-90.
- (2005). "El convento de San Antonio en la doctrina de Malloa: Síndicos y benefactores, siglos xvii y xviii". En Millar Carvacho R. y Aránguiz Donoso H. (eds.). *Los franciscanos en Chile: una historia de 450 años*. Santiago de Chile, Academia Chilena de la Historia: 69-102.
- (1998). "Las estrategias de una elite frente a la tierra y al cielo: capellanías en Colchagua en el siglo XVII". En Martínez, M.P. et al. (coords.). *Cofradías, capellanías y obras pías en América Colonial*. México, UNAM: 155-172.
- (1988). "Capellanías y censos eclesiásticos: estudio del convento de San Pedro de Alcántara". Ponencia presentada en el III Congreso de Historia Regional de Chile. Punta Arenas, Universidad de Magallanes.
- Oidores de Santiago. (1647). "Informe sobre el terremoto del 13 de mayo de 1647". Claudio Gay, II 456-467.
- Olazábal, M. (1942). *Episodios de la guerra de la independencia*. Buenos Aires, Instituto Nacional Sanmartiniano.
- Pérez Rosales, V. (2010). *Ensayo sobre Chile*. Santiago de Chile, DIBAM.
- Plath, O. (2013). *Folclor chileno*. 15ava. edición. Santiago de Chile, FCE.
- Pucyrredón, M. (1947). *Memorias inéditas*. Prólogo y notas de Alfredo Villegas. Buenos Aires, Kraft.
- Quintanilla, C. (2013). *Mi vida fue huicana*. Palmilla, Altergráfica.
- Radiguet, M. (1955). "Valparaíso y la sociedad chilena en 1847". En VVAA. *Viajeros en Chile 1817-1847*. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico: 213-254.
- Real Academia Española. (2002). *Diccionario de Autoridades*. Tres tomos. Madrid, Gredos.
- Riso Patrón, L. (1924). *Diccionario geográfico de Chile*. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.
- Roig, E. (2011). *Pinacoteca Sanmartiniana Fidel Roig Matons*. Mendoza, Editorial Municipal.
- Rojas, R. (1940). *El santo de la espada. Vida de San Martín*. Buenos Aires, Losada.
- Rodríguez, Z. (1875). *Diccionario de chilenismos*. Santiago de Chile, Imprenta de El Independiente.
- Rosales, D. de. (1878). *Historia General del Reino de Chile, Flandes Indiano*. Dos tomos. Santiago de Chile, Imprenta de El Mercurio.
- Ruschenberg, W.S.W. (1956). *Noticias de Chile (1831-1832)*. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico.
- Vargas, V.L. (2009). *Cultura ferroviaria de San Fernando y sus ramales Pichilemu y Las Cabras - El Carmen*. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.

Parte I. Bibliografía

- (1992). *Participación colchagua en la Independencia de Chile*. San Fernando, Sergio Morales Ediciones.
- Vera Rodríguez, J.E. (2011). *La relevancia de la sal en las sociedades del cono sur de América. Rutas, traficantes, productores y usos, 1750-1850*. Tesis doctoral. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Vildósola Basualto, L. (1999). *Achupallas: historia de muchas manos*. Santiago de Chile, Centro de la Infancia y la Cultura.
- Villalobos, S. (dir.). (1990). *Historia de la ingeniería en Chile*. Santiago de Chile, Hachette.

PARTE II

Arte tradicional campesino

Amalia Castro



Da gusto ver a los machalinos
En sus caballos que van
Cuando corren en San Juan
Aturdidos con los vinos.
Bajan tantos campesinos
A todas voces vivando, dicen:
—Vamos celebrando
al Santo, al dichoso ser,
pero más me gusta ver
a los cantores cantando.

Rosa Araneda, "Canto a lo divino"

Chamantos y mantas corraleras de Doñihue



Mi madre tenía un chamanto;
no lo podía doblar;
mi hermana tenía un espejo,
no se podía mirar;
mi padre tenía una bolsa de plata,
no la podía contar.

Adivinanza popular¹

¹ Respuesta: cielo, sol y estrellas. Esta es una adivinanza recogida por Oreste Plath, en el libro *Cautín*, del año 1946.

El chamanto y las mantas corraleras de Doñihue representan una de las más prestigiosas Denominaciones de Origen de Chile. Se trata de tejidos de hilo de algodón mercerizado, conocido como “hilo chamantero”, cuidadosamente elaborado al telar por artesanos especializados. El chamanto consiste en una prenda cuadrada o rectangular, con una apertura en el centro para introducir la cabeza, parecida al poncho, pero de muy alta calidad, decorada con figuras representativas del campo chileno y su tradición huasa-campesina. La manta corralera, por su parte, posee similares características al chamanto, pero en vez de presentar figuras decorativas lleva listaduras de colores; actualmente se utiliza como prenda distinguida en los rodeos y fiestas típicas y folclóricas del Valle Central de Chile. La elaboración de estas prendas es sofisticada y fina: una tejedora reputada necesita alrededor de seis meses de trabajo para elaborar un chamanto.



Chamantera en acción. Foto de Francisca Orellana.

El valor simbólico del chamanto y su cuidadosa forma de manufactura lo han colocado en el más alto nivel dentro de las artesanías chilenas: un buen chamanto puede llegar a cotizarse en cuatro mil dólares (2,7 millones de pesos chilenos). Y los más refinados hacendados chilenos pagan con gusto esa suma, para luego exhibir toda la elegancia del chamanto nacional.

El chamanto y las mantas corraleras tienen su capital en Doñihue, provincia de Cachapoal, pequeña comuna de la Región de O'Higgins, con 80 km² y 16.000 habitantes, situada 107 km al sur de Santiago. La tradición tejedora de las vecinas y vecinos de Doñihue logró el reconocimiento oficial en 2014, cuando estos textiles tradicionales fueron reconocidos como Denominación de Origen por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial de Chile (INAPI) en el contexto del programa Sello de Origen, que promueve la identificación y valoración de productos chilenos en condiciones de ser reconocidos como DO (Denominación de Origen), IG (Identificación Geográfica), Marcas de Certificación y Marcas Colectivas.

Este tipo de reconocimientos al valor identitario de los productos típicos en Chile se enmarca en el proceso actual que vive América Latina y que ha tendido a la valorización y protección de dichos productos. Este patrimonio, oculto bajo un disfraz europeizante impuesto por las élites latinoamericanas en el siglo XIX (Briones, 2006; Couyoumdjian, 2006; Lacoste *et al.*, 2014a) está viendo la luz nuevamente. Son los casos emblemáticos del tequila en México y el pisco en Chile y Perú (Cortés, 2005; Huertas, 2004 y 2012; Lacoste, 2014b y 2016; Hernández, 2010). Junto a ello, en Chile destacan los casos del queso de Chanco, jamón de Chiloé, chicha de manzana, pajarete del Huasco, asoleado de Concepción y Cauquenes, chicha, chacolí y pipeño, vino pintatani de Codpa (Aguilera, 2106; Mujica, 2017; Castro, 2016, 2016a, 2016b y 2015; Lacoste *et al.*, 2015a, b, c y d).

Parte importante de este proceso a nivel americano lo han jugado textiles de profunda raigambre indígena, girones mixturados con la cultura europea implantada desde la época de la conquista. Y han sido, en gran medida, los estados republicanos de los siglos XX y XXI los responsables de esta puesta en valor, especialmente en el cono sur. Dichos estados, a poco más de un siglo de haber sido autores de los mayores genocidios contra los habitantes originarios de estas tierras, han reconocido a nivel simbólico la importancia de su historia y cultura, fruto de un importante proceso de patrimonialización a nivel continental. Y han transformado a estos productos típicos en banderas de identidad, especialmente en el papel que les cabe en su utilización como parte de los regalos que se realizan en visitas de presidentes o altos dignatarios extranjeros, como ocurre en Chile y Argentina.

Esta tendencia llega incluso a marcar pautas de moda desde el poder; tal es el caso de Evo Morales en Bolivia y sus finas chaquetas de lana de camélido. O bien, estas prendas han estado presentes en eventos emblemáticos, como la banda presidencial tejida por las chamanteras doñihuanas y entregada a Patricio Aylwin en una asunción al poder que marcó la vuelta a la democracia después de un largo periodo de dictadura.

En el presente capítulo de nuestro libro indagaremos sobre el proceso mediante el cual el chamanto pasó de ser un tejido relativamente secundario a fines del siglo XIX al tejido estrella de Chile un siglo más tarde, transformándose en una prenda de alta figuración pública, religiosa y política. Para ello se utilizará como fuente la totalidad de la prensa escrita de la Región de O'Higgins, desde 1917 (fecha en que aparece la primera información de chamantos de Doñihue) hasta la actualidad.²

A ello, se suma información proveniente del Archivo del INAPI, con el registro oficial de marcas y etiquetas correspondiente a chamantos, Archivo Nacional Histórico, además de lo rescatado en las letras populares chilenas, en el ámbito de la literatura criollista y recopilaciones del folclore chileno.

² En la sección Periódicos y Microformatos de la Biblioteca Nacional de Chile se encuentra la colección de periódicos chilenos más completa de los siglos XIX y XX hasta la actualidad. De este acervo documental se han relevado completamente los periódicos de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins. En total, se trata de 244 diarios que se extienden temporalmente desde el año 1848 para el periódico relevado más antiguo (*El Regional O'Higgins*, de Doñihue) hasta junio del año 2016 (*El Rancagüino*, de Rancagua).

La construcción del chamanto como prenda de prestigio: la materia prima

Como resultado de la evolución de los textiles regionales durante el periodo colonial, se produjo el surgimiento del chamanto. En cierta forma se puede decir que el chamanto chileno “nació con la patria”. El primer registro corresponde a un registro de Rancagua (1821), cuando se anotó un chamanto de lana verde. Al año siguiente se registraron otros dos chamantos en Viluco (cerca de Paine), uno valuado en \$7 y el otro en \$2.

A través de los registros del siglo XIX pesquisados en la documentación notarial, que arrojó un total de 63 chamantos entre 1821 y 1848, se detectan tres grandes líneas de calidad respecto a la fabricación y elaboración de chamantos: una señorial y de prestigio, con los conceptos asociados de “labor”, “fino” y “guarda”; otra línea de carácter popular y utilitario y, por última, una infantil. En la mitad de los casos registrados, los chamantos se tasaron a valores entre \$1 y \$4 (23 ejemplares); 19 ejemplares fueron tasados a un precio medio de entre \$5 y \$8, mientras que dos ejemplares consideraron valores altos, entre 410 y \$20. Los doce chamantos infantiles detectados, por su parte, se tasaron a \$9 la docena.

Estos valores reflejan la progresiva importancia que el trabajo de las tejedoras significó para las élites chilenas de los siglos XVII al XIX, generando mercado para textiles de alta calidad, como el chamanto. Desde fines de la época colonial y hasta el primer medio siglo de historia republicana, los productos típicos tuvieron un papel central en la vida económica, social, cultural y militar a nivel americano y chileno, siendo coincidente con el periodo de apogeo de los tejidos regionales. Y los chamantos se transformaron en el corazón de este movimiento. Sin embargo desde 1850, tanto a nivel americano como chileno, la imposición del paradigma francés y la moda británica redujo dramáticamente el consumo de productos típicos de origen campesino, con lo cual la mayor parte de los productos típicos desapareció.

¿Por qué el chamanto no pereció a la embestida del afrancesamiento de las élites entre los siglos XVIII y mediados del XIX en Chile? ¿Qué tuvieron de especial los chamantos que pudieron imponerse frente a pautas de consumo extranjerizantes? ¿Y por qué en Doñihue y, más puntualmente, en Camarico (un barrio al interior de Doñihue)? ¿Cuál fue el proceso mediante el cual el chamanto pasó de ser un tejido secundario a fines del siglo XIX a ser el tejido estrella de Chile, capa de honor para el Santo Padre romano, prenda ritual para los hábiles huasos jinetes y señal de distinción para el mundo político? Creemos que estas preguntas encuentran respuesta desde mediados del siglo XIX, época en que el chamanto comienza a consolidarse como prenda de prestigio, creada intelectualmente por la élite, en un proceso que termina por quedar establecido en el siglo XX mediante las actividades de la tienda La Doñihuana. Sus fundadores, Francisco Martínez de Pablo (español) y Ana Rosa Acevedo (doñihuana) supieron capitalizar el conocimiento textil proveniente de la yuxtaposición indígena y europea, disperso en un amplio territorio desde los corregimientos de Rancagua y Colchagua hasta Los Ángeles, hasta focalizarlo en Doñihue. María y Amalia Romero (madre e hija, respectivamente), por su parte, gracias a la creación de un circuito comercial de élite, se focalizaron en producir textiles cada vez más diferenciados y de mayor calidad llegando, en la década del 40 del siglo XX, a hacer permanente el cambio más radical y revolucionario, que enmarcaría en forma definitiva al chamanto como prenda de prestigio: se dejó de utilizar lana como materia prima de fabricación (lana asociada al mundo indígena y campesino) para hacer permanente el uso de hilos franceses e ingleses en la confección de dichas prendas, material que se conoce como “hilo mercerizado”.

En el primer tercio del siglo XIX, los huasos no podían prescindir de su poncho. Considerado una prenda de vestir exclusiva de América del sur (Graham, 1822: 168) una especie de “mueble universal” (Lafond de Lurcy, 1853: 27). Para 1829, Medina relata su uso constante por resultar una prenda de vestir cómoda, que los protegía del agua y que tenía diversidad de usos; ya sea

como mantel, carpeta para jugar, capa, resguardo del frío o protección durante las peleas a cuchillo e, inclusive, para el denominado “manteo”³ (Plath, 1981). Así, el poncho estaba siempre presente en la vida del huaso. Dada la importancia de los aperos del caballo en el universo cultural del huaso, los jinetes lucían en ellos todos sus lujos: estriberas, frenos, ricas espuelas, carolas brillantes, sombrero de paja sujeto con cordón de seda y, por supuesto, ponchos de seda (Picón Salas y Feliú Cruz, 1938: 74-80). Al presente, mantas y chamantos han quedado obligatoriamente suscritos al ámbito del atuendo del huaso participante del Rodeo Chileno (Estatutos de la Federación del Rodeo Chileno, artículo 190, n° 5: 34).

El chamanto, como derivación de las tradiciones prehispánicas incas, los ponchos y mantas mapuche y el balandre español, con uso de tela europea (Guajardo y Gruzmacher, 1998: 64, 2009; Cardemil, 2000: 203; Lacoste *et al.*, 2017), era originalmente tejido de lana, que era hilada, retorcida y teñida con tinturas vegetales por las propias tejedoras. Sin embargo, existen testimonios tempranos de la utilización de otras fibras para su elaboración. En concreto, hilos europeos tomados de telas importadas a mediados del siglo XIX, cuestión que podría derivar de la escasez de esta materia prima en Chile.

La elección de una fibra determinada para confeccionar un textil es la primera definición del vigor, resistencia y densidad del mismo. Al mismo tiempo, definirá también sus potencialidades expresivas. El uso del chamanto como símbolo de prestigio y poder fue retratado por Eduardo Barrios, en su novela *Gran señor y rajadiablos* (1948), por la cual fue considerado como el primer novelista chileno y ganó, por primera vez, el Premio Nacional de Literatura, en la que, entre otros temas, retrata la pasión del patrón José Pedro por los chamantos y de los huasos elegantes por lucir una de estas prendas. Su amor por los mantas y chamantos llegaba es impresionante: “vive a caza de buenas tejedoras y colabora en los telares con ideas para colores y tramas. Guarda para hilar los mejores vellones y encarga las más puras anilinas para matizar sus lanas. Ha extremado su celo hasta deshacer telas finas del extranjero para utilizar las hebras extraordinarias” (Barrios, 1948: 117).

El texto de Barrios indica una práctica que no parece estar muy lejos de una realidad existente ya desde mediados del siglo XIX. El viajero inglés Edmond Reuel Smith, en 1853, visitando Los Ángeles, encuentra una casa que albergaba varias “niñas” ocupadas en tejer ponchos. Allí comprende que los colores brillantes las las telas, alejadas de los tonos tierras utilizados por los indígenas, se obtenían deshilachando las franelas inglesas o francesas. “Las hebras delgadas que así se procuran son después torcidas unas con otras, hasta conseguir un hilo del grueso necesario”. Más aún, deja anotado que en el telar se estaba tejiendo una “chamanta –nombre que se da a ponchos que se componen nada más que de listones de colores diversos” prenda que llamó poderosamente su atención a causa de lo fino de su textura y confección (Reuel Smith, 1914: 21-23).

Este testimonio resulta fundamental para esclarecer uno de los componentes del prestigio del actual chamanto, porque establece que el material con que se realizaban era singular, costoso y alejado de las posibilidades de las esferas más pobres de la sociedad y, por tanto, apto para el consumo exclusivo de las élites. De hecho, el cambio del uso de lana como materia prima al algodón mercerizado (que es utilizado hasta el día de hoy para confeccionar los chamantos) se concretó alrededor de 1935 de la mano de la tejedora Amalia Romero por dos razones fundamentales: en los años 30 hubo escasez de lana importada por la crisis económica y, por otra parte, la lana es más dificultosa para tejer que el algodón, porque suelta pelusa. Y al revés, el tejido en algodón es más rápido y liviano (Guajardo y Gruzmacher, 1998).

³ El manteo consiste en poner una mujer “parturienta en medio de una manta que es sostenida por cuatro hombres, los que le imprimen un movimiento de rotación, que equivale a un masaje” (Plath, 1981: 225).

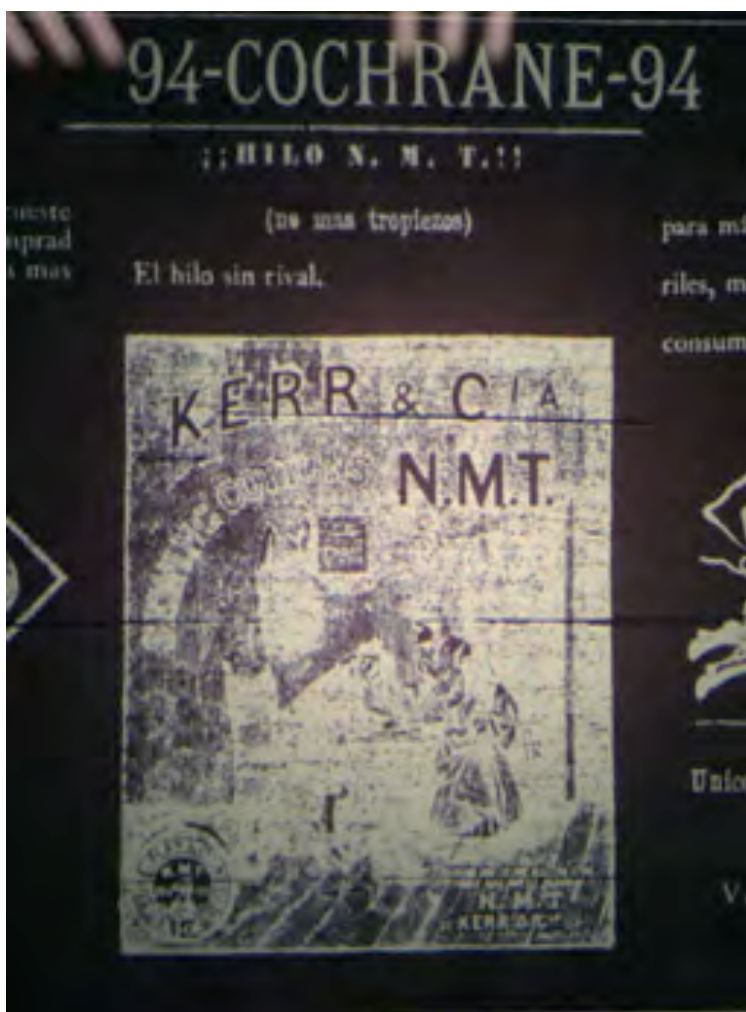


Figura 1. Anuncio de Hilo Cochrane-94 "N.M.T."
Fuente: *El Progreso* (San Fernando), 13 de julio de 1889.

Previo a ello y desde las últimas décadas del siglo XIX, las tejedoras doñihuanas de la mano del impulso comercial de La Doñihuana, fueron adoptando lanas cada vez más finas, aprovechando las noveles importaciones de lana de calidad europeas (alemanas, andaluzas) profusamente anunciadas en los periódicos locales, como las aparecidas en el periódico de San Fernando, *El Progreso*, a partir del 13 de julio de 1889 y hasta fines de ese mismo año, tal como vemos en el anuncio que anterior. refiriéndose al hilo Cochrane 94 comercializado por Kerr y Cía.⁴ como el hilo "N.M.T." ("No Más Tropiezos"), refiriéndose a un hilo de calidad que no tenía la característica típica de algunas lanas al ser trabajadas en los telares (soltar pelusa) lo que disminuye el valor de una prenda por causar imperfecciones en la textura final del producto.

De hecho, para mediados del siglo XX los chamantos ya se habían convertido en bienes atractivos, verdaderos objetos de deseo. Así como durante la época colonial eran los ponchos y balandres quienes despertaban estos sentimientos (Lacoste *et al.*, 2016), durante la República el

⁴ Parte de un grupo de extranjeros radicados en el país de los cuales, en su mayoría, hicieron fortuna con la minería y desde allí se extendieron a otras operaciones comerciales. En el ramo de casas mercantiles encontramos a Hamenway y Cía., Gibbs y Cía., Dickson Price y Cía., Brittain Waddington, Alsop y Cía. Este grupo comercial ya había establecido su fortuna en la segunda mitad del siglo XIX, época en la que sus negocios expanden sus rubros (Nazer, 2000: 67-68).

foco recayó en los chamantos. Por ello, fueron objeto codiciado por los maestros del hurto, que dejaron su huella en *El Rancagüino* en dos ocasiones, una de ellas fue el robo que afectó a la chamanería La Doñihuana, a quienes le sustrajeron especies por valor de \$4.000 (*El Rancagüino*, 12 de junio de 1945 y 17 de febrero de 1945).

Chamanto: valor real y simbólico

Los materiales utilizados para elaborar un chamanto se encontraban alejados de las clases trabajadoras; tanto, que ni siquiera podían acceder a ellos las tejedoras, para usarlos como material de fabricación de prendas para la venta. Un referente de los costos lo encontramos en el caso relatado por Smith, en Los Ángeles, 1853, donde el dueño de la prenda había escogido los motivos y entregado los materiales. La tejedora, por alrededor de cuatro meses de trabajo para la elaboración del chamanto (consistente con el tiempo que demoran actualmente las chamanteras en la elaboración de una estas prendas) recibiría un pago de \$12. El autor calcula el precio total de la prenda en \$34.

Estos datos son interesantes para conocer el valor material del chamanto a mediados del siglo XIX. En las referencias más antiguas, los balandrane⁵ –prendas que se aproximan al chamanto, por su calidad y prestigio– se tasaban, en el periodo 1736-1840, nuevos, desde \$10 y hasta \$47, si eran de labor. En el caso expuesto, el pago a la chamantera es de \$12 por la confección. Por otra parte, se ha valorizado, en el mismo periodo, a \$10 los hilos componentes de un balandrán. Es decir, podríamos inferir que el costo (valor económico) de un chamanto a mediados del siglo XIX era de \$22 y su prestigio (valor simbólico) agregaba \$12 al valor de la prenda terminada.

Para ubicarnos, es útil fijarse en el valor de los animales en aquel entonces para poder realizar una comparación de valor con los tiempos actuales.⁶ En este caso, la prenda tasada por Smith a \$34 equivaldría a 34 ovejas, tasadas a \$1 por cabeza por la misma época. Es decir, bordeando el siglo XX, tenemos valores muy aproximados a los actuales. Hoy día, una oveja se tasa entre



Foto de Francisca Orellana.

⁵ Hemos utilizado como referencia los valores entregados por Pablo Lacoste en “Chamantos, ponchos y balandres en Colchagua y Rancagua (siglos XVII-XIX)”. Inédito.

⁶ Entendemos las limitantes de este método, pero creemos de utilidad para utilizarlo a modo de referenciación, dado que no existen otras referencias documentales más concretas que las que presentamos. Por ello, tomamos como referencia el valor de la oveja, al que podemos asignarle valorización durante todo este periodo y hasta el presente. En la segunda mitad del siglo XIX, las ovejas en la Sexta Región valían \$1 peso cada una (1859) o 1,25 en 1867. Los corderos valían 50 centavos cada uno (1867), los carneros eran más caros (entre 1,75 y 2,75\$) (1859 y 1881).

\$40.000 y \$70.000.⁷ Si consideramos el valor de 34 ovejas a un precio mínimo de \$40.000, resulta que un chamanto valía en aquella época \$1.360.000 (es decir, poco más de U\$S 2.000). Si tomáramos el valor máximo, resultaría en \$2.380.000 (U\$S 3.650). Estas tasaciones resultan consistentes con los precios actuales de los chamantos, cotizados a prácticamente 2,7 millones de pesos chilenos (casi U\$S 4.000).

En cuanto al valor del trabajo, tomamos como referencia los usos y costumbres del sistema colonial para mediados del siglo XIX, en que el jornal de trabajo se pagaba a cuatro reales por día (Mujica, 2017). Por tanto, si una tejedora recibía \$12 (o 96 reales) por cuatro meses de trabajo, significa que recibiría 24 reales mensuales, pudiendo completar un ingreso anual de 288 reales, equivalente a \$36. En ovejas, 36 ovejas anuales o tres mensuales. A precio actual, tomando como referencia el valor de la oveja en \$70.000 (que resulta en el valor más aproximado al chamanto actual) significaría un ingreso mensual de \$210.000, lo que no alcanzaría a un sueldo mínimo actual, fijado por ley en \$264.000. Si pudiéramos extender esa relación hasta el presente, hoy día una chamantera puede percibir \$2.700.000 por cuatro meses de labor. Descontando el valor de la materia prima (\$500.000 de acuerdo a las entrevistas realizadas a las tejedoras miembros de la Asociación Chamanteras de Doñihue en septiembre de 2016) ello significa que, por los mismos cuatro meses de trabajo, una chamantera recibe un pago mensual de \$550.000. Es decir, más de dos veces el sueldo mínimo y casi tres veces el valor puesto al trabajo de la tejedora a mediados del siglo XIX.

Buena parte de estas valorizaciones se debe al esfuerzo de dos tejedoras doñihuanas con gran visión comercial. El primer gran impulso comercial lo realizó doña Ana Rosa Acevedo, propietaria de la tienda La Doñihuana que inicia actividades en 1911 (Guajardo y Gruzmacher, 1998) y comienza a publicitar sus productos desde el 1 de julio de 1917 (en *La Semana de Rancagua*, Figura 2). Ella tuvo la capacidad de poner en circuito estas prendas.

Doña Ana Rosa, originaria de Doñihue, a través de sus contactos con vecinas tejedoras de su pueblo natal, inició la comercialización del chamanto doñihuano. Don Francisco Martínez de Pablo, su marido y antiguo mayordomo de la hacienda de Aculeo, recorría las distintas ciudades del país vendiendo dichos chamantos y aperos de huaso que él mismo fabricaba, y también de otros artesanos.

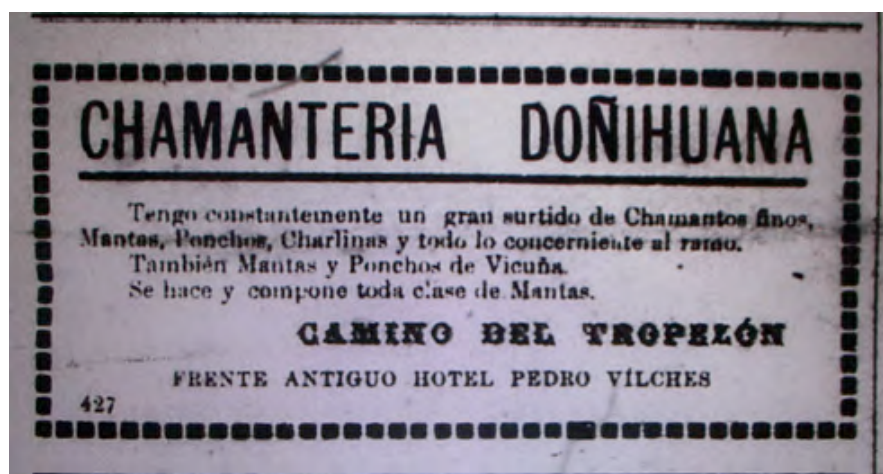


Figura 2. Primer aviso comercial de La Doñihuana. Fuente: *La Semana de Rancagua*, 1 de julio de 1917.

⁷ Véase <http://www.elpinguino.com/noticias/119408/Precio-del-cordero-las-dos-caras-de-la-moneda>, y <http://www.goldensheep.cl/el-precio-del-cordero-en-chile>. En los valores entregados en terreno (Kurarrhue, 5 y 6 de noviembre de 2016) los valores de las ovejas partirían en \$40.000 hasta \$60.000.

De esta manera, La Doñihuana fue una tienda pionera y reconocida por vender productos típicos, entre los cuales el chamanto de Doñihue tuvo una figuración especial. En su publicidad destacan los logos que tempranamente adquieren, así como los productos ofrecidos entre los que descolla el chamanto, fino, de labor, de una o doble faz.

En un artículo publicado por *Chile Nuevo* (Rancagua, 19 de abril de 1925) en que se recorren las industrias locales, se destaca a La Doñihuana, calificado como un negocio de “primera clase”, con gran calidad y variedad de mercadería, detalles que realzan las prendas como “originales”, todo lo cual ponía a este emprendimiento “a la cabeza de los establecimientos similares de todo el País”. En esa época, llama la atención entre los productos ofrecidos unos “finos de alta novedad vimos chamantos de lana, muy hermosos desde \$200” (Figura 3).

Se insiste además, desde los primeros avisos comerciales, en la hechura a “gusto del cliente” (*La Semana de Rancagua*, 6 de abril de 1919). Todos los conceptos vertidos por este artículo en torno a La Doñihuana aluden a la consolidación de un textil de prestigio, pensado para la élite.



Figura 3. Rancagua y sus industrias: La Doñihuana. Fuente: “Rancagua y sus industrias: La Doñihuana”, en *Chile Nuevo* (Rancagua), 19 de abril de 1925.

El segundo impulso comercial, aunque de alcance más limitado que al anterior, fue de la mano de doña María Romero Romero, doñihuana y tejedora que reactivó la actividad textil agrupando a las tejedoras, a quienes pagaba por su trabajo. Ella decidía la materia prima, el color, diseño y tamaño de los chamantos, comercializándolos en los rodeos. Fue doña Amalia Romero, hija de doña María, la que definitivamente impulsó el uso del algodón mercerizado como materia prima. Este nuevo tipo de chamanto se hizo reconocido al ser usado por Los Cuatro Huasos y Los Huasos Quincheros (Guajardo y Gruzmacher, 1998). Amalia, al igual que la Doñihuana, también oficializó una tienda de distribución de chamantos. Pero, al parecer, esa tienda no fue tan exitosa como la primera, porque la prensa de O’Higgins registra solo un aviso comercial de dicho emprendimiento, tal como podemos ver en la Figura 4.

Mientras las Romero modificaban definitivamente el chamanto, La Doñihuana se transformaba en una marca potente, que comenzó con la figura del huaso montando a caballo que apareció en los avisos comerciales (*La Semana de Rancagua*, 15 de agosto de 1920) como un emprendimiento capaz de reconocer y comercializar productos típicos de alta calidad y singularidad como el chamanto de Doñihue. El 23 de junio de 1925, en oficinas del INAPI, se formalizó el éxito comercial iniciado por el matrimonio Martínez-Acevedo, con el registro n° 35 987 de la marca La Doñihuana (Figura 5) En el mismo, se aclaraba que se trataba de una tienda “para vender chamantos y otros artículos para montar”, dejando establecido, además, que “la

figura del huaso montado aisladamente no constituye una marca, por ser de uso general. El presente título de marca se refiere al conjunto del jinete a caballo con el agregado La Doñihuana”.

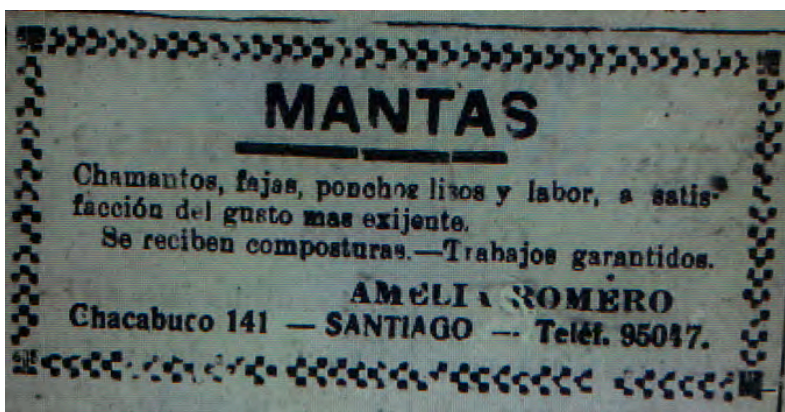


Figura 4. Chamantería de Amalia Romero. Fuente: *La Verdad de Rengo*, 28 de diciembre de 1940.



Figura 5. Primer registro de la marca La Doñihuana en INAPI.
Fuente: INAPI, registro n° 35987, 23 de junio de 1925.

Posteriormente, el 4 de mayo de 1938, en la ciudad de Rancagua, en los archivos del INAPI (Figura 6) se registró la ampliación del giro comercial por Martínez y Hermanos, manteniendo una tradición familiar y, al mismo tiempo, destacando el vínculo cultural con la Región de O'Higgins. En este registro, el rubro comercial se encuentra ampliado a “establecimiento para la fabricación y venta de mantas, ponchos, útiles de labranza, monturas, aperos campesinos, etc.” englobando, así, buena parte del mundo material alrededor de la vida huasa de la región.



Figura 6. Registro INAPI, ampliación de giro de La Doñihuana. Fuente: INAPI, 4 de mayo de 1938, n° de solicitud 106614.

Casi 20 años después, el 3 de febrero de 1953 (Figura 7) Luis Martínez Acevedo, hijo de Ana Rosa y Francisco, quien posiblemente haya quedado a cargo del negocio familiar, modificó la imagen de la tienda La Doñihuana agregando color y conceptos que legitimaron los productos típicos de Doñihue que la tienda expendía, con “sello de garantía” para vender “chamantos, mantas, fajas” y otros artículos.



Figura 7. Registro de Luis Martínez Acevedo para La Doñihuana. Fuente: INAPI, 3 de febrero de 1953.

El chamanto como regalo precioso

El chamanto termina de posicionarse como una prenda de prestigio durante la época republicana y se consolida en el siglo XX por medio de su utilización como prenda “embajadora” del país, al transformarse en presente para importantes figuras internacionales.

La prensa registra ya a comienzos del siglo XX la utilización del chamanto como prenda exclusiva para realizar regalos a la élite poderosa ligada al mundo huaso, como referente de poder financiero o político. En el año 1928 se escoge al chamanto doñihuano como una de las prendas nacionales representativas para mostrar Chile al mundo en la Exposición de Sevilla (*El Comercio*, Rengo, 14 de noviembre de 1928: 2). El 5 de noviembre de 1933 *La Palabra*, de San Fernando, relata el comienzo del Rodeo, la más importante fiesta huasa en la que los corrales se lucen en destrezas y premios —y se muestran en sus magníficos chamantos. Para dicha ocasión, la colonia Árabe donó seis chamantos como premios para los huasos “con un valor superior a \$1.200” (*La Palabra*, 5 de noviembre de 1933: 2). Poco después, en noviembre de 1938, se registra el regalo de “un típico chamanto doñihuano”. El pueblo de Doñihue recolectó dinero para regalar al

presidente del Frente Popular electo, don Pedro Aguirre Cerda, un chamanto, por tratarse de “un original regalo [que] será un exponente máximo de este arte regional” (*La Tribuna*, Rancagua, 8 de noviembre de 1938: 1). Pero no solo eso. Uno de los chamantos realizados por Amalia Romero, calificada como la más egregia chamantera, fue donado al vicepresidente estadounidense Wallace cuando visitó el país en marzo de 1943 y Estados Unidos se encontraba bajo la presidencia de Harry S. Truman (*El Rancagüino*, 13 de agosto de 1970: 4). Para el regreso a la democracia, fueron también las chamanteras Beltrán, doñihuanas, las que realizaron y entregaron la banda tricolor al presidente electo, Patricio Aylwin (*El Rancagüino*, 14 de marzo de 1990). El arte de la chamantería se inserta así en el mundo de la política, extendiéndose la costumbre de regalar chamantos como símbolo de la nación a los presidentes de otras naciones en ocasión de sus visitas al país, como el regalo realizado en el contexto de la cumbre APEC en el año 2004 y otras ocasiones posteriores.



Figura 8. Julia Peralta sosteniendo la casulla y estola regaladas a Juan Pablo II con ocasión de su visita a Chile. Fuente: *El Rancagüino*, portada del 26 de marzo de 1987: 1.

Del poder económico al poder político, solo falta un poder que conquistar en el posicionamiento del chamanto como producto de élite: el religioso. El periódico *El Rancagüino* deja constancia de este hecho, registrando el regalo de la comunidad doñihuana de una casulla y estola (Figura 8) al papa Juan Pablo II con ocasión de su histórica visita a Chile, en el año 1987. En esta visita, hasta ese entonces la única que el máximo pontífice haya realizado al país, se le obsequió un tejido realizado por las chamanteras: un chamanto adaptado a la vestimenta papal. El tejido completo, realizado por Julia Peralta⁸ (reconocida tejedora y maestra de tejedoras, actualmente retirada) fue pensado cuidadosamente: la casulla, con 3 metros de largo y 1,30 de ancho, contempló un diseño de espiga (para simbolizar el pan) y vid (la sangre de nuestro señor Jesucristo) en los colores tradicionales del Vaticano. En una segunda noticia publicada por el mismo periódico, se da cuenta del enorme trabajo realizado por doña Julia al completar su labor (portada de *El Rancagüino*, 26 de marzo de 1987: 1).

Fue la misma Julia Peralta quien entregó al Papa, en sus manos, la casulla y estola durante las actividades que desarrolló el tercer día de su visita a Chile, en el Templo Votivo de Maipú, el 2 de abril de 1987, ante 100.000 personas (González, 2011: 71). Alejada del poder político, se negó a ser parte del grupo de las chamanteras que tejieron una prenda para regalar a los presidentes reunidos en la cumbre de la APEC en el año 2005. Y ese mismo año, su religiosidad personal y el reconocimiento que de ella hace la Iglesia Católica llevaron a que el Episcopado chileno le encargara un chamanto que le regalaron al Papa Benedicto XVI en la ceremonia de canonización del Padre Hurtado. Cinco años más tarde, bordó el manto de la Virgen del Carmen que le regaló el Vaticano a Chile por el Bicentenario (*La Segunda*, 9 de septiembre de 2016).

Reflexiones finales

Gracias a la fama y prestigio que alcanzaron los chamantos y mantas corraleras de Doñihue, en buena medida gracias a La Doñihuana, que tuvo la capacidad de poner en valor este producto típico y resguardarlo como tal en el registro de marcas del INAPI, en la actualidad son alrededor de 30 las chamanteras que continúan con este arte. Debido a sus múltiples reconocimientos, como el Sello de Excelencia Artesanía Chile 2011 y 2012, el Reconocimiento UNESCO Artesanías del Mercosur 2012 y, finalmente, el sello de Denominación de Origen, los chamantos son altamente valorados.

El Estado de Chile adoptó una importante estrategia de patrimonialización con este producto típico, al posicionarlo como un regalo precioso de altas connotaciones políticas. El resultado de haber transformado al chamanto en una prenda simbólica, con valoración estatal, bandera de la identidad chilena y representativa del país, ha sido una Denominación de Origen que goza de buena salud, con fuerza para proyectarse en el tiempo y protegida por la ley chilena.

El camino seguido por el chamanto es singular para un producto típico: desde su forma de balandre colonial, el chamanto o balandre republicano se producía en su forma “primitiva” de lana con diseños de colores, al estilo mapuche y español, en una extensa zona en Chile, desde la zona central hasta Los Ángeles (al menos). Las chamanteras eran empleadas por los miembros de la élite como mano de obra para la realización de dichos chamantos. A las tejedoras se les entregaban materiales refinados y diseños europeos para la elaboración de su arte. De este modo, las tejedoras tenían ganancias mínimas y no controlaban el negocio: respondieron a una demanda que pedía objetos de lujo para consumidores privilegiados.

⁸ Hija de María Escobar Medina. Ella y su hermana fueron señaladas en el año 1973 como las chamanteras “maestras” de este arte. Ambas aprendieron de su madre, de acuerdo al artículo aparecido en *El Rancagüino*, 7 de julio de 1973: 18.

La presencia y consolidación de la tienda La Doñihuana terminó de perfilar el chamanto como objeto de lujo. Mediante los registros de propiedad intelectual, se fue apropiando del negocio y la fama de las tejedoras para Doñihue. Las tejedoras de chamantos, ahora identificadas con Doñihue, y un barrio específico en su interior donde se concentraban las tejedoras (Camarico), se asociaron con La Doñihuana para vender sus productos pero con una gran diferencia respecto de la última mitad del siglo XIX. En el caso analizado, puede inferirse que la diferencia económica y simbólica de la prenda terminada quedaba para el miembro de la élite que pagaba el trabajo de la chamantera. A partir de La Doñihuana, y hasta el presente, la diferencia económica queda para las chamanteras y la simbólica para el comprador.

En este proceso jugaron papel clave las Romero, María y Amalia (madre e hija) quienes tuvieron la visión de insertar esta prenda en el Rodeo y de realizar el cambio más significativo de su historia: pasaron del uso de lana como materia prima al algodón mercerizado, denominado también hilo chamantero.

El meollo de sus actividades fue Rancagua, centro del Champion, una ciudad que se establece como la capital del mundo huaso y epicentro comercial de la zona. Desde Rancagua, los chamantos de Doñihue lograron su consolidación como bienes de prestigio, para, desde allí, volver a Doñihue con la fama ganada.

Las chamanteras, que pueden llegar a ganar hoy día tres veces más que a mediados del siglo XIX, dan cuenta de un proceso que tiene que ver con la protección legal del trabajo (INAPI), la concentración de la fama textil de una zona extendida en un punto específico –Doñihue– y la construcción del chamanto como producto típico de lujo. La capacidad de entender la elaboración de un producto típico como un negocio y su focalización en el nicho de élite hizo que el trabajo de La Doñihuana rebasara, insospechadamente, los límites de su propia labor: el chamanto se posicionó en todos los núcleos posibles de élite, desde el poder económico al poder político, pasando por el religioso.

La precisión de su técnica, belleza y su utilización como prenda de gala de los huasos en ceremonias importantes han consolidado un prestigio bien ganado. Los artesanos chilenos eligieron al chamanto como tejido simbólico para la realización de obsequios para los más notables. El caso más extraordinario es el regalo de la casulla doñihuana regalada al Papa Juan Pablo II.

La afirmación del chamanto como prenda de prestigio se logró gracias a la labor de diferentes actores, que volcaron sus intereses en esta prenda. En primer lugar, las tejedoras que fueron perfeccionando la calidad y precisión de su trabajo, realizando cada vez prendas más finas y originales; en segundo lugar, los diseñadores de etiquetas comerciales, que volcaron su capacidad creativa a través de dichas etiquetas, con lo que se proyectó la imagen del producto a lo largo del tiempo; en tercer lugar, también participaron los escritores chilenos, lo conocidos pertenecientes a la corriente criollista que pusieron al chamanto en un lugar de honor en sus obras literarias. El caso emblemático es el del *Gran señor y rajadiablos*; por último, las autoridades del Estado han jugado también un importante papel en este proceso puesto que han logrado, en reiteradas oportunidades, elegir con acierto al chamanto o prendas realizadas con la técnica de las chamanteras como obsequios para los más importantes visitantes de Chile.

No menos importante es destacar el papel que jugó el público objetivo de esta glamorosa prenda de vestir, la élite. Dichos círculos, en las mismas épocas, preferían elementos europeos antes que nacionales y americanos. Un paralelo interesante puede observarse con el mundo de la vitivinicultura. Antes de la época del afrancesamiento de las élites, cuando se elabora vino propio hecho con uvas locales, como la uva País, la utilización del poncho de lana se encontraba extendida en todas las capas de la población. Podía cambiar la calidad de la fibra, pero la materia prima no variaba. Al llegar el siglo XIX, las élites sucumbieron casi completamente al influjo francés.

El gusto se adaptó. Y como consecuencia, estas mismas élites terminaron prefiriendo el consumo de vinos franceses o elaborados con uva francesas o europeas. Así, y casi en abierta contradicción con la élite nacional, las de la Región de O'Higgins prefirieron un producto típico adaptado al nuevo sentir y generaron un mercado gracias al cual los campesinos pudieron colocar sus productos típicos. Al mismo tiempo integran y segregan: permitieron la vigencia de las tejedoras doñihuanas y su arte para diferenciarse de las clases menos privilegiadas.

Hoy día, las chamanteras continúan con su paciente y esforzada labor, queriendo estar al día con el mundo e innovando en las prendas y productos que ofrecen a un público que, esperan, sea alguna vez un poco más amplio que el sempiterno patrón de fundo.

Textiles regionales



La luz de Doñihue es óptima para tejer al telar. Sin luz no trabajamos. La luz nos mantiene despierta. El telar cansa y sin luz cuesta tejer: me gusta la perfección total. Hay motivos y colores que desgastan más que otros. Por ende, debemos trabajar cuando la mente esté descansada.

Filomena Cantillana, 2016

La tradición textilera de la Región de O'Higgins ha llenado de color y abrigo a poblaciones completas del Chile central. Las manos de sus mujeres han proveído de calor, casi como una extensión del regocijo proveniente de sus propios hogares, desde hace siglos. Su historia, documentada ya en tiempos precolombinos, se desarrolla sin prisa, al compás silencioso del entrecruzamiento de las preciosas hebras.

En la VI Región de O'Higgins el chamanto doñihuano ha acaparado las miradas, gracias a una fama y prestigio otorgada por importantes premios y la Denominación de Origen "Chamantos y Mantas Corraleras de Doñihue", además de ser una prenda de élite posicionada en el mundo huaso y del rodeo. Pero la región tiene mucho más que ofrecer, en la forma de una rica tradición de tejedoras que producen prendas pensadas para el abrigo y el confort, como ponchos tradicionales, ropa de cama y aperos, entre otras creaciones.

El mundo indígena sudamericano es el primer gran marco de desarrollo de la textilera en Chile y, en nuestro caso particular, esto ocurre en la Región de O'Higgins. Durante el periodo prehispánico se produjo el nacimiento, desarrollo y madurez de la habilidad textil en la zona, apoyado sobre todo en lanas de camélidos pero utilizando también otras fibras, como algodón, plumas y hasta cabello humano, en prendas que iban desde las sencillas cuadrangulares utilizadas por el pueblo hasta las dedicadas a las autoridades, de cuidada factura y extrema belleza. Los sombreros también fueron parte de esta tradición, caracterizando sociedades y extendiéndose ampliamente por el país.

Tradiciones textiles reconocidas mundialmente por la calidad de sus tejidos, innovación en la técnica, delicadeza de sus bordados, genialidad en la utilización de tintes para lograr gamas de colores casi inalcanzables hoy día, manejo de las fibras vegetales y animales para su elaboración y variedad de tipologías de telares. Todo ello, junto con el reconocimiento y prestigio del saber de las antiguas tejedoras y tejedores dejaron sus huellas a lo largo y ancho del continente, influyendo profundamente en las tradiciones textiles locales.

La mixtura de la tradición textilera local, con la traída por el mundo incaico a territorio chileno, intensificó la producción textil en el país, influyendo hasta las poblaciones asentadas más allá de la frontera del incario, incluyendo la actual Región de O'Higgins. La cultura mapuche fue una de las importantes desarrolladoras de estos saberes, en especial con mantas y ponchos, en donde es posible apreciar el esplendor de su técnica textil (Alvarado, 1998). De acuerdo a uno de los más clásicos historiadores chilenos, Diego Barros Arana, en su *Historia General de Chile* (1881), los incas habrían enseñado estos saberes, focalizando esta ocupación en las mujeres (Barros Arana, 2000, T1, 70).

El profundo mestizaje producido a partir del desembarco español en Chile implicó cambios y adopciones en multitud de aspectos. Uno de ellos fue, en primer lugar, la figuración central del poncho en la vida de los indígenas, y luego de los campesinos y huasos de la región. Este tipo de tejido se constituye desde lo más tradicional, toda vez que es insistentemente descrito en diferentes crónicas y relatos de viajeros —desde el siglo XVII hasta el XIX— demostrando lo extendido de su uso en todo el país (González de Nájera, 1614; de Rosales, 1674; Molina, 1788; Carvallo y Goyeneche, 1796; Pérez García, 1810; de Ulloa, 1735; Byron, 1740-1746; Cook, 1770; Pérez Rosales, 1814-1860; J.T.M., 1817-1819; Haigh, 1817-1821; Graham, 1822; Poeppig, 1826-1829; Farquhar, 1821-1822; Treutler, 1851-1863; Reuel Smith, 1855; Bollaert, 1860; D'Orbigny, 1888). Y, desde fines del siglo XVIII, habría pasado a ser característico de la indumentaria de la gente del pueblo (Cruz, 2005: 321). Gracias a estos testimonios es posible observar la presencia permanente de ponchos y mantas (así como otros textiles) en la cultura chilena, desde su origen indígena hasta su arraigo campesino, y diversos detalles en torno a su elaboración. Las mismas reflejan la alianza indisoluble que los textiles nos muestran, con la incorporación por parte de las tejedoras, de nuevas técnicas de la mano de otras tipologías de telares y materias primas.

La presente investigación detectó tres zonas actuales con una fuerte tradición textilera, que se encuentra arraigada localmente y es parte de la identidad de la región. Son los casos de

Marchigüe (con producción de mantas, frazadas y ponchos), Paredones, La Estrella (mantas, choapinos y frazadas) y Doñihue (reconocida por sus mantas corraleras y chamantos). Para desarrollar este capítulo fueron rastreados y estudiados los periódicos de la Región de O'Higgins¹ y entrevistas realizadas a tejedoras de las zonas mencionadas.²



Tejedora con su hilado. Foto de Francisca Orellana.

¹ En la sección Periódicos y Microformatos de la Biblioteca Nacional de Chile se encuentra la colección de periódicos chilenos más completa de los siglos XIX y XX hasta la actualidad. De este acervo documental se han relevado completamente los periódicos de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins. En total, se trata de 244 diarios que se extienden temporalmente desde el año 1848 para el periódico relevado más antiguo (*El Regional O'Higgins*, de Doñihue) hasta junio del año 2016 (*El Rancagüino*, de Rancagua).

² Información desprendida de entrevistas realizadas por el grupo de investigación FIC-R "Rutas de la Patria Nueva" en Marchigüe y La Estrella, los días 19 de agosto de 2016 y 23 de agosto de 2016: Bertina Lagos Rojas, Margarita de las Mercedes Beas Quintanilla, María Bernardita Tobar Cerón y Mariana Pino González. También, información desprendida de entrevistas realizadas a la Asociación de Chamanteras de Doñihue, el 30 de septiembre de 2016, por el grupo de investigación FIC-R "Rutas de la Patria Nueva". Entrevistadas: Luisa Cantillana, Filomena Cantillana, María Arriza, Cecilia Calderón, Elizabeth Vidal, María Teresa Alarcón, María Elena Carrasco, Mónica Cantillana, Olivia Canales, Pamela Muñoz, Eugenia Vidal, Lucía Acevedo, María Ester Cantillana, María Soledad Vidal, Nelly Bertán, Nully Rojas, María Bernarda Núñez, Diana Alegría, Carmen Carrasco, Eudimilia Calderón e Irene Contreras.

Desarrollo de la textilería en la Región de O'Higgins

Para comenzar, debemos tener en cuenta que la cultura ganadera surgió a partir de la preeminencia de la actividad económica pecuaria en la zona nos convoca. El ganado mayor y menor pasó a ocupar un lugar central en la vida social del territorio, y ello se hizo sentir en los usos y costumbres, en la vida cotidiana, en la alimentación y la indumentaria. Las habilidades de las tejedoras precolombinas se vieron potenciadas gracias a la disponibilidad de nuevas fibras, como la lana de oveja. El animal, introducido en el siglo XVI, marcó un cambio radical en la textilería de la región, desplazando a la fibra base de camélido (más difícil de obtener) por la de oveja. Junto con ello, se sumó otro cambio en la tecnología: a los telares indígenas se sumaron los telares españoles, y entre todos, generaron en la actual Región de O'Higgins una floreciente artesanía de tejidos de lana.

Los ponchos y mantas de la región, síntesis del mestizaje entre la tradición indígena y los aportes españoles, emergieron para vestir mujeres y varones, permitiendo además la exportación de estos textiles hacia otros mercados. Asimismo, dentro de esta corriente, se comenzó a desarrollar también una línea textil diferenciada, de alta calidad, que culminó con el surgimiento del chamanto –el cual revisamos detalladamente en nuestro capítulo anterior.

En el Chile de los siglos XVIII y XIX, ponchos y mantas se hicieron parte de la vida cotidiana. Las fuentes de la época señalan su papel relevante, de la mano de testimonios de gobernantes e intelectuales, como Ambrosio O'Higgins (1771),³ Manuel de Amat y Junyent (1760) e Ignacio Molina (1776), entre otros. Uno de los puntos que destacan dichas fuentes es, justamente, el papel de los pueblos indígenas en la elaboración y comercialización de estas prendas, de tal importancia que figuraron en el centro de la agenda política, económica, militar y judicial de la época.

La amplia demanda de ponchos por parte de la sociedad hispanocriolla generó segmentos de calidad y precio. Los ponchos más baratos era elaborados en el espacio rioplatense-pampeano, sobre todo en Córdoba y San Luis, y tenían un valor de \$1 por unidad. Algo mejores eran los de Santiago del Estero, cuyos precios oscilaban entre \$3 y \$12; estaban adornados con vistosos colores y dibujos; se denominaban “blandranes”, “calamacos” y “mestizos”, estos últimos por mezclar lana y algodón. Finalmente estaban los ponchos indígenas, de trama muy apretada, impermeables a la lluvia, de calidad y precio superior. Miles de unidades se remitían cada año a esos mercados entre mediados del siglo XVIII y mediados del XIX.

El precio de los ponchos indígenas es todavía un tema que descansa en fuentes poco sistemáticas. Garavaglia (1989; 1986) señala que alcanzaban precios elevados, pero no entrega datos precisos. Llorca (2014) menciona tres registros de precios. El primero corresponde a Luis de la Cruz (1806), conforme al cual, un poncho indígena equivalía a 16 yeguas. Estimando un valor de \$5 por cabeza, el poncho tendría un precio de \$90. En 1840 se refiere otro cálculo de un poncho por entre 15 y 20 yeguas, lo cual llevaría su precio entre \$75 y \$100. Poco después, el viajero alemán Maas calculó el valor de un poncho por un caballo y tres vacas, lo cual rondaría los \$20. O'Higgins, en el comentario ya citado, proponía en 1771 que se impusiera un impuesto de “tres a cuatro pesos sobre cada uno fabricado en tierra de indios”, lo cual proporciona una idea del valor que tenían las prendas. Como vemos, las cifras son altas, escasas y dispersas. Son insuficientes para establecer un patrón. En todo caso, no quedan dudas de la superioridad del poncho indígena sobre los ponchos hispanocriollos del espacio rioplatense.

En la Región de O'Higgins, el poncho más antiguo fue detectado en 1664, en casa de Diego Marín, en San Fernando, donde se registran tres unidades. Este descubrimiento adelanta en diez años al registro más antiguo considerado hasta ahora por la literatura especializada. Desde allí se

³ Ambrosio O'Higgins a Francisco Javier de Morales, 1771. Archivo Nacional Histórico de Chile (AN), Fondo Vicuña Mackenna, Vol. 394, D.

expande por el valle central. En esta misma zona se registran 110 ponchos en el siglo XVIII y 103 en la primera mitad del siglo XIX.

Si se comparan estos ponchos con los del espacio rioplatense pampeano, se detectan conclusiones relevantes: los ponchos de Colchagua y Rancagua tenían mayor jerarquía que los ponchos de la zona central pampeana. Estos valían \$1 y representaban el 85% de las exportaciones de ponchos al mercado de Buenos Aires. En cambio, los ponchos de ese valor, en la zona estudiada, apenas estaban presentes (con solo un caso). En ese sentido, por equivalencia de precios y calidades –incluyendo los abalandonados–, los ponchos colchaguinos estaban más cerca de los santiagueños; aunque en algunos casos, los superaban en precio de forma considerable, llegando a duplicarlos. Factor elemental en esta diferenciación es que la influencia indígena fue más fuerte en el valle central de Chile que en las pampas rioplatenses: de allí la mayor calidad y precio de los ponchos.

Paralelamente, en especial desde el siglo XIX, se produce una concentración de tejedoras indígenas, reconocidas por sus habilidades, a poco más de 300 km de la Región de O'Higgins. Evidentemente, dichas poblaciones indígenas también estaban presentes en la región, pero los más reconocidos ponchos y textiles indígenas provenían de las zonas mapuches cercanas a Los Ángeles y en localidades ubicadas aún más al sur del país. La historia de los desplazamientos es reconocible: las mujeres se trasladaban a las ciudades junto con sus maridos, y continuaban con su producción de tejidos en las mismas.

Estas mujeres gozaron de gran y reconocido prestigio en la elaboración de ponchos de calidad. Hacia mediados del siglo XIX, en 1855, es decir, pocos años después del testimonio de J.T.M., el viajero Edmond Reuel Smith, en Los Ángeles, da noticias tempranas de existencia de chamantos primitivos, destacando la gran calidad de los textiles elaborados por mujeres de la zona, no igualados en la época ni siquiera por la gran industria europea:

Antes, jamás se me había ocurrido pensar en la inmensa revolución causada en la labor humana por el vapor. No obstante, es un hecho singular, que con todos los adelantos de la ciencia moderna, los telares más celebres de Europa no han podido igualar las telas producidas por la maquinaria primitiva. No solo permanecen sin rivales los chales del oriente, pero aún la frazada sudamericana no ha podido imitarse con éxito.

Todos los años envían los fabricantes ingleses gran número de ponchos a Chile, pero no pueden equivocarse con los nacionales; aunque su textura es más fina y sus colores más suaves, no duran lo mismo, y la lluvia los traspasa con facilidad, en tanto que, los hechos en el país, al mojarse un poco, se ponen tiesos y compactos, lo que permite que la lluvia corra de la misma manera que por sobre el techo de una casa, protegiendo así al que los usa (Reuel Smith, 1914: 22-23).

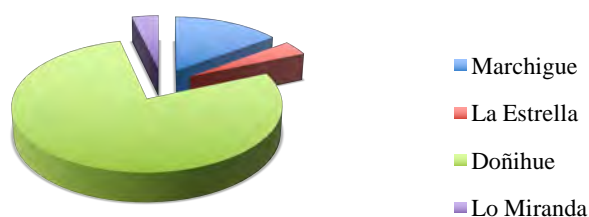
Y es que las mujeres tejedoras pehuenches no solo eran diestras en el tejido sino también en el teñido de las prendas. Así, se conjugaron diversos saberes en la zona que recopilaron, por una parte, antiguas tradiciones textiles americanas, profundamente acendradas en el pueblo mapuche, y la incorporación de la cultura ganadera, que permitió una masificación en la disponibilidad de materia prima para realizar los famosos y reconocidos ponchos y mantas. Por ello, de acuerdo con Sara López Campeni, consideramos la práctica textil como parte de un todo complejo que involucra a una sociedad completa, que comienza desde el manejo de la producción de la materia prima “e implica un proceso complejo y dinámico, en el que la conjunción de conocimientos, prácticas y tecnología transforma materias primas en elementos culturales”. Paralelamente, ello se encuentra en diálogo con una sociedad, sus prácticas y

significados, por lo que los textiles han sido considerados “productos tecnológicos entramados en sistemas sociales” (López, 2016: 119)

Tejedoras encuestadas: proceso de aprendizaje

Durante la etapa de investigación y recolección de datos, se realizaron una serie de entrevistas a tejedoras de la Región de O’Higgins entre los meses de agosto y septiembre de 2016. Se trató de una entrevista estructurada, semicerrada, que fue realizada voluntariamente por cada una de las tejedoras. Se trató de un total de 27 mujeres de las zonas de Marchigüe (4), La Estrella (1), Doñihue (21) y Lo Miranda (1). Ello, porque se encontró la mayor concentración de tejedoras en Doñihue, que, además, cuentan con una Asociación propia, caso que no es replicado aún (al menos una asociación que se mantenga en el tiempo) por otros grupos de tejedoras en la región, tal como vemos en el siguiente gráfico.

Gráfico 1. Cantidad de tejedoras entrevistadas



Fuente: elaboración propia.

Durante el curso de las entrevistas se preguntó por edades, año de inicio o aprendizaje de la técnica textil, y años de dedicación al oficio. De dichos datos, se desprende que la edad promedio de las tejedoras es de 61 años, siendo la más joven de 27 y la mayor de 86 años. Se considera los 90 años una edad límite para ejercer este arte porque comienza a fallar la vista o porque las enfermedades generadas por esta labor impiden continuar tejiendo (tendinitis, problemas de huesos, espalda, cintura, cadera). Las edades en que se encuentran los mayores grupos de tejedoras son, mayoritariamente, el rango de entre 50 y 59 años (33% del total) y el de 60 a 69 años (30%). En segundo lugar se ubica el rango de edad de 70 a 79, que concentra a un 19% de tejedoras. Entre estos tres grupos se encuentra el 81% de la fuerza laboral actual de las tejedoras. Es decir, se trata de un grupo muy vulnerable por los altos promedios de edad. La tasa de rejuvenecimiento presente en los rangos de edad menores (20 a 29 años, 30 a 39 años y 40 a 49 años) representa una clara minoría frente a los rangos mayores. En el caso más optimista, el grupo con mayor fuerza numérica en este estudio tendría, en teoría, alrededor de treinta años más para ejercer su labor. Pero luego de esos treinta años, si no se revierte esta tendencia, no habrá reemplazo posible para la continuación de este arte tradicional regional. Y solo tres tejedoras para toda la región no alcanzarían a cubrir la demanda que actualmente tienen los diferentes textiles que se trabajan en esta parte del país. Pero aún resulta un análisis por grupo parcial: las tejedoras de Marchigüe y La Estrella se encuentran entre las edades de 56 años la más

joven hasta 86 años. En las entrevistas no se mencionó a ninguna persona joven que continué con su tradición y labor.

Grupos de edad y cantidad de tejedoras por grupo

Edades por grupo	Cantidad de tejedoras
20-29	1
30-39	1
40-49	1
50-59	9
60-69	8
70-79	5
80-89	2

Fuente: datos encuestas realizadas a tejedoras en Marchigüe, La Estrella y Doñihue.

Aunque estamos conscientes de que esta muestra no corresponde a la totalidad de las tejedoras, también sabemos que el promedio general de edad es el establecido por la misma, que resulta representativa. Al respecto, las tejedoras de Marchigüe señalan que son cuatro actualmente; las Doñihuanas señalan que la Asociación tiene alrededor de treinta socias, de las que se entrevistaron 22. Fuera de la Asociación, en Doñihue, se entrevistó a aproximadamente siete personas, que se encuentran dentro de los rangos predominantes de edad o fuera de ellos.

La edad promedio de inicio es alrededor de los 18 años, mientras que el promedio de dedicación a la labor del tejido es de 43 años.

Gráfico 2. Edad actual grupo de tejedoras Región de O'Higgins

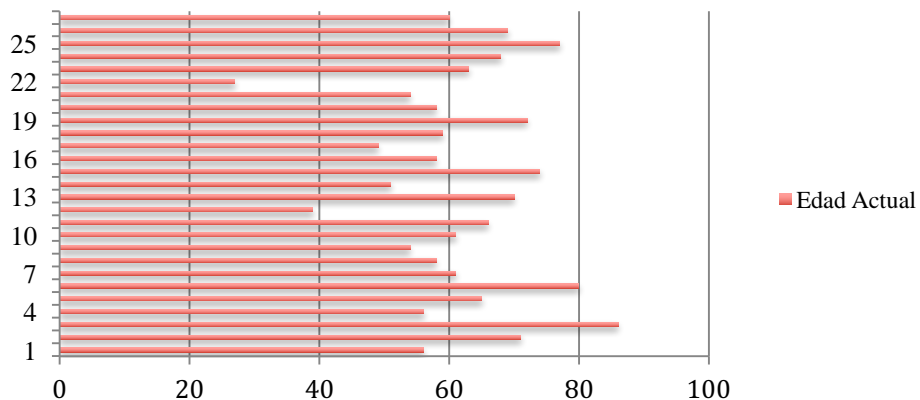


Gráfico 3. Edad de inicio de la actividad textil

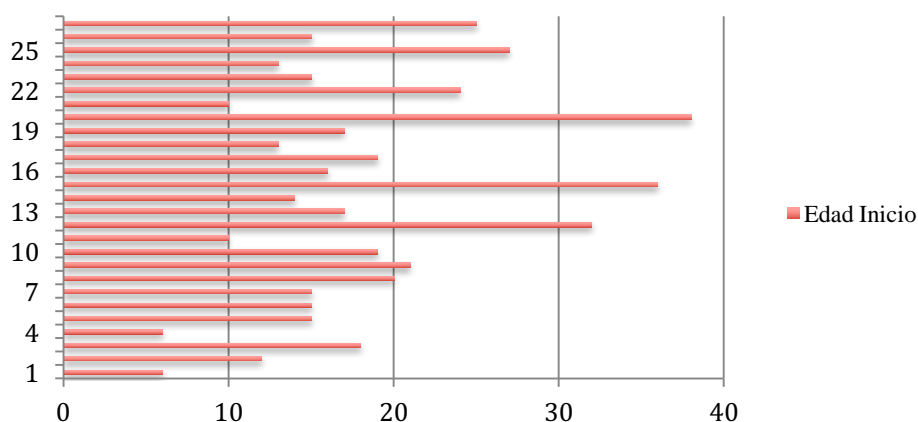
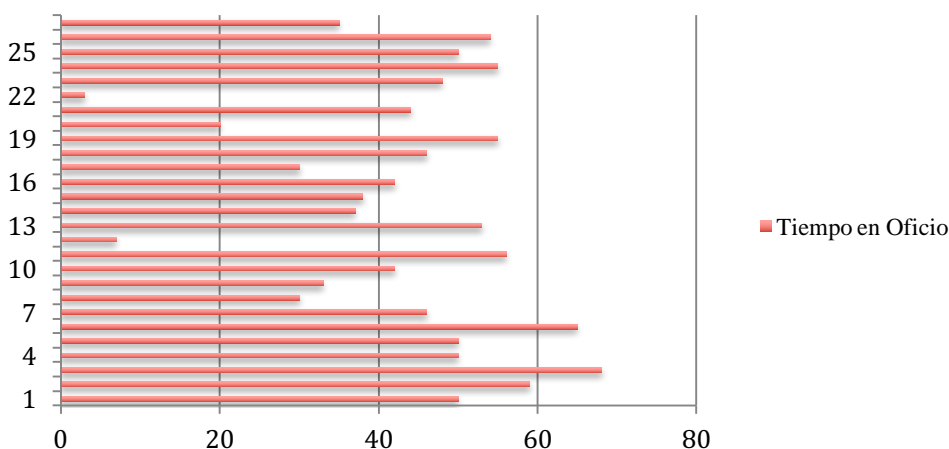


Gráfico 4. Tiempo de vida dedicado al oficio de tejer



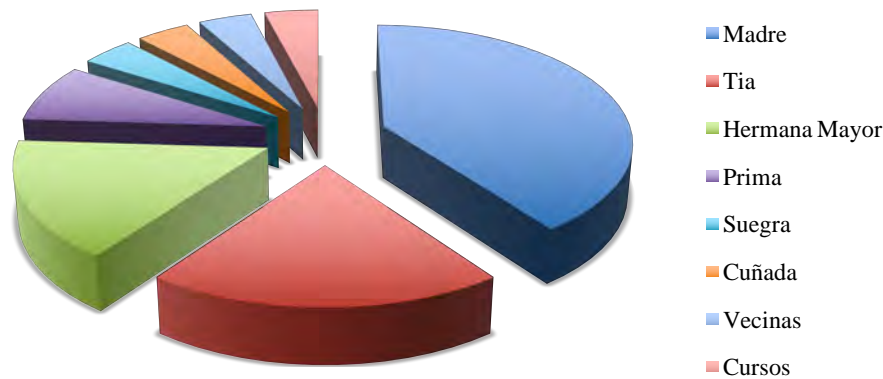
Fuente: elaboración propia.

Resultan sumamente interesantes los mecanismos que se utilizan enseñar la técnica textil. Esta es, general, una labor femenina y transmitida por mujeres. En las entrevistas, al contar cuál fue la forma de adquirir el aprendizaje, prácticamente el 100% coincide en que se aprende “mirando”, “observando”, “porque todas las mujeres tejían”. Se encontraba tan extendida la tradición textilera al interior de los hogares que se ha señalado que “yo nací en un telar. Asimismo, mis hijas”.⁴ Por ello, no es de extrañar que en un 40% de los casos la madre haya sido la fuente principal del conocimiento. En segundo lugar, se ubica el grupo de “tía”, con 21% de los casos. El tercer grupo con mayor fuerza es el que resulta de las enseñanzas de la hermana mayor, con 17% de los casos. El resto se encuentra en forma minoritaria, con un ejemplo de cada uno, exceptuando las que fueron enseñadas por alguna prima que cuenta con dos aprendices. Ello transmite un potente mensaje: se trata de un saber ejercido y dominado por mujeres (con una sola excepción a la regla) y también transmitido y enseñado por mujeres. La

⁴ Entrevista a Filomena Cantillana.

enseñanza ocurre por línea materna, siempre dentro de la misma familia, estableciéndose verdaderas estirpes de tejenderas. En algunos casos en que interviene en esta enseñanza la familia paterna, se tratará siempre de algún pariente femenino la encargada de transmitir este precioso conocimiento, tal como apreciamos en el gráfico a continuación. Este patrimonio cultural, traspasado de generación en generación, otorga un sentimiento de identidad y continuidad (Santos, 2015: 15) vinculado al territorio y su historia.

Gráfico 5. Vías de transmisión del conocimiento



Fuente: elaboración propia.

Lanas, tejidos y teñidos

Como explicamos anteriormente, el desarrollo de los ponchos y mantas en Chile desde época colonial viene de la mano con la cría de ovejas, pues era la lana el material básico para la elaboración de estas prendas. Dichas lanas, previo a la llegada española, provenían de fibras de camélidos andinos, extendidos tempranamente por todo el cono sur. Posteriormente, se adoptó la oveja como animal de esquila, aunque sin descartar completamente la utilización de lanas de camélidos. Por otra parte, y ya en el siglo XX, se adoptan también otros tipos de material para la elaboración de estas prendas tradicionales, como el hilo.

La materialidad iba directamente de la mano con la calidad y prestigio del textil. En el Reino de Chile, el abate Molina, en 1788, se refiere a los textiles mapuche, comentando sobre la materia prima utilizada, tipos de telares y técnicas. Ofrece, además, una temprana descripción del poncho, resaltando su gran calidad y los diferentes tipos que existían para los diferentes usuarios:

Dicha capa se llama poncho, y es mucho más cómodo que los tabardos Italicianos, porque deja los brazos libres, y se puede doblar sobre la espalda cuando se quiera: defender mejor de la lluvia y del viento, y es más apto para andar a caballo: por lo cual, no solo los Españoles de Chile, pero aún los del Perú y del Paraguay, lo usan comúnmente. [...] Las personas de inferior condición llevan también el poncho turquí, pero las gentes ricas o acomodadas, lo llevan blanco, rojo, o azul, con listas del ancho de un xeme, tejidas con arte, de figuras, de flores, o de animales, en el cual sobresalen

todos los colores. El ribete está adornado con un bello fleco. Algunos de estos ponchos son labrados con tanta finura y gracia, que se venden en ciento y cincuenta pesos (Molina, 2000: 56).

Vemos entonces que el color, la trama y el arte presente en el textil marcaban la pauta de su utilización. No solo eso, pues en el siglo XIX también notan que la categoría del textil dependía de la forma en cómo se usara. Aunque el uso de poncho era generalizado en todos los estratos de la sociedad, los de las personas de fortuna “son hechos de los más ricos géneros, bordados y de hermosísimos colores” (J.T.M., 1898: 108). De acuerdo a los testimonios, eran las mujeres las encargadas de, entre una gran variedad de tareas, esquila del ganado, preparar la lana, hilarla, teñirla y tejerla para producir los textiles (Carvalho y Goyeneche, 1796-1876: 160). Junto con ello, es importante mencionar que, en el siglo XIX, se aclara que en realidad las ovejas utilizadas para la producción lanera no son de buena calidad, motivo por el cual no hubo intentos de exportación.

La prensa de la época ofrece muy tempranamente venta de lanas en la Región de O'Higgins. El periódico *La Comuna Autónoma* (San Vicente de Tagua Tagua) comienza a publicitar esta venta el 28 de noviembre de 1890. Aunque la fuente no aclara la procedencia, es interesante constatar la existencia de un mercado temprano de la lana en la zona (Figura 1). Poco después, *El Liberal* (Rengo), el 14 de septiembre de 1895, anuncia venta de lana de una curtiembre denominada La Isla, perteneciente posiblemente a la región (Figura 2).



Figura 1. Primer aviso de venta de lana en la prensa de la Región de O'Higgins.
Fuente: *La Comuna Autónoma* (San Vicente de Tagua Tagua), 28 de noviembre de 1890.

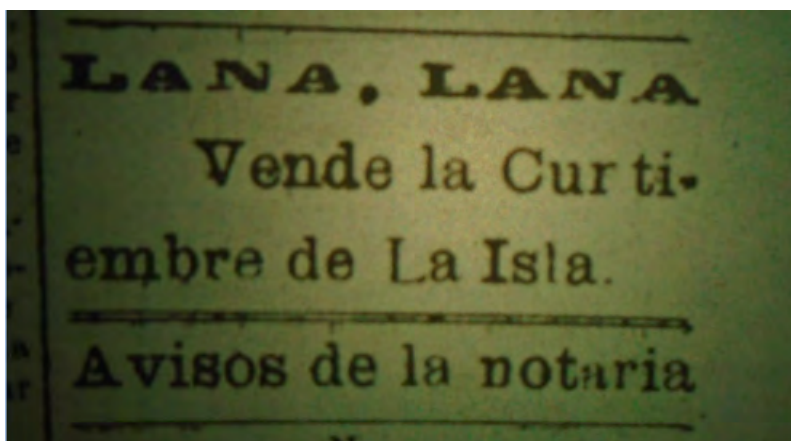


Figura 2. Lana con identificación de origen. Fuente: *El Liberal* (Rengo), 14 de septiembre de 1895.

Los productos tejidos con estas lanas fueron profusamente publicitados en la región: ponchos, frazadas costinas, diferentes tipos de abrigos y prendas de vestir. Al parecer, algunas de estas prendas alcanzaron valoraciones particulares, como los ponchos de Castilla, que muy tempranamente fueron objeto de tentación y hurto. En una noticia aparecida en el periódico *La Justicia* (San Fernando), del 23 de junio de 1898, se retrata a un “ratero venido del sur” y que robó, en un solo día, un poncho de castilla, varas de gasa “i al robarse lo que contenía una vidriera en el negocio de las señoritas Soto, fue sorprendido i enviado a la policía con todo lo robado”. Posteriormente, una noticia policial titulada “Por Lana”, aparecida en el mismo periódico, el 25 de febrero de 1905, indica el apresamiento de dos individuos que robaron una manta de lana a Amador Contreras (Figura 3). Ello evidencia el alto valor adquirido por las prendas de lana, nacionales, ya terminadas. El reconocido folclorista Oreste Plath explica de qué se tratan estas prendas:

El pueblo hace y reconoce una gran variedad de ponchos. Entre los más renombrados, tenemos los famosos ponchos “merinos” que son gruesos, hechos de lana merina. El poncho “de Castilla”, llamado así por haber llegado de Castilla las primeras ovejas que se introdujeron en Chile. El poncho “cari”, denominado de este modo por la oveja “cari” de lana parda o albarazada. Los ponchos “paco” palabra que viene del quichua (*ppacu*) y que significa rubio, castaño y bayo (*El Rancagüino*, 17 de septiembre de 2001: 4).

En este contexto, y avanzando el siglo XX, es posible rastrear a través de la prensa algunos de los productos típicos de la Región de O’Higgins. Más allá de los chamantos encontramos referencias a frazadas costinas de pura lana,⁵ mantas corraleras,⁶ mantas costinas⁷ (Figura 4), lanas para tejer choapinos⁸ y manta de huaso.⁹

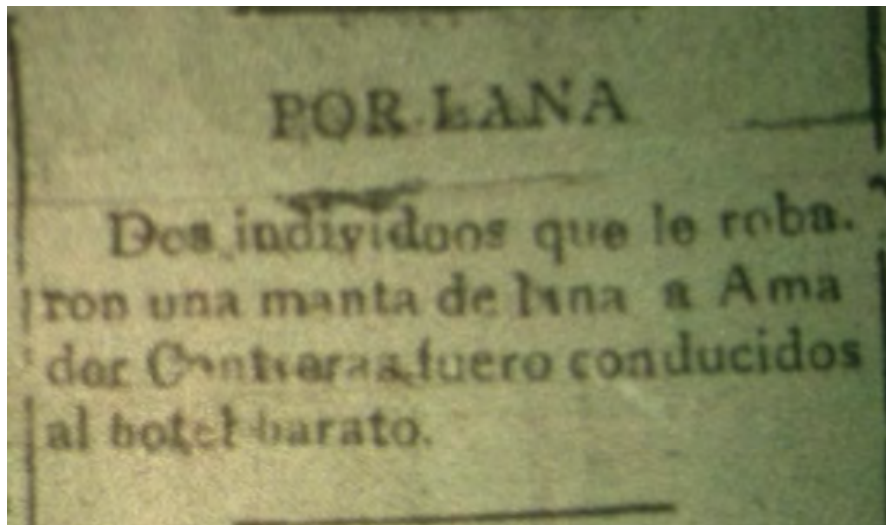


Figura 3. Robo de textiles de lana. Fuente: *La Justicia* (San Fernando), 25 de febrero de 1905.

⁵ *El Liberal*, 7 de julio de 1912; *El Rancagüino*, 4 de julio de 1945.

⁶ *La Semana de Rancagua*, 11 de julio de 1932.

⁷ *El Regional* (Rancagua), 16 de mayo de 1938.

⁸ *El Progreso de Cachapoal*, 4 de julio de 1940.

⁹ *La Verdad de Rengo*, 15 de diciembre de 1945.

TIENDA CASA MATUS

LIQUIDA más de 1 millón de pesos en Mercaderías durante el pto. mes

No tenemos competidores ni hay quien venda más barato, porque tiene edificio propio y es atendido por sus dueños

Proteja el Esfuerzo Nacional

Es la única Tienda chilena que hay en Rengo

ESTAMOS VENDIENDO MAS BARATO QUE EN SAN VICENTE, SAN FERNANDO, RANCAGUA Y SANTIAGO MISMO

vea y ponga sin compromiso; compare calidad y precios

COLCHAS de seda, de hilo y de hilo con seda, grandes, para dos plazas, y más chicas desde.....	\$ 90.-	CASIMIRES listados para ternos oscuros y claros, rayados y lisos, metro desde.....	85.-
MANTAS de Castilla, con y sin cuello, grandes, para hombres, gran surtido desde.....	180.-	PASULLOS de rebano, pura lana, negros y azules, la más grande que se conocen, varias clases, desde.....	80.-
MANTAS Costinas en balacadas y otras con o sin flecos para hombres, a 90, 100, 120 y.....	140.-	TERCIOPELO inglés negro y azul, muy bueno para trajes, hay varias clases, metro desde.....	40.-
CASTILLA por metros para mantas, muy buena clase, metro desde.....	100.-	ASTRAXAN negro, importado, para abrigos o adornos, metro desde.....	100.-
PAÑOS azules y de color para trajes o abrigos, gran cantidad, metro desde.....	30.-	TOCUYO sastrado "Don Gamaco" no es importado, no hay mejor, el metro desde.....	2.50
FRACADAS costinas en todos los tamaños, desde.....	60.-	TOCUYO lino, falbo, muy suave, el metro.....	2.00
REGONES pulcra y bonito, gran surtido para señoritas y caballeros, a 200, 180, 150, 120 y desde.....	80.-	OPÁL bueno, mil colores, especial para tops fatarios, metro desde.....	2.50
PAÑO azul abrigos en 1.40 de ancho, hay varias clases, metro desde.....	80.-		
TERNOS muy bien confeccionados, desde.....	110.-		
PANTALONES de lana, gran surtido, desde.....	40.-		
CASIMIRES gruesos para pantalones, tenemos bombas oscuras y distintas clases, el metro desde.....	42.-		

NOTA.— A toda persona que nos compre más de \$ 100.— le daremos un vale, y cuando alcance \$ 500.— le regalaremos un gran dispensador garantido por 5 años con el nombre DON QUIXOTE CASA MATUS 1938.

Casa Matus

de Francisco J. Matus T.

PRAT 54, al lado de la Caja Nacional de Ahorros

Figura 4. Proteja el esfuerzo nacional. Casa Matus única tienda chilena en Rengo, mantas costinas.
Fuente: *El Regional* (Rancagua), 16 de mayo de 1938: 74.

Este tipo de avisaje se concentra en la primera mitad del siglo XX, época en que se aprecia una alta valoración hacia estos productos típicos. Desde la década del 60 en adelante se enfatiza la venta de lana y, ya en la década del 70, desde 1975 hasta 1976, aparecen datos que reflejan un esfuerzo desde el Estado para la revalorización de estas antiguas prácticas textiles. De hecho, en el *Progreso de Cachapoal* (Peumo) aparece el llamado para tomar cursos de tejidos a telar en la casa de la cultura de la Municipalidad (Figura 5). Teniendo en cuenta las políticas culturales de Chile la textilería, considerada dentro de las denominadas “artesanas”, ha sido parte importante de un foco de valorización que hoy día cuenta con una política sectorial y que podemos verla desde, al menos, la década del 70, gracias a la creación de fondos como el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), entre otras iniciativas (Santos, 2015: 9).

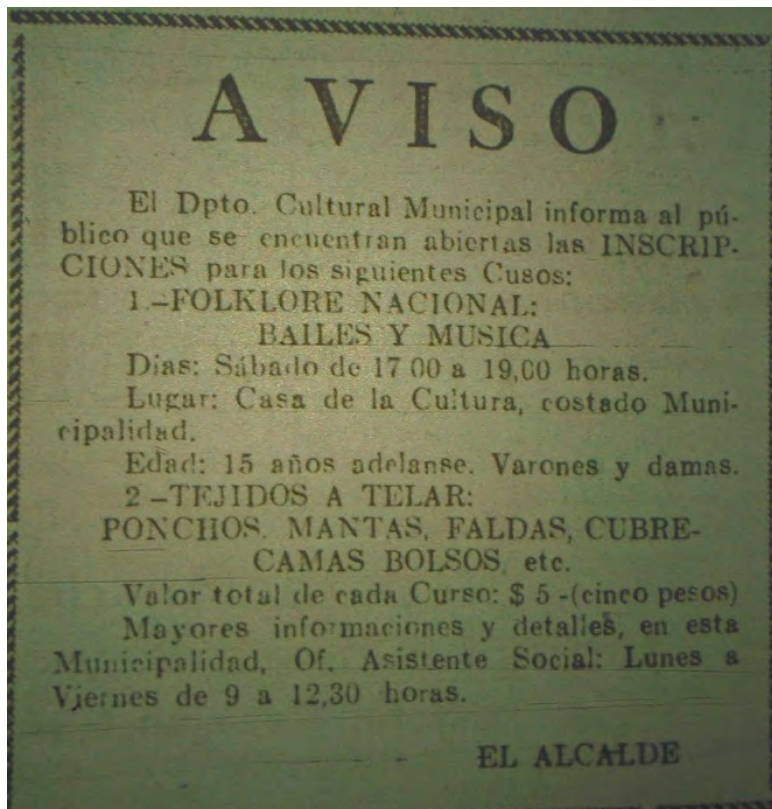


Figura 5. Cursos de telar ofrecidos por el Departamento Cultural Municipal.
Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 24 de junio de 1976: 6.

En la actualidad, la tradición de criar animales propios para esquila su lana, hilarlas, teñirlas y tejer en forma artesanal se mantiene en Marchigüe (San Miguel de Viluco, Mallermo, El Chuequén) y La Estrella (El Pihuelo). Tradicionales tejedoras como Bertina Lagos Rojas, María Bernardita Tobar y Mariana Pino González se encargan de sus propias ovejas para la obtención de la lana. Una sola de las entrevistadas, Margarita Beas Quintanilla, trabaja con una lana diferente, de alpaca, animal que ella cría y también produce su propia lana. Es decir, la práctica cultural del cuidado de los animales para aprovechar su lana, rastreable desde tiempos prehispánicos en América y reforzado por la importancia dada a la oveja (entre otros animales domésticos) en la época colonial, se mantiene viva en la Región de Bernardo O'Higgins.

Las mujeres, con edades que fluctúan entre los 86 años y los 56, se ocupan del proceso productivo completo para dar a luz sus creaciones. Mariana Pino (71 años) lava, tiñe e hila la lana. En otros casos, como el María Tobar (56 años), junto con encargarse de sus propias ovejas y obtener su lana, da trabajo a jóvenes de la comunidad (zona de Marchigüe y Rinconada) que saben hilar, ya que no dispone de tiempo para hacerlo ella misma. Uno de los motivos de este modo de producción es que la lana en bruto se paga a muy bajo precio: el kilo de lana sucia puede salir entre \$700 y \$1.000, según color. Una vez hilada, es decir, con trabajo cultural como valor agregado, el precio se eleva a \$15.000 el kilo.¹⁰ Posteriormente, las mantas de telar rústico tienen un precio de \$70.000; echarpes, \$30.000, bufandas \$10.000, frazadas \$80.000 y abrigos a \$50.000. Otros elementos, como boinas y gorros, se ofrecen a menores precios.

Es destacable la influencia del medio ambiente en la calidad de las prendas que se tejen y en la calidad de lana que resulta de la esquila de ovejas de la región. Las tejedoras afirman que cuando

¹⁰ Entrevista a Mariana Pino González, Marchigüe, 19 de agosto de 2016.

hay mucha lluvia “la lana sale bajita”. El clima es bueno para las ovejas, y las cuidan para que produzcan buena lana. Por ello, las mantas producidas desde esta zona son 100% lana de oveja natural, lo que distingue estos tejidos por ser gruesos y muy durables. Los colores son también particulares, porque no utilizan muchas anilinas sino que más bien se usan, como antiguamente, hojas de cebolla, eucaliptus, cáscara de espino y huallén, entre otros vegetales, para lograr los colores deseados. Por otra parte, las chamanteras doñihuanas aprecian, casi de forma unánime, la influencia del sol y la luz, de los colores de su tierra y de la flora maravillosa que, finalmente, queda plasmada en sus chamantos. Así lo expresó Filomena Cantillana, en el texto seleccionado como epígrafe al inicio del presente capítulo.

Telares y aparejos

En América es posible rastrear diferentes tipos de telares. Los más tradicionales se extendían en el suelo. También se registran el telar a pala, sobre la pared, y el telar a faja o de cintura. “El más usado a larga, introducido por los colonizadores, fue el telar parado, donde las urdimbres y tramas (verticales y horizontales) se hacen de manera estable intermedia, dentro de un armazón de cuatro postes fijos en el suelo (como el telar sueco)” (Lago, 1971: 58-59).

Muy temprano en la época colonial, los cronistas detectaron la textilera como uno de los grandes oficios femeninos mapuche. Las mujeres, en sus telares, se encargaban de tejer la vestimenta de la familia entera. Para ello, de acuerdo a González de Nájera, utilizarían telares muy sencillos, “que arman de pocos palos y artificio” (1614 -1866-: 98).

Entre las industrias coloniales del siglo XVII aparecen los talleres de tejidos ordinarios de lana, como jergas, ponchos, mantas, frazadas, entre otros. Los operarios eran peninsulares y los trabajadores, indios. En las misiones jesuitas en territorio araucano se habilitaron telares para la confección de estas manufacturas. Además, tempranamente, se instalaron en Santiago las primeras industrias alfareras y textiles del país, de la mano de Jerónimo de Molina, a comienzos de dicho siglo (Molina, 1810-1987: XXVIII). Inmediatamente después, en 1716 –es decir, a comienzos del siglo XVIII– la Compañía de Jesús, en sus diferentes haciendas, produjo telas a escala industrializada, implementando obrajes textiles en Calera de Tango (con telares de tejer tela y paño) y Bucalemu (para producir paño burdo), llegando a instalar obrajes textiles en Mendoza y Chillán (Hanisch, 1974: 115-117).

Asimismo, los telares fueron parte importante del paisaje cotidiano de las haciendas y casas de campesinos de Rancagua y Colchagua durante los siglos XVIII y XIX. Los inventarios de bienes han registrado más de un centenar de telares, distribuidos entre las distintas ciudades, villas y caseríos, desde 1680 al siglo XIX. La alta demanda de tejidos abrió posibilidades para diversos tipos de trabajos; de tal modo, los telares debieron adaptarse a distintas necesidades.

Los telares de este territorio estaban especializados para diversas tareas. Había telares para ponchos y para mantas; telares para bayeta o para tocuyo. En el siglo XVIII, el militar Carvallo y Goyeneche es capaz de detallar la utilización de dos tipos diferentes de telares, dependiente del objeto que se trata el tejido: el telar horizontal era utilizado para las fajas y el vertical para los ponchos y mantas. Junto con ello, destaca la utilización de palas de madera (no peines) llamadas “guereu” (1796-1876: 160). Para ellos se usaba madera de patagua con horcones de espino; también contaban con quilbo, lanzada y caja de dos o tres peines. Las calidades y precios del telar podían variar entre \$1 y \$7. En líneas generales, el telar era un instrumento de trabajo de relativamente barato, al alcance de sectores populares, tanto mestizos como indígenas.

Los telares se usaban intensivamente en Colchagua y Rancagua. Se insistía mucho en controlar que contaran con todo el equipamiento necesario para realizar las tareas. Las fuentes revelan el cuidado que ponían las tejedoras para mantener en buenas condiciones sus telares. En

los inventarios de bienes, al describir los telares se reiteran expresiones como “completo”, “bien aviado”, “bien aperado”, “con todo aperado”, “con todo su aderezo” o “con todos sus aperos necesarios”. En muchos hogares campesinos, el telar ocupaba un lugar central, tanto en el cuidado como en la valoración.

Los telares estaban asociados a emprendimientos de pequeñas empresas familiares. No había en la región grandes fábricas de tejidos industriales, como en Liverpool o Manchester. Al contrario, la producción textil estaba distribuida en múltiples emprendimientos. Las propiedades mayores podían tener más de un equipo; pero de ninguna manera lograban generar concentraciones significativas. Por ejemplo, la hacienda Bucalemu, la más rica de Chile, tenía siete telares; ello representaba menos del 5% de la capacidad instalada regional. De esta manera, la actividad textil era una rama de la economía asociada a la economía doméstica y la cultura del trabajo, antes que a la concentración del capital en pocas manos. El telar facilitó la integración social pues, con una pequeña inversión inicial, a través de su trabajo, podían lograr una inserción satisfactoria en la vida social del espacio hispanocriollo.

Ya en el siglo XIX, los viajeros y naturalistas que recorrieron diversas zonas del país quedaron asombrados, para bien o para mal, de la textilera indígena, especialmente por las mujeres mapuche, desde la zona central hasta las más australes (Poepfig, –1826– 1960: 117). Aunque la importación de tejidos europeos comenzó en 1817 a consecuencia de las primeras oleadas migratorias campo-ciudad, las tejedoras, ancladas en el campo, continuaron tejiendo como medio de vida, con lo que la importación textil no logró desplazar del mercado a la producción doméstica (Peters y Núñez, 1999: 52). Naturalistas y viajeros, como Domeyko y D’Orbigny describen telares y aparejos lamentando lo lento del proceso.

Durante el siglo XIX y XX las tradiciones textiles indígena y española, ya mixturadas, se mantuvieron al interior de las casas en el país. En 1970, refiriéndose a Doñihue, se señala que “todas las mujeres del poblado tienen su telar” (Ferrada, 1970: s/p). En la Región de O’Higgins ello permitió que siguiera desarrollándose la tradición textilera de antiguo cuño, adaptándose siempre al correr de los tiempos. Así, han ido cambiando (dependiendo de los casos) las materias primas con que se trabaja, colores y diseños, entre otras cuestiones. Lo que prácticamente no ha cambiado son los telares y aparejos, piezas clave para la textilera artesanal y desarrollada por las mujeres de la zona –hemos detectado tan solo a un hombre tejedor. Diferentes estudios rescatan el uso del telar de cuatro palos, similar al indígena pero totalmente vertical y estacado al suelo, con diferentes piezas denominadas bastidor, quílvos, tonones, husillo y paleta (Guajardo y Gruzmacher, 1998; Salazar y Cordero, 2014).

Textiles en Marchigüe y La Estrella

Pocos son los telares tradicionales que quedan resguardados en la zona. Uno de los casos es el de la señora Mariana Pino (71 años, Marchigüe). Su telar proviene de la zona rural de La Polcura, cerca de Navidad (Provincia de Cardenal Caro). Desde su casa de soltera lo trasladó hasta Marchigüe al establecer allí su hogar. Su telar es testigo de la tradición de tejidos local, pues había pertenecido a su madre, quien lo obtuvo cuando tenía 12 años. La señora Mariana calcula con orgullo que su telar tiene más de 90 años. No sabe quién fue el fabricante, pero afirma que se trata de un producto hecho de manera absolutamente artesanal. Lo caracteriza como un telar “rústico”, fabricado de una “madera tipo roble”, aunque no recuerda el nombre exacto del material. Trabaja en su telar utilizando aparejos “lisos”, y también “artesanales de hilo”. Se trata, en todo caso, de telares de gran tamaño, que ya casi no resultan apropiados para los espacios actuales de las casas, tal como vemos en esta fotografía.



Telar tradicional María Pino.

Similar es el caso del telar de María Tobar (56) que ha estado en su familia por 35 años. Se refiere al mismo como “rústico” y fabricado de forma artesanal. Está compuesto por diferentes maderas: álamo, espino, pino y la parte inferior es de roble. Sus medidas son de dos metros de ancho por dos de largo.

Hace algunos años se capacitó a las tejedoras para utilizar otro tipo de telar, el Telar María. La diferencia con el telar tradicional es que se teje más rápido y con menos esfuerzos, pero el resultado final es una prenda de tejido más flojo que las tradicionales, sin su peso característico. Este tipo de telar es mucho más pequeño que el anterior, y puede ser manipulado y guardado fácilmente al interior de los hogares.¹¹

¹¹ Información desprendida de entrevistas realizadas por el grupo de investigación FIC-R “Rutas de la Patria Nueva” en Marchigüe y La Estrella, los días 19 de agosto de 2016 y 23 de agosto de 2016, a Bertina Lagos Rojas, Margarita de las Mercedes Beas Quintanilla, María Bernardita Tobar Cerón y Mariana Pino González.



Telar tradicional María Pino.

Tejidos en Doñihue

Las expertas tejedoras doñihuanas, en la placidez de sus días sin prisa, van urdiendo los hilados a la par con sus ilusiones o sus recuerdos, y en cada flor de un chamanto ponen el color de una pasión y el perfume de un idilio. Ellas saben que bajo su alero se erguirá la estampa altiva de un mozalbete y, sobre él, se sentará una niña al borde del estero. Flameará como bandera cuando el huaso cruce el potrero a galope tendido. Será un pañuelo para ocultar el rubor de una tierna enamorada.

María Ferrada, "Los atavíos del Huaso" . *Revista En Viaje* n° 443, Santiago de Chile, septiembre de 1970

Las chamanteras, para producir chamantos de aproximadamente 0,90 cm de ancho por 1,40 m (dependiendo de su portador) utilizan el telar chamantero. Como parte indispensable de los aperos de huaso, este es también uno de los mantos más lucidos que se elaboran en la zona. Para ello, utilizan telares derivados del mundo indígena pero con una importante innovación: han adoptado una postura vertical, anclándose en esa posición. Antiguamente, los más rústicos se fijaban directamente al piso, tal como vemos en la imagen a continuación. Hoy, son parte de una estructura de madera que los mantiene verticales pero móviles. Parte de esa estructura es una tarima para sentarse, levantada para que las tejedoras ganaran un poco de bienestar, pudiendo acomodar mejor sus pies.



Telar doñihuano primitivo. Año 1972. Fuente: Plath, *Revista En Viaje*, 1972: s/p.

El telar, acompañado por paleta, quilbos, cuña, tonón grande y chico, husillo y colihues de diferentes tamaños, incluye también un banquito para sentarse. Estos elementos pueden ser de diversas maderas. Lo más común hoy día para las maderas del telar en sí mismo (que debe ser completamente de madera) son las de álamo y pino. Sin embargo, se detectaron preferencias por maderas con que antiguamente se hacían y que se estiman tradicionales: sauce, roble y acacio. Respecto al sauce, Elizabeth Vidal, chamantera, informa que el telar doñihuano “es hecho de sauce, todo de madera; el quilbo también es de sauce”.

Otras maderas, reconocidas por su larga duración, son también muy apreciadas. El primer telar de la chamantera Irene Contreras, que comenzó su labor a los 15 años, fue de madera de acacio “muy firme, eterno”. Durante el incendio que consumió su vivienda lo perdió, junto con todo lo demás. Hasta ese momento, el telar la había acompañado por 38 años. En otros casos, se registró un telar de aproximadamente 150 años de antigüedad, el que actualmente utiliza María Teresa Alarcón, y que perteneció a la abuela de su marido.

La paleta es la médula del tejido. Los testimonios son unánimes para ella: debe ser de madera de espino, una madera muy dura, perfectamente trabajada y pulida. El espino, que hoy día es un árbol protegido y ya no se puede cortar, debe ser secado a la sombra durante muchos años, cuidadosamente, para extraer luego el corazón de la madera y transformarlo en paleta. Dichas paletas, por su alto valor, son traspasadas de generación en generación. De acuerdo a María Teresa Alarcón, queda solo un artesano en Doñihue capaz de realizar esta labor, pues debe ser impecable ya que, de lo contrario, cortaría los hilos del textil que se encuentran urdiendo. Es tan vital esta pieza, que algunas chamanteras guardan celosamente algún trozo de espino en bruto, para cuando precisen de una nueva paleta.

La importancia de estas piezas queda en evidencia al comparar sus valores. Un telar cuesta alrededor de \$40.000 y la paleta puede costar \$60.000, como los que vemos en la foto a la izquierda. Es decir, una pieza relativamente pequeña es más costosa que el telar completo, porque esa pequeña pieza es la responsable, en gran parte, de la perfección del famoso tejido doñihuano. Por otra parte, es claro que los telares y paletas se confeccionan localmente, puesto que la revisión de toda la prensa escrita de la Región de O’Higgins solo arrojó un aviso de venta de telar para hacer mantas, sin colocar precio (Figura 6).¹²



Telar doñihuano. Foto de Amalia Castro San Carlos

¹² Información desprendida de entrevistas realizadas a la Asociación de Chamanteras de Doñihue, el 30 de septiembre de 2016, por el grupo de investigación FIC-R “Rutas de la Patria Nueva”. Fueron entrevistadas Luisa Cantillana, Filomena Cantillana, María Arriza, Cecilia Calderón, Elizabeth Vidal, María Teresa Alarcón, María Elena

Conclusiones

Ha llegado el momento de mostrar la riqueza de la textilería de la Región de O'Higgins al mundo. Desde los chamantos hasta las mantas, frazadas y prendas de abrigo, cada una de ellas porta un saber hacer vinculado con el territorio y con su historia: siglos de sabiduría se plasman en cada pasada de lana, en cada vuelta de rueca, en cada uso de telar.

Este conocimiento perdura desde el mundo indígena americano, y particularmente a partir del manejo textil desarrollado en épocas precolombinas, en el territorio que hoy día conforma Chile. En el país se registra el desarrollo de estas técnicas textiles al influjo de las poblaciones mitmaq implantadas en el extremo sur del incario. El desarrollo de prendas básicas, que luego devendrán en mantas y ponchos, así como el manejo de las fibras textiles, permitió la expansión de dicho conocimiento en nuestro territorio.



Figura 6. Único aviso venta de telar en la región (revisión prensa siglos XIX, XX y XXI). Fuente: *La Palabra* (San Fernando), 18 de agosto de 1939: 3.

En los siglos siguientes, y de la mano del desembarco europeo en la zona, se desarrolló la cultura ganadera que impactará profundamente en el Reino de Chile. La preeminencia de la actividad económica pecuaria transformará al ganado en un bien precioso. Así, la posibilidad de su utilización como unidad de medida, reserva de valor y medio de intercambio, explica el alto valor simbólico que alcanzó esta actividad, especialmente, para los pequeños propietarios. Dichos campesinos, al poseer pocos animales, aprendieron prontamente a rentabilizarlos utilizando eficientemente la mayor cantidad de subproductos posibles de sus animales. Entre ellos, un destacado papel cupo a la textilería derivada de la utilización de lana de oveja.

La capacidad de trabajo de los campesinos contribuyó a generar cadenas de valor en toda la región. Los pastores se ocupaban de criar las ovejas y esquila la lana; luego, las hilanderas la trabajaban para obtener hilos, para después utilizarlos en sus telares, creando ponchos, mantas, balandranes y finalmente, chamantos. Una economía popular que prosperaba al abrigo de una prenda de vestir tradicional que pronto se transformó en marca de identidad.

El resultado fue una industria productora de ponchos y mantas de gran prestigio en el cono sur de América. Los textiles de la región alcanzaron altos valores, siendo ramo importante del comercio con la sociedad hispanocriolla del Reino de Chile y rioplantense. Las prendas de mayor

Carrasco, Mónica Cantillana, Olivia Canales, Pamela Muñoz, Eugenia Vidal, Lucía Acevedo, María Ester Cantillana, María Soledad Vidal, Nelly Bertán, Nully Rojas, María Bernarda Núñez, Diana Alegría, Carmen Carrasco, Eudimilia Calderón e Irene Contreras.

valor han sido detectadas para Colchagua y Rancagua en la documentación colonial, lo que demuestra el profundo arraigo territorial de esta exitosa actividad femenina.

De este modo, y conjugando el conocimiento indígena con el europeo, se desarrolló en la región una potente tradición textilera, con visos propios y desarrollos emblemáticos, como es el caso de los chamantos de Doñihue. Aunque el grupo de tejedoras fue abundante en siglos pasados, de acuerdo a los testimonios de cronistas y viajeros recogidos, hoy día dicho grupo se encuentra reducido y en peligro. Se estima que quedan aproximadamente treinta años para revertir las actuales tasas de rejuvenecimiento en esta área para que pueda sobrevivir al paso del tiempo.

En cuanto a los saberes, se trata de una actividad predominantemente de mujeres, en el que la transmisión del conocimiento se da siempre por vía femenina y, en un 76% de los casos, por ascendencia materna. De este modo, se ha mantenido en la zona de estudio el conocimiento de la manipulación textil desde su materia prima, en el manejo de la cría de ovejas para obtención de lana, esquila, cardado, lavado e hilado. Junto a ello, el dominio de la técnica del teñido con elementos naturales transformó el valor de estos textiles desde antiguo, de acuerdo a los relatos recopilados.

Del mismo modo los telares, piezas clave en la elaboración de los textiles, fueron modificándose en el tiempo, conjugando el antiguo telar indígena con el español. En el caso de Marchigüe puede apreciarse un formato colonial (español) de telar tradicional, de tipo horizontal, con grandes dimensiones; mientras que en Doñihue su formato se aproxima mucho más al telar vertical indígena, más liviano y de dimensiones reducidas. La adopción de nuevos tipos de telares, en algunos casos –como el telar María– juega en contra de la calidad final del producto.

Las fuentes periodísticas, por su lado, muestran la importancia del comercio de lana y textiles desde comienzos del siglo XIX. En 1890 comienza el avisaje de venta de lana y productos típicos de la zona, como ponchos, frazadas costinas, poncho de castilla, chamantos, mantas corraleras y mantas costinas. Estos textiles se anuncian hasta la década de 1960, disminuyendo luego su presencia hasta casi desaparecer en tiempos actuales, al igual que la venta de lana. Por lo tanto, hubo un repliegue de la actividad textilera: durante setenta años se mantuvieron como productos con visibilidad comercial regional para, posteriormente, replegarse a una actividad de corte más doméstico, como actividad económica local. En este sentido, los esfuerzos del Estado desde la década del 70 por reforzar la tradición textilera han permitido su perpetuación más que su desarrollo económico.

Gracias a la labor textil en la zona, hoy en día tenemos una gran oportunidad: volver a poner en valor los tejidos de la Región de O'Higgins, aprovechando la fama de las doñihuanas como motor traccionador de esta industria a nivel regional. El posicionamiento logrado por ellas ha puesto a los textiles de la zona completa en el ojo público y augura un futuro promisorio para el desarrollo de este arte. Así, es momento que las textileras de Marchigüe y La Estrella vuelvan a ocupar el sitio que les pertenece, se asocien para lograr una fuerza de grupo que tanto hace falta, amplíen sus redes comerciales explorando nuevas herramientas (como por ejemplo la venta por internet), refuercen su alianza identitaria con el territorio y, por sobre todo, enseñen su arte a nuevas generaciones de jóvenes que puedan realizar esta labor como medio de vida.

3

Mimbre de Chimbarongo



El arte sale del corazón, del alma
Manuel Díaz, Mimbrero de Chimbarongo (2016)

El arte en mimbre de Chimbarongo vuela alto. Con una consolidada fiesta propia desde el año 2005, la Expomimbre,¹ ha sabido ganar merecido reconocimiento y prestigio a través del tiempo. Este arte, heredero de una profunda tradición precolombina en el uso y tejido de fibras vegetales, es exportado a países de diferentes lugares de Europa y América, gracias a la calidad de su propuesta² y de su materia prima.³



Logo de XII Expomimbre, año 2017.

Al reconocimiento del año 2007 como “Capital del Mimbre” a nivel nacional, le siguió una importantísima visibilización internacional: en el año 2015 Chimbarongo fue declarada “Ciudad Artesanal del Mundo” por el World Crafts Council⁴ organismo que, desde el 2014, formó una red de ciudades artesanales para “fortalecer el potencial local para la innovación, el desarrollo del turismo creativo en el mundo y crear nuevas oportunidades para la cooperación y la asociación entre las ciudades artesanales creativas designadas”.⁵

Sus artesanos, del mismo modo, ostentan importantes reconocimientos: en el año 2013 Rodolfo Castro Duarte, artesano de Chimbarongo, recibe el Premio Nacional Maestro Artesano. En 2014 ganan la distinción Cultores Destacados 2014 del Colectivo de Artesanos y Artesanas de Chimbarongo; en 2015, el maestro Segundo Rodríguez junto con la diseñadora industrial Paulina Orellana, obtuvieron la distinción Sello de Excelencia a la Artesanía Chile. En agosto de 2015 Miguel Ortega se consagró como ganador en el mundial de mimbre celebrado en Nowy Tomys (Polonia), capital mundial del mimbre. Fue seleccionado en primer lugar en la categoría más difícil de todas: diseño de muebles.⁶

Y es que se trata de los descendientes de una larga tradición en tejidos de fibra vegetal. Las poblaciones prehispánicas de la futura República de Chile realizaron tejidos valiéndose de diferentes fibras, como maqui, boqui, fibra de palma, quilineja, etc., para fabricar desde adornos corporales, vestidos y utensilios domésticos hasta techumbres y viviendas. Las obras más

¹ *El Rancagüino* (Rancagua), 13 de marzo 2005.

² *El Rancagüino*, 26 de febrero de 1994.

³ *El Rancagüino*, 16 de agosto de 2007.

⁴ Fundado en 1964 en Nueva York, Estados Unidos, y es un organismo afiliado a UNESCO dedicado al rescate y la conservación de la artesanía a nivel global.

⁵ *El Rancagüino*, 16 de noviembre de 2015: 3.

⁶ *El Rancagüino*, 25 de agosto de 2015: 16.

antiguas partieron de la confección de trenzas realizadas con tendones, cintas de cuero y fibras vegetales, los que posteriormente servían a modo de cuerda que, dependiendo su modelado, podían alcanzar diversos fines. El uso de fibras vegetales en anzuelos para pesca y conformación de viviendas han sido encontrados en el sitio de Monte Verde, cercano a Puerto Montt, con un asentamiento humano de 18.500 años de antigüedad, uno de los más primitivos del continente americano.



Escultura de mimbrenero en acción, al centro de Expomimbres 2017. Foto de Alexandra Kann.



Mimbreros exponen sus productos en Expomimbre 2017.
Foto de Alexandra Kann.

Particularmente los tejidos de mimbre, realizados con la fibra del *Sáliz Viminalis*, en Chile solo hay una especie de nativa de esta familia, la *Sáliz Humboldtiana*. Las demás especies, incluida la *Viminalis*, fueron introducidas después de la llegada española a América. Una vez en estas tierras, durante la colonia rápidamente se constituyeron fábricas de tejido de mimbre, lo que continuó en paralelo a la utilización de estas fibras para crear cestas y cañas, entre otros elementos, de los grupos indígenas del país. A mediados del siglo XIX, Claudio Gay menciona la utilización de sauce como parte de cercas vivas en el campo y sugiere el aprovechamiento de sus varas largas y flexibles, del mismo modo que el sauce europeo llamado “mimbre”.

En este contexto, el trabajo en mimbre en la zona de Chimbarongo, durante la primera mitad del siglo XX, va unida a su carácter campesino-vitivinícola: los objetos elaborados en mimbre tenían una función utilitaria relacionada con el uso cotidiano en las actividades agrícolas, como canastos para cosechar la uva, recolectar papas, traslado de alimentos perecibles a las ciudades y encanastillado de chucos para transportar de vino. Su factura era rústica, y para ello se servían del mimbre que crecía solo, en las orillas de las acequias, como límite de los fundos o divisoria de paños de siembra (Aliaga, Schätzke, 2016: 28-41).

Durante las décadas del 30 y 40 del siglo XX el Estado se preocupó de fomentar las “industrias caseras”, en las que se desarrollaban actividades complementarias a la principal fuente de ingreso del hogar campesino. Una de las que llamó la atención fue la industria del mimbre, ya que no precisaba de grandes inversiones, pudiendo dejar buenas ganancias. Paralelamente, era una industria realizable por todos: “hasta los niños y los ancianos pueden ocuparse en tejer mimbre, y ganar así dinero para ayudar a los gastos de la casa” (Instituto de Información Campesina, 1941: 5).

En 1920 hay un punto crucial inicio de actividad artesanal, específicamente en Chimbarongo, con Manuel Benito Sandoval. En este momento se refleja una práctica cultural de larga data pero con una importante innovación en las formas que se comenzaban a trabajar:

El hombre solitariamente cortaba el mimbre que se encontraba en las orillas de los canales del sector. La idea le vino en Valparaíso donde observó unos cestos y sillas que traían en barco desde Europa, y así nacieron los primeros canastos, que hoy son verdaderas obras de arte de las más diversas formas y tamaños.⁷

De la industria al artesano

El camino seguido por el arte en mimbre de Chimbarongo es inusual para un producto típico, pues siguió un camino de desarrollo inverso: surge primero como industria de la mano de la Industria Nacional del Mimbre para, posteriormente al cierre de dicha fábrica, impactar en la zona de artesanos de Chimbarongo, quienes ya se dedicaban al tejido de fibras vegetales pero en pequeña escala, relacionada siempre al trabajo agrícola.

San Fernando, capital histórica del Corregimiento de Colchagua, fue un formidable polo cultural. Desde ese punto, irradian buena parte de los oficios que, anclados en zonas aledañas a esta comuna, dieron como resultado la producción de una importante cantidad de los productos típicos actualmente vigentes en la región. El trabajo en madera y piedra, expandidos hacia Pelequén, dieron como resultado los potentes productos “piedra rosada de Pelequén” y “muebles de Pelequén”. Al respecto, podemos considerar que el camino recorrido por el mimbre hasta



Mimbrero en acción. Foto de Francisca Orellana.

ser considerado producto típico tiene notorias similitudes con Pelequén: en San Fernando se creó la primera Industria Nacional del Mimbre, casi 50 años antes de la radicación y asentamiento de la actividad productiva “muebles de mimbre” en Chimbarongo.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX comienza la industrialización progresiva del país y, junto con ella, de San Fernando. En este contexto, en el año 1914 (aunque la literatura consultada cita el año de inicio en 1915 (Figura 1), se funda la Industria Nacional del Mimbre, propiedad de Severo Peña y Lillo (*El Imparcial*, San Fernando, 23 de enero de 1916), que en tres

⁷ *El Rancagüino*, 16 de agosto de 2007: 56.

años logra posicionarse en el mercado, consolidando un producto hasta entonces realizado al interior de los hogares campesinos y solo para usos determinados, como chupallas, banquitos, cestos para uva y encanastillado de chuicos. En ese lapso se transformaron en puntas de flecha del mercado, descubriendo la potencialidad de un producto hasta entonces menospreciado. Lograron entender la dinámica comercial, al copar los diferentes sectores de producción, distribución y consumo, en vistas de generar un espacio comercial. Fue esta fábrica la que posicionó el mueble de mimbre a nivel nacional. A partir de la gestión de esta industria, que planteó interesantes estrategias de mercado, se genera una producción que sigue teniendo consumidores a nivel nacional e internacional abriendo, de esta manera, un nuevo espacio comercial para los mimbreros de Chimbarongo a comienzos del siglo XX.

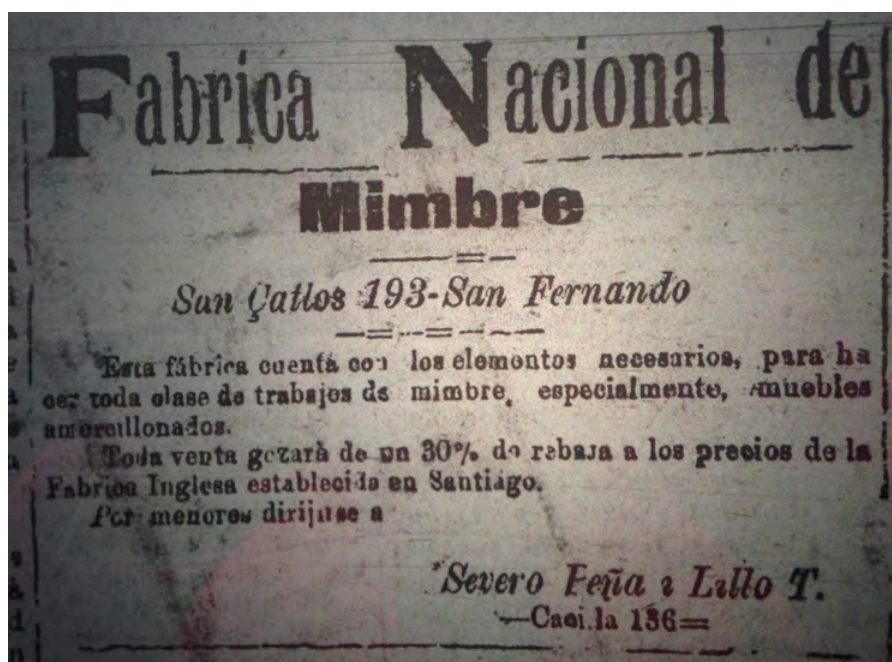


Figura 1. Primer aviso comercial regional Fábrica Nacional de Mimbre, año 1914.
Fuente: *El Liberal* (San Fernando), 2 de mayo de 1914.

A partir de este primer aviso, la fábrica se posiciona con algunos productos específicos – como por ejemplo los muebles amercillonados– y gestiona una serie de estrategias para darle un lugar en el mercado el producto mueble de mimbre. Dichas estrategias resultaron exitosas, toda vez que, a pesar del cierre de la fábrica, el impulso por ellos creado permitió el reconocimiento temprano de las habilidades en el tejido en mimbre en la Región de O’Higgins, lo que fue recogido por los artesanos de Chimbarongo.

La materia prima fundamental: el mimbre

Aunque antiguamente el mimbre crecía de manera espontánea en la zona y era cosechado por quien quisiera trabajarlo, hoy día se trata de un producto cultivado con esmero, que posee características especiales gracias a la situación climática particular de Chimbarongo. Al año 2012, en la comuna existían cuatro grandes productores de mimbre, 500 artesanos registrados y más de 200 comercializadores de estos bienes. Se estima que en la comuna hay más de 2000 artesanos que trabajan por cuenta propia (GORE, 2008-2012: 116). Uno de los principales agricultores del

rubro es Osvaldo Sandoval. Ligado a la historia del mimbre desde pequeño, fue su padre, Manuel Benito Sandoval, quien tuvo la capacidad de masificar la artesanía local y expandir el mercado hacia otras regiones, como Santiago. Con ellos, los muebles de este material consolidaron un tremendo éxito entre las décadas del 60 y 80, ayudado por el modelo económico de crecimiento interno y el valor otorgado a las creaciones nacionales.

Fibras como mimbre y ratán⁸ coexistieron durante la primera mitad del siglo XX, detectándose diferentes focos de interés por esta materia prima que excedían Chimbarongo, como Santa Cruz y San Fernando. La Fábrica Nacional de Amoblados de Mimbre, fundada en 1915, fue uno de los interesados compradores de este material y, posiblemente, responsable de la intensificación de este cultivo que habría comenzado en la década de 1920. Inclusive, a través de los avisos de venta de mimbre pesquisados en la prensa de la Región de O'Higgins, que aparecen entre 1915 y 1950, apenas una vez se ofrece su venta: lo que se publicita en la mayoría de los casos es para comprar mimbre. Esto da cuenta de lo acotado de su lugar de producción y la escasa disponible para la venta (Figura 2 y 3).



Figura 2. Aviso de compra de varillas de mimbre. Fuente: *El Imparcial* (San Fernando), 5 de agosto de 1915.



Figura 3. Venta de varillas de mimbre. Fuente: *El Grito del Pueblo* (Santa Cruz), 17 de junio de 1923.

De acuerdo a los mimbrenos,⁹ la grancalidad del mimbre de Chimbarongo, considerado superior al europeo e incluso de mejor calidad que otros en cualquier lugar del mundo, resalta por ser más flexible para trabajar, sin nudos y con menos dificultades para partirlo. Es una fibra codiciada, ya que su empleo se traduce la obtención de productos de alta calidad.

Las explotaciones locales se encuentran entre 1 y 10 km de la plaza central del pueblo, alrededor de Convento Viejo y hacia Codegua, utilizándose entonces solo mimbre local para la elaboración de los diferentes productos. El terreno es privilegiado para el mimbre; junto al microclima, permite una conjugación entre la época perfecta para cosecha y procesado. La humedad, que produce una especie de camanchaca en la zona, hace que el mimbre crezca de buen tamaño. La cosecha se produce cuando se cae la hoja de la varilla del sauce, en otoño invierno (junio y julio). Luego, al estar con la cáscara dura, se le inserta en pozones con agua y barro por unos meses, generalmente hasta octubre. Una vez que soltó la cáscara se puede pelar con facilidad, lo que da como resultado un mimbre blanco, natural. Al cocerlo, en tambores con

⁸ *Chile Nuevo* (Rancagua), 15 de abril de 1925. Aviso "Ratán puro. No tiene rival". Este aviso se repite el 16, 17, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 28 y 29 de abril de 1925; y el 3, 5 y 25 de mayo de 1925.

⁹ Información desprendida de entrevistas realizadas a los mimbrenos de Chimbarongo, Juan Alcántara, Luis Alberto Romero, Raúl Briones Madrid, Samuel David Cerda Yáñez, Sergio Vargas Salinas, Orlando Muñoz, Juan Carlos Vera Toledo, Segundo Rodríguez, Manuel Díaz y Rodolfo Castro, por el equipo de investigación del proyecto FIC-R "Rutas de la Patria Nueva", el 17 de agosto de 2016.

agua hirviendo, produce dos tonos naturales: almendra y chocolate, pudiendo llegar también a negro.

La gran calidad de la materia prima de Chimbarongo fue constatada por los mimbreros durante su estadía en Polonia en el año 2015. Allí, pudieron comprobar que el mimbre local es superior al de Argentina, Brasil, España y México. Dada su calidad, es una fibra que tiene una gran duración, alrededor de treinta años, e, inclusive, puede ser reparada. Su competencia más directa, la fibra de ratán, importada desde Asia principalmente, aunque “hermosa a la vista”, tiene corta duración y no puede ser reparada.



Campo de mimbre en crecimiento. Foto de Amalia Castro San Carlos.

Los artesanos mimbreros prefieren a Sandoval como proveedor de mimbre, por su calidad de exportación. Osvaldo Sandoval, dueño de Mimbres Sandoval,¹⁰ dice que fue su padre quien inició el cultivo. Hoy día, con 30 hectáreas cultivadas y una producción de 200 toneladas, exporta más del 90% de su producción a países como España, México, Ecuador y Argentina. Emplea a 120 personas que son las encargadas de cortar el mimbre, ordenar los paquetes por tamaño, poner a secar, pelar y tratar. Dicha producción resulta escasa para la cantidad de pedidos que reciben, aumentando como consecuencia el precio de la fibra para los artesanos mismos (Figuras 4 a 6).

A partir de estudios realizados FOSIS y SERCOTEC desde 1995, se investigó sobre posibles variedades de mimbre que pudieran cultivarse en la zona, intentando introducir diversos clones. Pero no funciona ninguno más que el que se ha cultivado tradicionalmente. Dado que el mimbre presenta altas posibilidades de funcionalidad (como madera para generar energía, para evitar la erosión de riberas, pulpa para celulosa) estos estudios también incluyeron el manejo de plagas. Este último punto resulta controversial pues, de acuerdo a los mimbreros entrevistados, la

¹⁰ Véase <http://www.mimbressandoval.cl>

introducción de químicos aplicados a este cultivo han atraído plagas hasta entonces desconocidas, como los “burritos” (*Naupactus xanthographus*) (*El Rancagüino*, 15 de mayo de 1995).

Otra amenaza a la producción la constituye el embalse Convento Viejo, a 12 km de Chimbarongo. Con una superficie de 30 km² y una zona de inundación de cerca de 3000 hectáreas, inundó el poblado de Convento Viejo —cuna de grandes maestros artesanos— y zonas antiguamente cultivadas con mimbres.



Campo de secado de mimbres. Foto de Amalia Castro San Carlos.

Auge, decadencia y renacimiento del mimbres de Chimbarongo (1970-2016)

La década del 70 del siglo XX fue un punto alto en la producción y comercialización del mimbres. El intensificar las plantaciones de sauce permitió asegurar la disponibilidad de la materia prima, sumándose el apoyo del Estado para talleres de productos artesanos, fomentando este arte de diferentes maneras. Los pequeños créditos de Corfo permitieron la adquisición de material y maquinarias, al mismo tiempo que surgieron los primeros puestos en la carretera. El año 1975 fue decisivo: se consolida la Cooperativa de artesanos de Chimbarongo y se inicia la construcción del Centro Mimbrenero Artesanal por el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC) (*La Región*, San Fernando, 23 de enero de 1975). Con ese impulso, en octubre de ese mismo año la cooperativa (que agrupaba a más de cien socios) firmó un contrato de venta con la empresa “Riesco y Compañía para exportar sus productos a Venezuela. SERCOTEC participaba como organismo técnico y aval de dicho contrato de exportación. El contrato estipulaba una partida de 15 mil kilos de mimbres tratado, más artículos de cestería (*El Rancagüino*, 25 de noviembre de 1975).

Aunque en un comienzo la cooperativa significó un aumento de ventas para los mimbreneros, la obligación de funcionar como centro de acopio de materias primas para la venta al extranjero,

debido a la carga laboral que conlleva, fue perdiendo fuerza y cohesión (Aliaga, Shätzke, 2016: 53). Los cambios políticos en el país producidos después del año 1973, que retiraron el apoyo a la industria artesanal, impactó en la cohesión del grupo, terminando por disolverse el centro mimbrenero. La planta y terreno donde funcionaba, propiedad de SERCOTEC, fueron vendidas a un particular.

Tal como ocurrió en el caso de otros productos típicos, los cursos de la época ejercieron un reducido fomento a la actividad artesanal, enfocados en las cárceles. Así, la cárcel ofrecía toda clase de trabajos en mimbre y madera. El slogan “Al cooperar con los reclusos, está ayudando a su rehabilitación”, de 1979, apuntaba a formar a los reclusos en un oficio que pudiera ser útil a la sociedad. Al mismo tiempo, desviaba la atención de compra, por parte de los consumidores, de los maestros mimbreneros de Chimbarongo, como vemos en la siguiente publicidad.

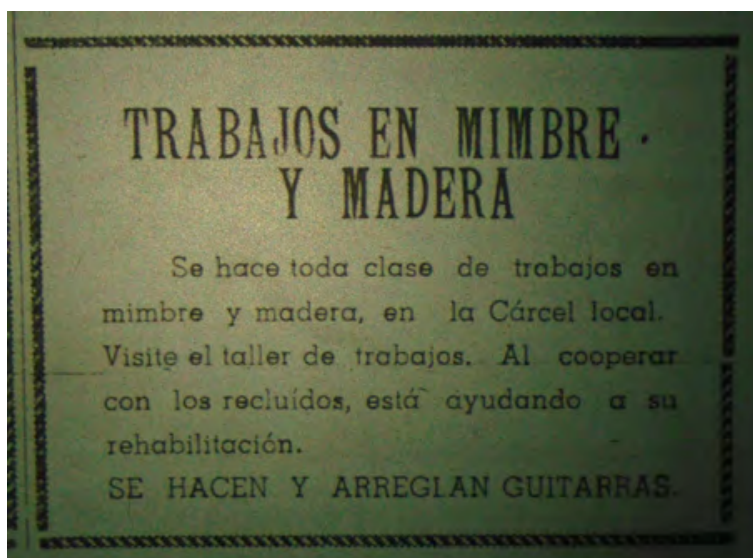


Figura 4. Trabajos en mimbre y madera en la cárcel.
Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 22 de marzo de 1979.

Paralelamente, en las ciudades surgían las primeras ferias y muestras artísticas, casi siempre de la mano de la academia, posicionando a la artesanía como un arte. Algunos mimbreneros, en este contexto, alcanzaron renombre y posicionaron los productos realizados con mimbre de Chimbarongo en el imaginario colectivo. Fue el caso de Luis Cabello Manzano (Manzanito). Fueron chilenos que volvían del extranjero, especialmente Europa, los que detectaron la calidad y novedad de su arte. Por primera vez, un artesano mimbrenero pasaba de realizar sillas y canastos a la fabricación de esculturas de gran tamaño y agregar formas escultóricas a los elementos de uso cotidiano (Chávez, 1961: 20-21). Alcanzó su punto máximo de difusión cuando expuso un pez de mimbre gigante en la Tercera Conferencia Mundial de Comercio y Desarrollo de las Naciones Unidas, UNCTAD III, en 1972.

Las décadas siguientes, 1980 y 1990, fueron difíciles para la actividad artesanal en Chimbarongo, como consecuencia directa de la implantación del modelo neoliberal chileno. Las políticas de fomento y apoyo del Estado, en este periodo, cesaron por completo. Ello se refleja en una ausencia total de noticias en la prensa regional entre 1979 (año del aviso de la cárcel) y 1986, lo que coincide con políticas de flexibilización económica que apuntaban a reactivar la economía nacional. La artesanía, lo “hecho a mano”, se asocia a la manualidad más que al arte, transformando a los artesanos en la población más vulnerable del país. “La creación popular se dedica a producir ‘objetos típicos’ como souvenirs, y el arte queda relegado a otros espacios académicos” (Landa del Río, 2011: 15-17). Por eso, no es de extrañar que durante 1986 se

proponga la exportación de mimbre a Chimbarongo, aclarando que es un “mito” la rentabilidad de los productos de artesanía. La noticia explicita que los principales mercados del momento, Estados Unidos y Europa, importan artículos artesanales a precios “dos o tres veces más bajos que los productos ofrecidos por Chile”. De acuerdo a ProChile y SERCOTEC para poder exportar el productor debía adecuar o modificar su oferta al gusto y tendencia de los consumidores en el mundo. Por eso se trabajó en la inserción de bandejas de mimbre de Chimbarongo en el mercado canadiense, para utilizar como bandejas en las degustaciones de quesos en los supermercados de ese país (*El Rancagüino*, 30 de abril de 1986: 11).



Diversos productos en mimbre. Foto de Francisca Orellana.

La actividad artesanal, debido a esta nueva orientación del mercado, casi colapsó. La demanda se redujo y con ella los precios, por lo que los artesanos tuvieron que comercializar sus productos a bajo costo. En ese momento se produce una profunda división, no superada hasta hoy, entre elaboradores y comercializadores. El mayor margen de ganancia, por el manejo de las ventas y el precio de compra a los productores, quedaba para los comerciantes. Este hecho, en

momento de apertura económica, es tristemente recordado por más de un maestro mimbrero; entre ellos encontramos a Manuel Díaz (57 años), quien es un maestro consciente del valor de su trabajo. Dice que vendió un bien tiempo en la carretera pero se aburrió, porque los comerciantes con poca ética terminan por afectar la calidad del producto. Su mayor molestia es que se mezcle indistintamente a artesanos con comerciantes. De hecho, se negó a concurrir a las primeras Expomimbre porque no los diferenciaron. Su disgusto recaía, principalmente, por la presencia de una comerciante con la que él se encuentra en conflicto puesto que, en la obligación de alimentar a sus diez hijos, debía vender obligadamente al precio que ella fijaba, siempre menor al pedido por él para sus productos.¹¹

A partir de la década de los noventa la apertura de la economía chilena a los tratados de libre comercio agilizaron las ventas de algunas empresas en Chimbarongo, como mimbres Sandoval y Agromin, exportadores fundamentalmente de materia prima. Ello se tradujo en una disminución de este producto al interior de la ciudad; la virtual monopolización incidió, también, en el aumento del precio del mimbre. En definitiva, esta situación resultó negativa para los maestros mimbrenos de Chimbarongo, resultando en el abandono de esta actividad por buena parte de los artesanos de la zona, al no poder mantener a sus familias con esta actividad. En este periodo se produjo una devaluación de los objetos artesanales en el mercado nacional por el ingreso de productos extranjeros de menor calidad y menor precio, en especial, con la fibra plástica que imita a la vegetal “ratán” (Aliaga, Shätzke, 2016: 67).



Lámparas de mimbre en el Centro Cultural La Moneda. Foto de Alexandra Kann.

El resurgimiento de la actividad mimbrera en Chimbarongo como actividad económica relevante vino de la mano con la conceptualización de la artesanía como una pieza de arte con valor agregado en realce de su historia y patrimonio cultural. Ello ha incidido favorablemente en el valor económico de las piezas confeccionadas, valorizándose más el trabajo del artesano, devolviéndole la dignidad y orgullo por su labor.

A partir del año 2002 la artesanía en mimbre de Chimbarongo reaparece con fuerza en la prensa regional, focalizadas en la visibilización de un producto artesanal. Ferias, exposiciones,

¹¹ Entrevista a Manuel Díaz en Chimbarongo, 17 de agosto de 2016, realizada por Equipo de Investigación FIC-R “Rutas de la Patria Nueva”.

Expomimbre, instalaciones de esculturas gigantes en mimbre y más recientemente los premios y galardones ganados por los artesanos son registrados en la prensa durante estos últimos 14 años. Los distintos convenios adoptados por el país en torno a la protección del patrimonio cultural inmaterial, así como iniciativas como Sello de Excelencia a la Artesanía de Chile, han puesto a los mimbreros de Chimbarongo en el foco del diseño nacional e internacional.



Lámparas de mimbre en el Centro Cultural La Moneda. Foto de Alexandra Kann.

Ya en el siglo XXI se ha propuesto, desde las universidades, una alianza entre diseño y arte en mimbre. Los primeros acercamientos no fueron del todo exitosos, cuestión que ha ido cambiando paulatinamente al valorar los aspectos patrimoniales de lo elaborado por los artesanos. Producto de esta alianza, los objetos se diversifican y aumentan su calidad (Aliaga, Shätzke, 2016: 73-74). Al respecto, un ejemplo que resulta atractivo es el proyecto de las PET Lamp. Proyecto desarrollado en España y de carácter internacional,¹² se selecciona la ciudad de Chimbarongo y sus artesanos para realizar de una lámparas que involucran una fibra sustentable y el reciclaje de envases PET. Este proyecto visibiliza a los artesanos y les permite vivir de su trabajo. Para muchos ha sido la primera gran oportunidad de un ingreso estable, que les permite pensar el futuro con más tranquilidad.

Conclusiones

La historia de los mimbreros de Chimbarongo pareciera divergir del camino tradicional de un producto típico. Comenzó siendo insertado en el mercado por una fábrica, la Fábrica Nacional del Muebles de Mimbre, en San Fernando, que posibilitó el posicionamiento de este producto en el mercado. Cuando la fábrica cerró, la tradición campesina de tejido del mimbre continuó en Chimbarongo, tomando fuerza por resultar ser el núcleo zonal productor de la materia prima. En ese momento, alrededor de la década del 20 del siglo XX, la tradición mimbrera de la comuna abandonó la trastienda del mundo campesino para salir al país y al mundo, en formas que, paulatinamente, fueron adquiriendo un carácter estético más depurado.

Luego del momento de gloria vivido por este arte en las décadas de 1960 y 1970, al alero de gobiernos de corte popular y socialista que fomentaron el desarrollo de este sector productivo mediante diferentes políticas de Estado, el cambio drástico en el rumbo político del país y sus nuevas políticas neoliberales afectaron negativamente a la actividad de los mimbreros, abandonando no pocos esta actividad para poder sobrevivir. Fueron años duros, recordados aún con una gran carga emocional por los mimbreros entrevistados durante el desarrollo de este trabajo. Fue esta la época en que cesó todo los intento de agrupación de artesanos para entrar en una desmedida competencia individual, de la cual aún no se recuperan.

Hoy día, merced a los premios recibidos y la actitud del Estado en torno a la revalorización de los productos típicos, portadores de la identidad y sabiduría del pueblo, los mimbreros han encontrado un segundo impulso para continuar ejerciendo su arte.

Por eso, hay que aprovechar este buen momento para reflexionar sobre todo aquello que muchos mimbreros han olvidado y que es fundamental para poder seguir adelante: confiar en sus propios pares, trabajar en equipo; han olvidado que la fuerza del grupo puede mucho más que la de uno solo –por muy famoso que sea. Han olvidado que durante años el Estado invirtió enormes sumas de dinero para activar su actividad productiva. Han llegado a olvidar que las universidades y diversas instituciones también invirtieron para hacerlos crecer, aunque esa no era una inversión gratuita y precisaba de la necesaria reciprocidad por parte del grupo mimbrero. Han olvidado la capacidad de utilizar sus propias manos talentosas, sus propias mentes y cuerpos, para iniciar un camino de autogestión que los coloque, una vez más, en la cima del mundo. Y todo eso lo debemos rescatar.

¹² Véase <http://petlamp.org/> y <http://petlamp.org/chile/>.

Aperos huasos: talabartería y cultura ganadera



El huaso, hasta ahora, pese a todos los egoísmos, conserva su aire de confianza, de tranquila medida, para hablar y para ver dónde pone el pie. Con su chaqueta cuajada de botones brillantes, con su pantalón bombacho, sus tacos altos, su pañuelo de flores y su guarapón, evoca a la gente de Andalucía, por su presencia y por la intensión socarrona de su verba expresiva.

Luis Durand, 1953

Hace unos siglos, el comercio interregional entre Chile y Perú, la producción agropecuaria fue central. Buena parte de las exportaciones chilenas hacia Lima eran justamente, de esta naturaleza: trigo, harina, frutos secos y deshidratados; cordobanes, charqui y sebo. Productos clave para el equilibrio económico regional y su forma de inserción en la economía imperial; por tal motivo, estaban en el centro de atención de las autoridades chilenas. En momentos de crisis extrema, como el levantamiento general indígena del siglo XVI, las autoridades gestionaron y obtuvieron privilegios fiscales para la exportación de estos productos. Concretamente, en 1594, Chile obtuvo una provisión librando de derechos de almojarifazgo a los productos de la tierra que se exportaban a Lima, incluyendo trigo, harina, tocinos, frutos y cordobanes. A las necesidades de comercio se sumaba el ejército de Arauco. Así, la demanda de alimentos, indumentaria y pertrechos incrementó el precio de los productos agropecuarios, sirviendo como estímulo a los hacendados de Colchagua para la producción de ganado (vacuno y ovino), cultivos de trigo y viñedos, y elaboración de subproductos (sebo, cordobanes, charqui, harina y vino).

Con estos antecedentes, la producción ganadera fue el móvil principal de las haciendas de Rancagua y Colchagua en los primeros siglos de la colonización española. Los grandes hacendados centraron sus recursos e inversiones en la introducción y multiplicación del ganado en esta zona, como mecanismo de inserción regional en la economía colonial. Así lo reconocía Diego Rosales a mediados del siglo XVII, al señalar que en esos “valles se apacientan numerosos rebaños de ganados mayores y menores y generalmente en esta la porción más cultivada y abundante y fructífera de todo el reino” (Rosales, 1674: 263). Los inventarios de bienes, testamentos y cartas de dote de la época muestran la primacía de los recursos ganaderos dentro de la riqueza local, particularmente vacunos, ovinos, caprinos y equinos.

Las fuentes no entregan datos completos sobre la producción pecuaria regional. Pero algunos informes permiten captar que se alcanzó un nivel de desarrollo significativo. Por ejemplo, después del terremoto del 13 de mayo de 1647, se produjo un aluvión con fuerte impacto en el sector, lo cual llevó a una evaluación de daños que visibilizó la magnitud de la actividad ganadera: “Y en todo el partido de Colchagua corregimiento de indios hubo una inundación tan furiosa que cubrió los arboles mayores; su ímpetu se llevó tras él más de 60 000 cabezas de ganado, a un mes de sucedido el terremoto”.

La cultura del caballo es un buen reflejo del prestigio que alcanzaron los animales europeos introducidos en Colchagua. La posesión de un caballo generaba un gran cambio del estilo de vida, pues facilitaban los desplazamientos. El caballo era el gran medio de transporte de todo el periodo colonial en la región; cambiaba completamente el tiempo de viaje, además de darle prestigio al caballero. En torno al caballo surgió una cultura específica, con una indumentaria que completa la figura de prestigio mediante el uso de los chamantos de Doñihue y las chupallas de La Lajuela; a ello se sumaba una multiplicidad de productos artesanales, llamados aperos huasos, que incluía monturas, botas, espuelas, estribos tallados en madera, riendas y demás productos de talabartería y herrería. Los oficios desarrollaron sus especialidades de herreros, talabarteros y talladores en madera. Así, con el caballo y su jinete se modeló la figura del huaso chileno, que se ha transmitido como símbolo de la Región de O’Higgins hasta nuestros días.

En el presente capítulo investigaremos sobre el desarrollo de la figura del huaso y sus aperos, particularmente lo relacionado con la textilería y talabartería. Para ello, se utiliza como fuente la totalidad de la prensa de la Región de O’Higgins, desde el año 1848 hasta 2016, archivos de marcas registrados en el INAPI y entrevistas realizadas a profesionales talabarteros, herreros y curtidores en Marchigüe, Lolol y Santa Cruz, durante el mes de agosto de 2016.

La figura del huaso y el universo de los aperos

El huaso, jinete criollo chileno, nace en el campo y ha sido definido como “un mestizo ascendente enriquecido y de vida rural”, influenciado mayormente por la cultura española (Cordero, 2012: 1). Hombre rural, campesino montado (Lago, 1950; 1999) debe ser estricto en cuanto a la definición de los elementos que lo caracterizan, cuestiones que han quedado formuladas en protocolos que describen el apero huaso. Su rasgo principal, el ser jinete, hace del caballo su compañero inseparable y convierte a su apero y vestimenta en el testimonio material más expresivo de su cultura (Cardemil, 2000; Cordero, 2012). Así lo clarifica un aviso comercial aparecido en *El Progreso* (Chimbarongo) 13 de agosto de 1916, donde Casa Camiruaga ofrece aperos de huaso para el 18.

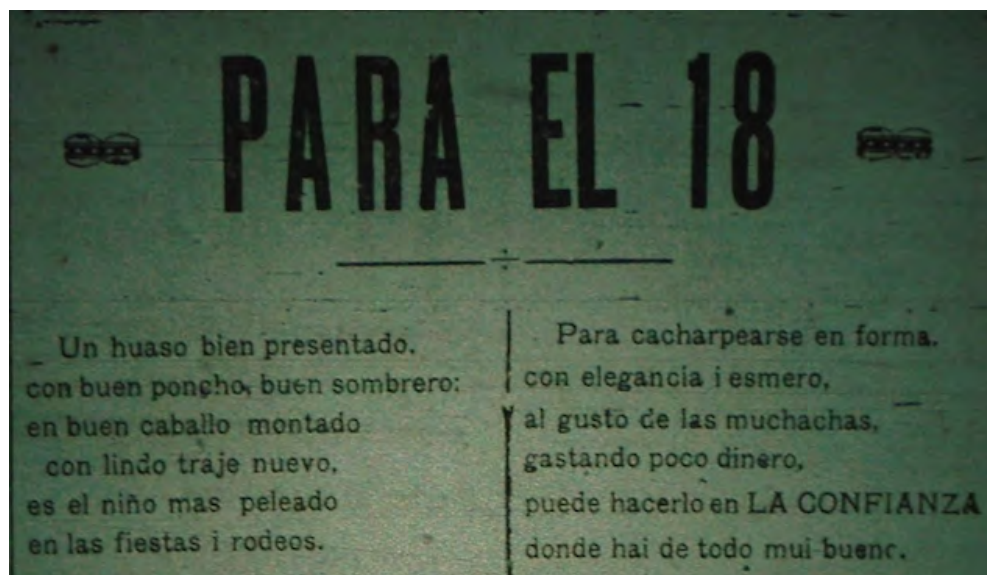


Figura 1. Aperos de huaso. Fuente: *El Progreso* (Chimbarongo), 13 de agosto de 1916.

Estos intrépidos jinetes fueron detectados desde las primeras crónicas coloniales, particularmente por su dominio del caballo. Llamaba la atención por lo diestro y arrojado de su manejo, así como también la capacidad de viaje de los equinos (De Olivares, 1758; Molina, 1788; Góngora y Marmolejo, 1536-1575; Pérez García, 1810; De Rosales, 1674; Carvallo y Goyeneche, 1796). Por otra parte, fueron profusamente observados por naturalistas y viajeros del siglo XVIII y XIX. Ellos realizaron observaciones en torno a la tipología de los caballos, sus aperos, el huaso y su vestimenta, sin dejar de lado sus habilidades y costumbres más acendradas, así como también distinciones finas en cuanto a la raza caballar y sus precios (Lafond de Lurcy, 1822; Longeville, 1829; Delaporte, 1854; Poeppig, 1826-1829; Treutler, 1851-1863; Bouganville, 1767-1769; D’Orbigny, 1888; Frezier, 1712 a 1714; Byron, 1740-1746; Haigh, 1817-1821; Graham, 1822; Reuel Smith, 1855; J.T.M, 1817-1819; Bladh, 1828; Vancouver, 1790 a 1795; Pérez Rosales, 1814-1860; Gay, 1862 y 1847; Darwin, 1831-1835).

Ya en el siglo XX, Luis Durand describe la figura del huaso en su personalidad y vestimenta, tal como leímos en el epígrafe que da pie al presente capítulo.

De este modo, el traje de huaso queda definido desde 1950 con sus características manta larga (poncho y manta), polainas de lana o cuero, faja y sombrero, además de chaqueta, camisa, pantalón, zapatos, perneras y chamanto. Por su parte, el apero se conforma de montura, estribo, llanta, acción, arpón, fusta, rienda, freno, penca, cabezada, manea, traba, lazo, espuela y talonera (Cordero, 2012).

El apero del huaso: practicidad para montar

Posiblemente la prenda más característica del huaso sea su chamanto, manta corralera o poncho. Actualmente realizado por tejedoras ñoñihuanas, es un símbolo de lujo y prestigio, que define al huaso chileno al igual que la manta corralera, utilizada para la práctica del rodeo –tal como revisamos en capítulos anteriores. De hecho, si el huaso no lleva su chamanto “pierde una buena parte de sus características esenciales” (Durán, 1953: 163). Prenda menos exclusiva es el poncho, aunque universalmente utilizada. Para el hombre del campo, el poncho lo es todo: abrigo para la lluvia, mantel, frazada y hasta sudario para su propia tumba. Fue el conmovedor caso de miembros del ejército chileno muertos en la batalla de Chorrillos. El 14 de enero de 1881 “a falta de ataúdes, los soldados fueron sepultados en sus ponchos, con su quepí sobre el rostro” (Parvex, 2016: 180).



Figura 2. Imagen del huaso establecida desde el siglo XX. Fuente: *El Grito del Pueblo* (Santa Cruz), 29 de julio de 1923.

El actual sombrero huaso, aunque ha cambiado con el tiempo, mantiene su funcionalidad y practicidad. Deriva del sombrero andaluz llamado “cordobés” (utilizado más comúnmente en el siglo XX), y del bonete maulino y colchaguino (utilizado sobre todo en los siglos XVIII y XIX). Puede fabricarse en fibra vegetal o paño, de alas anchas, copa redonda, se sujeta en la nuca por el fiador o barboquejo. El sombrero de paño, normalmente de color negro, gris o beige, se cambia en los meses de verano por la chupalla, de la misma forma pero de tejido vegetal, realizada por los artesanos de Lolol, La Lajuela y Chimbarongo (Cordero, 2012; Lago, 1999: 137; Cardemil, 2000: 179). La chupalla ya ha sido tratada en la Parte I de este libro. Estas tipologías también fueron detectadas por viajeros del siglo XIX, siendo usado hasta mediados de ese siglo inclusive en grandes ciudades como Santiago (Poeppig, 1826-1829: 114; Longeville, 1829: 74-75; también referenciado en la novela *Gran señor y rajadiablos* de Eduardo Barrios y naturalistas como Claudio Gay, entre otros).¹

A comienzos del siglo XX se encuentra bien asentada la imagen del huaso elegante, tal como puede apreciarse en la “Silueta Santacruzana”, publicada por primera vez el 29 de julio de 1923 en *El Grito del Pueblo* (Santa Cruz). En la silueta, se aprecia el sombrero de corte más español y la indumentaria reglamentaria del huaso definida por protocolos bien establecidos. Aunque deja fuera al chamanto, es posible observar claramente la composición de sus prendas, tal como reconocemos en la Figura 2, donde apreciamos a un huaso sumamente reconocible.

Una de las prendas que ha sufrido una mayor evolución es el calzado, que combina zapatos de cuero negro, puntiagudo, cerrado sobre el empeine. Se encuentra sujeto con correas y hebillas, con tacón alto (5 cm) y delgado, tanto para soportar el peso de la espuela como para que la rodaja de esta no toque el suelo al caminar. Tal calzado se combina con perneras, polainas o botas altas, que cubren la pierna desde el tobillo hasta la rodilla. Se cierran por fuera en los lados contrarios a la entepierna con broches y correas cubiertos con una maraña de finos cuerecillos hilados que caen desde arriba a todo lo largo de la bota que presenta, además, guarniciones metálicas en los extremos de las piezas volantes.

Durante el siglo XIX es recurrente, en las descripciones de los viajeros ya nombrados, el uso de polainas de paño o lana basta amarradas hasta más arriba de las rodillas, como implemento de los huasos para defender sus piernas de las asperezas del monte. Se señala que son abiertas en la planta del pie y teñidas de negro, amarradas con tiras de color. Hacia 1830, no se constata el uso de zapatos, sino de ojotas, una especie de sandalias hechas de cuero sin curtir, atadas a los talones y a los dedos del pie con tiras del mismo cuero. Sin embargo, bordeando el siglo XX, ya se aprecia la existencia de piezas de cuero, adornado de franjas, para defender las piernas de las espinas. El reemplazo de las polainas de lana por las de cuero fue, al parecer, gatillado por la influencia militar de la bota granadera y de las polainas, de moda en la época de la Independencia (Cardemil, 2000: 186). Actualmente utiliza botas largas de cuero con guarniciones metálicas o el zapato ya descrito.

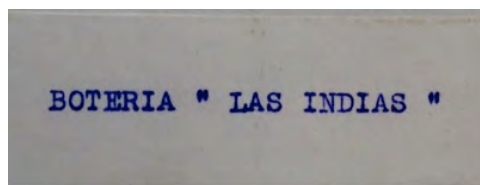


Figura 3. Botería Las Indias. Fuente: INAPI, n° 9206, 30 de agosto de 1912. Teodoro Barrenechea, Industrial, Rancagua. Botería y fábrica de calzado Las Indias.

¹ El concepto, historia y difusión de la chupalla por el campo chileno, desde sus orígenes hasta la actualidad, puede revisarse en el Capítulo 4 de la Parte I de este libro, titulado “La chupalla nació en Colchagua”.

Estas aseveraciones son consistentes con la información que nos entrega el INAPI y la prensa de la Región de O'Higgins. En primer lugar, en 1912, se registra la Botería de Las Indias, de Teodoro Barrenechea, con giro comercial de botería y fábrica de calzado: una señal de que ya se había formalizado el calzado huaso (Figura 3).

Por otra parte, en los registros de la prensa encontramos avisos de venta de zapatos de huaso desde el año 1936. El taller de talabartería El Pequeño Capital de Pedro Muñoz, ubicado en la ciudad de Rengo, anuncia venta de botas de huaso el 23 de diciembre de 1936 en *La Verdad* (Rengo). En segundo lugar, la zapatería El pobre diablo puso en venta esta prenda a partir del 28 de febrero de 1945 en *El Rancagüino* (Rancagua), ofreciendo zapatos de huaso emplantillados a mano con la frase “zapatería chilena de Rancagua”. Para el mes de octubre, se enfatiza la venta hacia el mundo huaso con la frase “Visítenos y lucirá el más cómodo y bonito zapato para completar su tenida”. Estos avisos se mantienen hasta el año 1948, momento en el que otra tienda toma el papel de distribuidor de estos productos: se trata del establecimiento La bota verde, el cual ofrece “el mejor calzado de huaso”, también en el periódico *El Rancagüino* a partir del 6 de julio de 1948. Desde esa fecha, se produce un espacio de tiempo en que no aparece ningún aviso que ofrezca textualmente este tipo de calzado, sino hasta el año 1966. En esa ocasión Calzados Fuentes, zapatería con especialidad en zapatos de huaso, ofrecerá tan preciado recurso, apareciendo en el periódico *La Región* (San Fernando) desde el 26 de marzo de 1966 hasta el año 1971, momento en que se produce una pausa en el avisaje, para reaparecer en la década del 80.



Figura 4. Zapatos de huaso “Calzados Fuentes”.
Fuente: *La Región* (San Fernando), 26 de marzo de 1966.

Para la confección de estas botas y zapatos, así como de los aperos para montar a caballo (montura, rienda, fusta) existió una importante industria talabartera en la región. La talabartería, desarrollada desde época colonial, fue un ramo floreciente en la mayoría de las ciudades de Chile. Las haciendas y fundos contaban con sus propios artesanos especialistas en el tratamiento del cuero para la realización del calzado huaso, monturas, riendas, cabezadas, bozalillos, maneas y fusta.

Fue tal la importancia de los negocios de esta índole que de los avisos y noticias referidos al tema que se publican entre 1866 hasta 2016, de un total de 145 entradas al respecto, 98 (70%) tienen que ver con curtiembre y talabartería. De estos negocios, figura tempranamente la talabartería La Blanca, de Rengo, con un extenso avisaje en *El Colchagua* (Rengo), *El Lucero* (Rengo), *El Avance* (Rengo) y *El Comercio* (Rengo) aparecido entre 1897 hasta 1908. El Caballo Alazán (Figura 5), la Talabartería Chilena, la Talabartería Central, El Progreso (Figura 6) y la Talabartería de Clotilde Ortega de Román son otros de los negocios que aparecen más extensamente en el avisaje.



Figura 5. Aviso de El Caballo Alazán, que transmite la identidad del huaso y su figura. Fuente: *El Rancagüino*, 30 de diciembre de 1946: 11.

Por otra parte, el Caballo Alazán también resguardó su marca con registro en el INAPI en el año 1925. García y Gutiérrez inscribieron el giro de “Talabartería, chamantería y similares” para su marca. Desde Rancagua, imponían calidad y legitimidad en el expendio de prendas y aperos de huaso (Figura 7).

Como vemos, la prensa de la región permite detectar las zonas con mayor especialización en estas áreas. El primer aviso inicia la serie con localización en San Fernando (Figura 8) perteneciente a la talabartería de Francisco Dehn, aparecido el 23 de julio de 1866. Los avisos indican que el primer núcleo de especialización, y el más extendido en el tiempo, con un total de 31 entradas desde 1866 hasta 1917, fue San Fernando. En esa época, exhibe la mayoría de avisos relativos a curtiembre y talabartería de la región, apareciendo el 65% de los mismos en esos márgenes temporales, para declinar notoriamente en fechas posteriores a 1917, fecha en que aparece el 35% restante. El último aviso de San Fernando se registra el 19 de abril de 1980 (*La Región*, San Fernando). El segundo núcleo de importancia en orden temporal es Rancagua, con 38 avisos, fortaleciéndose justamente desde el mismo año 1917. Hasta esa fecha aparecen trece avisos; posteriormente, y hasta el año 1971, se muestran 25 avisos. El tercer núcleo (aunque lejos de los dos primeros) es Rengo, con 14 publicaciones que aparecen regularmente desde 1897 (30 de mayo de 1897, *El Colchagua*, Rengo) hasta el 11 de octubre de 1960 (*La Verdad*, Rengo). Las restantes zonas, minoritarias, en que se detecta producción de cuero y talabartería son, en orden de importancia, San Vicente de Tagua Tagua (con nueve avisos), Peumo (con tres avisos), Santa Cruz (dos avisos), y Requinoa, Chimbarongo y Rosario, con un aviso cada uno.



Figura 6. Imagen de montura y aperos en Talabartería El Progreso. Fuente: *La Palabra* (San Fernando), 24 de marzo de 1938: 7.

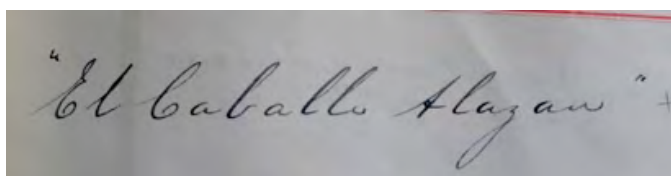


Figura 7. El Caballo Alazán en el INAPI. Fuente: INAPI, n° 36057, 03-07-1925, García y Gutiérrez. Industrial, Rancagua. Talabartería, chamantería y similares. "El Caballo Alazán".

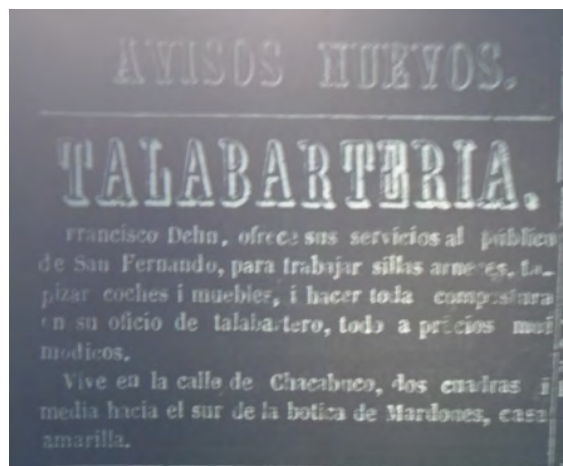


Figura 8. Talabartería de Francisco Dehn. Fuente: *El Porvenir* (San Fernando), 23 de julio de 1866: 4.

El último aviso que aparece en la región coincide con un gran cambio ocurrido durante el último tercio del siglo XX, que dio cuenta de una evidente desaparición de establecimientos destinados a la venta de productos de talabartería relacionados con los aperos del huaso. Tal extinción disminuyó considerablemente la cantidad de maestros especializados en este arte: por aquel entonces, la minería resultó ser el gran atractivo para adultos y jóvenes, quienes prefirieron el empleo minero antes de continuar con una actividad de corte artesanal.

Frente a este fenómeno producido por el *boom* de la minería, el oficio se vio supeditado solamente a zonas estratégicas de la ciudad de Rancagua. La producción de talabartería se redujo a desde la prisión, lugar al que se ha accedido con el fin de enseñar el oficio, a fin de darle a los presos la posibilidad de un empleo. Así, un producto elaborado en condición de cárcel –donde no se paga por mano de obra ni materiales– resulta evidentemente de menor costo que el realizado por artesanos de calidad reconocida.

Esta clara tendencia es observable en los últimos avisos que ofrece la prensa de la región, concretamente de la zona de Peumo. En estos ambos avisos, que finalizan completamente la serie de todo lo que aparece al respecto en la Región de O'Higgins, el Maestro Juan Fuentes Cerna ofrece monturas y arreglos. Lo curioso es que la dirección a tratar es el “Centro de Detención Preventiva” de Peumo (Figura 9, ambas noticias aparecidas en *El Progreso de Cachapoal* (Peumo) el 18 de noviembre de 1982 y el 9 de diciembre de 1982). ¿Por qué un aviso de un maestro talabartero remite a un centro de detención? Porque, creemos, seguramente ya estaría desempeñando su labor como maestro de talabartería y curtiembre para los futuros detenidos y privados de libertad. Es el caso de Pedro del Carmen Castro Quintanilla, talabartero artesanal, especialista en la confección de zapatos de huaso y asentado en Marchihüe. De 73 años y 40 de experiencia, en su afán de transmitir su saber –cuestión compleja, pues no encuentra a quién enseñar– ha dado cursos en la cárcel de Santa Cruz aunque, afirma, “en cien horas de cursos es imposible enseñar el oficio”.²



Figura 9: Maestro Juan Fuentes Cerna. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo) 18 de noviembre de 1982.

² Entrevista a Pedro del Carmen Castro Quintanilla, Comuna de Marchihüe, 19 de agosto de 2016. Realizada por equipo de investigación proyecto FIC-R “Rutas de la Patria Nueva”.

A pesar de su importancia, la talabartería y curtiduría pareciera ser un arte en vías de extinción. Durante la presente investigación se entrevistó a tres talabarteros, un curtidor y un herrero y sombrerero. De acuerdo al maestro marchiguano Quintanilla, a quien podemos apreciar en la siguiente fotografía, habrían seis talabarteros más en San Fernando, a quienes no pudimos contactar. De este modo, las entrevistas realizadas son una porción significativa y relevante del universo actual de artesanos. Con edades que fluctúan entre los 37 y los 73 años, el tiempo promedio dedicado a esta actividad es de casi 40 años.



Maestro marchiguano con sus productos en cuero.

Y el mayor problema señalado es, como ya se comentó, que no hay a quién enseñarle. Incluso considerando que sus productos son apreciados por su buena calidad, durabilidad y originalidad, especialmente por el mundo huaso, como parte esencial del desempeño en el rodeo (que presenta normas estrictas de etiqueta), no se avizora la expansión de un arte que, hoy día, muestra claros retrocesos no solo en cuanto al número de cultores sino también en cuanto a las zonas en que se desarrolla.

Pedro Tobar, reconocido artesano de Marchigüe (Schätzke, 2013), recuerda que a mediados de la década del sesenta habían talabarteros en Las Cabras, La Estrella, Peralillo, Pichilemu y Pumanque. A ello agregamos los núcleos detectados en la prensa: Rancagua, Rengo, San Vicente de Tagua Tagua, Peumo, Requinoa, Chimbarongo y Rosario. De todo ello, hoy día solo San Fernando permanece como núcleo importante, seguido de Marchigüe y Santa Cruz.

Conclusiones

A pesar de la larga trayectoria del desarrollo de la industria talabartera, textilera y otros oficios en torno a las prendas y aperos de huaso, que comienzan desde época prehispánica y adquieren perfiles característicos durante la época colonial, la información recabada desde la prensa demuestra que la figura del huaso, tal como la conocemos hoy día, se consolida a comienzos del siglo XX. Desde allí el huaso como tal se establece formalmente, partir de los reglamentos generados desde la declaración del rodeo como deporte nacional, en 1962.

Calificados como jinetes intrépidos desde las primeras crónicas coloniales, los huasos chilenos precisaban prendas cómodas, flexibles y abrigadoras para sus largas travesías a caballo por los campos del país. Desde la búsqueda de ese confort y protección se desprenden una a una las prendas del huaso, desde su poncho o chamanto, su sombrero, sus pierneras de cuero y zapatos, siendo estos últimos los que sufrieron mayor evolución, llegando a transformarse en las características botas altas reconocibles hoy día.

Dichas transformaciones fueron relevantes, puesto que marcaron un rumbo para definir la identidad huasa de la zona. Por lo mismo, los proveedores de estos bienes se preocuparon de registrar sus marcas en el Instituto Nacional de Protección a la Propiedad Industrial (INAPI). Desde 1936 queda adscrita, desde la prensa, la categoría “zapato huaso” en la primera producción especializada y dirigida a ese mundo que se detectó en los archivos, cuestión que se mantuvo a lo largo del tiempo, con algunos vacíos, hasta la década del 80.

Consecuentemente a esta relevancia, los negocios de talabartería y curtiembre ocupan el mayor espacio en el avisaje de la época, detectándose tiendas destacadas en este comercio, como La Blanca y El Caballo Alazán y, al mismo tiempo, los núcleos de especialización regional para estas áreas.

De las zonas con mayor especialización encontramos a San Fernando, verdadero polo irradiador de arte huaso, seguido de Rancagua y Rengo, posicionándose en forma consecutiva en el tiempo.

Así, a pesar de existir una tendencia actual a la disminución de maestros talabarteros, existe hoy día la posibilidad de reencantarse con el arte tradicional, y que los jóvenes reconozcan el profundo valor identitario y cultural de dichas actividades, que permiten mantener un mundo brillante y lleno de vida en torno a la cultura huasa de la región.

El caballo chileno y su cultura



Todavía los de nuestra generación tenían vanidad en lo de tirar el caballo contra la pirca y revolverlo sobre sus traseras patas, o en lo de echarlo sobre la vara, [...] o en lo de tirar el manco cerro abajo, con peligro de dejar las orejas en las púas de los espinos.

Rodeo en Hacienda el Parral de Rancagua. Javier Vial Solar, 1982

El huaso es inseparable de su caballo. Y junto con él, una serie de manifestaciones materiales cobran vida alrededor de sus aperos. En este universo tienen cabida desde las monturas, estribos, riendas y bocados hasta las actuales cabritas de Pichilemu que los veraneantes gozan durante la temporada estival. Y el protagonista es el caballo chileno, raza única y distintiva, declarada Monumento Natural por Decreto n° 17 del 26 de abril de 2011.

Mediante este decreto, el Estado reconoce que el “Caballo de Pura Raza Chilena” constituye una raza propia de la especie *Equus Caballus*. Efectivamente, este equino, denominado más informalmente “caballo corralero” presenta características morfológicas propias, con una musculatura especializada para la velocidad, cascos fuertes y doble capa de pelo, todo lo cual lo hace adaptable a la vida de montaña y a distintos climas, soportando calor y frío. Dado su tamaño, relativamente bajo, es ideal para la práctica del rodeo, porque puede empujar a los novillos con el pecho en vez de las patas.

Los primeros caballos arribados a América eran de raza española y principalmente de tres tipos: el caballo español de Castilla, el caballo andaluz (SNA, 1911: 499) y el caballo tipo Jaca y Rocín (Lago, 1999). En 1540 habrían llegado a Chile con Pedro de Valdivia, y en poco tiempo conformaron una masa caballar de considerables proporciones. Gracias al aislamiento y cruza se conformó una nueva raza, con características superiores a las razas que le dieron origen, hecho que fue reconocido por numerosos cronistas y viajeros. En especial es elogiado el carácter obediente y su fortaleza, que les permitía recorrer enormes distancias sin agotarse y casi sin consumir alimento (Molina, 1788; Góngora y Marmolejo, 1536-1575; De Olivares, 1758; Pérez García, 1810; De Rosales, 1674; Carvallo y Goyeneche, 1796; Poeppig, 1826-1829; Graham, 1822; Vancouver, 1790 a 1795; entre otros). Claudio Gay, observador naturalista, describió al caballo chileno hacia fines del siglo XIX:

El caballo chileno es en efecto extremadamente activo, sobrio y muy apropiado para soportar el hambre y las fatigas, pasando días enteros sin comer y pudiendo andar de 25 a 30 leguas sin detenerse. Es muy común verlos ir desde Santiago a Valparaíso en un día a pesar de su escaso alimento, y sin embargo su aspecto no indica estas cualidades. Son pequeños, como todos los animales acostumbrados a los cerros, rechonchos cuando están bien nutridos, de cabeza grande, y cuello corto, grueso, más bien triangular que largo como le representa la lámina 8 de nuestro Atlas [...]. Pecho ancho, apropiado para un caballo de carrera, cuando van a todo escape no se los puede detener, o hacerlos bajar al mismo paso desde lo alto de las colinas sin ningún accidente. Sus cascos son muy duros, razón por la cual no los hierran a veces en el campo, sobre todo cuando se han criado en las montañas y especialmente en las de Choapa, Illapel, Petorca, etc. (Gay, 1862: 386-387).

Durante el siglo XVIII se distinguen diferentes tipos de caballo chileno, definidos por el uso. Encontramos por ejemplo a los “trotadores”, que caminan al trote y eran los más deseados por la gente de campo; o los “andadores o portantes” y los de “paseo”, apropiados para los coches (Molina, 1788: 299). A esta clasificación se suman los de plaza, muy requeridos “por el gallardo compás con que andan levantando las manos y encorvándolas hasta acercar las uñas a tocar con ellas las cinchas” (Carvallo y Goyeneche, 1796: 15). En 1820 el caballo chileno queda definitivamente clasificado en la categoría de paseo o de lujo, constituido por ejemplares de contextura gruesa y corpulenta; el de paso o viajero, que era un caballo de pecho algo más angosto, cruz baja y muy andador; y el de trote o marcha, utilizado para faenas agrícolas y por el Ejército. Al mismo tiempo, recibieron también clasificaciones de acuerdo a su color: tordillos, color moho, blanco y negro —muy apreciados por considerarlos más fuertes— y los bayos

(Poeppig, 1826-1829: 143). Por estos motivos conformaron un interesante ramo de comercio hacia Perú.

Finalizando el siglo XIX, e incluso con la incorporación de medios de transporte modernos como el ferrocarril, seguía valorándose en la Región de O'Higgins la posesión de un caballo, pieza modular del huaso y del campesino. En esa época, la prensa nos entrega referencias de las diferentes tipologías de animales, adecuadas a los distintos tipos de usos, distinguiendo entre un caballo “mulato, de carruaje” y otro “oscuro, de montura” (Figura 1). Por lo demás, se aprecia también la temprana preocupación por la mantención de la raza chilena en su estado puro. En *La Justicia* de San Fernando, año 1897, se publicita una feria de animales en donde se detalla la venta de potros mestizos aunque “de muy buenas crías”, junto a caballos apropiados para coches y otros de servicio (Figura 2).

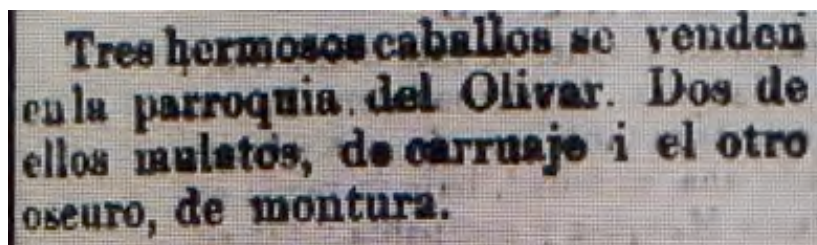


Figura 1. Venta de caballos año 1896. Fuente: *El Progreso* (Rancagua), 19 de enero de 1896: 3.

Dicha preocupación quedó reflejada en la Revista de la Sociedad Nacional de Agricultura, la misma que hoy día lleva el registro genético de la raza de caballos chilena. Para 1908 anotaba con preocupación el escaso progreso en la crianza de caballos, específicamente respecto al “caballo criollo, [en el cual] hay decadencia más bien que progreso. Tenemos animales de lujo, pero no animales útiles” (SNA, 1908: 602). El profundo desencanto que causó la noticia de la no participación del Ejército chileno en el concurso hípico que se celebraría en Buenos Aires ese mismo año, justamente, por la falta de caballos, realzó la necesidad de conservar esta raza caballar criolla. El estudio del Mayor del Ejército don Carlos Fernández, fue clave en la observación de la raza:

Lo primero que el señor Fernández adquirió o confirmó en Europa, fue una decidida estimación por el caballo chileno, y en consecuencia, su observación fundamental, es la conciencia de poner atajo a la degeneración de la raza criolla, la necesidad de conservarla, y la facilidad de mejorarla por medio de cruzamientos inteligentemente seleccionados y practicados [...]. En Europa me sentí varias veces halagado, oyendo elogiar a nuestro caballo [...] [y] se me hizo notar las cualidades sobresalientes del caballo chileno (SNA, 1908: 602-603).

Debido a la modernización de los medios mecánicos de transporte, su cría y reproducción se vio amenazada por la poca utilidad que en adelante prestarían, además de la introducción de otras razas (SNA, 1913: 608-611). En 1893 un grupo de criadores, encabezados por Raimundo Valdés, pidieron la apertura de un registro de raza pura. Ese mismo año se inauguró el registro del caballo chileno, algo insólito hasta entonces, pues la formalización de las razas caballares era una idea que aún no existía en América. Esto convierte al Caballo chileno en la raza con registro más antiguo en Sudamérica, teniendo también el tercer registro más antiguo en todo el Hemisferio Occidental.¹ Entre 1893 y 1900 se lograron inscribir un total de 262 productos,

¹ Véase www.rodeoyrienda.cl

gestándose al mismo tiempo la Asociación de Criadores de Caballos Criollos Chilenos en 1946 y la organización de la Federación de Rodeo Chileno (Cardemil, 2000: 25). El registro genealógico lo lleva la Sociedad Nacional de Agricultura,² misma sociedad que fomentó su crianza en las primeras décadas del siglo XX.

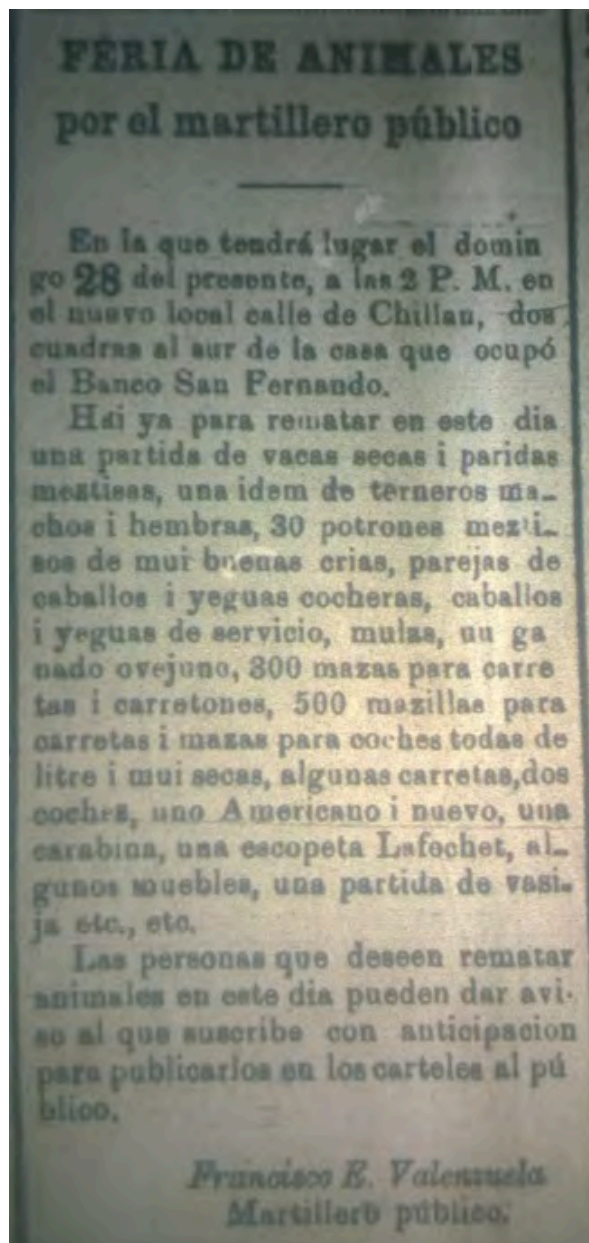


Figura 2. Feria de Animales. Caballos mestizos, para coches y servicios.
Fuente: *La Justicia* (San Fernando), 14 de marzo de 1897.

En este capítulo indagaremos en el mundo de los aperos del caballo y sus protagonistas, los herreros y talabarteros, quienes confluyeron con su arte en la realización de monturas, estribos, espuelas, riendas, fustas y cuchillos. Relizaremos un recorrido histórico desde los antecedentes

² Véase <http://www.registrogenealogico.cl/>

coloniales recopilados en el Archivo Nacional Histórico, la colección de periódicos de la Región de O'Higgins, el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, registros de INAPI y el testimonio de cronistas y viajeros que describieron y se asombraron con los notables aperos de los jinetes huasos.

El animal y el hombre: monturas, estribos, espuelas, riendas y fusta

El jinete chileno, que combinó tempranamente la habilidad indígena y española para montar el brioso caballo criollo, destacó tempranamente por sus habilidades. Sobre esto, hay una profusa cantidad de referencias en la mayor parte de los observadores de nuestra realidad desde época colonial y hasta la republicana. De ellos, quisimos destacar una en especial, referida por el padre Miguel de Olivares a mediados del siglo XVIII, por lo entusiasta y asombrosa descripción: “Hay hombres que doman los potros del todo, antes indómitos, no solo sin rienda ni silla, pero con las manos atadas atrás” (De Olivares, 1758: 75).

Este modo de montar a la chilena exigió tempranamente una serie de especialistas capaces de crear los elementos apropiados para sí mismo y el animal. Talabarteros, herreros, plateros, fusteros, silleros, estriberos, curtidores, pelloneros, rienderos y herradores aparecen censados desde 1813, demostrando el grado de especialización alcanzado por cada aspecto material en torno a la cultura del caballo, propio del *ethos* huaso.

Desde el siglo XVI se mantuvieron los elementos militares de la equitación. Existían, en la época, dos sistemas de montaje: equitación de la jineta y equitación a la brida. La jineta tenía que ver con el uso práctico de los caballos; y de allí provienen los implementos actuales. La escuela de la brida, por otra parte, tenía que ver con temas más ceremoniales y lujosos. Hoy, se relaciona la equitación a la brida con la silla de montar inglesa y la equitación a la jineta modela a las sillas chilenas de campo (Lago, 1971: 74-75).

La silla de montar, heredera de la silla jineta que los conquistadores españoles trajeron al Nuevo Mundo, se construye con una estructura alta de madera, de dos fustes, unidos a dos borrenes o arcos sobresalientes (Lago, 1954: 304; Lago, 1971: 75). Por debajo y por encima se colocaban pellones, lo que llamó poderosamente la atención de cronistas y viajeros, afirmando que la montura se colocaba sobre ocho o nueve “pedazos de paño, de alfombra y de pellejos; y sobre esta armazón van todavía unos cuantos cueros, peinados y teñidos de azul, de castaño o negro; sobre todo esto, los más acomodados usan una especie de cubierta de silla, de cuero, muy suave y bien armada [...]” (Lafond du Lurcy, 1822: 78-79). De acuerdo a Paul Treutler (1851-1863: 143), viajero alemán del siglo XIX, esta disposición de los pellones,³ arriba y debajo de la montura, hacía que el jinete quedara cubierto de pellones hasta la cintura, haciendo un asiento cómodo y blando. De acuerdo a Lago (1999: 45), el agregado de los pellones por arriba y abajo es una herencia de la montura mapuche.

La documentación colonial pesquisada entrega algunas informaciones sobre precios y conformación de los avíos del caballo. Los registros más antiguos indican un freno en Colchagua, propiedad de Juan Sosso en 1659. Registros de estribos de madera, enjalmas y espuelas aparecen en el inventario de bienes en 1706, de propiedad de Gerónimo Díaz en la Estancia de las Paltaspaltas, Colchagua, conformando uno de los primeros aperos más completos detectados en estas fuentes. Junto a ello, se evidencia que las monturas más antiguas son

³ Los pellones eran parte fundamental de la estructura de la montura. En el siglo XIX se afirma que los mejores provenían de ovejas pehuenches. Por su importancia económica, las monturas y espuelas de plata eran parte importante de los rescates de cautivas españolas que habían caído a manos indígenas. De igual manera, dentro del mundo mapuche, servían como parte del precio pagado por la novia cuando un joven quería contraer matrimonio (Poeppig, 1826-1829: 357-394).

calificadas como enjalmas, es decir, una especie de montura ligera. Las primeras enjalmas tenían valores que oscilaban entre los \$6 (Santiago Moreno, Colchagua, 1744) y los \$10 (José de Torres, Hacienda San José de las Ánimas, Santa Cruz, 1769). Las monturas propiamente tal, por otra parte, hacen su aparición ya en el siglo XIX, misma época en que son observadas por los testimonios referidos. La primera “silla de montar”, forrada en plata, nueva, pertenecía a Antonio de Araneda, en San Fernando (Hacienda de Tunca, 1814) y se tasó en \$30. Considerando el precio de un caballo promedio desde los \$4 (Pérez García, 1810: 69), notamos que se trataba de una pieza de singular valor. Más completa, e incluyendo los pellones de color que los viajeros advirtieron, fue la montura “azul de pellones completa con freno, riendas y cabezadas y los cueros [...] tasado en \$120, 6r”. incluida en el inventario de bienes de doña María de las Cuevas (Santa Cruz, 1846), siendo la montura de mayor valor en esta fuente.

Durante el último tercio del siglo XIX las monturas seguían siendo valoradas. La prensa regional anuncia, puntualmente la venta de monturas desde 1879. Incluso, las monturas usadas resultaban un mercado atractivo, como puede verse en *El Cachapoal*, de Rancagua, del 17 de enero de 1879 (Figura 3). A partir de allí, serán las talabarterías las encargadas de ofrecer este producto publicitando, en algunos casos, hermosas imágenes que ayudan a entender el desarrollo de la tipología de la montura chilena, tal como puede observarse en el aviso de Talabartería La Victoria que muestra una magnífica montura con todo su aderezo, incluyendo estribos, pellones, mantas y cinchas. Esta montura, así presentada, queda definida como “montura chilena” en 1940. Este hecho soporta la tesis de la definición de la cultura huasa en el siglo XX (Figura 4).

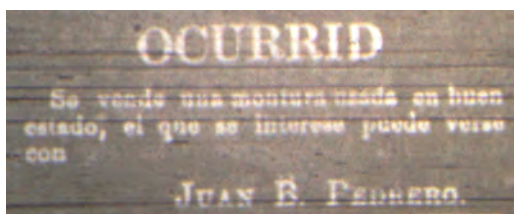


Figura 3. Aviso de venta de Montura usada. Fuente: *El Cachapoal* (Rancagua), 17 de enero de 1879.

Actualmente la cantidad de talabarteros es reducida, tal como constatamos en el capítulo anterior. El arte de fabricar monturas artesanalmente es valorado por los consumidores de estos productos, quienes desembolsan alrededor de U\$S 1.500 por aquellas realizadas en cuero de carpincho argentino y cuero de chanco. Las hechas en cuero de vacuno presentan valores un poco menores, alrededor de U\$S 900. En el taller del artesano Pedro Tobar es posible distinguir el cuerpo y materiales de la montura, así como también las sencillas herramientas de trabajo con las que se da vida a una noble tradición, como vemos en las fotografías a continuación, correspondientes a la actualidad.



Figura 4. Talabartería La Victoria. Montura Chilena. Fuente: *El Loro* (San Fernando), 17 de noviembre de 1940.



Don Pedro Tobar y su taller.



Armazón de madera de una montura chilena en el taller de Pedro Tobar.

Madera y hierro se conjugan en el resto de las piezas que permiten el gobierno del caballo.⁴ La madera tallada es clave para la realización de los estribos, hechos de un trozo de palo socavado, originalmente muy pesados – pues se fueron alivianando con el tiempo–, pensados para defender el pie contra las espinas y las ramas. De acuerdo a testimonios de la época, estas cajas de madera eran utilizadas más bien para los viajes, y el resto del tiempo se usaban estribos más pequeños de plata, siendo esto un orgullo para su propietario (Lago, 1971: 79; Lafond de Lurcy, 1822: 78-79; Treutler, 1851-1863: 143; Bouganville, 1767-1769: 168; D’Orbigny, 1888: 333, 922-923; Graham, 1822: 168; Frezier, 1712-1714: 39-42; Gay, 1862: 165-166). De acuerdo a Lagos (1971) llegaron a Chile desde España a mediados del siglo XVIII como reproducción de los asturianos, impulsados por los jesuitas. Si bien los mapuche utilizaban estribos, frenos y espuelas, al comienzo de la colonia eran de maderas duras (guayacán, espino, luma) o barba de ballena. Posteriormente, adoptaron la plata para enjaezar sus caballos, al igual que los huasos criollos. El oficio de estribero, manual, fue el establecido para fabricar estos elementos.



Eduardo Martínez, espuelero y sombrero. Foto de Aldo Garrido.

Los artesanos no fueron muy bien juzgados durante el siglo XIX, por sus métodos de elaboración, considerándoles atrasados y sin finura: “Los artesanos en Santiago son principalmente joyeros, talabarteros y herreros, pero su trabajo es muy rudo y sin gracia; sus carpinterías solo trabajan con la hachita, y sus inmensas bisagras y candados son de una construcción que le parecería muy rara a uno que nunca hubiera trabajado más que en los alrededores de Sheffield y de Birmingham” (Haigh, 1817-1821: 33). Pero más allá de este tipo de observaciones, el esplendor barroco y finura tanto de los tallados en madera como en los trabajos de hierro y plata que componían cuchillos, estribos y espuelas, son evidentes a la simple observación.

⁴ “Hay un conjunto de elementos que se complementan entre sí, donde destacan los bozales, manecas, taloneras para poner las espuelas, cinturones anchos muy decorados, lazos (muy cotizados fueron los lazos de Las Cabras) y riendas torcidas y trenzadas con botones, ojales y nudos, botas y perneras”. En cuanto a las riendas, estas se definen como “cuero de vacuno, crudo y sobado, cortado en tiras, con terminaciones de argollas en ambos extremos” (Peters y Núñez, 1999: 77).

Los cuchillos fueron (y siguen siendo) un atributo fundamental del huaso. En 1829 se observa que el huaso “lleva siempre consigo el cuchillo cachiblanco” (Longeville, 1938: 75). Actualmente, dicha tradición continúa en Marchigüe, en cuchillos de acero forjado con cacho de buey, de la mano de Luis Cerón y Manuel Molina. Este último aprendió el arte de su suegro, Gonzalo Castro, creador de las famosas “cuchillas parroninas”. En su trabajo incorpora madera de corazón de espino, otorgando una originalidad única a sus piezas (Schäztke, 2013).

Una de las características más distintivas del huaso son sus espuelas cantarinas, de grandes rodajas, profusamente decoradas, preferentemente de metal adamasquinado⁵ “con orlas, cruces y formas barrocas [...]. Las rodajas, templadas al fuego, son de hierro azul con numerosas puntas, sobre 40 por lo común, de un diámetro de hasta 13 centímetros” (Lago, 1954: 304; 1971: 77). Las espuelas chilenas, de acuerdo a Cardemil, “están hechas para el hacendado” (Cardemil, 2000: 200). Testimonios de época dan cuenta de su gran tamaño. Tan grandes eran que los huasos, desmontados, tenían que andar de puntillas para no enterrar las espuelas en la tierra, de modo tal que parecían danzar.

Desde el año 1659 consta la existencia de espuelas, frenos y aparejos en la región, concretamente en Colchagua, propiedad de Juan Sosso. Posterior a ello, se detectaron gran número de estos elementos hasta el año 1891. Paralelamente, y desde 1866, la prensa comienza el avisaje de talabartería y herrería asociado a carrocería. La talabartería La Blanca es la primera en ofrecer, desde 1897 y hasta 1901, diversos artículos de huaso, entre ellos, espuelas plateadas.

Durante el primer tercio del siglo XX localizamos dos etiquetas registradas en el INAPI de herrería y cuchillería, aunque no podemos precisar si se tratan exactamente de marcas dedicadas al apero huaso.⁶

Actualmente, son muy pocos los artesanos especializados en estas artes. Es el caso de Eduardo Martínez quien, en su tienda de Rancagua, ofrece sombreros y espuelas hechas por él mismo.



Hierro forjado Eduardo Martínez. Foto de Aldo Garrido.

⁵ “Se llama damasco al acero tornasolado de la superficie y por el color del fondo: cuanto mayor es el dibujo que presenta, más marcado el reflejo y más oscuro el fondo, mejor es el damasco o acero damasquino” (González Martí, 1893: 164).

⁶ INAPI, N° 25 816, el 29 de octubre de 1921, Vicente i Aurelio Zavala, Industrial, Rancagua. Puntas de Arado. “Vaza”. INAPI, N° 57 568, el 13 de enero 1937, Abraham Masihi Tafich, Industrial y Comercial, Rengo. Cubiertos, cuchillería y demás artículos contenidos en la clase 28. “Platex-Cuchillería”.

Conclusiones

El arte de los artesanos de la Región de O'Higgins se despliega ampliamente en torno al universo del caballo de raza chilena, llamado "corralero", reconocido como monumento natural en el año 2011. De la mano del noble animal, los objetos alrededor de su desempeño como protagonista del rodeo cobran vida en las manos expertas de los artesanos.

El caballo chileno, en sus diferentes especializaciones (para tirar coches, de trote, para la guerra o faenas agrícolas) resultaba muy cotizado y se convirtió en un importante ramo de comercio hacia Perú durante el siglo XVIII. Aunque la valoración cambió en el siglo XIX, con la incorporación de medios de transporte modernos movidos por combustibles, el análisis de la prensa y del Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura demuestra que hubo una temprana preocupación por la mantención de esta raza particular en un estado lo más puro posible. De hecho, el caballo chileno ostenta el tercer registro más antiguo en el hemisferio Occidental, desde el año 1893.

En esta investigación pudimos pesquisar aperos, enjalmas y monturas en los documentos coloniales desde el año 1659, siendo altamente valoradas, a punto tal que, en el último tercio del siglo XIX, la prensa regional anuncia monturas usadas como un mercado atractivo. Inclusive, queda retratada la "montura chilena" en 1940, misma época en que queda definida también la vestimenta y figura del huaso.

Ese valor se ha mantenido en la actualidad, puesto que el arte de fabricar monturas es cotizado y altamente valorado por los consumidores de estos productos. Los artesanos que los elaboran, por su parte, poseen una destreza que les hizo comprender tempranamente la necesidad de introducir modificaciones para adaptar las piezas de los aperos del caballo según sus diferentes usos.

Victorias de Rengo y cabritas de Pichilemu



Con razón llaman a Santiago *la ciudad de los Palacios*, y tal me pareció a primera vista; vi algunas calles muy animadas y concurridas, y muchos lujosos carruajes. Observé después que toda persona regularmente acomodada tenía por lo menos un coche, y muchas hasta dos y tres, incluyendo el que suelen usar para ir al campo.

Emilia Serrano, Baronesa de Wilson, 2015

El coche de caballos ha sido, a lo largo de la historia, un medio de transporte y un objeto de ostentación. Dependiendo de su tipología, podían ajustarse a servir para el trabajo duro de transporte de mercadería o para paseos. Desde España se instaló en América, y por tanto en Chile, el gusto por los caballos y el coche. Cualquier persona que se preciara importante debía poseer un carruaje tirado por caballos. Dejarse ver en un carruaje era parte del ritual fijo que se vivía en diversas ciudades latinoamericanas, como la de Santiago de Chile con su Alameda o Lima. En este sentido, el testimonio de Heinrich Witt, alemán vecindado en Perú a mediados del siglo XIX es relevante: las calesas, llenas de muchachas de la alta sociedad, llenaban la Alameda en una fila ininterrumpida de coches, imitando “a muy pequeña escala, de hecho, al Bois de Boulogne, en París, Hyde-Park en Londres y el Prater en Viena” (Witt, 1846, vol. 3: 583).

A partir de la forma básica de la carreta derivan las diferentes tipologías de carruajes, que irán evolucionando y sumando modelos a lo largo de los siglos. En el siglo XVII, los diccionarios de autoridades definen coches, carros y carrozas, distinguiendo el usado por las damas y para las funciones solemnes (carroza) y las diferencias entre la cantidad, adorno y tipo de ruedas de coches y carros. Eso sí, se limitó tempranamente la cantidad de caballos para tirar estos vehículos a menos de seis, puesto que más de esa cantidad ocasionaba problemas de atochamiento por el ancho de las vías de la época.



Desfile de victorias en Rengo.

Para los siglos XVIII y XIX surgirán otros tipos de vehículos de sangre, como la calesa y el calesín, caracterizados por ser coches más pequeños y ligeros, para dos pasajeros, de dos ruedas, y que podían tirarse con un solo caballo. Por la misma época, la influencia de la reina Victoria de Inglaterra (1837-1901) se dejó sentir. La mujer más poderosa del siglo XIX, Reina del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, que incluía Australia, Nueva Zelanda, Canadá y la mitad de África, era también Emperatriz de la India. Su madre, María Luisa Victoria (hermana de Leopoldo, rey de Bélgica) se preocupó de criarla en los más severos valores cristianos, inculcándole las virtudes de la simplicidad, el decoro, la devoción y la constancia en el trabajo, valores que impuso durante su largo reinado, conocido como “victoriano”. De este modo, se transformó en referente de la moda imponiendo su nombre a un nuevo vehículo, las victorias:

Coche de caballos bajo con cuatro ruedas. Tiene un asiento de dos plazas y se puede cubrir con capota o toldo. La entrada está entre las ruedas. La caja es de tablero, balaustres o mimbres. Va unida al juego delantero con herrajes en cuello de cisne y un banquillo o asiento móvil apoyado en el guardabarros (Diccionario Enciclopédico Hispano Americano, 1898).

Durante el siglo XIX se desarrolla la industria de la construcción de coches de caballos con fuerza. Con la fabricación industrial, los coches se transforman en vehículos cómodos y confiables. Al mismo tiempo, aumenta la variedad de los mismos. Ese explosivo desarrollo duró en Europa hasta fines de dicho siglo debido a la invención del motor de explosión inventado por Daimler en 1883 y Benz en 1885. Junto con ellos, la invención de los neumáticos por Dunlop en 1888 pusieron en jaque a los vehículos de tracción animal. En Chile, parece haberse extendido un poco más su uso, si hacemos caso a los testimonios esos tiempos.

Resabios de esta época pueden encontrarse en la región, de la mano de la última victoria de Rengo y las cabritas de Pichilemu, que continúan rodando con un suave vaivén para llevar a sus pasajeros a destino.

Don Raúl Arredondo y la última victoria de Rengo

Don Raúl Arredondo es el hijo mayor de cuatro hermanos, tiene 70 años, y es el orgulloso propietario de la última victoria de Rengo, la que ha mantenido con recursos propios viva hasta ahora, porque como él dice “esto lo llevamos los cuatro hermanos en la sangre”.

Fue su abuelo quien tuvo un coche para seis personas, así que desde que tiene uso de razón anduvieron en coche; es más, recuerda que “de cabros chicos manejaban”, el abuelo les pasaba las riendas y ellos conducían al caballo. También su padre tuvo una “cabrita” para tres personas. Así, no es difícil entender que ha mantenido la tradición de la utilización de coches de tracción animal “por amor a su victoria”, y se denota una emoción profunda al decirlo, la que literalmente ha sido una “victoria” con grandes esfuerzos, ya que solo han sido sus recursos los que hasta el día de hoy la mantienen con existencia.

Comenzó a trabajar como cochero de victorias en el año 1971. En aquel momento, ya existían varias en Rengo, como la que su hermano Guillermo tuvo en el año 1966. Los vaivenes de la política nacional atrajeron a don Raúl a desarrollar su labor, pues trabajó como minero de pique (a 30 metros bajo la tierra), pero al salir como presidente Allende comenzaron a haber muchos sabotajes en el trabajo, lo que complicó este trabajo, motivo por el cual volvió a Rengo y adquirió una Victoria. Fue este vehículo en el que trabajó como su única fuente de ingresos por veinte años, gracias a lo cual subsistió, dio educación a sus hijas, comió y vistió.

Al llegar al paradero que existía en la Avenida Bisquert (casi esquina de la Plaza de Armas) ya existían veinte victorias, y llegaron a ser un total de 32, las que se conformaron como Sindicato, del cual él fue secretario.

En ese entonces la victoria era el medio de transporte más barato para la gente del pueblo; existían algunos taxistas, pero eran carísimos, por lo que la victoria era el medio preferido por los renguinos. En fechas como los 18 de septiembre y Todos los Santos llegaban a usar cuatro caballos al día, ya que cada animal no podía resistir más de tres horas diarias, por el agitado trabajo que se tenían, de llegar de un recorrido y salir inmediatamente a otro, transportando pasajeros.



Don Raúl Arredondo y la última victoria de Rengo.

Don Raúl Arredondo nunca pensó que esto acabaría, y menos él que sería “el último cochero de victoria” que quedaría en Rengo. Pero en el año 1990 comenzaron a aparecer los “colectivos”, que eran muy baratos, y las personas los prefirieron por sobre las victorias. Así fue como sus compañeros comenzaron a vender las victorias uno a uno. Algunos de ellos compraron un colectivo y cambiaron de trabajo, incluso él tuvo uno por veinte años, pero jamás, a pesar de las tentadoras ofertas, vendió su Victoria. Comenzó a salir con ella los días sábados y domingos, con el fin de mantener la tradición y distraerse a la vez. Empezó ofreciendo paseos a la gente del pueblo. Luego se le ocurrió ofrecerla para matrimonios y diversos eventos (desfiles, cuasimodo, etc.), y así pudo mantener a su caballo y a la Victoria, que implican una gran inversión.

Hoy día, luego de extensas tratativas con la Municipalidad, y gracias a la ayuda de un exconsejal, Fernando Zapata, ha vuelto a recuperar su tradicional paradero en la Plaza de Armas, a un costado, paradero que está en espera de ser demarcado para volver a salir con su amada victoria, tal como vemos en la fotografía.

Las cabritas de Pichilemu y su papel en el transporte público

A partir de la década del veinte del siglo XX, se va consolidando el carruaje en su papel de transporte público, en especial, en la zona costera para efectuar viajes a Cáhuil,¹ Pichilemu,² entre Chimbarongo y Codegua (a \$1 por pasajero),³ traslados a Pichilemu o Matanzas desde Alcones,⁴ El Lingue y Larráin Alcalde, zonas donde llegaba el ferrocarril que acercaba a Pichilemu. Hasta que en 1916 se inauguró la estación de trenes de Pichilemu, por lo que el uso de las cabritas fue decantando en esta zona como uno de los últimos reductos en la región en continuar utilizando

¹ *El Marino* (Pichilemu), 21 de enero de 1917.

² *El Puerto* (Pichilemu), 16 de enero de 1908.

³ *El Progreso* (Chimbarongo), 5 de marzo de 1916.

⁴ *La Justicia* (San Fernando), 16 de enero de 1901.

un medio de transporte movido a tracción animal. Aún en uso en Pichilemu, se trata de carruajes sencillos que atraen al turismo de paseo por el litoral. Las primeras noticias de compra-venta de cabritas aparecen en San Fernando, en 1923 (Figura 1). Pocos meses después, aparece el segundo aviso del año ofreciendo una cabrita en la misma zona (Figura 2).

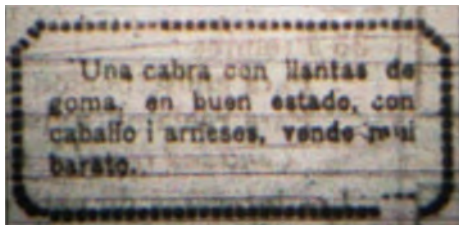


Figura 1. Primer avisaje compra-venta de cabrita.
Fuente: *El Progreso* (San Fernando) 15 de julio 1923

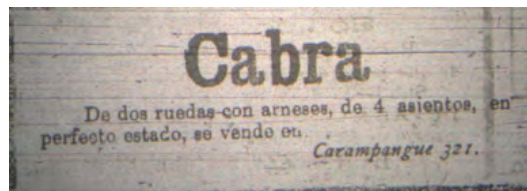


Figura 2. Compra-venta de cabrita. Fuente: *El Progreso* (San Fernando), 26 de agosto de 1923.

Los últimos avisos de venta de cabritas en la prensa regional aparecen en 1938. Desde ese momento, solo siguen funcionando las cabritas (en el espacio público) para transportar turistas en Pichilemu hasta el presente. Andrés González, cochero durante gran parte de su vida, dice que para los turistas se trata de una experiencia memorable.⁵ Don Luis Vargas Ortíz, cochero, ejercía en 1986 el oficio que aprendió de su padre y que heredó hace más de cuarenta años. Tuvo el orgullo de traspasarlo a uno de sus cinco hijos y se sentía feliz con su actividad: “Yo empecé a trabajar en esto cuando fui capaz de manejar las bestias. Las mujeres nunca podrán ser cocheras porque les falta la fuerza para el caballo” (*El Rancagüino*, 3 de febrero de 1986).

Pichilemu ha logrado conservar estos paseos como parte de su patrimonio cultural. Evoca un estilo de vida tradicional del siglo XIX en Santiago, Lima y Buenos Aires. Es justamente la presencia de turistas con tiempo de ocio en Pichilemu lo que genera un mercado atractivo para los coches de paseo.

La situación se repitió hasta fechas recientes en Marchigüe y Lolol. En esta última ciudad, las cabritas eran medios de transporte utilizados por los considerados “mediopelos”, término utilizado en esa zona para sectores emergentes que pretendían aparentar más de lo que eran, y usaban este medio para desplazarse al pueblo para hacer visitas sociales o adquirir víveres e insumos (Collado, 2014: 22).

Existe una preocupación en la región mantener de esta tradición. Artesanos de Chimbarongo, a pedido de la familia Valdivieso Gandarilla, restauraron una carreta de mimbre, que se constituyó en un rescate de sus tradiciones y se reserva para ocasiones especiales.⁶ Por otro lado, y con el mismo espíritu de rescate, en Viña Santa Cruz (Lolol) se celebra en abril el Campeonato Internacional del Carruaje, que cuenta con el patrocinio de la Asociación de Cocheros de Colchagua y la Federación Ecuestre.⁷

Conclusiones

El oficio de cochero se ha mantenido como tradición regional, y actualmente sigue prestando servicios turísticos en Pichilemu. Los coches de caballos gozaron de alta estima, siendo símbolo de distinción. Dado sus costos, el uso que prevalece hasta hoy es el de transporte público. La

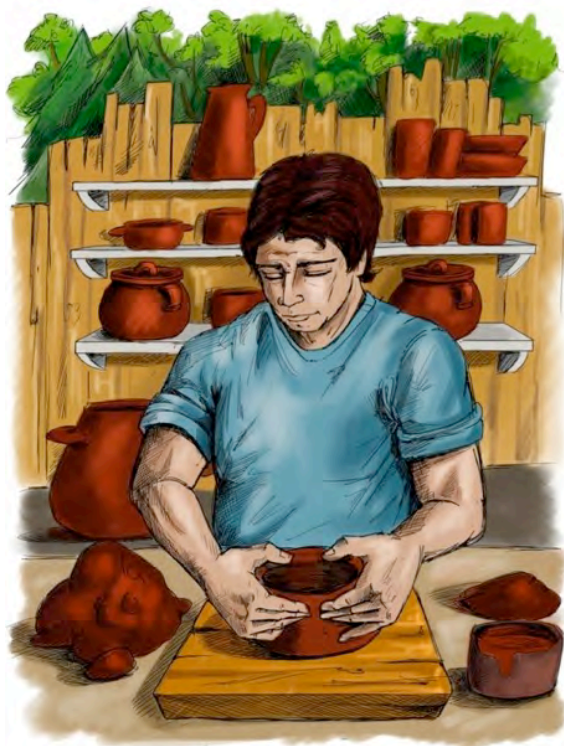
⁵ Véase https://www.facebook.com/pg/Ilustre-Municipalidad-de-Pichilemu-147521018733674/photos/?tab=album&album_id=616266301859141

⁶ *El Rancagüino*, 17 de febrero de 2004.

⁷ *El Rancagüino*, 22 de abril de 2007; *El Marino* (Pichilemu), 21 de abril de 2007.

tipología de coche de “paseo”, victorias y cabritas son las que se mantienen vigentes, especialmente en Pichilemu. Este transporte, que nació como alternativa a la falta de rutas férreas que unieran puntos distantes como Cáhul y Pichilemu, o entre Chimbarongo y Codegua, ha desafiado al tiempo y la tecnología mostrando al presente un rostro que es sinónimo de romanticismo y valoración del paisaje del borde costero. Rengo, por su parte, mantuvo las victorias en servicio como medio de transporte cotidiano antes de la popularización del vehículo de motor a explosión. Aunque las cabritas de Pichilemu son más sencillas, las victorias de Rengo alcanzaron mayor elegancia e impacto, conservando su distinción hasta el presente, llenando de encanto el paisaje renguino.

Greda de San Vicente de Tagua Tagua y cerámica de Pañul



A la ancha sombra de un peral
 cada mujer de la pequeña aldea
 amasó agua, tierra y canto
 y así surgió la taza o el platillo,
 llegó a su madurez el cántaro
 con la fragancia criolla de mujer veinteañera,
 de mano parvularia
 que juega en la greda,
 de anciana que medita
 que pronto será barro
 tomado en otras manos.
 Cuando al alba salta el hombre a labrar tierra serrana,
 la mujer va a la greda,
 la suaviza en el agua
 y sus manos morenas
 materializan canto
 y fraguan esperanza.
 Alfareras de Copao.¹

¹ Del libro *Los pueblos del barro*, de Darío de la Fuente D. Publicado en el periódico *El Regional* (San Fernando), 8 de marzo de 1984.

El territorio de Chile cuenta con gran potencial alfarero desde sus orígenes. Como nos relata el abate Molina en su ensayo sobre la naturaleza chilena de 1810, este país cuenta con variados tipos de arcillas, que

tienen todas las buenas cualidades que se requieren –y yo también las creo aptas– para fabricar crisoles y otros vasos químicos, porque a menudo son refractarias y resisten la más violenta acción del fuego sin agrietarse o quebrarse. De las mismas dotes gozan también muchas de las arcillas comunes o grises, que emplean los alfareros para hacer vajillas de cocina (Molina, 1986).

Como veremos, la alfarería se desarrolla junto a la identidad chilena, como un espacio donde confluyen tradiciones y culturas.

El arte de la alfarería data de tiempos precolombinos, con los primeros asentamientos indígenas agrícolas que se instalaron en el país, anterior incluso a la expansión a estas tierras de la cultura incaica. De norte a sur existen rastros de tradición alfarera. Con similares técnicas y estilos a veces muy diferentes, encontramos en la actualidad diversos lugares que han perpetuado esta tradición, con un gran esfuerzo por recuperarla y no dejarla desaparecer. Pomaire y Quinchamalí sin duda han logrado destacarse, y sus particularidades han sido reconocidas por el INAPI con una Denominación de Origen en 2013² y 2014,³ respectivamente. La alfarería, en general, siempre ha sido un espacio de trabajo femenino. Salvo algunas excepciones relacionadas a las habilidades requeridas para las labores, los hombres se dedican más a las faenas fuera de casa, mientras que las mujeres se relacionan con la tierra y se refugian en sus hogares para dedicarse pacientemente a trabajar el barro (Rebolledo, 1994).

Al adentrarnos en la Región de O'Higgins vemos que sin importar si es costa, valle o zona precordillerana, el entorno natural que comprende la región nos provee de diversos barros de buena calidad, que los oriundos a lo largo de las épocas han sabido aprovechar. El Copao, Marchigüe, Lihueimo, Doñihue, Machalí, Malloa, entre otras, y las actualmente reconocidas localidades de San Vicente de Tagua Tagua y Pañul, son solo ejemplos de la antigua cultura alfarera de la Región de O'Higgins.

Estudios académicos y los análisis realizados por el Servicio Nacional de Geología y Minería (SERNAGEOMIN) han mostrado que la región central de Chile posee gran riqueza de diferentes tipos de arcilla. En el caso de la Región de O'Higgins, encontramos incluso arcillas con potencial de desarrollo industrial de cerámica blanca, precisamente en el sector sur de Pichilemu, donde se ubica Pañul. Estas arcillas tienen propiedades plásticas y refractarias que las hacen ideales para su uso industrial, gracias a su alta resistencia (Gajardo, 1991; CORFO, FONTEC, 1996; Carrasco *et al.*, 2003; Pardo y Jordán, 2016). Por otro lado, el caolín proveniente de Litueche, se encuentra en el yacimiento más importante y de mejor calidad industrial del país (Pardo y Jordán, 2016). Su uso varía entre fabricación de cerámica para loza sanitaria o para la industria de papel, además de ser ingrediente principal para la confección de porcelana.

Alfarería en la época colonial

En la etapa precolombina, los pueblos indígenas lograron notable dominio de las técnicas de modelado de gredas y arcillas para abastecer las necesidades del ajuar doméstico. Vasos, jarros y platos soperos de greda fueron parte de la vida cotidiana de los pueblos de la tierra, con sus

² Véase <http://www.inapi.cl/portal/prensa/607/w3-article-3811.html>

³ Véase <http://www.inapi.cl/portal/prensa/607/w3-article-5525.html>

respectivas jarras y cántaros para almacenar líquidos. La cultura inca, al expandirse hacia Chile, impulsó nuevas técnicas para modelar y colorear los objetos de cerámica.

Al llegar los españoles a tierras chilenas, encontraron que los pueblos indígenas tenían avanzado dominio de las técnicas para la manufactura de utensilios de barro cocido. Los arqueólogos han realizado significativos estudios sobre la cultura de los promaucaes a partir de sus cerámicas.

En el mundo colonial español, el arte de modelar el barro fue parte central en la vida cotidiana. Con tierra cruda se levantaban viviendas, bodegas, hornos de pan y cierres perimetrales para patios, viñas y huertos frutales. Las técnicas del adobe, la tapia y la quincha se alternaban para resolver los problemas domésticos de los vecinos del Valle Central. Y allí estuvieron los indígenas, aportando con su dominio técnico en la construcción de muros y casas.

Así, los utensilios de barro cocido se integraron a la vida cotidiana de la población hispanocriolla del Valle Central. Florecieron polos de gredas y cerámicas de prestigio, como Tagua Tagua, Quinchamalí, Pomaire y Talagante (Dannemann, 1975). En este último pueblo destacaron las “figuritas humanas de pasta muy delicada y extremadamente delgada, pintadas de colores, que servían a la vez de juguetes y comida; desaparecieron en 1857 al ser prohibidas por el gobierno chileno. Existe al menos una colección importante en el Museo de Ciencias Naturales de Mendoza, donde ingresaron por donación en 1911” (Schavelzon, 2000: 129).

La presencia de utensilios de cerámica en los registros escritos de los siglos XVII-XIX es muy acotada, debido a su escaso valor económico. Muchas veces los escribanos encargados de levantar inventarios de bienes omitían el registro de platos, jarros, cazuelas y demás objetos de barro cocido. Estos objetos casi no se registraban, como los platos de madera, los vasos de cacho de chicha y los asientos de calavera de vaca.

Durante el siglo XVIII el fenómeno de la loza golpeó fuertemente alfarería americana. La cultura de la loza está asociada con la revolución industrial del siglo XVIII en Europa: las fábricas comenzaron elaborar en serie, con bajos costos, grandes cantidades de recipientes de loza, descubierta a mediados del siglo XVIII; en 1760 Josiah Wedgwood patentó y comenzó a comercializar industrialmente los objetos de loza. Como resultado, esta producción industrial “acabó en el mundo con la cerámica artesanal de todo tipo” (Schávelzon, 2000: 156). Los especialistas en cultura material llaman a este proceso “revolución *creamware*” (Schavelzon, 2000: 158).

Las fábricas europeas lideraron la producción industrial de objetos de loza, las cuales rápidamente se masificaron, imponiéndose como moda. Paralelamente se desarrolló una línea artesanal, que usaba la misma materia prima, pero se manufacturaba con los métodos tradicionales. En América Latina convivieron ambas tendencias: las lozas importadas eran muy caras y solo alcanzables para las élites; en cambio el pueblo solo accedía a las lozas de la tierra, arraigadas en las tradiciones ceramistas locales. En Buenos Aires, por ejemplo, las lozas eran escasas y muy caras; a veces, ni las élites podían contar con ellas, y debían utilizar únicamente recipientes de plata para la vida cotidiana. El testimonio de Mariquita Sánchez de Thomson, distinguida aristócrata rioplatense es elocuente al respecto:

Había mucha plata labrada, pero esta era indispensable porque la loza era muy cara y muy escasa. De modo que era una economía tener una docena de platos, unas fuentes y lo demás de plata no gran profusión. Aún de la casa del Virrey, que aquí era un rey chiquito, el día que había una gran comida, el mayordomo, con gran reserva, venía a las casas ricas a pedir muchas cosas (Prestigiacomo y Uccello, 2014: 100).

Mientras en Buenos Aires, hasta mediados del siglo XIX, las lozas eran caras y escasas, en el Valle Central de Chile se generó un sistema diferente. Sobre todo por la tenacidad de los

artesanos indígenas y mestizos, que se esforzaron por elaborar y comercializar sus propios utensilios. Famosas se hicieron las cerámicas, gredas y lozas de Pomaire y Talagante. El pueblo de indios de Pomaire logró afirmar su identidad, justamente, con la especialización de estas artesanías. En Talagante también floreció una singular tradición de cerámicas policromadas. Bellas colecciones del siglo XIX se encuentran en el museo Cornelio Moyano de Mendoza. A ello se suman las lozas de El Monte, localidad cercana a Talagante (Schavelzon, 2000), donde también se manufacturaban lozas, según se registró tangencialmente en un expediente judicial.

En los corregimientos de Rancagua y Colchagua también se emplearon utensilios de cerámica utilitaria en los siglos XVII, XVIII Y XIX. Los inventarios de bienes revelan la rápida difusión de los objetos de loza en las casas regionales. En Teno, el capitán Domingo de Arriagada (1682) tenía una paila de loza valuada en \$50.⁴ En San Fernando, Don Manuel López (1791) tenía “un salero de loza”.⁵ En Cocalán, Ramón Ramírez (1823) tenía “un jarro blanco de loza”.⁶ En Paniahue, doña María del Tránsito Cervantes tenía “siete platos de loza blancos”.⁷ En la villa de San Fernando, don José Silva Prat (1824) tenía un juego completo de loza blanca.⁸

¿De dónde venían estos objetos de loza blanca? Las fuentes no entregan detalles precisos al respecto. Queda abierta la puerta para distintas interpretaciones. ¿Eran piezas importadas de Inglaterra, aprovechando la apertura comercial que siguió a la Independencia? ¿O eran lozas artesanales hechas en Chile por manos indígenas o mestizas?

La documentación no es concluyente. De todos modos, el detalle de los precios nos da pistas al respecto. Estos objetos de loza no tenían valores altos. Al contrario, oscilaban entre 1 y 2 reales. Por lo tanto, no se ajustaban al perfil de las lozas mencionadas en las élites rioplatenses; al parecer, estos objetos no eran los exclusivos objetos importados, sino obra de las manos locales, productos artesanales de los mestizos que vivían en la región.

En este territorio, los vecinos se interesaron tempranamente por renovar sus ajueres domésticos e incorporar en sus casas la nueva oferta de lozas. De este modo resolvían los problemas de la vida cotidiana, con objetos de bajo costo. Tal como se muestra en el listado anterior, con pocos reales se podían adquirir varios productos. Esta situación contrastaba con la realidad vigente en Buenos Aires, donde estos productos no estaban al alcance de los vecinos: ¡ni el Virrey podía disponer en su casa de los utensilios indispensables para una comida!

Más allá de estas dos posibles interpretaciones, lo interesante de estas fuentes es remarcar la presencia de utensilios de barro cocido en las casas colchagüinas de los siglos XVII, XVIII y XIX. A pesar del relativo menosprecio de los españoles hacia las gredas y cerámicas locales, en algunos casos, se llegó a valorar cultural y económicamente los utensilios de loza en las casas criollas. Las tradicionales cerámicas, adaptadas a las nuevas tendencias, se mantuvieron vivas en el periodo colonial y comienzos de la República.

Resulta notable la tradición colchagüina de lozas y cerámicas. La sociedad local desplegó tempranamente una cultura de apreciación y empleo de estos objetos. Las casas se interesaban por poseer diversos utensilios utilitarios: platos y jarros; soperas y tazas; saleros y hasta escupideras contribuían a resolver los problemas cotidianos de la vida doméstica. Este es el mismo espíritu que se refleja, actualmente, en la cerámica de Pañul.

⁴ Tasación de bienes del capitán Domingo de Arriagada, Teno, 4 de marzo de 1682. AN, FJSFdo, L-1, P-2, F. 14.

⁵ Desembargo de bienes de Manuel López, San Fernando, 17 de diciembre de 1791. AN, FJSFdo, Legajo 28, Pieza 1, F. 10.

⁶ Partición de bienes de Ramón Ramírez, Cocalán, 5 de noviembre de 1823. AN, FJSFdo, Legajo 63, Pieza 14, F. 23.

⁷ Inventario de bienes de doña María del Tránsito Cervantes, Paniahue, 12 de junio de 1825. AN, FJSFdo, Legajo 54, Pieza 6, F. 5v.

⁸ Partición de bienes de don José Silva Prat, Villa de San Fernando, 17 de setiembre de 1824. AN, FJSFdo, Legajo 65, Pieza 3, F. 7v.

Caseríos alfareros en el siglo XX

Durante el siglo XX, previo al surgimiento del poblado alfarero de Pañul, destacó como núcleo alfarero el caserío de El Copao, lugar cercano al pueblo de Ciruelos, que obtuvo fama por sus hábiles mujeres alfareras, que utilizaban la greda del entorno para realizar piezas utilitarias de gran reconocimiento. En el archivo de Memoria Chilena, se guarda la foto de una de ellas, tomada en el año 1930.⁹ La alegría que refleja la mujer trabajando la greda fue posteriormente inspiración para que en los años ochenta surgieran en la prensa regional poemas y artículos hablando de la labor que ellas cumplían. En 1983, Washington Saldías, para *El Rancagüino*, escribió lo siguiente sobre El Copao:

En el lugar, las artesanas –que transmiten su “habilidad” de generación en generación– inician cada año, cuando el sol es más benigno, la producción de una amplia variedad de utensilios caseros, de uso doméstico –valga la redundancia– principalmente, y que previo al inicio de la temporada veraniega, surten al comercio pichilemino, en espera de los veraneantes y turistas que acuden a las playas no ya colchagüinas sino “cardenalinas”.¹⁰

Un año después, en el periódico *El Regional* se publica un poema en honor estas mujeres. Alberto Arraño escribió, también en *El Regional*, en 1986:

Desde niños conocemos también otra localidad donde se ejecutan creaciones en greda [...]. El Copao no pasa más allá de un caserío, con diez o doce habitaciones desparramadas a tontas y a locas a las márgenes de un esterillo. [...] Las mujeres se dedican en grande a la alfarería, ya que hay apropiadas gredas en los médanos vecinos.¹¹

Aunque forman parte de la misma comuna, a diferencia de la cerámica de Pañul hecha con arcilla, las mujeres de El Copao utilizaban greda mezclada con un poco de arena fina, como gran parte de los alfareros de la región.

Yendo hacia el sector precordillerano, al otro extremo de la región, otro de los lugares cuya identidad tiene relación con la greda es Malloa. Con motivo de la conmemoración de los 116 años de la comuna, se recuerda en *El Rancagüino* la etimología del nombre del pueblo. La leyenda dice que “Malloa o Mallea era una hermosa muchacha nacida de la unión del Cacique Rigolemu y de su mujer Triana. [...] La voz etimológica que es más Quechua, significaría lugar de Greda Blanca”.¹² El autor relaciona el nacimiento de la niña al lugar hoy llamado Portezuelo, donde se puede obtener material para alfarería, donde en el año 1989 se explotaba una rica mina de greda que los vecinos llamaron “Edén”.

En el año 1990, se desata la crisis de la famosa empresa Lozapenco (surgida desde la Fábrica Nacional de Loza FANALOZA en 1930; hasta su quiebra, por acusaciones de fraude al fisco, abasteció a las casas chilenas con sus productos de loza). Este hecho hizo que muchos temporeros de Pañul que surtían a la empresa de arcilla perdieran sus trabajos.¹³ A pesar de lo lamentable de la situación, el cierre de Lozapenco fue uno de los motores para el desarrollo del emprendimiento en Pañul. Posterior a esa noticia ya no se sabe más en prensa sobre la historia de los artesanos de la región. No es hasta el inicio de los años 2000 que el tema vuelve a surgir como un elemento importante del desarrollo regional.

⁹ Ceramista de El Copao, 1930. Disponible en <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-68851.html>

¹⁰ *El Rancagüino*, 5 de noviembre de 1983.

¹¹ *El Regional* (San Fernando), 14 de junio de 1986.

¹² *El Rancagüino*, 22 de febrero de 1989.

¹³ *El Rancagüino*, 15 de mayo de 1990.

Cerámica de Pañul

En los años 90, concluyen finalmente las faenas obreras de los arcilleros de Pañul para la empresa Lozapenco: las familias del lugar empiezan entonces a buscar otras formas de sustento. Ya desde los años ochenta se realizaban talleres en la localidad de Ciruelos y alrededores. Edulia Pavez recuerda “unos jóvenes asistían a los talleres, así que yo y unas amigas nos entusiasamos a través de ellos”.¹⁴ Así, las mujeres de Pañul comenzaron a participar y a involucrar tanto a sus familias como a sus vecinos. En el taller les enseñaron a realizar por sí mismos todas las etapas de producción, desde la adquisición de la materia prima, hasta obtener y comercializar el producto final. Héctor Soto¹⁵ agrega que antes de esto se entregaba toda la arcilla en bruto a la empresa Lozapenco. Luego del cierre, los dueños de las vetas comenzaron a ofrecer la arcilla a un buen precio para que los artesanos pudiesen trabajarla.

El conjunto de artesanos y artesanas de Pañul lo conforman alrededor de veinte familias y sus edades oscilan entre los 35 y los 75 años. La gran mayoría se inició dentro de los talleres, pero últimamente se han sumado nuevas personas que han llegado a vivir a Pañul por matrimonio o parentesco.

La cerámica de Pañul se distingue fácilmente de las otras. “Tiene un color especial”, dice Purísima Pavez,¹⁶ artesana de la zona. Es que el color beige-damasco, o crema, que posee esta cerámica la diferencia de otros tipos disponibles en la región, como las de Marchigüe con tonos grises, blancuzcos, o las de San Vicente de Tagua Tagua o Malloa, con tonos de greda café claro; y también a nivel nacional, como las de Pomaire de color café-rojizo oscuro, o las de Quinchamalí, de característico color negro.



Ejemplares de cerámicas de Pañul de Artesanías Campo Lindo. Foto de Alexandra Kann.

¹⁴ Edulia del Carmen Pavez Vargas, entrevistada el 21 de agosto de 2016.

¹⁵ Héctor Soto, entrevistado el 21 de agosto de 2016.

¹⁶ Purísima Pavez Vargas, entrevistada el 21 de agosto de 2016.

Además del atractivo visual, la cerámica de Pañul se caracteriza por ser más resistente y poseer mayor durabilidad. Por esta razón, la oferta no se limita a piezas ornamentales, sino que también a piezas utilitarias, desde loza para mesa a ollas y bandejas para horno y cocina. Incluso uno de los artesanos, Rigoberto Rossel, trabaja en la elaboración de piezas de gran tamaño, creando vasijas y tinajas para guarda de vino.

La arcilla se extrae de yacimientos existentes dentro de la zona misma de Pañul. Son tres minerales diferentes, que se venden ya mezclados y listos para trabajar. De acuerdo con un artículo publicado en *El Rancagüino*, en 2015, los yacimientos son San Francisco, Audolina y Sofía.¹⁷ A esto el artesano le agrega una porción de agua y caolín. Marcela Ursúa¹⁸ comenta que este último se extrae de Litueche y que ellos lo compran purificado. Para Héctor Soto, la calidad de sus productos proviene precisamente de la mezcla de arcillas: “acá hay greda pero no hacemos artesanía de greda. La greda queda mal cocida, se desarma, no aguanta la temperatura de la arcilla. La arcilla puede llegar a más de mil grados, por eso puede ir al microondas; la arcilla aguanta el esmalte, la greda no”. Otros artesanos concuerdan con que el hecho de que se utiliza una mezcla particular de arcillas y esta selección es la que otorga la calidad y durabilidad.

Probablemente sea la mezcla entre esos diversos tipos de arcillas, las plásticas de Pañul con bajo contenido de óxido de hierro que se torna rojizo en altas temperaturas, más el caolín que se vuelve blanco ante igual exposición, las que generan el particular tono beige-damasco, o crema, de estas cerámicas. Las familias de Pañul, sin tener conocimientos formales de composiciones ni fórmulas químicas, saben por experiencia que sus productos poseen alta calidad gracias a dicha mezcla de elementos, entregando a sus piezas de producción artesanal gran resistencia al calor, firmeza y larga duración.



Cerámica tradicional de Pañul. Foto de Francisca Orellana

A pesar de la variedad de estilos de las piezas, la fabricación de ellas tiene las mismas características. Primero se hace la mezcla de arcillas con caolín y agua. Las medidas son intuitivas, lo importante es la textura que se le da a la mezcla. Debe tener un aspecto lechoso, cremoso. Luego pasa por dos etapas de colado: primero con mallas plásticas confeccionadas con “bolsas de feria”, extrayendo las partículas más gruesas que puedan haber en la arcilla; en segundo lugar se filtra con una malla más fina, normalmente una pantimedia, prenda resistente y elástica que permite quitar la arenilla de la mezcla. Lo que queda es un fluido color gris claro, sin

¹⁷ *El Rancagüino*, 7 de marzo de 2015.

¹⁸ Marcela Ursúa Vargas, entrevistada el 21 de agosto de 2016.

impurezas que puedan resquebrajar la cerámica. Una vez limpia, se lleva a los moldes para ser rellenados. Cada artesano confecciona sus propios moldes de yeso, así que la forma dada a las piezas son el sello personal del autor. La temperatura ambiente es la que determina el tiempo de secado. El sol y su calor se vuelven la principal herramienta en esta etapa. Pero hay que tener cuidado, advierten los artesanos; si la pieza se expone a altas temperaturas corre el riesgo de que se seque muy rápido y se agriete. Cumplido el desmolde, se pasa lijar, pulir y bruñir. Con cuchillos se sacan los excesos y con piedras lisas o cuarzos se les da la textura deseada. Finalmente, cuando la pieza ya tiene la forma ideal, pasan al horno para ser sellada. Se cocinan entre 100 y 120 figuras, dependiendo de la capacidad del horno, a temperaturas por sobre los 1000° Celsius. El tiempo de exposición varía según el criterio del artesano, pero en promedio son entre diez y doce horas. El fuego también es parte del arraigo territorial: la leña utilizada pertenece a restos de pinos y las piñas que se encuentran en el sector. Concluida la etapa en el horno, la pieza puede considerarse terminada. Algunos artesanos y artesanas están innovando la terminación, agregando un acabado de esmalte.



Artesanías en arcilla Los Troncos, en Pañul.
Foto de Alexandra Kann.

Comprender el valor del arte que realizan no ha sido fácil y ponerle un precio aún es un tema en debate. Gracias a capacitaciones, han aprendido a calcular el costo de su trabajo. “Antes cobrábamos por instinto”, recuerdan los artesanos. También han podido acceder a nuevos materiales de trabajo, como es el caso de Berta Escamilla,¹⁹ quien trabaja con FOSIS y le van a ayudar a comprar una máquina para hacer el colado (batir la arcilla), que a mano le toma cuatro horas y con máquina solo una. También Prodesal les ayudó con una sala de trabajo. Las familias de Pañul se asesoran y aconsejan en cuanto a cómo ofrecer los productos y no tratan de competir entre sí. Saben que mercado hay para todos y que como

comunidad obtienen mayores beneficios. Sin embargo prefieren trabajar cada uno por separado, pues descubrieron que así lograban ganar más. Cada artesano realiza la venta directa de sus productos en el taller de su casa y a veces distribuyen a revendedores. Hace años el museo de Santa Cruz de Cardoen compró varias piezas para exhibición y uso en sus hoteles; Artesanías de Chile es otro distribuidor de estas artesanías. También los negocios y ferias en Pichilemu sirven de vitrina para la cerámica de Pañul.

Los artesanos sienten que sus productos son cada vez más reconocidos y que su fama va en aumento. Hoy los clientes y turistas llegan de todas partes de Chile, además de aquellos extranjeros que se maravillan con la belleza de estas cerámicas y se las llevan a sus países. Pañul es mencionado en diversas ocasiones como un famoso atractivo turístico de la comuna de Pichilemu. Junto con destacar los encantos de Cahuil, sus preparaciones gastronómicas, sus playas, bosques y lagunas, en *El Rancagüino*, se aprovecha también de mostrar a Pañul, destacando que “sus pobladores realizan un hermoso trabajo en arcilla blanca, con la que

¹⁹ Berta Escamilla, entrevistada el 21 de agosto de 2016.

elaboran diversas piezas, tanto decorativas como funcionales. Este tipo de artesanías se ha transformado en el sello indiscutido de este pequeño poblado”.²⁰

Hoy, el siguiente paso que buscan los artesanos de Pañul es poder obtener una Denominación de Origen que los proteja y les permita seguir desarrollándose. Al ser un proyecto más o menos reciente cuenta con mucha proyección, aunque dada la edad de estos alfareros cabe el riesgo de que no hayan generaciones de recambio que puedan continuar con este oficio, así como ha pasado en tantos otros rubros artesanales.

Greda en San Vicente de Tagua Tagua

Ubicada en el valle de Cachapoal, justo en el corazón de la Región de O’Higgins, se encuentra San Vicente de Tagua Tagua. El desarrollo de la alfarería en este lugar está ligado a la influencia de antiguas civilizaciones como la Tiawanaku y la Inca. San Vicente formó parte del Camino Real de La Frontera, siendo el límite más austral del antiguo Imperio Inca. Restos de construcciones, como fueron los *tambos*, dan cuenta de ese vínculo. Posteriormente, con la llegada de los españoles, las tradiciones indígenas perduraron dentro de pueblos de indios como eran Rancagua, Copequén, Malloa y Taguataguas (Barrales y Vergara, 2007).

En la actualidad, las técnicas de alfarería ancestral buscan ser rescatadas. Con esta técnica no se utilizan moldes, es todo hecho a mano, a lulo.²¹ Se nota claramente el carácter rústico de su manufactura: ninguna pieza es igual a otra y su proceso es más lento que si se utilizara un torno. La idea es preservar la manera en que se trabajaba antiguamente la greda, como cuando San Vicente era un pueblo de indios.

Al igual que en Pañul, se están realizando talleres para acercar este oficio a más personas. Uno de los encargados de difundir este conocimiento es Juan Barrera Reyes, quien lleva más de 45 años trabajando en alfarería y seis años dedicados a su rescate, junto al Grupo de Acción Ecológica y Conservación Añañuca.²² Él, al igual que otros, comenzó como aprendiz de su hermana y hoy cuenta con una socia a la que busca transmitir su saber. Las piezas que realiza son tanto ornamentales como utilitarias. Es un producto natural, hecho 100% a mano, sin maquinaria, solo con herramientas y utensilios de productos naturales y reciclados. La greda la obtiene de las vetas del cerro Pueblo de Indios, a pocos metros de su taller. Opina entonces: “la greda de acá es única, 100% natural. La greda es especial. Mejor que la de Pomaire”.



Tradicional cerámica de San Vicente de Tagua Tagua.
Foto de Francisca Orellana.

²⁰ *El Rancagüino*, 16 de febrero de 2014.

²¹ Se realizan franjas circulares que se van montando para darle forma a la pieza.

²² Véase <http://ecologiayconservaciondetaguetagua.blogspot.cl/>

Al preguntarle sobre cómo se define a sí mismo, él dice que “alfarero. Porque un alfarero es el tipo que domina la greda, puede hacer lo que quiera, o lo que le pidan, desde una pequeña pieza hasta una gran obra. Yo puedo hacer una tinaja grande para vinos, una buena, que no se rompa ni se filtre”. En cuanto a las técnicas y materiales todo lo provee la naturaleza: greda, “colo”,²³ arena del río de San Vicente de Tagua Tagua, bosta de vaca y caballo para hacer el fuego, y herramientas manuales, como la piedra de playa pulida naturalmente con el roce del agua. Todo lo que el entorno le ofrece. “Estoy construyendo un legado”, afirma Juan, quien actualmente realiza talleres a niños y comenta que le gustaría tener un niño como aprendiz para que continúe con su trabajo.

La forma de trabajar la greda y darle forma a las piezas es particular de cada artesano. Sin embargo, el acabado y curado de la pieza siguen patrones similares. Para darle resistencia hay que exponer las piezas a altas temperaturas. En la tierra se despeja un espacio para encender fuego, se coloca bosta de caballo en la parte de abajo, como base y alrededor de las piezas, ya que da menos calor y se tarda en prender. Luego, sobre las piezas, cubriéndolas, se coloca bosta de vaca, que da mucho más fuego y prende rápido. También se puede utilizar leña. Posterior a eso, ya para darles uso las piezas tienen que ser curadas,²⁴ con elementos como agua, mantequilla, leche o harina tostada.



Tradicional cerámica de San Vicente de Tagua Tagua. Foto de Francisca Orellana.

Lamentablemente son pocos los que poseen el saber-hacer de este arte y aún hay dificultades para asociarse y organizarse. No obstante, gracias a los nuevos medios de comunicación y diversas iniciativas de difusión, San Vicente de Tagua Tagua dentro de poco tiempo podría recuperar su nombre de pueblo alfarero. Ya ingresó su evaluación para obtener un Sello de Origen otorgado por el INAPI y se postuló el producto para recibir el Sello de Valor Turístico entregado por Sernatur a la producción de artesanía con identidad.

²³ El colo es “un líquido lechoso que le da el brillo característico a la superficie” de la pieza en greda. Véase <http://www.icarito.cl/2016/02/artesania-de-chile-ceramica.shtml/>

²⁴ Curar una pieza implica sellar la superficie de la cerámica para que sea más resistente y pueda ser utilizada sin inconvenientes.

Conclusiones

El gran potencial alfarero de la Región de O'Higgins comienza a mostrarse en todo su esplendor. Los pueblos originarios tuvieron la inteligencia para descubrir el potencial de las arcillas y caolín de la región, siendo notable este hecho para naturalistas como el abate Molina, quienes ya en la época colonial quedaron asombrados ante esta riqueza.

Desde la manufactura realizada por los pueblos indígenas hasta el presente, el trabajo en barro, tanto en crudo como en cocido, nunca se detuvo en la región. Ni siquiera ante el avance de tendencias europeizantes como la adopción de la loza inglesa para las mesas aristócratas pudieron impedir la continua producción de elementos utilitarios de greda cocida.

Los registros coloniales, si bien escasos, muestran rastros de utilización en las casas hispanocriollas desde 1682, en Teno. Desde allí, en una rápida difusión a través de los siglos y el espacio geográfico de la región, se dispersó la cultura de apreciación de la greda, manteniendo el empleo de lozas y cerámicas en Colchagua.

Los antiguos pueblos de indios y los posteriores que surgieron al contacto hispano, generaron una identidad que se mantiene indeleble en la región: la alfarería continúa con sello único en San Vicente de Tagua Tagua, Pañul y Marchigüe. En algunos casos descollan maestros, verdaderos tesoros humanos vivos, como don Juan Barrera. Y junto con ellos se mantiene prendida la llama que temple las piezas y permite a este arte continuar su camino por los siglos de los siglos.

Artesanía en madera y piedra labrada de Pelequén



Hay que tener fe, patrón, aunque sea en una piedra.

Dichos de un campesino en torno a la Santa de Pelequén¹

¹ “Reportaje a Santa Rosa de Pelequén”. Por G.D. *Revista en Viaje* N° 311, septiembre de 1959: 6-7.

Del romance entre Malloa, hermosa princesa hija de Rigolemo, y Pelequén, se desencadenaron los acontecimientos que terminaron convirtiendo en piedra a los más preciosos hijos de la zona. Por eso, la relación con la pétrea materia se ha mantenido inalterable por los siglos de los siglos: ellas son testigos de las historias de amor y traición que dieron forma a la región. Rigolemo y Pelequén, con su rosado material, se transformaron en las grandes canteras que permitieron la vida y el asentamiento en este pueblo otrora minero.

La zona, segunda más importante de la comuna de Malloa y que tiene su mayor acontecimiento comercial en el mes de septiembre gracias a la fiesta de la Virgen de Santa Rosa de Pelequén y las Fiestas Patrias que le siguen, destaca por sus trabajos de piedra y madera, que producen generalmente muebles y alhajamiento para el hogar, además de cantería para construcciones.



Artesano trabajando la piedra. Foto de Francisca Orellana.

La tradición de la piedra labrada es de antiguo cuño, especialmente a nivel americano. La fabricación de piedras perfectamente pulidas y machimbradas para la construcción de enormes edificios como el Templo del Sol, en Cuzco, con su muro de piedra curvo y perfecto, los muros de Tiwanaku, el camino del Inca o las acequias de riego tapizadas de piedra labrada, entre otros) –que se mantienen en uso hasta el día de hoy en el norte de nuestro país– conforman la primera base de la tradición americana indígena del trabajo en piedra para el cono sur. Esto es particularmente importante para Pelequén, dado que existen indicios de ocupación incaica en la zona, anterior a la llegada española. Posteriormente, en época virreinal, estas artes ganaron mayor espacio y protagonismo, al ser trasladada su aplicación a otros ámbitos, como el interior de los hogares. Los muebles expresaron los gustos que el imperio español transmitió a sus nuevas tierras, “integrando materiales y formas del mestizaje” (Martínez, 2012: 9-10).

Dichos muebles, cuán portadores de historias, transmiten un relato propio. En el Reino de Chile, las sillas ocuparon un lugar relevante dentro del ajuar doméstico. Los carpinteros locales utilizaban madera y materiales autóctonos para realizar los muebles que se distribuían en el país. Estos maestros no solo se dedicaban a la ebanistería; más bien, su principal ocupación era la construcción. Aun así, lograron hacer popular una silla de brazos que se denominaba “frailero” porque se encontraban generalmente en los conventos. El escaño, un tipo de banco, también provino del ámbito eclesiástico. Para el siglo XVIII podían distinguirse, en estos muebles, tres estilos imperantes: el estilo Reina Ana, el Chippendale y el Adams (Martínez, 2012: 12-14; Pereira Salas, 1965: 297).

De igual modo que los carpinteros, los maestros canteros en época colonial se encontraban empleados en el rubro construcción, por el gran valor que la piedra labrada tenía para los grandes edificios de la época. Era profusamente utilizada en diferentes ámbitos, como el doméstico (fuentes de piedra, morteros y manos de moler), industriales (piedras de molinos) y arquitectónicos (sobre todo en templos y palacios, en muros y pisos) (Cruz, 1987). Uno de los buenos ejemplos que quedan de esa época es la fuente de piedra labrada ubicada actualmente en el Palacio de Moneda (Roa, 1929: 43) y que durante siglo y medio surtió de agua a la población de Santiago en su primitiva ubicación de la Plaza de Armas.

Los censos elaborados en el país desde 1813 nos entregan datos sobre la evolución de estas especializaciones a lo largo del siglo XIX² en la actual Región de O’Higgins. En el censo de 1813 figura un escultor en el curato de Nancagua y 166 carpinteros en la región. En el censo de 1865, el número de canteros y carpinteros ha crecido exponencialmente: en Colchagua (que englobaba San Fernando, Curicó y Caupolicán) existían 68 canteros y 1500 carpinteros, todos nacionales. Los extranjeros también sumaron carpinteros: entre alemanes, ecuatorianos, ingleses, portugueses, argentinos y suizos llegaron a contar once carpinteros más. Ese mismo año, en Rancagua, se contabilizaron 579 carpinteros y cuatro canteros, más dos carpinteros franceses.

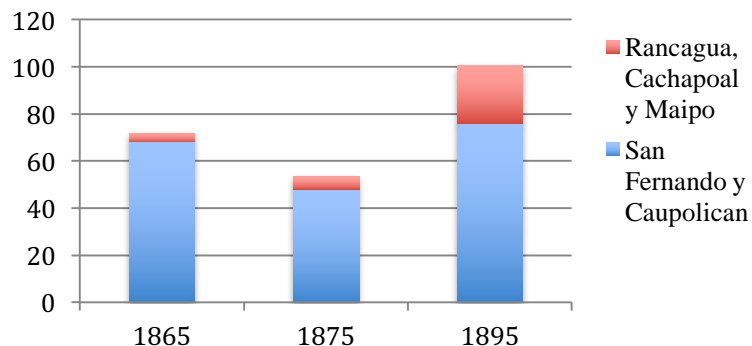
En el censo de 1875, en la Provincia de Colchagua (San Fernando y Caupolicán) se detectan 48 canteros y 872 carpinteros. Los extranjeros, por su parte, sumaron cinco carpinteros. En Rancagua, cuatro canteros y 497 carpinteros, más cinco carpinteros extranjeros. Durante 1895, la Provincia de O’Higgins, que comprendía Rancagua, Cachapoal y Maipo, sumó 18 canteros y 513 carpinteros; mientras tanto, los extranjeros (alemanes, españoles, franceses, italianos, suizos) sumaron cinco carpinteros, cuatro canteros, dos marmolistas y un escultor. Por su parte Colchagua, que comprendía San Fernando y Caupolicán, sumaba 76 canteros y 1026 carpinteros, más los extranjeros: tres carpinteros españoles, dos franceses y dos italianos.

Estos datos resultan relevantes, pues nos muestran el gran motivo de la permanencia de la tradición carpintera y cantera en Pelequén. La gran mayoría de cultores carpinteros y canteros se

² Los censos del siglo XX cambian el foco en la recolección de datos, concentrándose en las características de la población como edad, etnia y niveles de desempleo. En cuanto a los trabajos, no se señalan los oficios, por lo que no es posible tabular dicha información en el presente capítulo.

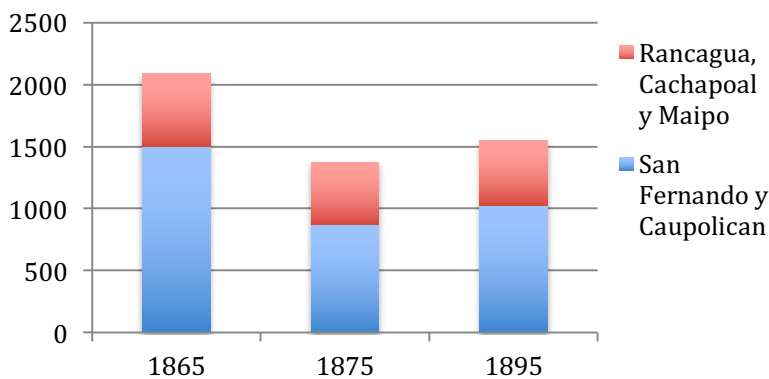
ubicaron, durante el siglo XIX, en la zona de San Fernando, aledaña a Malloa y Pelequén, irradiando su saber hacia dichas localidades. En efecto, de lo expuesto se desprende que en 1865, del total existente en la zona, un 95% de canteros y un 72% de carpinteros se localizaban en San Fernando. En 1875, el 89% de canteros de la región se localizaba en San Fernando, así como el 63% de los carpinteros. Para 1895, 75% de los canteros y 66% de los carpinteros del total de la región se ubican en San Fernando, tal como vemos en los siguientes gráficos.

Gráfico 1. Canteros en la Región de O'Higgins a través de los censos



Fuente: elaboración propia en base a censos nacionales de 1865, 1875 y 1895.

Gráfico 2. Carpinteros en la Región de O'Higgins a través de los censos



Fuente: elaboración propia en base a censos nacionales de 1865, 1875 y 1895.

Artesanía en madera de Pelequén

La actividad de la artesanía en madera es reciente en Pelequén. En los años ochenta existía una actividad textil basada en la lana del conejo angora; mucha gente trabajaba en eso. Producto de la globalización de la economía chilena dicha actividad ya se encuentra en desaparición. La gente comenzó a buscar trabajo en otras áreas. Algunas personas decidieron ubicarse a orilla de carretera, donde está el pueblito de los artesanos de madera a vender fruta a los vehículos circulantes. Y fue exitoso porque es un lugar donde ya estaban los talleres de la piedra rosada unos kilómetros más al sur, razón por la cual la gente siempre disminuye la velocidad con intención de mirar o comprar algo.

En el sector existía una familia de apellido Lucero que había fabricado por generaciones sillas de madera con una base de totora para cubrir el asiento y parte del respaldo. Le llamaban “silla campera”. El nieto Carlos Lucero comenzó a vender las sillas en la orilla de carretera con una gran aceptación por parte de los viajantes. Esto fue atrayendo a otros artesanos a fabricar sillas, imitando el estilo de la familia Lucero, y posteriormente fueron incorporando otros tipos de muebles, artesanías y decorados en madera. Años más tarde se trasladaron a un terreno municipal adyacente donde fueron instalando talleres y casas de trabajo. Esto es conocido hoy como el Callejón El Rosedal del Pelequén, pueblito de talleres artesanales y donde hoy se siguen fabricando diversos tipos de artefactos.

Los productos que fabrican son muebles, mesas, sillas, marquesas, mecedoras, lámparas, siales, muebles de cocina, veladores, arrimos, esquineros, adornos, artesanías decorativas, marcos de espejos. En cuanto a las sillas, hay tres modelos de sillas que se fabrican y una que ya ha desaparecido:

- a) Silla campera: es una silla de madera que en su respaldo lleva tres palos redondos y torneados. Su sello distintivo es que el asiento de la silla está compuesto de totora tejida; la totora es un junco extraído de las lagunas del sector vinculadas a los ríos Claro y Tripahue. Este se extrae, se seca y antes de alcanzar completamente el secado es tejido y trenzado entre el cuadrilátero del asiento. Es cómodo y resistente, con una tonalidad café claro. La estructura de la silla es de madera nativa de raulí rojizo y a veces en álamo blanco.
- b) Silla cuja: está hecha completamente de madera. No lleva totora tejida, el asiento es de madera sólida y el respaldo posee cinco varas torneadas en forma sinuosa. Es fabricada con madera de raulí y a veces en álamo blanco.
- c) Silla victoriana: también es completamente de madera. Tampoco lleva totora tejida; el asiento es de madera sólida y el respaldo posee un trenzado hecho con varillas finas de madera. Es hecha en raulí y en álamo blanco.
- d) Antiguamente se fabricó una silla denominada “matera” que los ancianos usaban para sentarse a tomar mate. Era muy pequeña, con asiento de totora trenzada y un respaldo corto de madera. Este modelo dejó de fabricarse.

Las tres primeras sillas se fabrican bastante y son famosas en todo Chile. En el norte del país, en el desierto, donde la madera es inexistente como recurso natural, alcanzan valores tres y cuatro veces más altos que en su lugar de fábrica.

Tal como otros tipos de artefactos, las sillas corresponden a diseños propios, creados, adaptados o fusionados por los artesanos del pueblo de Pelequén, prefiriendo aquellos modelos solicitados permanentemente por clientes, turistas, empresarios de turismo y gastronómicos, para locales de comida o ambientación de escenografías campestres.

Además es un producto de mucha durabilidad, tanto así que la gente viene con los armazones después de una década a que reemplacen los respaldos y se llevan el mismo armazón. El raulí es un árbol nativo de Chile de gran belleza y durabilidad, muy resistente, traído desde 300 km al sur del pueblo, de la zona de Collipulli, Victoria y Curacautín.

Debido al cambio climático ha disminuido la cantidad de totora, teniendo que ir a buscarla a lugares más lejanos. Por otro lado el oficio tiene cierta seguridad de continuación, ya que algunos hijos de artesanos se han dedicado al oficio. También sus asistentes han aprendido el oficio, creando sus propios talleres independientes. Entre el callejón El Rosedal y el resto del pueblo debe haber unos cincuenta locales de artesanos.

En relación a la técnica, es visible una creciente incorporación de máquinas, por la comodidad y rapidez que estas otorgan, pero muchas terminaciones y acabados personales

siguen haciéndose a mano. Al comienzo, en los años ochenta, casi no habían maquinarias y se trabajaba fundamentalmente con galopas, gubias y a mano.

En cuanto a la comercialización de los productos, estos se entregan terminados, pintados, barnizados, o a medio terminar, para que el cliente los pinte y barnice a su gusto. También se venden a intermediarios que los comercializan en zonas más alejadas, en el norte, sur y la ciudad de Santiago.

Para finalizar, podemos mencionar que existe una asociación gremial llamada “Asociación gremial de artesanos de la madera Rosedal Malloa”. Gracias a la asociación y junto a la comunidad cada año se celebra, el cinco de noviembre, la Fiesta de la Madera y la Piedra de Pelequén.



Carlos Lucero con el asiento de una silla campera. Foto de Bruno Barra.



Sillas victorianas. Foto de Bruno Barra.

Artesanía en piedra de Pelequén

El trabajo en piedra es muy antiguo. Existen registros que indican que la piedra de la cantera de Pelequén es extraída desde 1870, al menos. La piedra se saca desde el cerro San Rafael, a 350 metros sobre el nivel del mar, para lo cual trabajan alrededor de once canteros y ayudantes en la extracción de piedra,³ número que ha disminuido considerablemente; en 1990 se contabilizaban 50 canteros en el cerro. Al respecto, cabe mencionar que la veta de piedra rosada se descubrió por accidente. En 1950, cuando se estaba construyendo la Carretera Panamericana, se abrió el cerro que impedía su construcción y se descubrió, sin querer, la fabulosa veta (*El Rancagüino*, 31 de marzo de 1990: 7). La propiedad minera es de un particular, quien vende posteriormente el material a los artesanos.



Fuente de Agua en piedra rosada de Pelequén.
Foto de Bruno Barra.

La prensa de la región identifica en 1963 la piedra de Rigolemo como “la más famosa de las canteras” (*La Región*, San Fernando, 9 de febrero de 1963). La piedra extraída de esa cantera ha tenido una alta figuración en la vida pública de Santiago de Chile: proporcionó el granito que sirve de pedestal a la estatua de Andrés Bello en el frontis de la Casa Central de la Universidad de Chile y a la capilla del cerro Santa Lucía. La piedra, denominada “mármol chileno”, alcanzó fama y renombre, formando parte también del templo de San Agustín; de igual manera, esta piedra fue enviada para el reconocimiento a los combatientes caídos en el combate naval de Iquique. Se indica, en el año 1963, que también se encuentran canteras en Centinela, Piedra e Isla de la Matansilla, Piedra de Topocalma y Piedra de los Lobos. Las últimas, en 1870, pertenecían al municipio de San Fernando y fueron otorgadas en consignación a don José Agustín Polloni.

En los recuerdos, los artesanos señalan en la década de 1960 el comienzo de una explotación más comercial, pues comenzaron a instalarse algunas casuchas de madera donde la gente que elaboraba artesanías vivía, pudiendo así trabajar cerca de la cantera. Coincidentemente, de acuerdo a *El Rancagüino* (16 de marzo de 1988) los primeros canteros llegaron a Pelequén en 1961 para labrar esta piedra única en Chile y exportarla hacia distintas ciudades del país.

En este oficio, de hombres solos, se trabaja al ritmo del sol y recién cuando se oculta se termina la labor. Inicialmente la piedra se trabajaba en forma de lámina o adoquines, para revestimiento de muros. Posteriormente, los mismos turistas comenzaron a pedir elementos

³ “La piedra rosada de Pelequén”. Reportaje (S/A) 19 de febrero de 2014. Diario electrónico www.elurbanorural.cl, Dos realidades de la noticia regional.

realizados con esa piedra y así comenzaron a elaborarse las “grutas” (muy vendidas) y luego piletas, bancas, peldaños, morteros, entre otras obras.





Morteros y decoraciones en piedra rosada de Pelequén. Fotos de Bruno Barra.

Las piedras utilizadas son las siguientes:

- Piedra rosado claro, de Pelequén.
- Piedra rosada más oscura, traída de Los Queñes (de Teno hacia la cordillera, unos kilómetros más al sur).
- Piedra verde, de San Vicente de Tagua Tagua, unos kilómetros al oeste.
- Piedra ploma es del río del sector, el río Regulemu. Con esta última están haciendo ahora adoquines para patios y calles, además de otros artefactos.

La piedra rosada es la piedra principal, aunque han ido mezclando las artesanías con otras piedras para variar en el colorido. La piedra rosada es fácil de tallar y tiene diversas tonalidades y vetas. Una técnica aprendida consiste en ir observando bien las vetas de la piedra antes de tallarla pues hay ciertas callosidades, denominadas “pelos” por los artesanos, que pueden provocar una fractura no controlada ni planificada en la roca y hacer perder la pieza que se había planeado tallar.

Para trabajarla se utilizan esmeriles angulares eléctricos con discos diamantados para los cortes gruesos que dan forma general a los bloques. Luego se talla con martillos, cuñas y cinceles, punteros, cestos y martelina, terminando todo a mano.

Hay alrededor de 60 talleres, quince frente a la cantera misma a orillas de la carretera y el resto distribuidos en el pueblo. La mayor cantidad de producción de obras las realizan quienes se sitúan frente a la cantera, por la facilidad de trasladar hasta ahí los bloques de piedra extraídos. En la cantera trabajan tres obreros que cortan el material en bloques según los pedidos de los artesanos, luego los cargan en vehículos de trabajo y se los trasladan a sus talleres. De esta forma los bloques grandes deben ser trabajados en los talleres que se encuentran ubicados al frente, cerca de la cantera. Los talleres del pueblo trabajan bloques más pequeños.

Viajan mucho a instalar esculturas y trabajos a lugares lejanos. Cuentan entre sus anécdotas han fabricado y viajado a instalar todas las fuentes de agua del parque Pumalín en la Patagonia Chilena para el fallecido ambientalista Douglas Tompkins. También han viajado a instalar moais de piedra rosada de Pelequén a hoteles en Rapa Nui, tanto para empresas de turismo como hoteles, restaurantes e instituciones públicas.

Conclusiones

La artesanía en madera y la piedra labrada de Pelequén son actividades de antiguo cuño, que se llega hasta el presente desde época, al menos, incaica, pues se refleja en estos trabajos la tradición americana de la piedra labrada que puede verse en imponentes edificios producidos por el ingenio indígena previo a lo llegada de los españoles a lo largo del continente americano. Ambas actividades son reflejo del profundo mestizaje sufrido por las culturas ubicadas en el actual territorio de la Región de O'Higgins.

Durante los largos siglos de la época colonial, los muebles, como portadores de historias, fueron relevantes en el Reino de Chile. Las sillas ocuparon un lugar importante en el ajuar doméstico. Así mismo, la piedra labrada alcanzó un gran valor, tanto en aspectos constructivos y arquitectónicos como en el ámbito doméstico.

Para el siglo XIX, los censos registrados en los años 1813, 1865 y 1875 muestran con claridad que la gran mayoría de los canteros y carpinteros de esos años se encontraban en San Fernando. Dada su ubicación, aledaña a Malloa y Pelequén, irradió ese saber hacia las localidades en que, actualmente, permanecen vibrantes esos oficios sin importar el paso del tiempo.

En cambio, la actividad de artesanía en madera que se comercializa actualmente tiene un origen bastante reciente, ya que será después de la década de 1980 en que la familia Lucero iniciará una tradición que se perpetúa en el callejón El Rosedal de Pelequén. Las sillas realizadas en los más de 50 talleres que actualmente se encuentran en funcionamiento gozaron de prestigio y reconocimiento a poco andar estos emprendimientos. Actualmente, la morfología de las sillas –campera, cuja y victoriana– que se ha mantenido estable en el tiempo, junto con la gran cantidad de talleres, la presencia de gente joven en el oficio y la capacidad de haberse agrupado bajo la “Asociación gremial de artesanos de la madera Rosedal de Malloa” son augurios positivos para el desarrollo de esta actividad, que, con el tiempo, y manteniendo su fuerza y convicciones, podría aspirar a un sello de origen en reconocimiento a un producto típico campesino.

El trabajo en piedra, por otro lado, se registra desde al menos 1870 en Pelequén. En 1950 apareció la veta rosada en el cerro San Rafael con motivo de la construcción de la carretera Panamericana. Su crecimiento fue explosivo: en la década siguiente consolidó su fama, junto con la piedra de Rigolemo, llamada el “mármol chileno” y otras canteras cercanas. Ello fue coincidente con una explotación más comercial, que terminó por perfilar las primeras tipologías de láminas y adoquines para revestimiento de muros. A raíz del movimiento turístico, se

introducen nuevas ideas y se producen así los novedosos objetos que hoy día pueden apreciarse desde la ruta de paso, como grutas, piletas, bancas, escaños y morteros.

Esta capacidad de innovación y orientación de este producto al área comercial ha tenido ventajas y desventajas. La gran ventaja es su fuerza de mercado, que cuenta actualmente con 60 talleres dedicados a este oficio, manteniéndolo vital y con fuertes proyecciones a futuro. Sin embargo, dado este énfasis comercial, se ha desperfilado el tallado en piedra de Pelequén como producto típico: se usan diferentes tipos de piedra y día a día aparecen formas y conceptos nuevos plasmados en piedra, lo que desconfigura el arte local que ha ganado fama y prestigio: la artesanía labrada en la piedra rosada de Pelequén.

Cobre labrado de Coya



Chile va a nacionalizar el cobre en virtud de un acto soberano. Acto soberano que incluso está consagrado en las resoluciones de las Naciones Unidas, que establecen que los países tienen derecho a nacionalizar sus riquezas básicas.

Salvador Allende. Acto en Rancagua el 11 de julio de 1971, al promulgarse la ley n° 17450 (nacionalización del cobre)

Todos y todas sabemos que el cobre es una de las mayores riquezas del país. Pero a pesar de ello, las piezas artesanales elaboradas con este metal son escasas. De ahí la importancia de los orfebres de cobre labrado de Coya, que rescatan el trabajo de este noble material con un carácter esencialmente urbano, mediante técnicas de repujado, martillado y esmalte para decoración y joyería (Rodríguez *et al.*, 2008: 20). Una labor que ha ganado distinción con importantes premios nacionales e internacionales, como el premio UNESCO otorgado a Juan Carlos Orellana en 2010 por el Tete Pato (especie de tetera realizada en cobre martillado).

La extracción de minerales como cobre y oro en la cordillera de la Costa y la de Los Andes ha sido antiguamente testimoniada en el país, desde el periodo conocido como Agroalfarero Temprano, con las culturas Bato y Lollole, lo que se acentúa durante la cultura Aconcagua (Barrales, 2007; Cornejo, 1997; Falabella *et al.*, 2015; Hermosilla, *et al.*, 1997-1998; Monleón, 1980; Orellana, 1994; Pavlovic, 2001; Razeto, 2003; Sánchez, 1995; Sanhueza, 2013; Sanhueza *et al.*, 2003 y 2009). El cobre, debido a su arraigo territorial, se ha configurado como una de las identidades relevantes de la Región de O'Higgins, asociada a modos productivos desarrollados a lo largo de la historia local (Fuentealba, 2009: 66).

La extraordinaria abundancia de este metal en Chile fue anotado por cronistas y viajeros del reino de Chile, desde época colonial hasta el siglo XIX, mencionando las pepitas de cobre puro de cincuenta y cien quintales extraídas por los puelches en la cordillera y los tipos de hornos utilizados para la fundición del metal, además de la diversidad de objetos elaborados con cobre, como anzuelos, herraduras, estribos, cuchillos de cobre y pedernal, elementos de hogar, entre otros (Molina, 1788; De Bibar, 1558; Mariño de Lovera, 1560; Pérez García, 1810; De Rosales, 1674; Carvallo y Goyeneche, 1796; D'Orbigny, 1826 a 1833; Freziér, 1712-1714; Byron, 1740-1746; Haigh, 1917; Graham, 1822; Reuel Smith, 1853; De Ulloa, 1726; Pérez Rosales, 1814-1860; Gay, 1847, 1870). El comentario del Abate Molina es clarificador al respecto:

Yo no puedo saber las cantidades de cobre que se sacan anualmente de las minas chilenas, pero que deben ser muy considerables, reflexionando que todos los años salen cargados de aquellos puertos para los de España cinco o seis bajeles, cada uno de los cuales cargará veinte mil y más quintales de cobre: que las recuas de Buenos Ayres, y las embarcaciones del Perú, empleadas en aquel comercio, extraen todos los años más de treinta mil quintales para las calderas y demás utensilios que se necesitan en los trapiches; y que el mismo Reyno de Chile hace por su parte un consumo excesivo en los usos domésticos, en los alambiques, en vasijas para el vino y el aguardiente, en la fundición de la artillería de sus presidios y de los del Perú, y en la de las campanas de los dos Reynos (Molina, 1788: 99-100).

El nacimiento de Coya se encuentra asociado, justamente, a estas actividades económicas. En la época colonial, dicha merced de tierra perteneció a doña Catalina de los Ríos y Lisperguer, quien donó gran parte de su terreno a la Compañía de Jesús en 1628, pasando a ser conocida como Hacienda La Compañía. Una vez expulsados los jesuitas de Chile, dicha hacienda es comprada después de 1767 por don Mateo de Toro y Zambrano, Conde de la Conquista. Por herencias familiares el territorio llegó a manos del matrimonio conformado por doña Nicolasa Correa y Blanco y don Carlos Irarrázaval Larraín. Fue este último quien en 1905 inició las negociaciones con la empresa norteamericana Braden Copper Co. para la explotación del cobre cordillerano de la futura mina El Teniente. Fue la llegada de estos capitales los que conformaron el pueblo de Coya como un campamento minero, siendo el precursor de Sewell.¹

¹ Véase <http://www.memoriadecoya.cl/>.



Artesanías en cobre, Coya. Foto de Francisca Orellana.

Alrededor de 1920 aún quedaban restos del antiguo fundo. A los trabajadores de la hacienda, reconvertidos en mineros, se sumó población llegada desde otros lugares para trabajar en El Teniente. En esa época, existían dos tipos de poblaciones: la población Errázuriz, de viviendas obreras, y la población americana, reservada para los ejecutivos norteamericanos. En este sector se ubicaba la llamada “Casa 100”, que pertenece actualmente al Estado de Chile y es ocupado como residencia presidencial alternativa. Por el tipo de arquitectura, de formación espontánea y adaptada al terreno, de trazado orgánico, la población Errázuriz fue declarada Monumento Nacional en la categoría de Zona Típica en el año 2013.

El Plan 280 le cambió la cara a Coya. Durante la presidencia de Eduardo Frei Montalva comenzó a construirse en el año 1967 la carretera El Cobre, que pasó por el campamento minero. En la década del 70 empezaron a bajar el cobre del Teniente por la carretera, eliminando paulatinamente al ferrocarril y produciendo cambios radicales: como la gente de Sewell y Caletones ya no viajaba hasta Coya se acabaron los traficantes ilegales de productos como aguardiente y los prostíbulos. Por otro lado, las poblaciones mineras de Sewell y parte de las coyinas comenzaron a migrar hacia Rancagua y Machalí, armando polos de identidad urbana (Fuentealba, 2009: 86-87).

Con estos referentes, en el presente capítulo conoceremos la historia y antecedentes de la Escuela de Orfebres de Cobre Labrado de Coya, junto a sus potencialidades y conflictos identitarios, realizando una mirada crítica al desarrollo y proyección de esta actividad artesanal.

Escuela de orfebres de cobre labrado de Coya

El cobre, llamado por Allende “la viga maestra del país”, continuó movilizándolo las poblaciones locales posterior al término de la estada de la Braden Copper Co. en la zona que nos convoca, asignándoles su identidad. De esta manera “económicamente la minería adquiere un protagonismo en la proyección regional al país, dado que el cobre es también uno de los elementos que convoca identidad nacional” (Fuentealba, 2009: 100).

Coya, como campamento minero de la mina El Teniente, se encontró asociado al metal rojo desde su origen, a comienzos del siglo XX. Junto con ello, la vecina ciudad de Sewell se presenta como núcleo patrimonial de valor turístico asociado a la misma. Ambos factores ponen en valor la tradición minera de la región y resaltan al cobre como una de las marcas identitarias más potentes de la región, junto con la fruta y el vino.

No obstante esta tradición histórica, no existía nada en Coya que rescatara este patrimonio, produciéndose una paradoja: el lugar con la mina subterránea de cobre más grande del mundo no tenía artesanía de ese metal. La Escuela de Orfebrería en Cobre nace con el objetivo de rescatar la tradición minera de Coya con una nueva mirada en relación a lo artesanal y a la relación con la identidad cuprífera (*El Rancagüino*, 19 de diciembre de 2002: 13).

El proyecto “Formación de orfebres en la localidad de Coya”, que da origen a la escuela de cobre labrado, nace en 2001, como parte de un plan de desarrollo económico de la región y respondiendo a necesidades socioeconómicas concretas de la localidad y comunas cercanas. La Escuela se enmarca en el plan del proyecto turístico que tiene a Sewell como eje, dada su postulación a Patrimonio de la Humanidad y su transformación en un gran centro turístico. La articulación de este circuito con otros establecidos en la provincia de Cachapoal, como las rutas del vino y gastronómicas, además de otros centros de atracción como el turismo en la mina, Termas de Cauquenes, Museos y el futuro Paso Las Leñas, entre otros (*El Rancagüino*, 22 de noviembre de 2005).

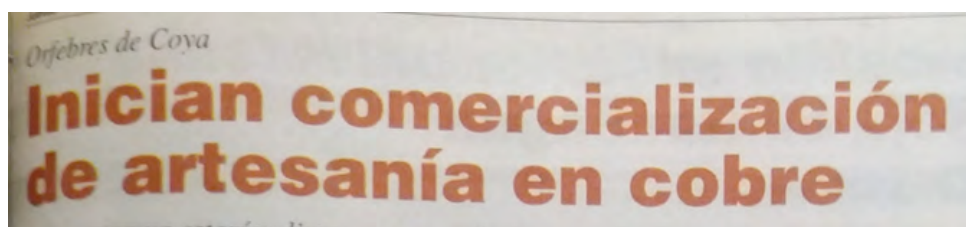


Figura 1. Fuente: *El Rancagüino*, 19 de diciembre de 2002: 13.

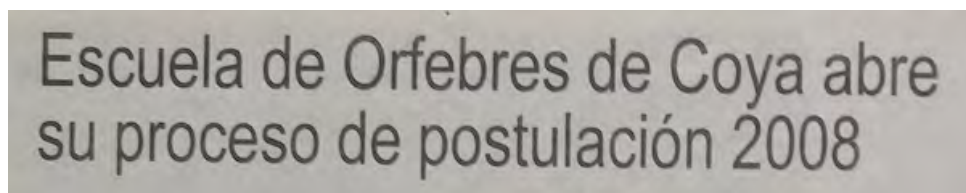


Figura 2. Fuente: *El Rancagüino*, 20 de marzo de 2008.

La academia de orfebres en cobre de Coya se constituyó desde la iniciativa público-privada, liderada por la Corporación de Desarrollo Pro O'Higgins, teniendo como foco el fomento de la identidad regional a través de la artesanía en cobre, metal típico de la zona. La idea es la creación de productos finos que recojan aspectos de la identidad local, vinculada a la historia del cobre y sus primeros asentamientos en ese territorio. La focalización se encuentra en desarrollo económico de Coya, Machalí y Rancagua. El éxito de dicha iniciativa se refleja en la creciente fama y prestigio del cobre labrado de Coya y en la alta demanda para ingresar a la Escuela. Con

solo 25 cupos anuales, ya postulan más de cien personas por cada llamado a inscripción (*El Rancagüino*, 19 de diciembre de 2002: 13; 20 de marzo de 2008 y 22 de noviembre de 2005) (Figura 1 y 2).

Buena parte de este éxito es gracias a los profesionales que han impartido conocimiento en la Escuela. Los cursos, en un comienzo —y hasta su fallecimiento en 2011— estuvieron a cargo del reconocido orfebre nacional Raúl Céler y de Marcela Montealegre (artesana y asistente social). Desde el 2001, este proyecto tiene más de 120 egresados (*El Rancagüino*, 19 de diciembre de 2002: 13; 20 de marzo de 2008).

Actualmente, Denis Céler se ha hecho cargo de la pedagogía impartida. Al respecto, el docente destaca que “el proceso de aprendizaje ha sido muy bueno porque ha podido traspasar mis conocimientos a gente con aptitudes y que realmente le interesa aprender sintiendo un compromiso con el oficio, ya que esta dura exigencia requiere de un arduo trabajo y asistir a clases en dos jornadas completas a la semana” (*El Rancagüino*, 22 de noviembre 2005).



El Tete Pato, creado por el artesano Juan Carlos Orellana. Fuente: Museo de Artes Decorativas, en <http://www.artdec.cl/621/w3-article-38257.html>.

Uno de los más reconocidos representantes del cobre labrado en Coya es el artesano Juan Carlos Orellana, quien comenzó trabajando en madera y terminó dedicándose a la orfebrería en cobre martillado.

Tempranamente, en 2003, realizó un trabajo de investigación “con el objetivo de rescatar, seleccionar y confeccionar en cobre objetos, utensilios y piezas patrimoniales representativas de la Región de O’Higgins. Las viejas palmatorias y los casi inexistentes alambiques vuelven a existir bajo el alero de Orellana” (*El Rancagüino*, 30 de mayo de 2003: 22).

Por ese motivo, no solo ha sido acreedor de tres proyectos Fondart sino también ha sido premiado en ferias, siendo distinguido con el Sello de Excelencia del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. El año 2010 obtuvo un reconocimiento UNESCO por el Tete Pato,² su pieza emblemática.

Sus producciones, que recogen las raíces indígenas y coloniales, son realizadas completamente a mano, martillando el cobre que compra en lugares donde este se vende como material de desecho.

² Véase <https://www.youtube.com/watch?v=T2SvcUT2XEK>

Como otros colegas, él aprendió con el maestro Raúl Célerly. A partir del 2009 se dedicó de lleno al rescate de las técnicas tradicionales, devotamente, en su trabajo como artesano:

Vivo solo. Tengo 54 años y me dedico en cuerpo y alma a mi trabajo, soy como un monje podría decirse; ¡un monje del cobre! No sé, quizás tengo que agradecer esta condición que me permite estudiar e investigar las posibilidades del metal; vivir tranquilo (Darraidou, 2014: 159).

La organización de los orfebres y el problema de la identidad cuprífera: análisis crítico

Dado que el proyecto de la orfebrería de cobre labrado de Coya nace con una clara orientación al mercado, desde el marcaje de la identidad de la zona, conviene realizar un análisis crítico en torno a estos conceptos a la luz de la actividad que actualmente se realiza con el producto cobre en la localidad de coyana.

Hoy día un grupo de aproximadamente veinte personas, que cuenta con tres a dos años de experiencia, instruidas como orfebres en la Escuela local y residentes permanentes de Coya, mujeres con una edad promedio de alrededor de 40 años, se encuentran asociadas para la producción y venta de sus productos de orfebrería. Han logrado conformar una marca colectiva, “Tierra que encanta” donde cada productora tiene un código que lo identifica. Su principal vitrina es la oficina de turismo situada a la entrada del pueblo, la cual gracias a fondos conseguidos de diferentes proyectos de mejoramiento cuenta con una cafetería y baños para atender a los visitantes, usualmente buses de turismo de la tercera edad.

Las orfebres de “Tierra que encanta” destacan el trabajo en cobre labrado, puro, manual y con herramientas muy tradicionales, como martillo y punzón. Para ellas, el manejo de estas técnicas otorga carácter identitario a las piezas que realizan. Por otra parte, dichas piezas agrupan dos grandes ámbitos: souvenirs y joyas, además de otros objetos, como por ejemplo relojes. Las piezas que podrían ser más representativas del arte del cobre labrado, como las pailas, no son utilitarias sino pequeñas, a modo de souvenir, mostrando pequeños restos de cobre sobre soporte de madera, llaveros con alusión al mundo huaso, frasquitos con restos de cobre, joyas con forma de cátodo de cobre, pequeñas ollitas repujadas y réplicas de carros de transporte de mineral, en los cuales se aprecia una intencionalidad de reflejo de identidad.

El cobre con el que se elaboran las distintas piezas no proviene directamente desde el Teniente o de la zona, sino que es adquirido en centros de distribución en Santiago y no existe claridad sobre su origen.

Lo anteriormente dicho plantea una serie de dudas respecto al trabajo de las orfebres al momento de considerar sus productos como típicos y representativos de un saber colectivo. La existencia y consolidación de un Producto Típico implica una serie de requisitos a la hora de establecer un producto con identidad, que es a lo que se postula en Coya. En primer lugar, debe tener un origen geográfico concreto; luego, cualidades o reputación derivadas de su lugar de origen; posteriormente, vinculación entre el lugar geográfico y las características del producto, es decir, la confluencia de factores naturales y culturales.

De los pasos seguidos por las orfebres, es destacable su capacidad asociativa, lo cual les ha permitido crear una marca colectiva, y postular a diversos proyectos que, a su vez, les han otorgado reconocimiento y proyección a nivel nacional e internacional, con exposiciones en Brasil, Cuba, Santiago, Paine y Rancagua. Al estar agrupadas, pueden tomar decisiones con respecto a la delimitación y definición de su producto. A futuro, ello podría permitir su ingreso al programa Sello de Origen del INAPI.

Pero el resto de los requisitos se encuentra diluido. En términos de cultura e historia, si bien existen referencias a la antigüedad de la presencia del cobre en la zona y su explotación, la actividad de la orfebrería es reciente y responde a una vocación muy contemporánea, pues la producción se desarrolla con una clara directriz de impacto económico local y se enfoca en los productos que sean comercializables. A la inversa, si bien un producto típico puede ser adaptado al mercado, en su esencia, nace como una respuesta de los productores frente a lo que el medio entrega, usando técnicas que fueron traspasadas de generación en generación; son creaciones que se sostienen a lo largo del tiempo gracias al genio creador campesino y se constituyen, en general, como respuestas adaptativas de aprovechamiento económico global en una economía de autosubsistencia.

Así, según las características descritas anteriormente, puede apreciarse que en cuanto al *origen geográfico concreto* no hay claridad. Sobre el origen del cobre existe una gran incógnita, y es la primera gran sorpresa que nos llevamos al trabajar estos temas. Si el cobre no es de Coya, hablar y publicitar al cobre labrado “de Coya” en vez de “trabajo de orfebres de Coya” pareciera un engaño al consumidor. Conviene solucionar este punto con urgencia, tal vez mediante convenios con El Teniente que permitan abastecer a las orfebres con el cobre de la zona y poder demostrar localidad y enraizamiento en este aspecto. Lo mismo corre para las *cualidades o reputación derivadas de su lugar de origen y la vinculación entre el lugar geográfico y las características del producto*: este producto se encuentra en etapa de venta y distribución, no puede venderse un producto que se apoya en un mineral identitario sin conocer y resguardar el origen del mismo.

Conclusiones y visión de futuro

El cobre labrado de Coya, aunque de breve tradición, tiene hoy día la oportunidad de dar un salto en su vocación de recoger la identidad de la zona, entroncada con la extracción y elaboración de cobre desde tiempos prehispánicos.

El nacimiento de la localidad de Coya, al alero del siglo XX, y su devenir histórico, permitieron pensar en interesantes y bien planteados planes de desarrollo para la comuna. Relacionados con el corazón mineral de Chile, se plantearon como objetivo una actividad de desarrollo que permitiera explotar esta identidad como una salida económica para la zona.

Gracias a ello, se creó en 2001 la Escuela de orfebres de Coya, de creciente fama, que ha sentado las bases del trabajo en el noble mineral. Un grupo egresado de dicha escuela ha podido, gracias a las diversas capacitaciones recibidas, asociarse y comercializar con éxito sus piezas, logrando tempranos reconocimientos.

Sin embargo, detectamos importantes falencias en los principales planteamientos de este grupo, pues no se logra el reflejo de la tan anhelada identidad y existen problemas serios con respecto a la materia prima utilizada. A la inversa de los productos típicos tradicionales, que nacen como una respuesta práctica para la solución de problemas campesinos y no como bienes de consumo económico, más desde el corazón que desde la mente, el cobre labrado de Coya se impone de manera diferente, desde la estrategia moderna de inserción económica.

¿Cuál es el camino a seguir para las orfebres de Coya? Sin duda, la respuesta está en sus manos, a través del posicionamiento de una labor con capacidad de generar una identidad arraigada en el territorio. En este sentido, las orfebres Juana Valdebenito y Marciela Oliva han dado un paso adelante, al enfatizar el carácter patrimonial de las piezas de cobre labrado, incorporando formas coloniales en implementos como peinetas y accesorios para el cabello femenino.

Bibliografía

- Aguilera, P. (2016). "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)". *RIVAR* 3(8): 41-63.
- Aliaga, P. y Schätzke, R. (2016). *Relatos sobre la práctica del tejido en mimbre en Chimbarongo*. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Alvarado, M. (1998). "Recursos y procedimientos expresivos en el universo textil mapuche: una estética para el adorno". En *Boletín del Comité Nacional de Conservación Textil* n° 3: 43-55.
- Amat y Junyent, M. (1927-1929). "Historia geográfica e hidrográfica con derrotero general correlativo al Plan del Reyno de Chile (1760)". *Revista Chilena de Historia y Geografía*, Ts XLIX (297-344) a LV (353-379).
- Barrales, C. y Vergara, M. (2007). *Los alfareros de la cuenca del río Cachapoal*. Santiago de Chile, Fondart.
- Barrios, E. (2003). *Gran señor y rajadiablos (1948)*. España, Biblioteca Virtual Cervantes.
- Barros Arana, D. (2000). *Historia General de Chile*. Tomo 1. Santiago de Chile, Universitaria, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Bladh, C. (1951). *La República de Chile, 1821-1828*. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.
- Bollaert, W. (1860). *Antiquarian, Ethnological and other researches in New Granada, Equador, Peru and Chile, with observations on the pre-incarial, incarial, and other monuments of Peruvian Nations*. Londres, Trübner & Co.
- Bouganville, L. (1921). *Viaje alrededor del mundo por la fragata del Rey La Boudense y la Fusta de la Estrella en 1767, 1768 y 1769*. Tomo I. Madrid, Calpe.
- Briones, F. (2006). "Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre". *Universum* 21: 126-137.
- Byron, J. (1901). *Relato del honorable John Byron (comodoro de la última expedición alrededor del mundo) que contiene una exposición de las grandes penurias sufridas por él y sus compañeros en la costa de la Patagonia. Desde el año 1740 hasta su arribo a Inglaterra en 1746 con una descripción de Santiago de Chile y de las usanzas y costumbres de sus habitantes y además una relación de la pérdida de la fragata Wager*. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes.
- Cardemil, A. (2000). *El huaso chileno*. Santiago de Chile, Andrés Bello.
- Carrasco, R.; Gajardo, A. y Mendoza, J. (2003). *Geología de Yacimientos de Arcillas Plásticas para la Elaboración de Cerámica Blanca y Refractarios en las regiones VI y VII*. Santiago de Chile.
- Carvallo y Goyeneche, V. (1876). *Descripción Históricas Geográficas del Reino de Chile. Parte II. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional*. Tomo X. Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.
- Castro, A. (2016a). "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen". *RIVAR* 3(9): 4-25.
- Castro, A.; Mujica, F. y Cussen F. (2017). "Chamantos y mantas corraleras de Doñihue: ascenso y consolidación de un textil con DO (1917-2016)". *RIVAR* 4(11): 4-30.
- Castro, A.; Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013". *RIVAR* 2(6): 70-86.
- Castro, A.; León, A.; Cussen, F.; Lacoste, P. (2016b). "¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena". *Idesia* 34(1): 77-83.
- Chávez, A. (1961). "Manzanito y su artesanía". *Revista En Viaje. Empresa de los Ferrocarriles del Estado*, año 38, N° 332: 20-21.
- Claro Valdés S., Peña Fuenzalida C. y Quevedo Fuentes M.I. (1994). "Pat'e e cordero y guatita". En *Chilena o cueca tradicional*. Santiago de Chile, Ediciones Universidad Católica de Chile, 1994: 354.
- Cook, J. (1821). *The three voyages of Captain James Cook round the world. Vol 1: Being the first of the first voyage*. Londres, Longman.
- Collado, P. (2014). *Lolol: valles, vides y valor*. Santiago de Chile, LOM.
- Cordero, L. (2012). *Protocolo para la descripción del apero del huaso*. Santiago de Chile, Dibam.
- CORFO-FONTEC (1996). *Informe final de proyecto Desarrollo de Cerámicas Técnicas*. Disponible en: http://repositoriodigital.corfo.cl/bitstream/handle/11373/6345/95-0571_IF.pdf?sequence=3
- Cornejo, L. (1997). "El país de los grandes Valles. Prehistoria de Chile Central". En *Chile antes de Chile*. Santiago, Museo Chileno de Arte Precolombino: 45-58.
- Cortés, H. (2005). "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931". *Universum* 20(2): 41-81.
- Couyoumdjian, J. (2006). "Vinos de Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Epoque". *Historia* 39(1): 23-64.

- Cruz, I. (2005). “Seduciones de lo íntimo, persuasiones de lo público. El lenguaje del vestido en Chile (1650-1820)”. En Sagredo, R. y Gazmuri, C. *Historia de la vida privada en Chile. El Chile tradicional de la Conquista a 1840*. Santiago de Chile, Taurus: 309-333.
- Cruz, I. (1987). *Arte y fe en Chile Virreinal*. Santiago de Chile, Corporación Cultural de Las Condes.
- Dannemann, M. (1975). *Artesanía chilena*. Santiago de Chile, Gabriela Mistral.
- Darraidou, C. (2014). *Manos madres. Relatos artesanos de Chile*. Santiago de Chile, Ograma.
- Darwin, C. (1963). *El Viaje del Beagle*. Barcelona, Labor.
- De Bibar, G. (1966). *Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reinos de Chile, hecha por don Gerónimo de Bibar, natural de Burgos. 1558*. Santiago de Chile, Fondo Historiográfico José Toribio Medina.
- Delaporte, H. (2016). “Recuerdos de un viaje. Una visita donde los Araucanos”. En Salgado, I. *Travesías por la Araucanía. Relatos de viajeros de mediados del siglo XIX*. Temuco, UC Temuco: 243-261.
- De Olivares, M. (1864). *Historia Militar, civil y sagrada de Chile*. Tomo IV. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional. Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril.
- Domeyko, I. (1846). *Araucanía y sus habitantes. Recuerdos de un viaje hecho en las provincias meridionales de Chile, en los meses de enero y febrero de 1845*. Santiago de Chile, Imprenta Chilena.
- D’Orbigny, A. (1945). *Viaje a la América Meridional. Brasil, Uruguay, Argentina, Chile, Bolivia, Perú*. Buenos Aires, Futuro.
- De Rosales, D. (1877). *Historia General del Reino de Chile. Flandes Indiano. Tomo I*. Edición publicada y anotada por Benjamín Vicuña Mackenna. Valparaíso, Imprenta del Mercurio.
- De Ulloa, J. (1826). *Noticias secretas de América. Parte I*. Londres, Imprenta del R. Taylor.
- Durand, L. (1953). *Paisajes y gentes de Chile*. Santiago de Chile, Zigzag.
- Falabella, F.; Sanhueza, L.; Correa, I.; Fonseca, E.; Roush, C. y Glascock, M. (2015). “Tradiciones tecnológicas del periodo alfarero temprano de Chile Central. Un estudio de Bordes, Materias Primas y Pastas de Vasijas de Cocina en la micorregión de Angostura”. *Chungará* 47(10): 1-11.
- Farquhar, G. (1825). *Narrative of a visit to Brazil, Chile, Peru, and the Sandwich Islands, during the years 1821 and 1822*. Londres, Charles Knight, Pall Mall East.
- Ferrada, M. (1970). “Los atavíos del Huaso”. *Revista En Viaje* n° 443: 5-6.
- Frezier, A. (1902). *Relación del Viaje por el Mar del Sur a las costas de Chile y el Perú durante los años de 1712, 1713 y 1714*. Santiago de Chile, Imprenta Mejía.
- Fuentealba, P.; Elton, A.; Hernández, M.; Gómez, V.; España, M. y Molina, J. (2009). *Informe final sistematización del estudio. Estudio para el fortalecimiento de la Identidad de la Región del Libertador Bernardo O’Higgins*. Rancagua, Gobierno de Chile, Gobierno Regional, Sueña Región y Fundación León Bloy.
- Gajardo, A. (1991). “Arcillas Plásticas Caoliníferas de las Planicies Litorales de la Región del Libertador Gral. B. O’Higgins, Chile”. En *Congreso Geológico Chileno*. Disponible en: http://biblioteca.sernageomin.cl/opac/DataFiles/5881pp456_459.pdf
- Garavaglia, J.; Wentzel, C. (1989). “Un nuevo aporte a la historia textil colonial: los ponchos frente al mercado porteño 1750-1850”. *Anuario IEHS* 4: 211-241.
- Garavaglia, J. (1986). “La revolución industrial fallida en las pampas”. *Anuario IHES* 1: 45-87.
- Gay, C. (1847). *Historia física y política de Chile*. Zoología. Tomo I. París, Casa del Autor.
- (1847). *Historia física y política de Chile*. Tomo III. París, Casa del Autor.
- (1862). *Historia física y política de Chile*. Agricultura. Tomo I. París, Casa del Autor.
- Góngora y Marmolejo, A. (1862). *Historia de Chile. Desde su descubrimiento hasta el año de 1575*. En Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional. Tomo II. Santiago, Imprenta del Ferrocarril.
- González de Nájera, A. (1866). *Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile. Colección de Documentos Inéditos para la Historia de España*. Tomo XLVIII. Madrid, Imprenta de la viuda de Calero.
- González, P. (2011). *Visita de Juan Pablo II a Chile. Un reencuentro con la Fe*. Tesina para optar al grado de licenciado en Historia. Tutor: Manuel Gárate. Santiago de Chile, Pedagogía en Historia y Ciencias Sociales, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Alberto Hurtado.
- GORE. (2012). *Plan de Desarrollo Comuna de Chimbarongo 2008-2012*. Ilustre Municipalidad de Chimbarongo, Secretaría Comunal de Planificación, Gobierno Regional del Libertador Bernardo O’Higgins.
- Graham, M. (1964). *Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje a al Brasil (1823)*. Madrid, Editorial América.
- (1953). *Diario de mi residencia en Chile 1822*. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico.
- Gruzmacher, M. y Guajardo, V. (2009). *Chamantos: artesanía y tradición del campo chileno*. Santiago de Chile, Corporación Patrominio Cultural de Chile.

- (1998). “Chamantos de Doñihue: restablecer una artesanía para ser proyectada al siglo XXI”. En: *Boletín del Comité Nacional de Conservación Textil* n° 3: 63-70.
- Haigh, S. (1917). *Viaje a Chile durante la época de la Independencia*. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.
- Hanisch, W. (1974). *Historia de la Compañía de Jesús en Chile*. Santiago de Chile, Editorial Francisco de Aguirre.
- Hernández, J. (2010). “El vino mescal de Tequila: entre el pulque, el aguardiente de caña y el vino de uva”. En Duhart, F.; Corona, S. *Vinos de América y de Europa*. París, Le Manuscrit: 25-42.
- Hermosilla, N.; Simonetti, J.; Saavedra, B. (1997-1998). “Ocupaciones prehistóricas marginales en Chile central”. *Revista chilena de Antropología* n° 14: 113-125.
- Huertas, L. (2004). “Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú”. *Universum* 19(2): 44-61.
- (2012). *Cronología de la producción del vino y del Pisco (Perú 1548-2010)*. Lima, Editorial Universitaria.
- Instituto de Información Campesina. (1941). *Mimbre*. Santiago de Chile, Junta de Exportación Agrícola.
- Instituto Nacional de Estadísticas. (1876). *Censo General de la Población de Chile, levantado el 19 de abril de 1875*. Valparaíso, Imprenta del Mercurio.
- (1866). *Censo General de la República de Chile, levantado el 19 de abril de 1865*. Santiago de Chile, Imprenta Nacional.
- J.T.M. (1898). *Diario de un joven norteamericano detenido en Chile durante el periodo revolucionario de 1817 a 1819*. Santiago, Imprenta Elzeviriana.
- Lacoste, P. (2016). *El Pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago de Chile, RIL Editores.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Mujica, F.; Aguilera, P.; Adunka, M.; Núñez, E. y Cofré, C. (2015a). “Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)”. *Idesia* 33(3): 97-108.
- Lacoste, P.; Pszczolkowski, P.; Briones, F.; Aguilera, P.; Mujica, F. y Garrido, A. (2015b). “Historia de la Chicha de uva: un producto típico en Chile”. *Idesia* 33(3): 87-96.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Soto, N.; Rendón, B.; Briones, F. y Jiménez, D. (2015c). “The rise and fall of Chanco cheese in Chile (1860-1930)”. *Ciencia e Investigación Agraria* 42(1): 85-96.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F. y Mujica, F. (2015d). “El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile”. *Idesia* 33(3): 87-96.
- Lacoste, P.; Jiménez, D.; Briones, F.; Castro, A.; Rendón, B. y Jeffs, J. (2014a). “Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile”. *Mundo Agrario* 15(29).
- Lacoste, P.; Jiménez, D.; Aguilera, P.; Rendón, B.; Castro, A. y Soto, N. (2014b). “The awakening of pisco in Chile”. *Ciencia e Investigación Agraria* 41(1): 107-114.
- Lafond de Lurcy, G. (1938). “Un jinete chileno visto en 1822”. En: Picón, M. y Feliú, G. *Imágenes de Chile. Vida y costumbres chilenas de los siglos XVIII y XIX a través de testimonios contemporáneos*. Santiago de Chile, Editorial Nascimento: 78-80.
- Lafond de Lurcy, G. (1970). *Viaje a Chile*. Santiago de Chile, Universitaria.
- Lago, T. (1999). *El huaso*. Santiago de Chile, Editorial Sudamericana.
- (1971). *Arte popular chileno*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- (1954). “Arte Popular Chileno”. *Revista Zigzag*, Número Especial Medio siglo de Zigzag 1905-1955, Vol. 59: 300-304.
- (1950). *El Huaso Chileno*. Santiago de Chile, Museo de Arte Popular Americano, Facultad de Artes de la Universidad de Chile.
- Landa del Río, L. (2011). *En diálogo con la innovación. Artesanía chilena contemporánea*. Santiago de Chile, CNCA, Maval.
- Llorca, M. (2014). “A reappraisal of mapuche textile production and sheep raising during the nineteenth century”. *Historia* 47(1): 91-111.
- Longeville V. (1938). “Huasos en 1829”. En Picón, M.; Feliú, G. *Imágenes de Chile. Vida y costumbres chilenas en los siglos XVIII y XIX a través de testimonios contemporáneos*. Santiago de Chile, Editorial Nascimento.
- López, S. (2016). “El textil antes del textil... Análisis de instrumental Arqueológico como referente de prácticas de producción textil”. *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino* 21(2): 119-136.
- Mariño de Lovera, P. (1865). *Crónica del reino de Chile. C. 1560*. Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional. Tomo VI. Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril.
- Martínez, J. (2012). *El Mueble. Un espacio para habitar*. Santiago de Chile, DIBAM, Museo Histórico Nacional.

- Molina, J. (2000). *Compendio de la Historia Civil del Reyno de Chile*. Segunda parte. Santiago de Chile, Biblioteca Bicentenario.
- (1986). *Ensayo sobre la historia natural de Chile*. Santiago de Chile, Ediciones Maule.
- Monleón, J. (1980). “Alfarería temprana en la zona central de Chile”. *Revista Española de Antropología Americana* Vol. X: 9-20.
- Mujica, F.; Adunka, M.; Lacoste, P.; Castro, A; Muñoz Correa, J. y Martínez, F. (2017). “Jamón de Chiloé: itinerario histórico de un producto típico de América del Sur (Siglos XVIII y XIX)”. *Cuadernos de Historia* n° 46: 55-82.
- Oficina Central de Estadística. (1900). *Séptimo censo General de la Población de Chile, levantado el 28 de noviembre de 1895 y compilado por la Oficina Central de Estadística*. Valparaíso, Imprenta El Universo de Guillermo Helfmann.
- Orellana, M. (1994). *Prehistoria y Etnología de Chile*. Santiago de Chile, Bravo y Allende.
- Pardo, F. y Jordán, M. (2016). *Aportación al estudio de las arcillas industriales en Chile*. Universidad Miguel Hernández de Elche, Disponible en: <https://books.google.cl/books?id=AFsyDAAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Parvex, G. (2016). *Un veterano de tres guerras. Recuerdos de José Miguel Varela*. Santiago de Chile, Academia de Historia Militar.
- Pavlovic, D. (2001). “Las tierras altas del valle y el patrón de asentamiento de las poblaciones agroalfareras en la cuenca superior del río Aconcagua”. En *Cuarto Congreso Chileno de Antropología*. Santiago de Chile: 1-12.
- Pereira Salas, E. (1965). *Historia del Arte en el Reino de Chile*. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Pérez García, J. (1900). *Historia de Chile*. Tomo I. Colección de Historiadores de Chile y de Documentos relativos a la Historia Nacional. Tomo XXII. Santiago de Chile, Imprenta Elzevieriana.
- Pérez Rosales, V. (1886). *Recuerdos del Pasado, 1814-1860*. Santiago de Chile, Imprenta Gutenberg.
- Peters, C. y Núñez, S. (1999). *Artesanías de Chile. Un reencuentro con las tradiciones*. Ministerio de Educación, FONDEF.
- Picón, M. y Feliú, G. (1938). *Imágenes de Chile. Vida y Costumbre chilenas en los siglos XVIII y XIX a través de testimonios contemporáneos*. Santiago de Chile, Nascimento.
- Plath, O. (1981). *Folklore Médico Chileno*. Santiago de Chile, Nascimento.
- Poeppig, E. (1960). *Un testigo en la alborada de Chile. 1826-1829*. Versión castellana de Carlos Keller. Santiago de Chile, Zigzag.
- Prestigiacomo, R. y Uccello, F. (2014). *La pequeña aldea. Vida cotidiana en Buenos Aires, 1800-1860*. Buenos Aires, Eudeba.
- Razeto, J. (2003). *Prehistoria de Aconcagua*. San Felipe, Talleres Gráficos del Centro de Artes y Oficios.
- Rebolledo, L. (1994). “Mujeres y artesanía. Pomaire: De aldea campesina a pueblo alfarero”. *Revista de Estudios Urbano Regionales* 20(59) (19). Disponible en: <http://www.eure.cl/index.php/eure/article/view/1084>
- Reuel Smith, E. (1914). *Los Araucanos o notas sobre una gira efectuada entre las tribus indígenas de Chile Meridional*. Traducción de Ricardo E. Latcham. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.
- Roa, L. (1929). *El arte en la época colonial de Chile*. Santiago de Chile, Cervantes.
- Rodríguez, M.; Alfaro, E.; Albornoz, C. y Ceballos, P. (2008). *Chile artesanal. Patrimonio hecho a mano. Estudio de caracterización y registro de artesanías con valor cultural y patrimonial*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Colección Patrimonio.
- Salazar, T. y Cordero, L. (2014). *Centros de Producción Artesanal*. Santiago de Chile, CDBP.
- Sánchez, R. y Massone, M. (1995). *Cultura Aconcagua. Imágenes del Patrimonio I*. Santiago de Chile, DIBAM, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Sanhueza, L.; Falabella, F. (2009). “Descomponiendo el complejo Llolleo: hacia una propuesta de sus niveles mínimos de integración”. *Chungará* 41(2): 229-239.
- Sanhueza, L.; Vásquez, M. y Falabella, F. (2003). “Las sociedades alfareras tempranas de la cuenca de Santiago”. *Chungará* 35(1): 23-50.
- Sanhueza, M. (2013). *Niveles de Integración sociopolítica, ideología e interacción en sociedades no jerárquicas: periodo alfarero temprano en Chile Central*. Tesis para optar al grado de Doctor en Antropología. Arica, Universidad de Tarapacá, Universidad Católica del Norte.
- Santos, M. (2015). *Propuesta de revitalización de la técnica textil de Doñihue: gestión para productos con innovación*. Actividad de Formación Equivalente (AFE) para optar al grado de Magíster en Gestión Cultural. Profesor guía: Gabriel Matthey Correa. Santiago de Chile, Universidad de Chile, Facultad de Artes, Escuela de Postgrado.

- Schätzke, R. (2013). *Artesanías de Marchigüe. Guía de artesanas y artesanos de la comuna de Marchigüe*. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Gobierno de Chile, Ograma Impresores.
- Schávelzon, D. (2000). *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires, Aguilar.
- Servicio Nacional de Agricultura (SNA). (1913). “El caballo chileno”. En *SNA* 44(10), 15 de octubre de 1913: 608-611.
- (1911). “El caballo chileno, su pasado y su porvenir”. En *SNA* 42(11), 5 de noviembre de 1911: 700.
- (1908). “Revista del mes: El caballo chileno”. En *SNA* 39(10), 15 de octubre de 1908: 602-603.
- (1901). “El caballo chileno”. En *SNA* 42(8), 5 de agosto de 1911: 499-506.
- Treutler, P. (1958). *Andanzas de un alemán en Chile. 1851-1863*. Santiago de Chile, Pacífico.
- Vancouver, J. (1902). *Viaje a Valparaíso y Santiago. Tomado de los viajes alrededor del mundo, de Jorge Vancouver, ordenados por el Rey de Inglaterra en 1790, 1791, 1792, 1793, 1794 y 1795*. Santiago de Chile, Imprenta Mejía.
- Vial Solar J. (1982). *Tapices Viejos*. Santiago de Chile, Editorial Francisco de Aguirre: 159.
- Witt, H. (2016). *The Diary of Heirich Witt*. Edición de Ulrich Mücke. Volumen 3. Brill, Leiden/Boston.

PARTE III

VINOS, COCINERÍAS Y PAISAJES PATRIMONIALES

Fernando Mujica



Magno Pérez sugirió una idea, que prendió entre sus compañeros. ¿Por qué no mandar hacer una cazuela? La ocurrencia ganó terreno y los expedicionarios se acomodaron en la choza. Manuel Rodríguez se sienta en un tronco caído. Sus ojos están clavados con obstinación más allá del rancho, en el camino. Mientras se prepara la cazuela, los acompañantes del guerrillero han echado el ojo a dos campesinas jóvenes que acompañan al cabrero. Les solicitan que canten. Hay que entretenerse mientras llega el momento de pelear. Las muchachas se hacen del rogar un poco; pero pronto están animadas por el vino que ha sacado el viejo de un rincón.

Ricardo Latchman, 1932

Cocinas y patrimonio alimentario



Por primera vez saboreé allí la *cazuela chilena*, y aseguro que me pareció plato delicioso y succulento.

Varios de los ricos mineros amigos de la familia que me hospedaba, llegaron para saludarme antes de mi salida, y nos acompañaron a comer la succulenta *cazuela chilena*; recuerdo que ofrecí volver al cabo de pocos años para saborearla otra vez.

Emilia Serrano, Baronesa de Wilson, 2015

La Región de O'Higgins posee un amplio Patrimonio Alimentario. Esta riqueza se resguarda en el saber hacer de los habitantes de la región, particularmente en la memoria campesina, y se proyecta en diferentes lugares y momentos: en festividades comunales, en la cotidianidad del hogar, en el acto mismo de alimentarse y, por ejemplo, en algunos restaurantes. Y detrás de todo ello hay miles de manos que alimentan, que nutren el cuerpo y el alma utilizando métodos tradicionales. Cultivan la vid y mantienen el paisaje del viñedo patrimonial, como ocurre en La Estrella y en Doñihue. Labran los campos para obtener los famosos tomates Rosa de Peumo y los tomates de Rengo, las sandías de San Vicente de Tagua Tagua y las leguminosas y hortalizas de Navidad. Son manos que extraen también del mar sus frutos, como la lisa, el cochayuyo, el luche y la sal. Crían ovejas y corderos. Amasan y hornean las crujientes marraquetas de Rengo. Elaboran vino, chacolí, chicha, aguardiente y quesos. Moldean la greda para darles forma a los utensilios de cocina, como las ollas poroteras de San Vicente de Tagua Tagua. Son manos que comercializan los productos típicos de la región. Son manos que cocinan las recetas de la abuela.



El prestigioso chacolí de Doñihue.

Hoy día, los restaurantes que rescatan las tradiciones locales, alineándose con el pensamiento patrimonial-territorial, tienen grandes oportunidades para desarrollarse y generar ventajas comparativas sobre sus pares globales, hijos del *fast food* y de la “macdonalización” del sistema alimentario, que se alejan de lo tradicional y trabajan sin responsabilidad social y sin reflejar una identidad cultural. El actual contexto mundial presenta un nuevo escenario para aprovechar estas condiciones patrimoniales, sobre todo, por la fatiga de la globalización. En estos tiempos, el territorio ha vuelto a constituir un valor de referencia absoluto en las elecciones alimenticias de los clientes. Las nuevas tendencias muestran un reclamo de reconexión con el entorno y de reconstrucción de la comunidad local. Ante la estandarización del modelo industrial y globalizador se configura una corriente que tiende a repensar la vida humana, con un regreso al campo y a la tierra.

En las sociedades modernas, industrializadas y globalizadas, se van perdiendo los rasgos originales, tanto nacionales como regionales. Y en este espacio de mundialización, la cocina se convierte en salvaguarda de las identidades locales (Contreras y Gracia, 2005).

Con la globalización, la alimentación se ha homogeneizado y, en poco tiempo, ha pasado de unos ecosistemas muy diversificados a otros hiperespecializados, de alta productividad. “De este modo, ha aumentado considerablemente la producción mundial de alimentos al tiempo que han desaparecido numerosas variedades vegetales y animales” (Contreras y Gracia, 2005: 365). Según Claude Fischler (1979: 200), durante toda la historia agrícola de la humanidad se registraron cerca de 7500 variedades de manzanas. En el presente milenio apenas quedan unas treinta variedades, de las cuales solo una decena representa el 90% de los tipos de manzanas que se consumen en el mundo.

En respuesta a esta realidad, las nuevas generaciones demandan identidad y cultura. Vuelven a estar de moda los productos campesinos, de pequeño productor, lo hecho a mano. Son los requerimientos sociales de la actualidad, donde los individuos se sensibilizan hacia un estilo de vida más humano. Han sido justamente los procesos de homologación y globalización de los mercados agroalimentarios lo que ha provocado una nueva atención hacia las culturas locales. Estas existen desde siempre, dado que los alimentos son, por definición, territoriales. Como señala la teoría, “la relación entre cocina de territorio y cocina internacional, entre un modelo local y un modelo global de consumo, es una de las cuestiones candentes de la cultura alimenticia contemporánea” (Montanari, 2004: 86).

En la cultura popular, las personas se ligan directamente con los recursos de cada lugar. De esta manera, las sociedades establecen relaciones muy complejas con el territorio, sobre todo, a la hora de obtener sus alimentos. Las diferentes culturas definen ciertas especies como comestibles y desarrollan métodos para obtenerlas y consumirlas (Duhart, 2009). Es tiempo de poner en valor esos recursos y el saber hacer de cada territorio, plasmar el Patrimonio Alimentario de una región. En este sentido los restaurantes juegan un rol elemental pues deben asumir su rol social, político y económico, y comprometerse con el pueblo, a fin de vislumbrar y abrazar los tesoros que emergen del campo chileno.

El restaurante como embajada cultural del territorio

La embajada es la casa que representa a un país. Asume, esencialmente, la tarea de representar a un pueblo y su cultura. Se hace cargo de su identidad, de sus tradiciones, innovaciones, obras de creación; sus productos y propuestas. La embajada reúne a personas que han tomado la decisión de asumir la representación de algo mayor que ellas. Para esto, deben conocer muy bien a sus representados y esmerarse por tratar con el máximo respeto cada uno de sus emblemas y símbolos identitarios. *Pro Chile loquor*, reza el cartel escrito en las paredes de la Academia Diplomática Andrés Bello, donde se forman los futuros embajadores que representarán a Chile en el mundo. Y en el

plan de estudios de quienes siguen la carrera diplomática, se incluye una amplia cantidad de contenidos sobre la identidad nacional: esa formación le servirá a cada cual, en el futuro, para tener criterio en el momento de tomar decisiones.



Detalles del Restaurante Histórico de Rancagua, del historiador Guillermo Drago.

Algo de este espíritu poseen los restaurantes patrimoniales. En vez de acatar las modas, tendencias o tácticas comerciales del momento, ellos adoptan un plan de largo plazo, con un fuerte anclaje en la identidad de la tierra en la cual están arraigados, y haciéndose cargo de sus formas de ser, su presente, pasado y futuro. Al contrario de las cadenas internacionales, que se subordinan al protocolo de la franquicia, los restaurantes patrimoniales no se apoyan en creadores de marcas ni en ingenierías comerciales: sus referentes están en su comunidad.

Los restaurantes patrimoniales se destacan por su identificación con la cultura y el territorio. Estos establecimientos conocen el lugar en el que se hallan y se hacen cargo de sus paisajes, tradiciones y valores compartidos. Los restaurantes pueden cambiar las actuales concepciones que existen sobre algunos alimentos, pueden añadir valor a los productos campesinos y al mismo tiempo educar a los consumidores. El Canal Horeca (integrado por Hoteles, Restaurantes y Casinos o Cafeterías) es un excelente punto para comunicar y proyectar un producto. Así lo entienden las grandes marcas del sector vitivinícola, que invierten, cada año, cientos de millones de dólares por ocupar un espacio en algunos locales, en especial, en las denominadas cuentas clave. No obstante, es menester un trabajo conjunto con la academia y los líderes gubernamentales para patrimonializar los productos campesinos.

En Europa está fuertemente arraigada la cultura de añadir valor a los productos locales a través de la patrimonialización. La dimensión cultural de los alimentos, bebidas y utensilios contribuye a aumentar su valor y su precio y, por ende, a mejorar la rentabilidad de los campesinos. Europa lidera esta estrategia con el desarrollo de Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas (IG). Como resultado, sus productos alcanzan altos precios, como los vinos de Vega Sicilia, que llegan a venderse a 3.600 euros la botella, y los jamones ibéricos de bellota, que en algunos casos alcanzan los 2.700 euros la unidad.

Este fenómeno económico-comercial responde a un largo proceso de construcción de la cultura de la patrimonialización de alimentos y bebidas por parte de académicos y agentes gubernamentales del Viejo Continente. Existe un intenso trabajo que se encuentra detrás de sus productos patrimoniales. Oporto, Rioja, Sauternais, Cahors, Burdeos, Médoc, son buenos ejemplos de ello (Martins y Morais, 2006; Gómez Urdáñez, 2015; Barco, 2015; Lachaud, 2015; Griset y Laborie, 2016; Luena, 2017). Por este motivo, no hay restaurante europeo de categoría que no ostente, como elemento de calidad y distinción, la propuesta de una cocina ligada a su territorio y a los alimentos frescos de mercado. Ellos se comprometen con su comunidad.

Un restaurante también es una vitrina para el territorio. Desde allí se puede proyectar la cultura de un pueblo, sus costumbres, sus sabores, sus maneras de mesa. Así, por ejemplo, un local de cocina japonesa se decora bajo un diseño japonés, presenta los mejores platos de su cultura, montados sobre objetos culturales particulares, propios del Japón. Coloca palillos en las mesas, para evocar las maneras de mesa orientales, así como *tatamis* (esteras, tradicionalmente de paja) para comer como los nipones, sentados en el suelo con las piernas cruzadas.

Reflexionando acerca de esto es como se detecta el potencial que tienen los restaurantes locales para proyectar los paisajes culturales de la Región de O'Higgins. Por ejemplo, las cartas podrían tener vinos locales, chicha y chacolí, mistelas de digestivo y platos típicos montados sobre gredas regionales, donde se ponga en valor tanto el territorio como el producto y su productor. La alta calidad de los vinos, alimentos y utensilios locales asegura la existencia de ofertas atrayentes para el turista. Lo mismo puede decirse de las instalaciones y el equipamiento. Los establecimientos podrían estar equipados con muebles locales que proyecten la dimensión cultural del entorno, como los mimbres de Chimbarongo. Sobre las mesas, la mantelería puede ser reemplazada por tejidos tradicionales, ya sean de lana de oveja o de los elaborados por un telar de las chamanteras de Doñihue. En la entrada podría haber una pileta de piedra rosada de Pelequén y, en su interior, clientes y turistas podrían deslumbrarse con objetos culturales decorando el lugar, como chupallas, espuelas, monturas, entre otros. En otras palabras, el restaurante puede ser el lugar donde se exhiba el paisaje cultural de una localidad, donde se exponga lo mejor de la zona y se “saboree” el territorio.

Cocineros, garzones, *sommeliers* y todo el equipo de personas que conforma un restaurante son embajadores culturales de la región. Ellos deben asumir el compromiso y la responsabilidad social de difundir la cultura y el valor de los productos locales de origen campesino. Estas personas son las que establecen contacto directo con los visitantes, de allí la importancia de su relato y la precisión conceptual para comunicar. El papel de estos actores es determinante al dar a conocer los frutos del trabajo de los protagonistas de esta historia: pescadores artesanales, pastores y agricultores de la Región de O'Higgins.

Una cultura o un territorio se expresan a través de la cocina, los productos y las recetas (Montanari, 2004), porque “comer es digerir culturalmente el territorio” (Delgado, 2001: 84). Las identidades alimentarias son un producto de la historia, a veces influidas por situaciones ambientales y geográficas. “El sistema alimenticio contiene y transporta la cultura de quien la practica; es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo” (Montanari, 2004: 110). Por lo tanto, según el historiador italiano Massimo Montanari (2004: 114), “las identidades no están escritas en el cielo”. Las identidades se expresan, vivas, en la mesa.

Construcción del Patrimonio Alimentario de la Región de O'Higgins

El Patrimonio Alimentario de la Región de O'Higgins es consecuencia de un largo proceso histórico y cultural. En su construcción han participado diversos agentes, particularmente, del mundo indígena y español. Durante la época prehispánica, muchos alimentos formaron parte de la alimentación indígena: quinoa, maíz, miel de palma, miel de abeja (nativa), sal, ají, cochayuyo,

pescados, mariscos, calabazas, entre otros. Con la llegada de los españoles se originó un fuerte intercambio cultural. Los conquistadores incorporaron nuevos productos, técnicas y tecnología. El nacimiento de la República trajo consigo otros elementos que aportaron a la alimentación de la región. En capítulos posteriores se profundizará en la historia de los principales productos del Patrimonio Alimentario regional.



Monumento “Manuel Rodríguez enmorado”, en la plaza de Pumanque. Sabido es que el plato favorito de esta figura legendaria fue la clásica cazuela. Foto de Alexandra Kann.

En efecto, en el mundo indígena, la abundancia de quinoa en la zona captó la atención de los españoles, quienes bautizaron con ese nombre a la localidad de Requinoa (base de la actual Municipalidad homónima). El origen de esta toponimia se debe, justamente, a la gran cantidad de cultivos de esta planta en dicho territorio. El maíz era otro de los productos consumidos por la población vernácula y también ha dejado su marca en la toponimia local: una de las tres provincias de esta región, Colchagua, debe su nombre precisamente a esta planta (“pelos de choclo”).

Algunas preparaciones típicas de la región, como la humita, rememoran los sabores ancestrales. Lo mismo ocurre con los frutos del mar. El consumo de algas, pescados y mariscos ha sido tradición entre los habitantes del borde costero. Por otro lado, la miel de palma era uno de los dulces favoritos de los pueblos de la tierra. Y a ello se suma una larga lista de frutas, hortalizas, leguminosas, hongos y otros alimentos que también formaban parte de la dieta precolombina.

La sal y el ají, mezclados con materia grasa, se transformaron en el condimento base para los mapuche. El dominio por parte de los pueblos de la tierra de las técnicas del ahumado facilitó el surgimiento del merkén (Aguilera, 2016). A su vez, la combinación de aquellos aliños con el tomate generó mezclas muy populares hasta la actualidad: casi todas las comidas eran acompañadas con este sabor. Hoy, en las mesas chilenas no puede faltar el pebre o el chancho en piedra.

La calabaza (*Lagenaria siceraria*), además de alimento, se utilizó también como recipiente para transportar, conservar y consumir diversos productos.

Estas vasijas se llamaron *mati* o mate. Algunas eran pirograbadas, tal como los actuales mates de calabaza que se ocupan para beber esa yerba. Los indígenas usaban los porongos de mayor tamaño para preparar chicha y para trasladar agua. Las calabazas cortadas se transformaban en

platos, en el caso de las más bajas, y en vasos, en el caso de las hondas (Pardo y Pizarro, 2008: 148-149). Una variedad de calabaza se utilizó como cantimplora, muy popular entre los arrieros.



Foto de Francisca Orellana.

Todavía se manufacturan artesanalmente estos envases; en muchos fundos de la Región de O'Higgins se ocupan estas calabazas-cantimploras como adorno patrimonial, como homenaje a los audaces arrieros.

Los objetos de greda cumplen un papel similar en la construcción de lazos entre el territorio y la mesa –tal como pudimos apreciar en la Parte II de este libro. El uso de la greda ha contribuido, sin duda alguna, al Patrimonio Alimentario de la región, gracias a utensilios de cocina que permitieron desarrollar nuevas técnicas y conocer nuevos sabores. La localidad de Pueblo de Indios, en la comuna de San Vicente de Tagua Tagua, fue célebre por sus piezas alfareras, al igual que los pueblos de la cuenca del Cachapoal, como El Copao. De esta manera se incorporaron ollas, cuencos y recipientes para contener, resguardar y conservar alimentos y bebidas, como la chicha.

La llegada del conquistador europeo cambió el sistema de alimentación indígena. En la cultura española, la vid, el trigo y el olivo representaban una triada eucarística y social básica. La Región de O'Higgins, con su clima mediterráneo, acogió de buena manera estos nuevos productos, lo que vino acompañado por un fuerte cambio del paisaje agrícola.

Comenzaron a cultivarse también viñas y plantas frutales europeas (pomáceas, cítricos, carozos, higueras, granados), se multiplicaron los campos cultivados con trigo. Además, se incorporaron instalaciones y equipamiento, como molinos harineros, almazaras, lagares, alambiques, tinajas vineras, herramientas agrícolas. Se inició la elaboración de vinos, aguardientes y licores. Fue importante asimismo la introducción de nuevas especies de animales, como ovejas, vacas, cerdos y caballos.

El cordero fue la carne más consumida en el período colonial. Además, su leche generó los quesos más famosos de la época. Lo mismo acaeció con la introducción de una nueva especie de abeja.

Durante la Colonia, la figura del arriero aportó con su alimentación al Patrimonio Alimentario. Al tener siempre a su alcance alimentos de larga guarda, como cochayuyo, charqui, papas, cebollas, zapallo, entre otros, desarrolló algunos platos a base de estos productos, como el valdiviano, el

charquicán y el cochayuyocán. Estos platos eran un reflejo del mestizaje biológico, cultural y gastronómico del periodo colonial.



Imagen 1. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 15 de abril de 1948.



Imagen 2. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 10 de junio de 1948.

Con la República comenzó a configurarse lo que más tarde se denominaría cocina chilena, aunque siempre localizada y regional. Cada zona desarrolló su cocina identitaria. Por esa época, en la Región de O’Higgins nació la chicha de uva y el chacolí; la prensa de la región del siglo XX dejó registrada la oferta gastronómica de los restaurantes de la época, y en sus notas apareció una cocina regional, con clara influencia del Valle Central de Chile. En las páginas periodísticas quedaron proyectadas algunas preparaciones propias del Patrimonio Alimentario de la Región de O’Higgins, como el chancho a la chilena (carne de cerdo picante), las empanadas de horno, las longanizas, el arrollado, el pernil, las chuletas de cerdo, el queso de cabeza, las prietas, el conejo escabechado, la cazuela de ave, el pastel de choclo, variados sándwich como el completo, el de carne mechada, el Barros Jarpa y el Barros Luco, entre otros (Imágenes 1 a 7).

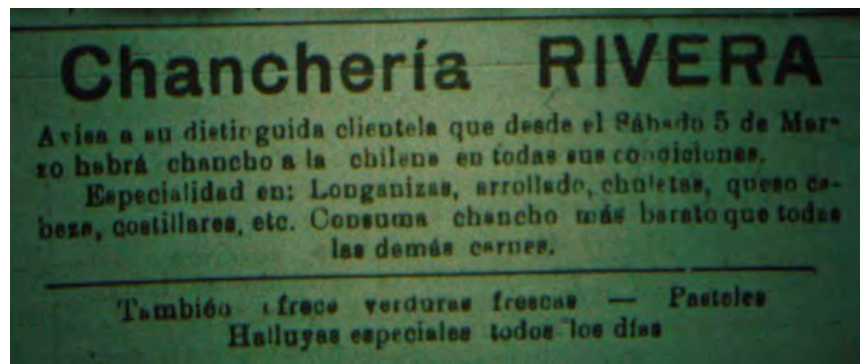


Imagen 3. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 3 de marzo de 1955.



Imagen 4. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 18 de enero de 1962.



Imagen 5. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 2 de febrero de 1948.

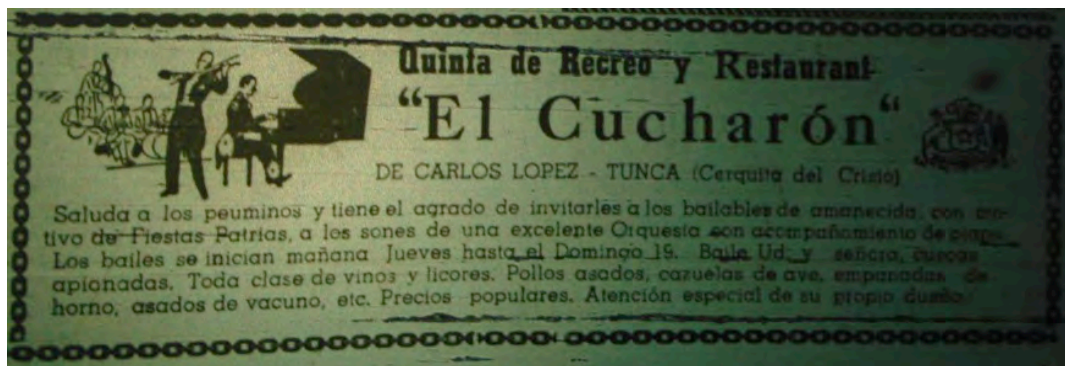


Imagen 6. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 16 de septiembre de 1971.



Imagen 7. Fuente: *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 17 de marzo de 1948.

A ello se sumaron nuevos productos, técnicas y tecnología que se introdujo con posterioridad a la independencia, como la incorporación de uva francesa de mediados del XIX con su correspondiente maquinaria, y de nuevos frutales, como el kiwi. A ello hay que añadir los ingeniosos sistemas de riego creados en las primeras décadas del siglo XX, como las azudas de Larmahue y los molinos de viento de Marchigüe. Pero a pesar de tener un rico Patrimonio Alimentario, la Región de O'Higgins aún no ha explotado este potencial para atraer y cautivar turistas.

Cocinerías y restaurantes patrimoniales de la zona



Dentro del Comedor Popular de Rancagua.
Foto de Francisca Orellana.

El Patrimonio Alimentario reivindica su arraigo en la Región de O'Higgins mediante diversas manifestaciones culturales, particularmente, las diferentes fiestas que se realizan en distintas comunas, como la fiesta del piure en Navidad, del cochayuyo en Pichilemu, de la sal en Paredones, del cordero en Litueche, de la huma en Placilla, del charquicán en Chacayes, de la fruta en Rosario, de la chicha en La Estrella, del chacolí en Doñihue y las múltiples celebraciones de la vendimia en los valles de Cachapoal y Colchagua, entre otras festividades.

Otra parte del Patrimonio Alimentario regional se mantiene viva en los hogares del territorio, donde miles de mujeres, cada día y sin tener necesariamente conciencia de ello, vuelcan en sus ollas y fogones los saberes heredados y transmitidos de generación en generación, velando por este tesoro como verdaderas guardianas culturales de las cocinas locales, tanto a nivel familiar como a nivel territorial. Ellas nutren, alimentan y energizan a niños y niñas, a hombres y mujeres que necesitan reconfortar el alma y entregar al cuerpo sus nutrientes.

Por otro lado, en algunos restaurantes de la región también se resguarda y se proyecta el Patrimonio Alimentario. Varios de estos establecimientos se abocan a preparar recetas tradicionales o utilizan en su cocina productos patrimoniales. El restaurante Juan y Medio, de Rosario, por ejemplo, posee una amplia carta con lo mejor de la cocina del Valle Central. En sus comedores se puede disfrutar un conejo escabechado, lengua nogada, empanadas, arrollado, charquicán, entre otras preparaciones. Lo mismo ocurre en el Club Social y Deportivo Caza y Pesca de Chimbarongo, donde la señora Juana del Carmen Labraña Tobar prepara sus

cazuelas de gallina de campo y su conejo escabechado, con animales que ella misma cría. La verdura la cosecha de su huerto. Así, ambos locales mantienen las tradiciones regionales.

Mención aparte merece el Comedor Popular de Rancagua, una cocinería gourmet ubicada en el corazón de la capital regional, donde su chef y dueño Julio Méndez prepara lo que denomina Alta Cocina Campesina. Sus platos utilizan los mejores productos locales, como la sal de Cahuil, el cochayuyo de Pichilemu y de Navidad y las frutas y verduras de los campesinos de la región. Para beber, en vez de bebidas gaseosas comerciales, se sirven jugos naturales elaborados a partir de productos locales, como quinoa, maíz, maqui, mate o culén, entre otros.

Restaurantes con actitud patrimonial han ido surgiendo, casi espontáneamente, en distintas localidades de la Región de O'Higgins. En Chimbarongo, uno de ellos, El Corsario, evoca la tradición de piratas y filibusteros que, en su época, tal como en el Caribe, asolaron las playas del borde costero de esta zona. En Paredones, el restaurante La Rueda ofrece una propuesta gastronómica identitaria, con ensalada de cochayuyo, guiso de quinoa, carne con quinoa y postre de crema de quinoa. En Santa Cruz, la pastelería y heladería Frandjo's entrega helados artesanales de quinoa, luche y otros productos patrimoniales locales, como homenaje a los pescadores artesanales de Navidad y a las pequeñas agricultoras de Paredones. En la Boca de Navidad, el pequeño restobar Kollof ("cochayuyo" en mapudungun) sirve degustaciones de algas con distintas preparaciones.

En Pumanque, el Fogón del Ovejero visibiliza la cultura de los pastores y el cordero de secano, en un diseño temático que cuenta con el respaldo de la diseñadora patrimonial Marcela Bustos. De esta manera, se pone en valor el saber campesino, al producto y su productor. Varios lugares visibilizan, por ejemplo, a héroes patrios; tal es el caso de Manuel Rodríguez, quien es reivindicado en la Hacienda Histórica Marchigüe, donde se integra la arquitectura tradicional del siglo XVIII con la gastronomía de los piratas del Skorpius, interpretada por el chef y antropólogo Christian Alvan. En tanto, el establecimiento Panpan Vinovino, de Cunaco, se emplaza en una antigua panadería colchagüina construida el año 1830. Sus paredes resguardan parte del patrimonio material colonial. Además, su carta reivindica algunos productos típicos, como el cochayuyo de Pichilemu.





El Fogón del Ovejero, restaurante típico de Pumanque. Fotos de Alexandra Kann.

A todo ello se suman muchas otras iniciativas, grandes y pequeñas, en toda la región, con similares sensibilidades estéticas y culturales. Resulta notable comprobar la cantidad de restaurantes y hoteles que, de modo espontáneo, sin ponerse de acuerdo, han comenzado a definir sus propuestas sobre la base de la valoración del territorio cultural. Poco a poco, la Región de O'Higgins ha ido poniendo en marcha un proceso de fortalecimiento, visibilización y valoración de su identidad, puesto que los productos típicos identifican a sus pueblos.

El punto es interesante. Algunos productos patrimoniales ocupan un lugar en los escudos heráldicos de sus respectivos territorios, como los tomates de Rengo, cuya relevancia cultural se plasmó en un antiguo escudo de la comuna junto a otros elementos identitarios de la zona, como la uva, utilizada para elaborar chicha, chacolí, vino y aguardiente, y los afamados carruajes de Rengo. Una situación análoga presenta el actual escudo de Marchigüe, que exhibe con orgullo parte de su Patrimonio Cultural y Alimentario. Allí pone en valor su iglesia, los aperos huasos, los molinos de viento y, en lo que respecta al presente capítulo, la liebre. La comuna de Marchigüe, cada 15 de agosto desde 1937, celebra el aniversario del Club Deportivo Victoria con su ya tradicional liebrada, festejo donde la población sale a cazar liebres en los prados aledaños.

Detrás de esta manifestación cultural se oculta una larga tradición comunal en torno a la preparación gastronómica de liebres y conejos. En muchos hogares de la zona se cocina el conejo de distintas maneras, como escabechado, al disco, en empanadas, estofado, al jugo, entre otras recetas típicas del lugar.

Consideraciones finales: proyectando el futuro

El Patrimonio Cultural Inmaterial y, en particular, el Patrimonio Alimentario es un vector del desarrollo territorial, sobre todo para impulsar aquellas zonas rurales más necesitadas. La riqueza de la Región de O'Higgins permitiría generar un gran atractivo cultural para recibir a muchos visitantes. En tal sentido, esta región podría seguir el ejemplo de Perú, país que impulsó su gastronomía al punto de elevarla a una de categoría mundial. De hecho, en los últimos años Lima se ha convertido en destino turístico de muchos viajeros, principalmente, por su atractivo culinario. El proceso de valorización de la gastronomía incaica, iniciado en Chile y Costa Rica, finalizó con una serie de procesos de patrimonialización. Gracias al boom de la gastronomía peruana, la cual tiene una fuerte responsabilidad social, se logró el abrazo cocinero-campesino que ha permitido el desarrollo de las comunidades campesinas, generando más empleo, asociatividad y encadenamientos productivos. El año 2011, por ejemplo, el sector alimentario en ese país facturó 65 millones de dólares.

Para los cocineros peruanos, la cocina parte con la obtención del alimento, en la pesca, en la agricultura, cadena social por la cual se benefician cerca de seis millones de personas, es decir, casi el 20% de la población total del país. Este proceso ha sido liderado desde distintos ámbitos, y en él han contribuido empresarios gastronómicos, académicos y algunas autoridades gubernamentales. Esta triangulación tuvo sus ediles, como los chefs Gastón Acurio y Adolfo Perret y la académica Isabel Álvarez, y el apoyo de diversos ministerios peruanos. El punto cúlmine de esta iniciativa fue la creación de la feria gastronómica Mistura, organizada por la Asociación Peruana de Gastronomía el año 2008. Todo este proyecto está enmarcado con el eslogan "Perú, mucho gusto" (Apega, 2013). Y es que, en efecto, trabajar por salvaguardar el Patrimonio Alimentario es tarea de todos. Los restaurantes tienen una gran responsabilidad en esta historia, pero también se debe poner en valor a los productores y los productos campesinos. Es importante trabajar en los procesos de patrimonialización de los productos tradicionales, tal como se ha avanzado en Europa con las Denominaciones de Origen, las Indicaciones Geográficas y las Especialidades Tradicionales Garantizadas.

Chacolí de Doñihue



Ocupaba el cañón principal de aquel vasto y antiguo edificio, una improvisada y larguísima mesa sobre cuyos manteles, de orillas añascadas, lucía su valor, junto con los platos y fuentes de plata maciza que para esto solo se desenterraron, la antigua y preciada loza de la China. Ninguno de los más selectos manjares de aquel tiempo dejó de tener su representante sobre aquel opíparo retablo, al cual servían de acompañamiento y de adorno, pavos con cabeza doradas y banderas en los picos; cochinitos rellenos con sus guapas naranjas en el hocico y su colita coquetamente ensortijada; jamones de Chiloé, almendrados de la monjas, coropillas, manjar blanco, huevos chimbos y otras mil golosinas, amén de muchas cuñitas de queso de Chanco, aceitunas sajas con ají, cabezas de cebolla en escabeche, y otros combustibles cuyo incendio debería apagarse a fuerza de chacolí de Santiago, de asoleado de Concepción y de no pocos vinos peninsulares.

Vicente Pérez Rosales, 1886

El chacolí de Doñihue forma parte de la tétada de productos típicos vitivinícolas patrimoniales de Chile, junto al pajarete del Huasco, el asoleado de Cauquenes y Concepción y el pipeño del Valle Central. Comparte con los otros tres el tipo de uva y la tradición, con más de dos siglos de historia. También ha compartido con ellos los efectos de la imposición del paradigma francés, a mediados del siglo XIX, y la pérdida de mercados por la adopción del modelo neoliberal y la consiguiente apertura radical de la economía chilena, dispuesta en 1975. La globalización también contribuyó a debilitar transitoriamente estos vinos, por la fascinación que causó en suelo chileno el acceso a los mercados mundiales. De todos modos, en los últimos años, en el marco de la fatiga de la globalización, se ha comenzado a revalorizar el Patrimonio Alimentario nacional, proceso en el cual se ha producido el resurgimiento del chacolí. En esta recuperación, el chacolí se encuentra bien preparado, gracias al trabajo silencioso y eficaz de los campesinos de Doñihue. Durante todo este tiempo, ellos se han esforzado por mantener este producto vivo, mediante diversas estrategias de persistencia, como la Fiesta del Chacolí, que se celebra todos los años desde 1975.

El presente capítulo examina la evolución del chacolí de Doñihue, con sus etapas de surgimiento, ascenso, apogeo, retroceso e incipiente recuperación, y se aborda la influencia del entorno socioeconómico y la incidencia de los cambios en las políticas públicas y en las modas. El trabajo se ha realizado a partir de la revisión de la prensa regional, junto con entrevistas a los chacoliceros en el terreno. Este texto se considera también como base para la eventual postulación del chacolí como Denominación de Origen.

Despertar del chacolí en Chile

El chacolí de Doñihue forma parte de un conjunto cultural superior: la tradición chacolicera de Chile. El chacolí chileno nació antes de la República. La evidencia documental muestra que, al comenzar la continuidad institucional del Estado de Chile (el 16 de febrero de 1817), el chacolí ya existía como producto patrimonial, claramente identificado y valorado por las élites. Era un fermentado, blanco, tinto o rosado, elaborado a partir de variedades españolas y criollas y producido desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile. En el Valle del Huasco, por ejemplo, su génesis data de 1810 (Morales, 1981: 220-226); en Santiago se registró desde 1817, y en San Felipe, desde 1834 (Lacoste *et al.*, 2015: 99-100; Pereira, 2007: 93).

En este sentido, el siglo XIX fue el del origen y desarrollo del chacolí chileno, y también de su apogeo. Algunos viajeros, como Longueville y Lafond, conocieron esta bebida (Hanisch, 1976: 115-116; Pereira, 2007: 99). Asimismo, fue mencionado por algunos técnico-científicos, como Pedro Fernández Niño (1817) y Claudio Gay (1973). En la segunda mitad de esa centuria, entre 1861 y 1890, la producción de chacolí en Chile alcanzó su punto más alto al representar un tercio de la industria vitivinícola del país (Lacoste *et al.*, 2015: 101). De igual manera, el chacolí participó en algunas ferias agrícolas, como la Exposición Nacional de Agricultura de Valparaíso, en 1869, y la Exposición Departamental de Los Andes, en 1886 (del Pozo, 2014: 63; Lacoste *et al.*, 2015: 102).

Un hecho trascendental para la historia del chacolí chileno ocurrió en 1817, poco después de la batalla de Chacabuco. El 16 de febrero, cuatro días después de aquel combate, y en la misma jornada en que asumió el mando del Estado el general Bernardo O'Higgins, como director supremo, las hijas y los yernos del patriota desterrado Juan Enrique Rosales ofrecieron un banquete de celebración a los héroes. En ese evento relumbró el chacolí de Santiago, junto a los mejores productos típicos agroalimentarios de la época, como el queso de Chanco, el jamón de Chiloé y el vino asoleado de Concepción (Hanisch, 1976: 131; Pereira, 2007: 93). Aquel sitial de honor fue un paso decisivo para el chacolí en su proceso de visibilización, valoración y patrimonialización (Mujica *et al.*, 2016).

El siglo XX, al contrario de la centuria anterior, representó el ocaso del chacolí chileno. Su producción descendió hasta llegar al borde de la extinción. De todas formas, esto fue ocurriendo en un proceso gradual, que se acentuó en la segunda mitad del siglo. Durante mucho tiempo el chacolí estuvo presente en la vida social de la nación, se consumía a diario en restaurantes, bares y cantinas, y en ocasiones especiales, como en las Fiestas Patrias con sus fondas y ramadas (Imagen 1). Al poeta Pablo de Rokha (2012: 23) le gustaba beberlo frío con naranjas amargas. Incluso, en esta época se alcanzaron a registrar algunas marcas y etiquetas de chacolí en las inmediaciones del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Cofré, 2016: 115-116).

Origen y apogeo del chacolí de Doñihue: de la tradición regional a la localización

El chacolí de la Región de O'Higgins comenzó a registrarse formalmente en el Valle del Cachapoal en el primer tercio del siglo XIX. En 1829, en la ciudad de Rancagua, María Josefa Valenzuela dejó en herencia 106 arrobas de chacolí tasadas a siete reales cada una.¹ Con este emotivo gesto se iniciaron los registros formales de la cultura del chacolí en la región. Pronto florecieron nuevos polos productores, tales como Alhué (1835),² Santa Cruz (1841),³ Coltauco (1841)⁴ y Naltagua (1865).⁵ Con el paso de las generaciones, esta vocación chacolíera se convirtió en una tradición regional. La prensa local fue testigo de este proceso. En los periódicos de la región quedaron impresas las principales características del chacolí, principalmente, a través de la proyección de variados avisos comerciales (Imágenes 1 a 6).



Imagen 1. Fuente: *La Semana* (Rancagua), 18 de septiembre de 1918.



Imagen 2. Fuente: *El Comercio* (Rengo), 29 de julio de 1931.

¹ Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Partición de los bienes de María Josefa Valenzuela. Rancagua, 29 de septiembre de 1829. Firman Ramón Garín y José Miguel Valenzuela. Legajo 24. Pieza 8. Foja 8v.

² Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Alhué, 14 de noviembre de 1835. Legajo 9. Pieza 13. Fojas 3v-4v.

³ Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Inventario de bienes de Ramón de la Cuadra. Santa Cruz de Rancagua, 26 de octubre de 1841. Legajo 6. Pieza 10. Fojas 1-11v.

⁴ Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Rendición de cuentas por administración de fundo. Coltauco, 26 de octubre de 1841. Firman Ramiro Enríquez y Ambrosio Droguet. Legajo 18. Pieza 35. Foja 5.

⁵ Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Inventarios de la Hacienda llamada Naltagua y el Rosario, propiedad de don Arsenio Alcalde. Naltagua, 1865. Firma Arsenio Alcalde. Caja 45. Pieza 16. Foja 7.



Imagen 3. Fuente: *El Comercio* (Rengo), 11 de febrero de 1931.

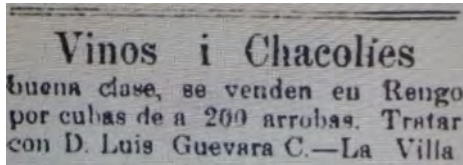


Imagen 4. *El Progreso* (Rancagua), 23 de julio de 1911.



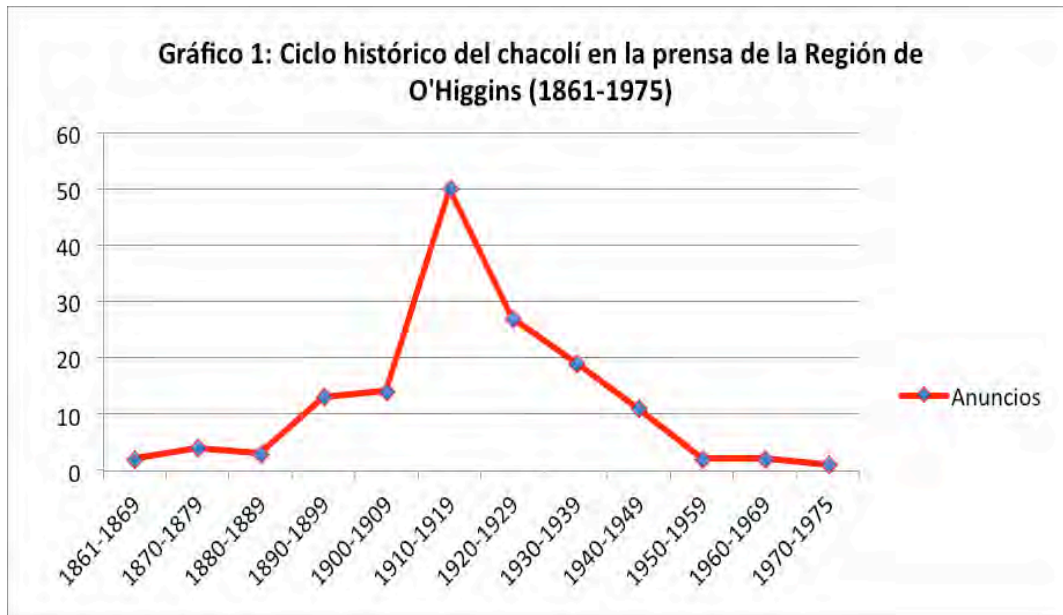
Imagen 5. *La Calle* (Rancagua), 17 de mayo de 1943.



Imagen 6. *La Semana* (Rancagua), 23 de diciembre de 1917.

Después de revisar, en el Salón Camilo Henríquez de la Biblioteca Nacional, un corpus documental de 244 periódicos regionales editados entre 1848 y 2016, se recopiló toda la información pertinente al chacolí. Allí se detectó que, entre 1861 y 1975 se publicó más de un centenar de anuncios comerciales chacoliceros. Los datos permitieron conocer su ciclo histórico de origen y desarrollo (1861-1889), auge (1890-1949) y declinación (1950-1975), tal como vemos en el gráfico presentado a continuación. También se pudo apreciar que, a partir de ese último año, los avisos desaparecieron dejando al descubierto la extinción del chacolí en buena parte de la región. De igual manera se conoció la contracción territorial o localización de esta cultura: Doñihue se convirtió en el último bastión de aquella tradición regional.

Según la información que entregaron los avisos comerciales de los periódicos locales, el chacolí de la Región de O'Higgins fue un fermentado de uva elaborado a partir de variedades criollas y españolas, particularmente, de Listán Prieto (popularmente llamada Uva País), Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada y Torontel. El chacolí tenía tres variedades: blanco, tinto y rosado; todas se caracterizaban por su baja graduación alcohólica, cercana a los 11°. La bebida se expandió al por mayor y al detalle en envases propios de la tradición campesina colonial, tales como barriles, pipas y cubas. Su distribución y comercialización se hacía frecuentemente en carros. Se envasaba en chucos de vidrio de cinco, diez o quince litros, en damajuanas, quarterolas y botellas.



Fuente: elaboración propia a partir de información aparecida en la prensa de la Región de O'Higgins, mediante un corpus documental de 148 avisos comerciales distintos de chacolí, sin considerar repeticiones ni prolongaciones en el tiempo.

La promoción del chacolí se realizaba con el uso recurrente de expresiones tradicionales de calidad. Tal como era tradición en el comercio y marketing de vinos y aguardientes, los comerciantes de chacolí promocionaban sus productos con conceptos que procuraban proyectar imágenes de cuidado en la elaboración y cierta reputación en los mercados. Las expresiones tradicionales de calidad más utilizadas para el chacolí fueron “ricos”, “afamados”, “especiales”, “primera calidad”, “superior” y “puro”. Lamentablemente, los productores no fueron capaces de asociarse para establecer un pliego de condiciones compartido sobre el uso de estas expresiones. No se construyó un estándar de calidad para que cada uno de esos conceptos tuviera un fundamento preciso, de modo tal que, al leer la palabra clave, el consumidor pudiera conocer el procedimiento de elaboración de cada tipo de chacolí. Al contrario, cada productor utilizaba sus propios criterios, sin mayor coherencia. Como resultado, estas expresiones tradicionales de calidad funcionaron a menudo como mero adorno o adjetivo propagandístico, sin brindar información del producto.

El precio fue otro símbolo de seducción proyectado en los anuncios comerciales del chacolí. En algunos casos, se publicaban cifras precisas del valor comercial. En otras oportunidades, se mencionaban alusiones que denotaran una imagen de economía y conveniencia, tales como precios bajos, excepcionales, de viña, módicos, fuera de competencia, y similares.

El origen fue otro de los atractivos preferidos de los anunciantes, destacando, por un lado, la viña, el fundo, la bodega o hacienda y, por el otro, el territorio. En este contexto brillaron la Bodega Miraflores, la Hacienda Cunaco, el Fundo La Granja, la Viña Laurak Bat, entre otros, así como variados polos chacolíceros afamados de la región, como Puquillay y Cunaco de la actual comuna de Nancagua, Panquehue, Patacón, Placilla, Tuncahue, etc.

En efecto, Doñihue se sumó a la vocación chacolíceras en el último tercio del siglo XIX. En el inventario de bienes de Marcos Aravena, realizado el 16 de octubre de 1867, se detectaron 753 decalitros y siete décimos de chacolí tasados a \$158 y 95 ½ centavos.⁶ A partir de entonces, los

⁶ Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Inventario de bienes de Marcos Aravena. Doñihue, 16 de octubre de 1867. Firma José Santos Pozo. Caja 46. Legajo 66. Pieza 7. Expediente 24. Foja 20.

viñateros de Doñihue aseguraron la continuidad del producto en su territorio. Después de Aravena siguieron sus vecinos. José Dolores Bravo, por ejemplo, en 1872 declaró tener 71 decalitros y 10 litros de chacolí en \$15 todo, y 7 decalitros con 11 litros de aguardiente a \$12.⁷ De esta manera se inició una tradición en la comuna destinada a perdurar por más de 140 años.



Chacolí de Doñihue. Foto de Francisca Orellana.

El vínculo del chacolí con la localidad de Doñihue fue un proceso gradual, que se construyó de modo lento y sostenido a través de la prensa, la información turística y las observaciones en terreno de los folcloristas. El primer aviso comercial dedicado a destacar específicamente el chacolí de Doñihue se publicó en el periódico *La Calle* (Rancagua) el 17 de mayo de 1943. En este espacio, La Bodeguita San Javier, ubicada en calle San Martín 692, ofrecía a su clientela “chacolí doñihuano”. Este fue el primer registro que unía ambos conceptos: el producto (chacolí) con su lugar de origen, Doñihue. Dicha tendencia se consolidó con el tiempo, hasta que este vino comenzó a ser reconocido como producto emblemático de la comuna. Así lo constató la prensa regional poco después, al señalar que “los chamantos y el chacolí hacen famosos a Doñihue” (*El Rancagüino*, 18 de agosto de 1862). Poco después el folclorista chileno Oreste Plath (1956: 26-27), en la revista *En Viaje*, de abril de 1956, en la sección “Tradición y vino”, escribió un artículo titulado “Algunos aportes populares sobre el vino”. Allí se refirió a los “vinos que prestigian a pueblos”. De todos los vinos nombrados, destacó solo tres chacolés chilenos: el de Doñihue, el de Pelequén y el de Malloa; todos pertenecientes a la Región de O’Higgins. La presencia del chacolí en la prensa comercial de la región se prolongó durante más de un siglo, hasta 1975.

El chacolí y el cambio de la política económica nacional (1975)

El fuerte giro de la política económica nacional, concretado en 1975 con la adopción del neoliberalismo como paradigma, significó el cierre de una etapa y la apertura de otra. En efecto, a mediados de la década de 1970, la mayoría de los economistas cercanos al gobierno,

⁷ Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Inventario de bienes de José Dolores Bravo. Doñihue, 5 de junio de 1872. Firma Marcos Belisario Aravena. Caja 67. Legajo 103. Pieza 10. Expediente 25. Foja 12v.

consideraban que ya estaba agotado el modelo de economía cerrada y de “desarrollo industrial sustitutivo de importaciones”, vigente desde la Gran Depresión Económica Mundial. Varios miembros de este grupo se habían formado en la escuela de la Universidad de Chicago, y dentro de Chile, tenían lazos con la Universidad Católica. Para ellos, el paradigma keynesiano estaba agotado; sus consecuencias eran un alto déficit fiscal, alta inflación y estancamiento económico. El proteccionismo a la industria y los subsidios estatales debían superarse. Para avanzar en esta dirección, los llamados Chicago Boys propiciaron un cambio de paradigmas y la adopción de la apertura económica y la competencia con el mundo.

El mercado chileno abandonó el periodo de economías cerradas, para iniciar un ciclo de mayor vinculación con los mercados mundiales. Se levantaron las barreras arancelarias y paraarancelarias. Productos de todo el mundo ingresaron al mercado chileno, y se produjo un deslumbramiento por los nuevos alimentos y las bebidas importadas. Las élites experimentaron una etapa de euforia consumista hacia los novedosos productos externos, y perdieron su tradicional vínculo con los productos campesinos; paralelamente, los sectores populares sufrieron una fuerte retracción en sus ingresos, debido a las medidas de ajuste del sector público, reducción de salarios y altos niveles de desocupación. Por lo tanto, los consumidores de capas medias y bajas también abandonaron, en buena medida, sus lazos con la tradición del chacolí.

El cambio de paradigmas se hizo visible en los medios de comunicación. Los espacios comerciales que antes promovían el consumo de chacolí, después de 1975 se reorientaron hacia la promoción de productos importados.

Esta actitud se sintió también en el mundo empresarial. La clase dirigente chilena dejó de pensar en el mercado interno y comenzó a orientarse hacia las exportaciones. Como los mercados internacionales no conocían el chacolí chileno, la industria optó por un producto de mayor proyección comercial: el vino y la fruta en fresco. La agroindustria realizó un giro de ciento ochenta grados en su estrategia productiva. Tal como recomendaban los ingenieros comerciales, los agentes de negocios internacionales, los *brockers* y los consejeros de las grandes firmas, la prioridad debía ponerse en aquellos productos que Chile podía vender en el mundo. Poco a poco, se sentaron las bases para el boom de Chile como potencia productora y exportadora. En esta etapa, había lugar para los vinos y la fruta en fresco. Pero no cabía el chacolí.

La adopción de nuevos paradigmas causó un fuerte impacto en la cultura chacoliera regional. Este nuevo ciclo se reflejó con claridad en la prensa. Los avisos comerciales de chacolí, iniciados en 1867, se terminaron definitivamente en 1975. En realidad, la declinación había comenzado en 1920, y se profundizó desde 1950. Pero la brusca apertura comercial de 1975 marcó el cierre de aquel ciclo histórico del chacolí.

Estos cambios afectaron a todos los productos patrimoniales. El país en su conjunto se embarcó hacia una política modernizadora, dentro de la cual no había espacio para el cuidado por el Patrimonio Alimentario ni enológico. A partir de entonces, los productos patrimoniales comenzaron a declinar, casi hasta desaparecer. En los años siguientes, vinos como el pajarete y el asoleado sufrieron fuertes retrocesos. El chacolí parecía condenado a sufrir el mismo camino.

De todos modos, hubo una pequeña localidad que logró sobreponerse a la marea general de la decadencia chacoliera: Doñihue. Esta comuna mantuvo viva esta tradición, pero de otro modo: no se volvieron a publicar avisos comerciales, porque solo lograron sobrevivir empresas muy pequeñas, de producción acotada, para las que no se justificaba financiar campañas comerciales en la prensa. Pero la tradición se hizo rito y fiesta: la Fiesta del Chacolí.

La Fiesta del Chacolí

Desde ese instante, la prensa se dedicó únicamente a documentar la Fiesta del Chacolí de Doñihue, no a modo de aviso comercial, sino de noticia y reportaje. Esa contracción cultural de esta bebida, esa reducción espacial o territorial, esa localización del chacolí regional, generó una respuesta a la nostalgia de la sociedad dando origen a aquella celebración popular.



Fuente: Zig Zag n° 31, Santiago de Chile, 17 de septiembre de 1905.

La Fiesta del Chacolí de Doñihue se transformó en el escenario más importante alcanzado por este producto típico. La historia de esta conmemoración comenzó el 27 de junio de 1975, cuando el entonces alcalde de la comuna, Aquiles Carrasco Díaz, celebró el aniversario número 102 de la localidad. Para ese entonces, la festividad tenía una dinámica especial, y así lo hizo notar Carrasco:

En esa ocasión, desde el municipio partió el bus escolar, donde iba el Conjunto Folclórico Magisterio de Rancagua y que dirigía el folclorista don Leonardo Sandoval Veas, quienes, cada vez que llegaban a una casa, interpretaban temas del folclor. Las autoridades, encabezadas por el Intendente, el Gobernador, el Prefecto de Carabineros, el Juez de Letras, entre otros, eran atendidas por los dueños de casa en las mismas bodegas y se les servía chacolí en mates grandes, mistelas, tragos caseros, acompañado de sopaipillas, picarones, empanadas, pernils, arrollados, chicharrones y otros alimentos. Y así, las casas visitadas fueron: casa de la Sra. Isabel Escobar de Segovia, de familia chamantera de Camarico; casa de la Sra. Irene Miranda, viuda de Ramírez; casa de Juan Carrasco (avda. Rancagua); casa de la Sra. Carmen Miranda en Rinconada de Doñihue; casa del papá de José Manuel Soto Silva en el sector de Chuchunco; casa del hermano del abogado don Sergio Miranda en el sector de California, para finalizar en la parroquia de Doñihue, donde esta singular caravana era esperada por el padre Salvador Moreno con un asado y chacolí (Ricci y Abello, 2012: 35-36).

El relato es conmovedor. El aniversario número 102 de Doñihue era celebrado con una procesión chacolíceras que terminaba en la parroquia, un itinerario turístico que pasaba por cada una de las bodegas donde se vivía la chilenidad. El ambiente identitario estaba recreado por la música y las comidas típicas. El chacolí, por supuesto, ocupaba un sitio de honor en el evento.

La Fiesta del Chacolí formaba parte del aniversario de la comuna. En el marco de esa celebración anual, la comunidad brindó un día para galardonar a uno de sus productos estrella. Para la ceremonia de 1976, la prensa regional dedicó unas páginas a promocionar la fiesta (*El Rancagüino*, 22 de junio de 1976). Allí se publicó el programa completo de las festividades de Doñihue. El evento duraría una semana completa, desde el domingo 27 de junio al domingo 4 de julio. Particular atención se prestó al día del chacolí, celebrado el 3 de julio. Al igual que el año anterior, durante aquella jornada se realizó la correspondiente procesión chacolíceras. Nuevamente, los productores fueron visitados.

En los años siguientes, la celebración se fue rediseñando para adaptarse a los nuevos tiempos, cada vez más orientados al mundo de la modernización y los negocios, y cada vez más lejanos del patrimonio. Ello se reflejó en la edición de 1978 de esta fiesta. Ese año, el aniversario de la comuna se festejaría entre el domingo 18 de junio y el domingo 2 de julio. Eran dos semanas llenas de actividades. El sábado 1º, que era el día del chacolí, la procesión chacolíceras no se realizó, nadie visitó las bodegas de los productores. Más bien, el evento se llevó a cabo en una locación fija: la Plaza de Los Héroes de Doñihue. El periódico *El Rancagüino* anunció de esta manera la nueva dinámica de la fiesta, quince días antes de su realización:

El día preciso del chacolí, según nos informó el presidente del Consejo Local de Deportes, Froilán Fuenzalida, que es el sábado 1º de julio, habrá stands en la Plaza de Los Héroes de Doñihue a cargo y atendidos por instituciones como Bomberos, Cruz Roja, Centro de Madres, Clubes Deportivos, obras parroquiales, etc., todos los cuales venderán chacolí, mantas, chamantos, exposición de 18 clases de licores de la zona y otras atracciones (*El Rancagüino*, 15 de junio de 1978).

En este sentido, los chacolíceras fueron despojados de su propia fiesta. Ningún stand estuvo a cargo de ellos. El chacolí pasó a ocupar el mismo lugar de los otros productos de la zona, sin contar con su distinción correspondiente. Por lo tanto, de chacolí solo quedó el nombre.

Al año siguiente, en 1979, el día del chacolí pasó a llamarse la semana del chacolí.⁸ Si bien la iniciativa parecía reivindicar la bebida y a sus cultores, la realidad siguió siendo la misma que el año anterior, y así continuó por más de una década. A partir de los años noventa se dejó de hablar del aniversario de Doñihue, para dar paso, concretamente, a la Fiesta del Chacolí.⁹ Las decisiones se presentaban como magníficas, pero ninguna consideró a los chacolíceras.

El siglo XXI parecía comenzar con el pie derecho para el chacolí de Doñihue. La Fiesta del Chacolí del año 2001 prometió preparar el pihuelo más grande del mundo.¹⁰ Se trataba de reivindicar un trago clásico de la comuna, un cóctel preparado con chacolí, harina tostada y azúcar. Sin embargo, solo se trató de un destello de fama. Al año siguiente todo volvió a la triste realidad. Los ediles comunales siguieron organizando la Fiesta del Chacolí de Doñihue sin contemplar un espacio especial para la bebida o para sus creadores y cultores.¹¹

En los años siguientes la Fiesta del Chacolí ha mantenido su cadencia. Una vez al año, se practica el ritual de viajar a Doñihue para reencontrarse con familiares y amigos, en torno a la celebración de un vino que, en los hechos reales y efectivos, se mantiene en un segundo plano.

⁸ *El Rancagüino*, 16 de junio de 1979.

⁹ *El Rancagüino*, 30 de junio de 1990; 11 de junio de 1997.

¹⁰ *El Rancagüino*, 6 de junio de 2001.

¹¹ *El Rancagüino*, 24 de junio de 2003; 26 de junio de 2008; 8 de julio de 2013.

Esta situación es un poco frustrante, pero tiene, a la vez, una fortaleza, y es que, a pesar de la parcial invisibilización, se ha logrado mantener viva esta festividad, lo cual es una forma de preservar el patrimonio. El desafío para el futuro será recuperar la centralidad de esta fiesta para su protagonista natural: el chacolí.

El chacolí y los parrones de Doñihue: reminiscencias del País Vasco

El chacolí de Doñihue es heredero de la tradición vasca-española. Así lo demuestra la historia de esta bebida. Su primer antecedente tiene plena relación con el concepto de chacolí. Algunos vascos llegaron a Chile en los primeros días de la conquista, junto a las familias fundadoras, en el siglo XVI. Sin embargo, la mayor migración de éuscaros del periodo colonial acaeció a finales del siglo XVIII, durante la denominada Segunda Ola de Conquistadores, cuando doce mil almas vizcaínas ingresaron al territorio nacional, generándose entonces un enérgico intercambio cultural (Madariaga, 2005: 74-76; Del Pozo, 2014: 67). Justamente, por esa época se comenzó a difundir el concepto del chacolí en Chile.

Dicho concepto nació en el norte de España durante el siglo XVI, particularmente, en el actual territorio vasco. Las primeras menciones utilizaron la palabra chacolín, incluso para llamar a aquellos vinos ligeros de Burdeos y La Rochelle que ingresaban a la Provincia de Guipúzcoa (Hidalgo *et al.*, 2012: 103). De todas maneras, no fue sino hasta finales del siglo XVIII y principios del XIX cuando apareció la denominación chacolí en el norte español. Durante ese periodo el concepto se difundió con fuerza, llegando a territorios burgaleses, cántabros y navarros (Barreda, 2001; Hidalgo *et al.*, 2012; Cierbide, 2013). En otras palabras, desde comienzos del siglo XIX, Chile y el País Vasco desarrollaron paralelamente su producto típico.

El origen vasco del chacolí de Doñihue también se refleja en el paisaje. El **inventario de bienes** de Agustín Acevedo y María del Carmen Palomino, realizado el 18 de marzo de 1881 en Doñihue, dejó al descubierto una particularidad utilizada en el viñedo de la zona: la conducción de la vid por un sistema de parronales. En el terreno había un lingue con parra y un tronco grande de patagua (tasado en 75 centavos); otro parrón al costado sur formado con patagua y canelos (\$1,75), y un tercero al costado norte sostenido por una patagua gruesa (\$2).¹²

El asunto es relevante porque entre los parronales doñihuanos se resguardan reminiscencias de la antigua vitivinicultura vasca. El paisaje del viñedo de Doñihue se sustenta en el parrón, este ha sido el sistema de conducción utilizado tradicionalmente por los chacoliceros de esta comuna. Pero el parral también representa la vieja manera de plantar la vid en la costa del mar Cantábrico, particularmente, en el País Vasco. El clima frío y húmedo de la España septentrional obligó a los viñateros a optar por este modelo (Cierbide, 2013: 6).

Este sistema de conducción se utilizó en la zona geográfica chacolinera desde la Edad Media. Hacia 1229, el monasterio de San Salvador de Oña poseía parte del viñedo en un parral armado sobre madera de sauce (Hidalgo *et al.*, 2012: 115). Con el transcurso de los siglos, el parrón fue tomando fuerza en el norte español. En Cantabria, por ejemplo, el emparrado fue el principal sistema de conducción de la vid en la región de Santander en los siglos XIII y XIX (Barreda, 2001: 10). De igual manera, entre los siglos XIX y XX muchos pueblos adoptaron topónimos basados en este sistema, como El Parral y Los Parrales (Hidalgo *et al.*, 2012: 116-117).

Además, para hacer o mantener un parrón en buenas condiciones, los viticultores del norte de España necesitaron dominar ciertas técnicas, como conocer las maderas del sauce y el castaño; dar forma a los parrones, llegando incluso a emparrar caminos completos con forma de

¹² Archivo Nacional. Fondo Judicial de Rancagua. Inventario de bienes de Agustín Acevedo y María del Carmen Palomino. Doñihue, 18 de marzo de 1881. Firma Pedro Medina. Caja 55. Legajo 80. Pieza 13. Expediente 13. Fojas 3v-4.

pérgolas, y, finalmente, amarrar la vid a las varas de madera. “Era el mimbre el elemento insustituible para el atado del tronco y sarmientos de vides, soliendo poner cerca de ellas los viñadores santanderinos alguna mimbrera” (Barreda, 2001: 11). Un saber hacer similar surgió entre los chacoliceros de Doñihue.

El paisaje del viñedo del txakolí vasco comenzó a cambiar desde fines del siglo XIX, cuando el oídio, el mildiu y la filoxera devastaron el viñedo europeo (Jeffs, 2000: 213-214; Hidalgo *et al.*, 2012: 125). Estos cambios debilitaron la viticultura europea en general, y los parrones de chacolí en particular. El paisaje de los parronales se vio fuertemente afectado; en muchas partes, se perdió por completo. A ello se sumó, tiempo después, el efecto de las transformaciones urbanas, la expansión del capitalismo y la reducción de los cultivos.

La revitalización del txakolí vasco comenzó en la década del 80. Las Denominaciones de Origen Getaria-Getariako Txakolina, de 1989, y Bizkaia-Bizkaiko Txakolina, de 1994, fueron los primeros resultados de una nueva estrategia comercial esgrimida para el producto. Si bien, por un lado, las variedades tintas cedieron ante las blancas, y la Folle Blanche se transformó en la uva más plantada de Vizcaya (Jeffs, 2000: 2012-2014; Hidalgo *et al.*, 2012: 102; Cierbide, 2013: 17), por otro lado, el parrón terminó perdiendo la batalla ante el nuevo sistema de conducción: la espaldera, un método más eficaz y rentable.

El parral, sistema tradicional de plantación, consiste en un armazón bajo, sobre el cual se entrelazan las cepas para protegerse de los vientos marinos. Hay una distancia de 1,8 m entre cepas y de 2 m entre hileras. Sin embargo, los viñedos más modernos están conducidos en espaldera, con los sarmientos a una altura de 70 cm a fin de protegerlos de las heladas. La densidad máxima es de 2.500 cepas por ha en los parrales de formato clásico y de 3.500 cepas por ha en las parcelas conducidas en espaldera (Jeffs, 2000: 213).

Mientras en España los productores de chacolí perdían sus paisajes emparronados, en Chile ocurría exactamente lo opuesto: los campesinos de Doñihue se abrazaron a sus tradiciones y lograron mantener intactos sus parrones. El parrón sigue siendo el sistema de conducción hegemónico entre los chacoliceros de Doñihue. Su preferencia responde meramente a un fenómeno cultural: para los vecinos de esta comuna, los parrones son parte de su paisaje cultural y de su identidad, y representan para ellos parte importante de su modo de ser en el mundo. El sistema es un elemento constitutivo de una cultura que han recibido de sus mayores, y la mantienen con orgullo.



Parrón doñihuano. Foto de Francisca Orellana.

Los parrones de Doñihue se encuentran en pequeñas extensiones, dentro de la trama urbana, entre las casas de adobe. Las parras se conducen por empalados y enramados, aunque también por alambres, de donde cuelgan los racimos de uvas españolas y criollas, como Listán Prieto (Uva País), Moscatel de Alejandría, Torontel, Moscatel Rosada, Mollar, Oro Campo, Pastilla, Coco Gallo, Frutilla, San Francisco, Pascuina, entre otras. Los parrales se caracterizan por su baja altura (1,60 metros aproximadamente) y por su articulación con el paisaje doméstico, formado usualmente por casas con muros de abobe, techos cubiertos con tejas y cierres perimetrales de tapias. En las modestas bodegas, se usan todavía zarandas de colihues para pisar la uva, grandes mesones de madera para realizar las tareas y los tradicionales chuicos de vidrio, revestidos con tejidos de Chimbarongo, para envasar el chacolí.

¡Denominación de Origen para el chacolí de Doñihue!

El Estado de Chile mutiló a su hijo pródigo, el chacolí, inhibiéndole toda posibilidad de desarrollo. El 18 de noviembre de 2002, los ministros de Asuntos Exteriores de los países miembros de la UE y de Chile, junto al comisario europeo de Asuntos Exteriores, firmaron en Bruselas, Bélgica, el Acuerdo de Asociación Chile-Unión Europea. En ese documento quedaron protegidas las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de ambas partes involucradas, con fin de resguardar los productos considerados legítimos, libres de falsificaciones o malentendidos. Con este importante acto estratégico político-comercial, el Estado chileno cedió el derecho de autenticidad y soberanía a los chacolines del País Vasco reconocidos en ese entonces por la OMPI (Bizkaia-Bizkaiko Txakolina y Getaria-Getariako Txakolina), confinando al chacolí chileno a la esfera de las imitaciones y las prácticas deshonestas. Este tratado comenzó a regir el 1° de febrero de 2003.



Chacolí de Doñihue. Foto de Francisca Orellana.

El desconocimiento de la historia condujo al Estado chileno a ese equívoco. Los líderes gubernamentales se dejaron llevar por la corriente cultural del momento, influenciada por la tergiversación de los hechos. La imprudencia es hija de la ignorancia. Lamentablemente, el Gobierno de Chile confundió el desarrollo histórico del chacolí con el de otros productos que sí incurrieron en imitaciones. Dicho fenómeno comenzó a mediados del siglo XIX, cuando la sociedad chilena se cautivó con el refinamiento francés. La moda gala inundó cada uno de los espacios de la cultura criolla, incluida la industria agroalimentaria.

El paradigma francés alcanzó la vitivinicultura chilena. Muchos viñateros comenzaron a elaborar bebidas con topónimos europeos para seducir a sus clientes: cognac, oporto, jerez, champagne, armagnac, entre otros. Al firmar el Acuerdo de Asociación, tanto Chile como los países miembros de la Unión Europea acordaron respetar las IG y las DO. Chile dejaría de usar esos topónimos. Lamentablemente, el Estado chileno no vislumbró el arraigo cultural del chacolí, cuya historia ha sido analizada en profundidad en el presente capítulo. Por eso fueron aceptadas las condiciones impuestas para este producto típico.

De todas maneras, el reconocimiento de una Denominación de Origen para el chacolí de Doñihue es fundamental para el desarrollo de este producto y, sobre todo, de sus creadores. El Acuerdo de Asociación Chile-Unión Europea firmado el año 2002 inhibe la aplicación de una Denominación de Origen para el chacolí de Doñihue. Sin embargo, coronar este vino con esos laureles tendría un impacto humano trascendental. Una DO es una herramienta que permite potenciar el desarrollo económico-comercial de un producto típico. Con ello se logra mejorar la calidad de vida de miles de personas que habitan el mundo rural, enfrentando serios problemas para insertar sus productos en los mercados urbanos de las grandes ciudades.

Por estos motivos, el País Vasco ha desarrollado y fortalecido tres Denominaciones de Origen para el chacolí en los territorios históricos de la Comunidad Autónoma de Euskadi: Getaria-Getariako Txakolina (1989), Bizkaia-Bizkaiko Txakolina (1994) y Álava-Arabako Txakolina (2001). El caso de la DO Getaria-Getariako Txakolina ejemplifica bien la importancia de dicha indicación de procedencia. Tras el reconocimiento político-legal otorgado al chacolí en España, en 1989, esta bebida “entraba en la era de la modernización, presentándose en el mercado de vinos como un producto de calidad y competitivo” (Hidalgo *et al.*, 2012: 102).

Estas son las razones, también, por las que es menester solicitar el indulto para el chacolí chileno. Para ello se requiere la aprobación de los hermanos chacolineros vascos. En el ámbito de las Relaciones Internacionales, generar una Denominación de Origen en Chile, aprobada por los productores vascos, representaría un acto de generosidad sin precedentes para la historia de las DO, situación que seguiría fortaleciendo el vínculo existente entre chilenos y vascos. Además, para los consumidores, no habría ningún problema de confusión conceptual, dado que se trataría de dos bebidas totalmente distintas. Entonces surge la interrogante: ¿por qué los chacoliceros chilenos deberían nombrar y comercializar su bebida tradicional, el chacolí, elaborada en su territorio por más de doscientos años, con un nombre que no le es propio?

Los vascos y el chacolí chileno: un vínculo inseparable

Como ya se ha señalado, el chacolí chileno es hijo de la tradición chacolinera vasca. Y en este sentido, los euskaros ocuparon un lugar central en la construcción de la cultura chacolicera de la Región de O’Higgins, particularmente, en la comuna de Doñihue. Sin embargo, hubo también un hecho fundamental para la historia de los vascos en Chile o, si se prefiere, para la historia del chacolí chileno.

Durante el periodo final de la guerra civil en España y la inmediata posguerra, en 1939, más de dos mil españoles republicanos, víctimas del exilio, eligieron Chile como su “asilo contra la opresión”. La dictadura de Francisco Franco los había forzado a abandonar sus tierras y

desplazarse a otros territorios, pues no toleraba su pensamiento político e ideológico. El Gobierno de Chile inició entonces una campaña para trasladar a nuestro país a los exiliados. El cónsul chileno radicado en París, Pablo Neruda, se encargó de los preparativos para la inmigración española.

El 4 de agosto de 1939 zarpó el llamado barco de la esperanza, el Winnipeg, desde el puerto francés de Pauillac, en el mar Cantábrico. Un mes después, luego de haber surcado el Canal de Panamá, el buque fondeó en la costa de Valparaíso, el 3 de septiembre de aquel año. La gran mayoría de los más de dos mil pasajeros que llegaron en ese barco provenían del mundo agrícola, y doscientos treinta y ocho eran campesinos (Ferrer, 1989). Además, el origen vasco de los tripulantes se hizo notar desde un principio. “El primer refugiado en bajar fue Juan Márquez, patrón de pesca, vestido todavía con la chaquetilla de miliciano y boina vasca” (Ferrer, 1989: 188).

Al pisar suelo chileno, los exiliados españoles fueron doblemente felices. Primero, porque encontraron en Chile un lugar para vivir y se libraron del hostigamiento franquista. Y segundo, porque los refugiados vascos pudieron mantener sus tradiciones al encontrarse con el chacolí. Ese fue el caso de los hermanos Lorca, Eloísa Lorca Pardo y José Antonio Lorca Pardo, pasajeros del barco de la esperanza (Ferrer, 1989: 131), quienes se establecieron en Santiago de Chile y desde allí construyeron su espacio comercial. Probablemente, se trató de campesinos viticultores del País Vasco, porque pronto abrazaron la tradición chacolicera.

El reencuentro de los hermanos Lorca con su chacolí los llenó de emociones, y así lo demostraron. Su visión comercial los llevó a elaborar este vino, embotellarlo y etiquetarlo. Se trató de un hecho singular para el chacolí chileno que, por lo general, se envasaba en chucos y damajuanas. En 1957, Eloísa y José Antonio registraron su marca y una etiqueta de chacolí rosado bajo el nombre de Lorca Hnos. Ltda. Allí volcaron todos sus recuerdos y añoranzas, porque ese chacolí rosado chileno tenía algo de vasco: la etiqueta. Los hermanos Lorca la diseñaron usando los colores de la ikurriña, como se le llama a la bandera oficial del País Vasco (Cofré, 2016: 116). Se trataba de un marbete lleno de nostalgia.

Sin embargo, el fondo negro enlutó el contenido. El dolor de los hermanos Lorca por haber abandonado sus tierras se proyectó en ese diseño. Ya no quedaba nada de sus campos labrados, ya no podían mirar sus viñedos en la costa cantábrica, solo les quedó el chacolí.



Imagen 7. Fuente: INAPI, Registro de Marcas n° 116534, 21 de octubre de 1957.

Conclusiones

El chacolí de Doñihue es un producto típico patrimonial, con más de dos siglos de historia. En efecto, se trata de un producto campesino, ampliamente documentado en el país desde antes de la independencia. En el siglo XIX, el chacolí fue el vino más popular de Chile: llegó a representar un tercio de la producción total nacional. Su elaboración se extendía por el norte hasta el valle del Huasco, y por el sur hasta el valle del Maule.

Esta tradición también se desarrolló en la Región de O'Higgins, donde se arraigó profundamente en la cultura local. Los viticultores locales se dedicaron por muchos años a fabricar este vino. Poco a poco, sin embargo, se fue consolidando el liderazgo de Doñihue como polo particularmente comprometido con el chacolí. Sobre todo, a partir de 1975, cuando la política de apertura comercial asestó un duro golpe a los vinos patrimoniales, y la mayor parte de los productores abandonó sus tradiciones. Pero los de Doñihue resistieron, y en particular a través de la Fiesta del Chacolí, que se celebra anualmente desde aquel año 1975.

Este año 2017, el chacolí de Doñihue cumple 140 años de historia. Se trata de un producto típico con continuidad histórica, que se ha transmitido de generación en generación. En este sentido, en la nueva edición de la Fiesta del Chacolí, que se realiza cada mes de julio, se debe poner en valor la prolongación de esta tradición chacolicera.

Los creadores de esta singular obra de arte son pequeños viticultores que, entre parrones, pipas, chuicos y damajuanas, mantienen intactos los métodos tradicionales de elaboración, utilizando las mismas técnicas y utensilios de los albores de la República. Al mismo tiempo, conservan un paisaje del viñedo propio de la vitivinicultura vasca medieval. Son ellos los verdaderos guardianes de la cultura chacolicera del Chile del siglo XIX.

Pensando en el futuro, se perciben algunos temas pendientes. En primer lugar, la Fiesta del Chacolí debe recuperar su identidad original, en el sentido de volver a situar este producto en el centro de la celebración. Segundo, los chacoliceros tendrán que formalizar su producción para obtener las certificaciones que otorga el SAG y otras reparticiones del Estado, de modo tal de facilitar su llegada a los mercados formales. Tercero, los productores deberán agruparse en una asociación que establezca el pliego de condiciones, a fin de asegurar la calidad del producto. Y cuarto, será necesario tramitar la delimitación del chacolí como Denominación de Origen, de modo tal de asegurar y proteger los derechos de los campesinos. Ello implica, en paralelo, obtener el indulto en las negociaciones con la Unión Europea, para revertir la condena que recayó sobre el chacolí con motivo del Acuerdo de Asociación firmado en 2002 (Wine Agreement, 2003).

Para avanzar en las tareas pendientes, las autoridades locales, regionales y nacionales tienen la ventaja de la sólida defensa del patrimonio que los chacoliceros de Doñihue han realizado durante todos estos años de invisibilidad y marginación. Ellos cumplieron su parte: mantuvieron vivos sus paisajes culturales, con sus parrones, sus uvas históricas, sus saberes y fiestas. Ellos han transmitido un legado dos veces secular, que es parte del patrimonio vitivinícola de Chile.

3

Chicha de La Estrella y Nancagua



En habiendo algún mal suceso le echan la culpa al Toqui general que convocó los soldados para la guerra y ha de pagar las muertes con chicha y ovejas de la tierra y con hacer otra suerte buena. Mas, con la chicha se consuelan de cualquier trabajo, y les hace un razonamiento diciéndoles que no desanimen ni extrañen el mal suceso, pues son tan valientes soldados, que la guerra lo trae y es como el juego, que hoy pierde uno en él y mañana gana [...]. Que quien suele tener la culpa es el mal gobierno de los capitanes o el desorden de los soldados. Y no hallándose ninguno en ellos, examina el Toqui general si hubo alguna culpa en los capitanes, y hallándola, les carga a ellos las muertes de los soldados, las lágrimas de las mujeres e hijos, la reputación y la ocasión malograda. Y todos estos sentimientos y amarguras se endulzan con la chicha, y con ella se enjuagan todas estas lágrimas, y bailan, y cantan, y beben como si no les hubiera sucedido desgracia ninguna: que, como dijo muy bien Don Alonso Arcila en su *Araucana*, no hay desdicha que no pasen los indios con la chicha.

Diego de Rosales, 1877

La tradición chichera de la Región de O'Higgins se remonta a las primeras décadas del siglo XIX. En la actualidad, la producción de chicha se encuentra en descenso en la zona, al punto que en 2015 se registraron en el Catastro Vitivinícola del Servicio Agrícola Ganadero (SAG) 23.460 litros, dejando a este territorio en el quinto lugar de productividad nacional. Sin embargo, la cultura chichera local ha desarrollado afamados polos productores, como La Estrella, Nancagua, Doñihue, Malloa, Rengo, entre otros. Muchos de estos territorios mantienen intacto su saber hacer. Incluso, algunos han generado eventos especiales para ensalzar a la bebida que los identifica; tal es el caso de La Estrella y Nancagua.

La Fiesta de la Chicha de la Estrella es un festejo costumbrista de gran arraigo en la región. Organizada por la comuna, esta celebración se realiza en los primeros días de mayo. La primera edición se concretó en 2012 y desde entonces se ha llevado a cabo con regularidad, cada año. Por su parte, la Fiesta de la Chicha de Puquillay Bajo, en Nancagua, se celebra anualmente desde el año 2013, entre fines de abril y principios de mayo (Imágenes 1 y 2). En ambos casos se pone en valor la chicha elaborada a partir de la variedad Uva País. El caso de La Estrella resulta esclarecedor, porque en esta comuna la uva chichera proviene de parras viejas. Son plantaciones centenarias que resguardan y proyectan el paisaje del viñedo colonial, ya sea con la primera variedad vitivinícola plantada en Chile, o bien con el sistema preferido de la época, las plantaciones de cabeza. En este lugar, la uva aún se refriega en zaranda de colihue y, en Nancagua, por ejemplo, todavía se utilizan tinajas para fermentar el mosto.



Imagen 1. Fuente: *El Rancagüino* (Rancagua), 15 de mayo de 2014.



Imagen 2. Fuente: *El Rancagüino*, 9 de mayo de 2013.

La chicha de la Región de O'Higgins forma parte de un conjunto mayor, la vocación chichera de Chile. La chicha de uva es un producto típico del Valle Central de nuestro país y, al igual que el chamanto, la chupalla y el chacolí, nació junto con la República. El siglo XIX fue una centuria clave para el desarrollo de la chicha en Chile. Entre 1861 y 1890, un tercio de la producción vitivinícola nacional correspondió a esta bebida, mientras los otros dos tercios se repartían casi equitativamente entre el vino y el chacolí. En el siglo XX, a pesar de disminuir su producción, la

chicha de uva caló hondo en los corazones de los chilenos, transformándose en la principal bebida consumida durante las Fiestas Patrias y, además, comenzó a ocupar un lugar de privilegio para el Día de las Glorias del Ejército (Lacoste *et al.*, 2015; Castro *et al.*, 2016).

La chicha de uva es la bebida identitaria de los festejos del 18 de Septiembre, una de las más consumidas en fondas y ramadas. En el marco de estas conmemoraciones, la chicha de uva alcanza un sitio de honor en las manos del presidente de la República en el Día de las Glorias del Ejército, celebrado el 19 de septiembre de cada año. Allí, desde 1948, el brindis con chicha servida en cacho da inicio a la Parada Militar (Lacoste *et al.*, 2015: 94). En otras palabras, durante las Fiestas Patrias la chicha vigoriza su valor simbólico y reivindica su génesis patrio y su vínculo con el pueblo, manteniendo así el orden social, el equilibrio y las relaciones entre las élites gubernamentales y el mundo huaso y campesino.

Para esta época festiva, la chicha de uva se sirve en mates de calabaza, en jarros y vasos de greda, en jarros, cañas y cañitas de vidrio, o en cachos de buey. Se vende en botellas, damajuanas y chuicos, o suelta por litro en envase propio; también por grandes cantidades en pipas y barricas.

La chicha se bebe pura, con rebanadas de naranja o con jugo de naranja, con harina tostada, mezclada con aguardiente o con pipeño o chacolí. Se consume como refresco, para deleitar el paladar o para acompañar algunas comidas típicas chilenas, como el arrollado huaso, la pichanga, el perril, el anticucho y la empanada. También se sirve para acompañar algunos postres a base de lúcuma, manjar o merengue, como los clásicos dulces chilenos. En algunos casos, la chicha de uva se utiliza para cocinar, por ejemplo, un rico costillar de cerdo en chicha de uva, asado a la leña en horno de barro.

La Región de O'Higgins tuvo una fuerte participación en la cultura de la chicha de uva de Chile. Las características de esta chicha se mantienen impresas en la prensa regional. Allí se encuentra un sinnúmero de avisos y noticias de la chicha de uva. Para conocer la identidad de esta bebida se revisó la prensa de la época, desde 1848 hasta 2016. Los datos allí encontrados se interpretaron a la luz de los manuales de viticultura de la época.

La chicha de uva de la Región de O'Higgins y los tecnócratas

La chicha de uva ocupó el centro de la discusión técnico-académica de los ingenieros agrónomos entre finales del siglo XIX y comienzos del XX. En este escenario bélico, generó dos líneas de pensamiento, una de partidarios del producto y otra de sus detractores. Sin embargo, ambos bandos tuvieron resultados diferentes en distintos campos culturales. Por un lado, en el mundo de los doctos académicos agrónomos venció la voz de los detractores, y se dejó de hablar de chicha en las aulas universitarias. Por el otro, la voz de los partidarios ganó en el mundo campesino y popular, donde la chicha aún se elabora y consume, y en particular, durante el mes de septiembre.

Los tecnócratas europeos ocuparon un espacio importante en la viticultura chilena de mediados del siglo XIX, liderando los cambios en la industria del vino, en especial, mediante la implementación de un nuevo modelo: el paradigma francés. “Ellos realizaron sus acciones en un ambiente sociocultural de admiración ilimitada de las élites chilenas” (Lacoste *et al.*, 2015: 92). Fueron estos tecnócratas los líderes de la construcción del gusto en las bebidas. La nueva moda imponía despreciar lo criollo y, por ende, relegar los productos del campo chileno a la esfera de los agroalimentos “malos” para consumir.

Benjamín Vicuña Mackenna, uno de los principales líderes gubernamentales de mediados del siglo XIX, promovió la vertiente de los detractores de los vinos y bebidas tradicionales, motivando a los productores a que se abocaran a la producción de vino y desalentando la fabricación de la chicha (Del Pozo, 2014: 59). El ingeniero agrónomo Julio Menadier continuó

con la estigmatización. Hacia 1874, Menadier ayudó a generar este ambiente de cohesión, demonizando las principales bebidas elaboradas y consumidas por el pueblo chileno, la chicha y el chacolí (Lacoste *et al.*, 2015: 93). Esta corriente del pensamiento técnico-agronómico se mantuvo vigente en las aulas universitarias hasta finalizado el siglo XX. El ingeniero agrónomo enólogo, Rodrigo Alvarado Moore, de la Universidad Católica, continuó el discurso de la difamación de la chicha de uva de Chile.

El folclor, considerado como una manifestación del pueblo en la esfera de las artes y las costumbres, tiene expresiones buenas y de las otras. No comparto sentimientos de veneración, ni siquiera de respeto, por ciertas demostraciones folclóricas intrínsecamente negativas, aunque una posición tan drástica lastime lo que ha llegado a considerarse sagrado en el cuadro costumbrista nacional. Por el contrario, estimo una obligación ineludible criticar lo que cada uno sabe (o cree saber) que está mal. Si este criterio fuere una constante, muy posiblemente el folclor tendría una calidad más elevada que la actual, porque se habrían roto mitos innecesarios. Inspirado en estos conceptos, me refiero a dos bebidas que sin duda forman parte negativa del folclor nacional: la chicha y el vino pipeño (Alvarado, 1997: 139).

La sentencia de Alvarado Moore pretendía marginar a la chicha de la cultura chilena y sacarla del folclor por ser una vergüenza nacional. En realidad, estas palabras no tienen nada de original: son la repetición del paradigma de demonización de los productos campesinos que comenzó a mediados del siglo XIX con la imposición del paradigma francés. En el marco de la hegemonía de este modelo, se intentó de manera recurrente extinguir la chicha. No obstante, este producto campesino ha logrado mantenerse vivo.

La resistencia de la chicha se debe a la tenacidad de los campesinos y, a la vez, al apoyo de algunas voces divergentes del pensamiento hegemónico. Un buen ejemplo de ello fue Santos Tornero, quien se atrevió a desafiar las corrientes dominantes. En su clásica obra de 1873, Santos Tornero destacó el arraigo popular de esta bebida:

¿Quién en Chile no conoce la chicha? ¿Quién no ha probado con delicia esa popular preparación del jugo de la uva? El rico como el pobre le dan una marcada preferencia sobre otra bebida en la época de la vendimia y durante algunos meses después. Puede decirse que, desde abril hasta septiembre, es la sola bebida del pobre en las comarcas viñeras de Chile y la que el rico prefiere. La facilidad de su fabricación, su abundancia y su consiguiente baratura, la ponen al alcance de las más modestas fortunas (Tornero, 1873: 95).

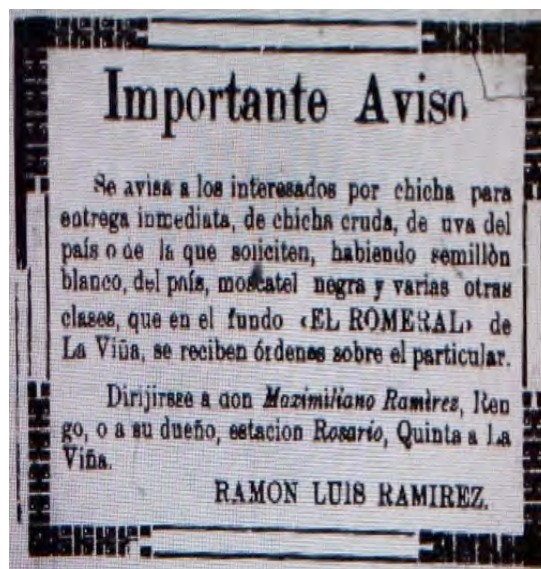


Imagen 3. Fuente: *La Verdad* (Rengo), 6 de abril de 1932.

El movimiento iniciado por Tornero en 1873 fecundó con el correr de los años. Poco a poco, este pensamiento enológico encontró nuevos adherentes. En el archivo del *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (BSNA) quedaron registrados los nombres de aquellos técnicos que promovieron la fabricación de la chicha, particularmente, de la chicha cocida. El sendero que abrió Tornero (1873) continuó después con Manuel Rojas (1892, 1897), José María Solar y Julio Figueroa (1913). Estos agrónomos retrataron las características de la chicha de uva de la época, dieron a conocer su proceso de producción desde la cosecha de la uva hasta la comercialización y, al mismo tiempo, dejaron al descubierto los distintos tipos de chicha que existieron en Chile entre finales del siglo XIX y principios del XX.

La chicha de uva de la Región de O'Higgins se elaboraba, principalmente, a partir de variedades españolas y criollas, aunque con el tiempo también se utilizaron cepas francesas. En el aviso comercial del periódico *La Verdad*, de la comuna de Rengo, publicado el 6 de abril de 1932, aparecieron algunos datos sobre el uso de estas variedades, como la cepa española denominada Uva País, correspondiente a la variedad de las Islas Canarias Listan Prieto, la uva criolla Moscatel Negra, comprendiendo su origen por el cruce genético natural entre variedades españolas y/o otras criollas, y la uva francesa Semillón Blanco, tal como vimos en la Imagen 3.



Imagen 4. Fuente: *El Rancagüino*, 30 de diciembre de 1946.

Para los técnicos-agrónomos, la chicha de uva se preparaba, efectivamente y tal como lo reflejó el periódico renguino, con uvas españolas, criollas y francesas (Rojas, 1888: 616; Solar, 1890: 1.064; Figueroa, 1900a: 299; Figueroa, 1913: 398-401). Para Julio Figueroa, por ejemplo, destacaba el Torrontés. “Esta uva produce, si no la mejor, a lo menos una de las mejores chichas bayas” (Figueroa, 1900a: 300). Este autor también elogió la Moscatel Blanco y la Moscatel de Alejandría, porque “dan un excelente caldo para chicha, muy azucarado y agradable, cualidades realzadas por el aromático olor que exhala, que hace que se distinga entre todos los demás líquidos de su especie” (Figueroa, 1900a: 301). Sin embargo, dejó en claro que, de las variedades tintas, la Uva País “es la cepa que domina en Chile y la que forma la base para la fabricación en grande de la chicha baya” (Figueroa, 1900b: 329).

La cosecha de las uvas chicheras tenía lugar en el mes de abril, cuando las vides alcanzaban su madurez total y los índices de azúcar y acidez eran los idóneos para cocinar y fermentar el mosto. Según los técnicos-agrónomos, mujeres y niños cortaban los racimos de la parra con cuchillos, cortaplumas o tijeras vendimiadoras, recolectándolos en canastos de mimbre o gamelas de madera. Posteriormente, los hombres trasladaban estos canastos con aproximadamente treinta kilogramos de uva hasta la zona de los acarreadores. La uva se vaciaba en grandes cubetas de madera colocadas sobre carretas o carretones que llegaban a juntar cincuenta kilogramos de fruta. Allí, otros hombres llevaban los carretones hasta las frescas bodegas. Este proceso se realizaba cuidando minuciosamente la higiene (Tornero, 1873: 95; Rojas, 1888: 613; Solar, 1890: 1.059; Figueroa, 1900b: 330-331; Figueroa, 1900c: 348-351; Figueroa, 1913: 401-411).



Imagen 5. Fuetne: *El Rancagüino*, 1 de abril de1993.

Esta forma de vendimiar también se utilizaba en la Región de O'Higgins. Una fotografía publicada en la portada de *El Rancagüino*, del 30 de diciembre de 1946, muestra el momento justo en que un grupo de mujeres vacía la uva de sus canastos de mimbre en una cubeta de madera (Imagen 4), seguramente, para que los hombres la llevaran a la bodega. Al contrastar la imagen con los manuales agrícolas, se aprecia la similitud de la práctica. Sin embargo, la fotografía difiere del relato por un lapso de cincuenta años. Por lo tanto, las tradiciones se mantuvieron presentes durante un largo periodo en el campo de la región.

El mosto se obtenía de diversas maneras. La uva se podía estrujar con zaranda de colihue sobre un lagar de cuero de vacuno, con su respectiva piqueta por donde sale el mosto (Torner, 1873: 95). También sucedía que “niños con brazos desnudos la estregaban sobre un enrejado de alambre, separando el escobajo y echando solo a la cuba el caldo con orujo” (Rojas, 1888: 613). Otros optaban por pisar la uva con los pies sobre una tina de madera o lagar de cemento (Solar, 1890: 1.059). Igualmente era válida, aunque escasa, la molienda mecánica (Figueroa, 1900d: 378; Figueroa, 1913: 411-418). Más allá del método, lo cierto es que el caldo pasaba filtrado por una rejilla de acero y madera a las tinajas de madera. Allí permanecía por cerca de diez horas para decantar la borra (Rojas, 1888: 614). Hoy, la Región de O'Higgins mantiene el uso de la zaranda para estrujar la uva.

En esta región existieron dos tipos de chicha: la cruda y la cocida. Sobre la primera, los agrónomos no dejaron registros de su elaboración ni de sus características, pero la prensa regional sí constató su producción y consumo.

La chicha cruda se caracterizaba por la interrupción de la fermentación. “Solo una parte del azúcar de la uva se transforma en alcohol. Se obtiene por lo tanto un caldo muy dulce y de baja graduación alcohólica” (Lacoste *et al.*, 2015: 89). El periódico *La Justicia*, de San Fernando, dejó en claro que la chicha cruda mantenía su dulzor, por lo menos, hasta el mes de septiembre (Imagen 6). La chicha cocida, en cambio, era más compleja de elaborar; además, tenía varios derivados.

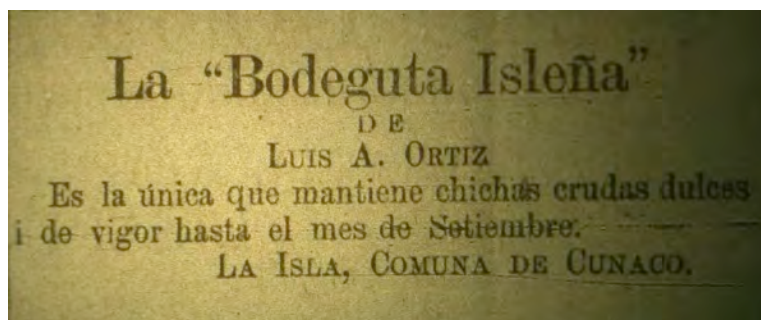


Imagen 6. Fuente: *La Justicia* (San Fernando), 19 de julio de 1903.

La chicha cocida se conoce también con el nombre de chicha baya. Para Julio Figueroa (1913: 393), “la chicha baya, o simplemente chicha, es un vino blanco sometido, antes de toda fermentación, a un ligero cocimiento”. Por lo tanto, se obtiene a partir de la cocción lenta del mosto en fondo de cobre, sostenido sobre un hornillo de barro, principalmente con combustión de leña (Torner, 1873: 95-96). Durante la cocción se debe retirar la espumilla del mosto (Solar, 1890: 1060). De igual manera, en este proceso se puede o no incorporar cenizas de sarmientos, con fin de bajar la acidez de la preparación (Rojas, 1888: 614; Figueroa, 1900d: 381). Una vez que el mosto está en el punto, es necesario pasarlo a enfriaderas o a barriles, según sea el tipo de chicha cocida que se quiera obtener.

En la Región de O'Higgins coexistieron distintos tipos de chicha cocida. La prensa local registró el abanico de productos que se expandía en este territorio. Algunos avisos comerciales proyectaron simplemente el concepto de chicha baya o cocida para cautivar a los clientes

(Imágenes 7 y 8), constatando de esta manera la producción y el consumo de la bebida en la zona. Otros anuncios, en cambio, revelaron conceptos distintos, aunque dentro de la familia de las chichas cocidas, como chicha dulce, especial y moscatel, que conviene analizar en detalle.

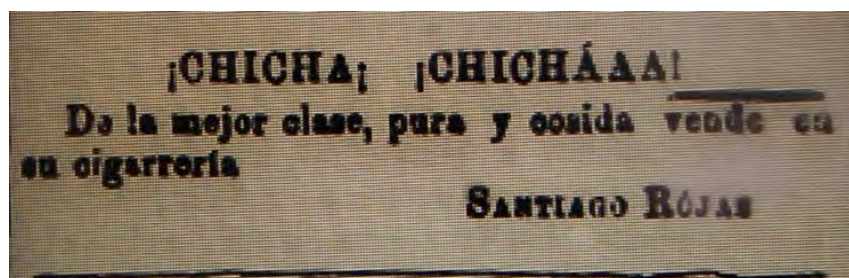


Imagen 7. Fuente: *El Lautaro* (Rancagua), 18 de marzo de 1879.



Imagen 8. Fuente: *El Regional* (Rancagua), 1 de julio de 1936.

Chicha dulce

La chicha dulce se logra encerrando el mosto caliente, recién salido del fondo, en vasijas pequeñas, de diez arrobas aproximadamente, evitando todo contacto de la chicha con el aire, generando una especie de vacío con la presión del calor (Rojas, 1888: 615; Figueroa, 1900e: 397). Esta técnica retrasa la fermentación. Cuando la chicha dulce se termina poniendo fuerte, se echa mano al ingenio del chichero: añadir almíbar de azúcar de caña a gusto. Así lo relató Santos Tornero:

Se ponen en una paila dos decalitros de agua clara, con una clara de huevo, y después se va echando el azúcar y disolviéndola. Luego se pone la paila a fuego lento, hasta que la composición adquiera el punto de almíbar; déjase después enfriar, y una vez fría, se incorpora con la chicha que se quiere componer (Tornero, 1873: 98).

En las páginas de los periódicos de la Región de O'Higgins se hallan los avisos correspondientes a la venta de chicha dulce. Así, por ejemplo, *La Palabra*, de San Fernando,

publicó el 20 de marzo de 1945 un anuncio con estas características, tal como vemos en la publicidad a continuación.



Imagen 9. Fuente: *La Palabra* (San Fernando), 20 de marzo de 1945.

Chicha especial

La chicha especial es aquella bebida proveniente de los trasvasijados. Se trataba de un producto claro, libre de borras, que se obtenía únicamente a partir de variedades de uva aromáticas (Figueroa, 1900e: 397). Esta característica se encuentra presente en variedades españolas y criollas; aunque también en varias cepas francesas. Sin embargo, para comprender la situación conviene remitirse al caso del pisco chileno. En la industria del pisco se permite el uso exclusivo de 13 variedades de uvas, cinco de las cuales son las principales. De estas últimas, solo tres se consideran uvas aromáticas: Moscatel de Alejandría o Italia, Moscatel Rosada o Pastilla y Torontel. Se llaman así, uvas aromáticas, por el intenso perfume que emiten, el que está signado por el alto contenido de terpenoles libres que poseen.

En la Región de O'Higgins, la chicha especial se ofrecía entre los meses de marzo y julio del año siguiente al de la cosecha. Incluso, en algunos casos, se ponía en valor el territorio, como sucedió el 10 de abril de 1919. En el periódico *La Semana*, de San Fernando, Artemio Menéndez publicó un aviso comercial para ofrecer chicha cocida especial de Codegua. La bebida se vendía al por mayor y menor. Los interesados debían acudir al depósito ubicado en avenida Brasil 1095.



Imagen 10. Fuente: *La Semana* (San Fernando), 10 de abril de 1919.

Chicha moscatel

La chicha moscatel era la más reputada que se encontraba en el mercado. Para los ingenieros agrónomos era una de las mejores chichas del país. Su principal característica la daban, al igual que la chicha especial, las variedades de uvas. Sin embargo, para elaborar este elixir solo podían ser utilizadas variedades criollas y españolas. Se trataba de chichas afamadas, prestigiosas y reputadas, codiciadas entre los consumidores. Para Julio Figueroa (1900e: 398), “la uva moscatel blanca o negra y la uva tarrantés son las que producen las chichas más solicitadas y de mayor valor. En el comercio se las distingue con el nombre de chichas moscateles”. En la Región de O’Higgins se ofrecía este tipo de chicha en los periódicos locales. Los avisos coincidían con el relato de los técnicos. Se trataba de un tipo de chicha cocida o baya, como podemos conferir en las siguientes dos imágenes.



Imagen 11. Fuente: *La Comuna Autónoma* (San Vicente de Tagua Tagua), 23 de marzo de 1890.



Imagen 12. Fuente: *La Semana* (Rancagua), 26 de marzo de 1916.

Conclusiones

La chicha de uva está presente en la vida social de todos los chilenos. Los avisos comerciales de la prensa local permitieron conocer los tipos de chicha de uva que se elaboraban y consumían en la Región del Libertador General Bernardo O’Higgins, en especial, desde la segunda mitad del siglo XIX en adelante. Igualmente, al contrastar los datos periodísticos con los manuales de agricultura se logró profundizar en la identidad del producto. Se pudo entender que la Región de O’Higgins tuvo una fuerte vocación chichera. La cultura asidua de esta bebida alcanzó a desarrollar diversos tipos de chicha, como la cruda y la cocida. Entre las chichas cocidas, se

fabricaron en este territorio chichas dulces, especiales y moscateles. Esta última fue la de mejor calidad y las más afamada.

Por otra parte, se confirma que la elaboración de chicha de uva fue una tradición regional que, al igual que el chacolí, fue reduciendo su espacio productivo, quedando hoy solo algunos polos particulares, como Rengo, Doñihue, Nancagua y La Estrella. Estas dos últimas comunas han respondido a ese sentimiento nostálgico de ver desaparecer una tradición, celebrando cada año su respectiva Fiesta de la Chicha. Los protagonistas de esta historia son pequeños productores de avanzada edad, que no vislumbran un recambio generacional en su oficio.

Queda pendiente la tarea de patrimonializar la chicha como bebida bandera, con iniciativas y reconocimientos que permitan potenciar esta bebida en el mercado y mejorar la calidad de vida de sus cultores, sin que tengan necesidad de abandonar sus tierras. Además, al generar un producto atractivo, tanto económica como culturalmente, se incentivaría a las nuevas generaciones para que continúen con la tradición chichera.

Aguardientes y mistelas



Si tiene mucha pena y poca plata,
 tómese una tal agüita de toronjil con aguardiente y abríguese como
 un imbécil, porque ha de ser invierno,
 o un vinito al vapor con limón en monedas,
 pues también es muy rico el de substancia puro, tornado con cigarros
 de hoja, paseándose por el corredor de los antepasados
 y con ruda o ajo o guindas o hinojo, sin dulce alguno, seco y
 varonil, como cacería de leones.

Pablo de Rokha, *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile*

Las famosas mistelas son los macerados preferidos del campo chileno. Se encuentran presentes en muchos hogares, restaurantes y cantinas, con mil sabores diferentes. La forma de prepararlos se ha transmitido de generación en generación, constituyendo parte importante del Patrimonio Alimentario nacional. Su origen se remonta al periodo colonial. Para obtener este licor es necesario macerar, por un determinado tiempo, aguardiente con frutas, flores, hierbas, verduras, entre otras materias primas.

El aguardiente se consolidó en Chile a partir de fines del siglo XVI. Por un lado, la introducción de la vid permitió obtener mosto y orujos para destilar. Por el otro, la tecnología del alambique, en particular, de aquellos fabricados con cobre labrado en el corregimiento de Coquimbo, dinamizó la cultura aguardientera tempranamente en el país (Lacoste *et al.*, 2016).

En la segunda mitad del siglo XIX, el destilado continuó formando parte de la vida social en la Región de O'Higgins, tanto que llegó a la prensa local, principalmente, a través de avisos comerciales. Los periódicos dedicaron un espacio para promocionar este producto. Desde la década de 1860, el espirituoso estuvo presente en este medio de comunicación. Allí se constataron algunas características de la cultura aguardientera y de la identidad del espirituoso. Por ejemplo, el aguardiente fue parte del abanico de productos preparados por los viñateros locales. Las bodegas estaban equipadas para generar esta dinámica productiva. En la última década del siglo XIX, el fundo de Juan Rosa de la Barra, en San Vicente de Tagua-Tagua, poseía viñedos suficientes para cosechar hasta 400 arrobas de chacolí, además de “alambiques y bodega con toda clase de útiles para cosechar y guardar los licores”.¹

El aguardiente producido, comercializado y consumido en la Región de O'Higgins poseía entre 22° y 25° de alcohol. Así lo demostraron algunos anuncios publicados entre 1861 y 1925 (Imágenes 1 a 4). Por otro lado, no se sabe con exactitud cuáles fueron las variedades de uvas preferidas de los destiladores. Solo la viña Tacna, de la comuna de Placilla, anunció su aguardiente con este tipo de información. Se trató de dos avisos comerciales aparecidos en distintos diarios de la época, *La Palabra* y *La Opinión*, ambos de San Fernando, publicados en 1916 y 1918, respectivamente. Allí apareció el aguardiente elaborado con uva Torontel, un aguardiente de 25° de alcohol, comercializado a \$1,50 el litro (Imágenes 4 y 5). El dato es interesante, porque esta práctica, utilizada por los destiladores de la Región de O'Higgins desde el periodo colonial, se mantiene intacta en el territorio.

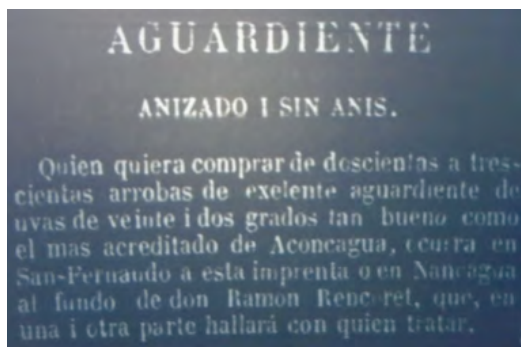


Imagen 1. Fuente: *El Porvenir* (San Fernando), 28 de mayo de 1861.



Imagen 2. Fuente: *La Igualdad* (Santa Cruz), 8 de febrero de 1906.

¹ *La Comuna Autónoma* (San Vicente de Tagua Tagua), 28 de noviembre de 1890.

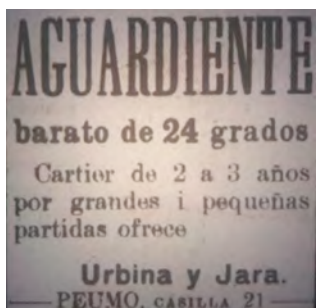


Imagen 3. Fuente: *El Comercio* (Rengo), 16 de enero de 1916.

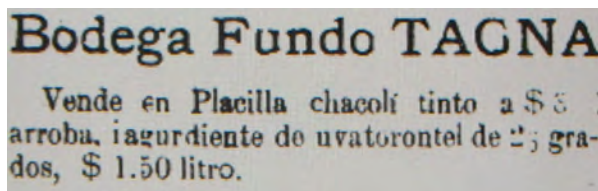


Imagen 4. Fuente: *La Palabra* (San Fernando), 6 de enero de 1916.



Imagen 5. Fuente: *La Opinión* (San Fernando), 14 de marzo de 1918.

Una tremenda asimetría en cuanto a esta costumbre de resaltar la variedad vitivinícola presentan los productores de pisco del Norte Chico de Chile. En el mismo periodo, las uvas pisqueras constituyeron uno de los pilares más importantes de la Denominación de Origen, sobre todo, aquellas vides españolas y criollas (Lacoste *et al.*, 2016). En este sentido, la viña Tacna se inspira en la estrategia comercial de los pisqueros, valorando una de las cepas criollas, el Torontel.

Los avisos comerciales de aguardiente publicados en la prensa local permiten conocer algunas expresiones tradicionales y otros símbolos de seducción con que se expendía el destilado. El espirituoso regional se ofrecía como Superior, Primera Clase, Clase Garantida, Garantido, Puro, entre varias otras formas (Imágenes 6, 7 y 8). Otro punto interesante que resaltaron los anuncios fue el origen, y en el caso de algunos territorios, la calidad de su aguardiente.

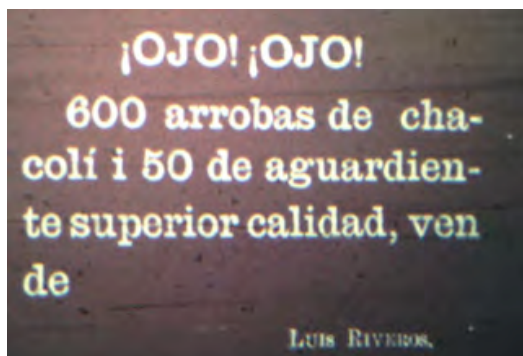


Imagen 6. Fuente: *La Unión* (San Fernando), 22 de agosto de 1878.

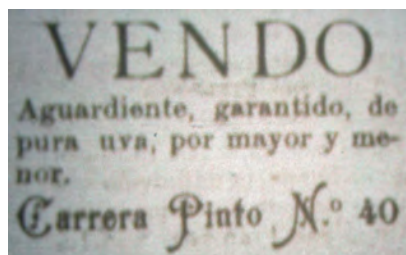


Imagen 7. *La Semana* (Rancagua), 28 de diciembre de 1916.



Imagen 8. Fuente: *La Semana* (Rancagua), 8 de febrero de 1917.

Surgieron avisos comerciales que destacaron el aguardiente de Requihue, ubicado en ese entonces en el departamento de Caupolicán, cercano a la actual comuna de San Vicente de Tagua-Tagua. Así lo demostró el aviso comercial publicado el 22 de diciembre de 1889 en el periódico *El Progreso*, de San Fernando (Imagen 9). También obtuvo fama el espirituoso de la localidad de Cunaco, elaborado en la hacienda homónima. El aguardiente de Cunaco se mantuvo vigente en la prensa regional entre 1898 y 1935 (Imágenes 10 y 11). En 1964 apareció el aguardiente doñihuano. El periódico *El Rancagüino*, el 24 de diciembre de 1964, publicó el anuncio, seguramente, con fin de que las amas de casa elaboraran con ese aguardiente su cola de mono, el trago preferido de los chilenos durante las festividades de fin de año (Imagen 12).



Imagen 9. Fuente: *El Progreso* (San Fernando), 22 de diciembre de 1889.

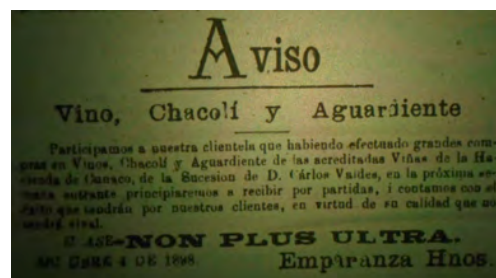


Imagen 10. Fuente: *El Liberal* (Rengo), 28 de noviembre de 1898.



Imagen 11. Fuente: *La Palabra* (San Fernando), 7 de diciembre de 1935.

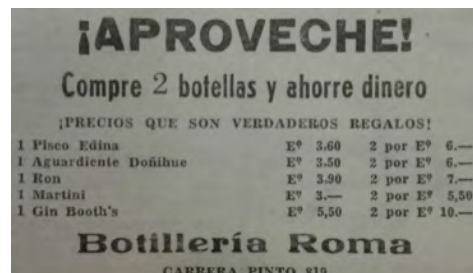


Imagen 12. Fuente: *El Rancagüino* (Rancagua), 24 de diciembre de 1964.

Durante el siglo XX, el aguardiente consolidó su posición en la Región de O'Higgins, desarrollando un nicho de mercado, al punto que varios productores decidieron dar un paso adelante, patentando marcas y etiquetas. Entre los archivos del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) se hallan tres registros de marcas de aguardiente de la región: 1) Herminio Saavedra, de Rancagua, 2) Policarpo Cabello Míguete, de Rengo y 3) Mario Valdés Ortúzar, de Cunaco, quienes patentaron sus marcas en 1916, 1929 y 1938, respectivamente (Imágenes 13, 14 y 15).



Imagen 13. Fuente: INAPI, n° 15635, 13 de septiembre de 1916. Herminio Saavedra, Industrial, Rancagua. Aguardiente de sustancia. "Aguardiente de sustancia, destilación especial".



Imagen 14. Fuente: INAPI, n° 44240, 6 de septiembre de 1929. Policarpo Cabello Míguete, Industrial, Rengo.



Imagen 15. Fuente: INAPI, N° 60567, 17-08-1938. Mario Valdés Ortúzar, Industrial, Cunaco. Vinos y bebidas alcohólicas. "Aguardiente de uva".

La cultura del aguardiente en esta zona desarrolló varios polos destiladores, como Cunaco, Rengo y Doñihue. En la actualidad, es famoso el aguardiente doñihuano. Se trata de un producto típico de Chile. Se obtiene en pailas y fondos de cobre, a partir de la doble destilación de los orujos de chichas, vinos y chacolíes que se elaboran en la comuna, principalmente, con uvas criollas y españolas. Es un aguardiente de estilo colonial, que no separa cabeza, corazón y cola, sino que, más bien, su calidad está signada por las dos destilaciones. Una vez listo el espirituoso se envasa en chucos y damajuanas para ser comercializado. Con este destilado se pueden

elaborar las famosas mistelas, siempre y cuando se mezcle con alguna fruta u otra materia prima, como un apiado, anisado o enguindado.

De la fruta y el aguardiente a las mistelas

La fruticultura en Chile favoreció el desarrollo de las mistelas. La incorporación de nuevas especies frutales en huertos y jardines del periodo colonial, configuró el paisaje agroalimentario del Valle Central de Chile (Lacoste y Yuri, 2015). Un claro ejemplo de ello es la introducción del guindo en el Reino de Chile, en el año 1605, según Claudio Gay, y en 1613 para el cronista Alonso de Ovalle. Lo cierto es que en las primeras décadas del siglo XVII dichos frutales alcanzaron el Valle Central. Para el siglo XVIII, el guindo era el séptimo frutal más cultivado en Chile, estaba presente en casi la mitad de las explotaciones agrícolas del país. Por lo tanto, fue común encontrar en los hogares chilenos frascos y botellas de enguindados.

Para contextualizar lo expresado, los registros judiciales del Archivo Histórico revelan la presencia de guindos en la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins durante el siglo XVIII. Así lo demostró el inventario de bienes de Lázaro Torrealba y Casilda González de Medina, realizado el año 1762 en la ciudad de San Fernando. Sin embargo, para elaborar licores no solo era necesario poseer guindos o frutales. También se necesitaba del destilado para preparar la pócima.

Un paso adelante lo dio la estancia Santa Gertrudis de San Fernando. En el inventario de bienes de 1767, ejecutado a don Ignacio Chacón, se registró “una arboleda muy monstruosa la que no se pudo contar por la espesura de los árboles de todas layas [...] en la que se regulan haber 50 perales frutales, 200 duraznos frutales, 200 guindos frutales y muchos ciruelos que todo regulado en esta conformidad adjunto [además] con 80 manzanos [...] por lo que regularan su tasación”. A ello se sumaron “2 cañones de sacar aguardiente” y “3/4 de aguardiente”, además de las más de 5000 vides de uva mollar e Italia para la producción de vino. Por lo tanto, la estancia Santa Gertrudis fue pionera en la región en elaborar licores.

De todas formas, y como ya se ha dicho, la fruta no es la única materia prima que sirve para elaborar mistelas. Hierbas, flores, verduras, especias, entre otras, también permiten la fabricación de licores. Por ejemplo, para Gómez de Vidaurre, quien escribió hacia 1780, el origen de las mistelas en Chile se debe a una flor nacional, y se desarrolló gracias al esfuerzo de pequeños productores de licores: los misteleros. A partir de una

célebre planta que lleva la flor que los chilenos llaman flor de la mistela [...] produce tres o cuatro florecillas de color púrpura; toman esta flor los misteleros y puesta en aguardiente apenas ha sido la infusión, comienza a desprender una infinidad de partes colorantes que, esparciéndose por todo el licor, en brevísimo tiempo lo tiñen perfectamente de un bellísimo color de púrpura, sin comunicarle mal gusto alguno (Gómez de Vidaurre, 1889: 131-132).

La fantástica descripción del cronista bordea entre mito y realidad. Es interesante conocer la técnica empleada por los misteleros y el oficio que estos constituyeron. Al parecer, el relato del jesuita se refiere a un tipo de montiopsis, particularmente, la planta perenne que crece en la zona central cordillerana de Chile, *Montiopsis umbellata*. Es una planta de diez centímetros de alto que proporciona flores púrpuras de seis pétalos. La Flor de la Mistela, como se le conoce, habita en zonas altas, cercanas a los bosques, donde las precipitaciones oscilan entre 400 y 800 mm anuales, y los periodos de sequía no superan los treinta días. La Portulacácea es muy resistente a las heladas, tanto que puede llegar a tolerar temperaturas cercanas a los -20° Celsius.

En efecto, los licores y las mistelas se convirtieron en las bebidas favoritas de la sociedad colonial, tanto por su sabor como por sus coloridos. Eugenio Pereira Salas (1977: 67), el gran historiador de la cocina chilena, comenta que en la búsqueda de un color cada vez más atractivo para estos macerados, los misteleros iniciaron un recorrido por diversos productos. Las púrpuras mistelas evolucionaron y surgieron brebajes “verdes, de apio; amarillos, de naranjas; rojos, de guindas o de hojas de palto; blancas, de coco; opalinas, de anís; rosadas, de rosa”.

En el siglo XIX, la sociedad chilena acomodada consumía estos licores, las famosas “copitas de dulce mistela” (Palma, 2004: 396 y 405). Las mistelas eran elaboradas de distintas maneras. El chinchivi, por ejemplo, era un macerado extraído del cilantro. El lucas era el correspondiente ponche de culén, ese jarabe azucarado de aguardiente con palitos de la planta. Ambos tragos se transformaron en los favoritos de los parroquianos (Pereira, 1977: 78). Para esta época, el género femenino fue el principal consumidor de estos brebajes, las mistelas fueron reconocidas como recurso de coquetería femenina. La negra Rosalía, afamada por su picaronería, de calle San Pablo, hacia 1825, ofrecía piscos y mistelas para apagar el dulce de sus picarones. La negra Rosalía vendía su mistela especial, llamada la señorita, porque era uso exclusivo de las mujeres (Pereira, 1977: 84).

En los primeros manuales de cocina que circularon en Chile entre la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX aparecieron recetas de los licores preferidos de la élite nacional. *El Confitero Chileno*, por ejemplo, publicado en Valparaíso en 1872, entregó el paso a paso de varios macerados, como la horchata y algunas frutas en aguardiente. En 1876 apareció *El Libro de las Familias* con la segunda parte del *Manual del Confitero*. Allí se expusieron nuevamente las recetas de frutas, como duraznos y guindas, en aguardiente; pero también de algunos licores, como el curazao o licor de naranja, el licor de cuatro flores, el anisete de Burdeos, entre otros. *La Tía Pepa* también reveló los secretos para elaborar macerados en casa. Lo mismo ocurrió con el libro de cocina de la Negrita Doddy, en 1911.²

En la segunda mitad del siglo XIX empezó la industrialización de los macerados en Chile. Muchos comerciantes comenzaron a producir y comercializar varios licores. En el marco de este proceso, se presentaron licores nacionales en las exposiciones agrícolas mundiales de finales de esa centuria. Algunos consiguieron destacarse, como los anisados de Napoleón Meneses, de Los Andes, que recibieron una mención honrosa en la Exposición Nacional de Santiago de 1888 y una medalla de plata en la Exposición Universal de París de 1889. La Región de O’Higgins no quedó exenta de estos galardones. En la arena parisina, el anisado de Emilio Benítez, de San Fernando, obtuvo medalla de bronce por su licor.³

El anisado de Emilio Benítez no fue un caso aislado. Los empresarios de la Región de O’Higgins participaron activamente en la producción industrial de licores. La venta de alcoholes se promocionaba en la prensa. Así, por ejemplo, el 23 de diciembre de 1917 se publicó en el periódico *La Semana*, de Rancagua, un aviso comercial de Juan Bersano. Allí se ofrecía el guindado, uno de los macerados preferidos por el público para las celebraciones de fin de año. Meses después, el mismo periódico promocionó los macerados de la bodega de licores *La Universal*, donde había tragos de diferentes precios: menta y guindado a \$18 la docena, un guindado con guindas a \$26 la docena, y doce botellas de guindado especial a \$32 (Imagen 16).

² Ver recetas en: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-3340.html#documentos>

³ *Boletín de la Sociedad de Agricultura* 20(23): 911-914.

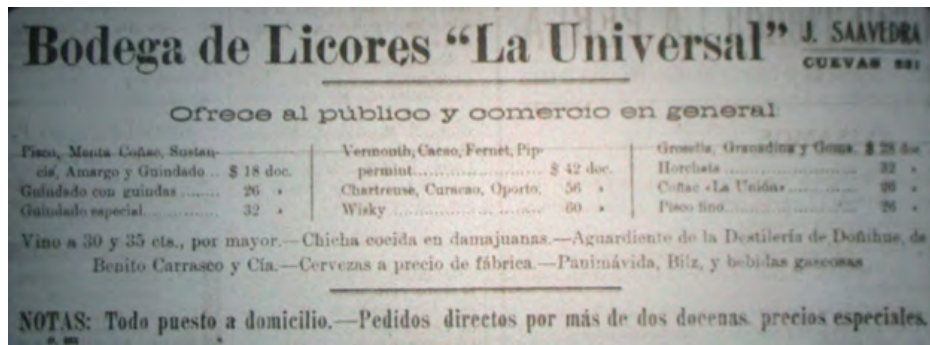


Imagen 16. Fuente: *La Semana* (Rancagua), 17 de marzo de 1918.

La industrialización de las mistelas también llegó a las inmediaciones del INAPI. En sus oficinas se registraron tres etiquetas de licores. Los dos primeros fueron inscritos en 1916 por Herminio Saavedra, de Rancagua, quien patentó su licor de guindas y su licor de menta llamado "Menta Verde". Al año siguiente, Erasmo Guzmán, de Graneros, registró su macerado de guindas extrafino (Imágenes 17, 18 y 19).



Imagen 17. Fuente: INAPI, n° 15444, 29 de julio de 1916. Herminio Saavedra, Industrial, Rancagua. Licor. "Licor de guindas premiada".



Imagen 18. Fuente: INAPI, n° 15445, 29 de julio de 1916. Herminio Saavedra, Industrial, Rancagua. Licor. "Licor Menta Verde".

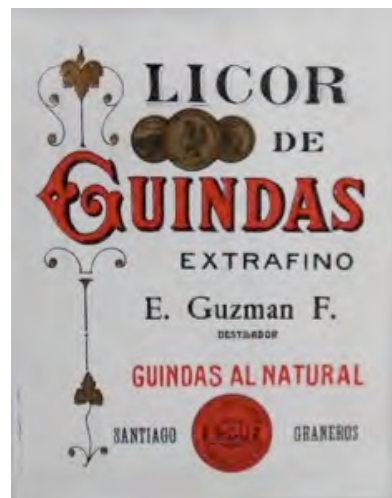


Imagen 19. INAPI, n° 17224, 12-11-1917. Erasmo Guzmán, Industrial, Graneros. Vermouth. "Licor de guindas extrafino".

La tradición de los macerados sobrevive actualmente en un sinnúmero de mistelas y misteleros en la Región de O'Higgins, que rememoran y mantienen el legado de tiempos pasados. Algunos se han transformado en empresarios de estos licores: frutas, hierbas, flores y aguardiente dan vida a las mistelas Van Hasselt⁴ y a los macerados elaborados en la casa de los Espíritus de Colchagua, de Cristián Marín. En este último establecimiento se producen más de 45 variedades de mistelas.⁵

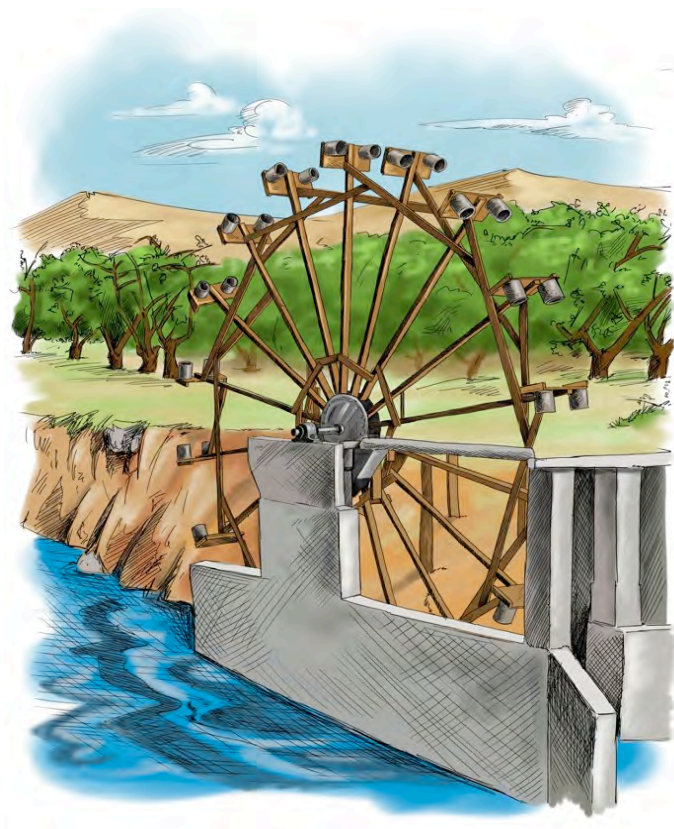
Palabras finales

La Región de O'Higgins desarrolló distintas variedades de mistelas, como las de guinda, culén, rosas, miel, membrillo, peras, durazno, anís, etc. La introducción de la vid, el desarrollo del aguardiente y el florecimiento de la fruticultura entregaron las condiciones óptimas para elaborar estos licores. En este sentido, la historia de las mistelas locales explica por qué este producto típico se mantiene vivo en la actualidad. La fuerza de su tradición parece indestructible. Las mistelas constituyeron parte importante de la vida social regional. Decoraron y endulzaron las mesas locales, sobre todo como un digestivo que se bebía al final de las comidas. Justamente, de esta manera aún se encuentran en cartas y menús de restaurantes y cantinas.

⁴ *El Rancagüino*, 22 de noviembre de 2009; 7 de junio de 2013.

⁵ *El Rancagüino*, 20 de octubre de 2005.

Azudas de Larmahue y molinos de viento de Marchigüe



En esto descubrieron treinta o cuarenta molinos de viento que hay en aquel campo; así como don Quijote los vió dijo a su escudero: –La ventura va guiando nuestras cosas mejor de lo que acertáramos a desear; porque ves allí, amigo Sancho Panza, donde se descubren treinta o pocos más desaforados gigantes con quien pienso hacer batalla y quitarles a todos las vidas, con cuyos despojos comenzaremos a enriquecer; que ésta es buena guerra, y es gran servicio de Dios quitar tan mala simiente sobre la faz de la tierra.

–¿Qué gigantes? –dijo Sancho Panza.

–Aquellos que allí ves –respondió su amo–, de los brazos largos, que los suelen tener algunos de casi dos leguas.

–Mire vuestra merced –respondió Sancho– que aquellos que allí se parecen no son gigantes, sino molinos de viento, y lo que en ellos parecen brazos son las aspas, que volteadas del viento hacen andar la piedra del molino.

–Bien parece –respondió don Quijote– que no estás cursado en esto de las aventuras; ellos son gigantes, y si tienes miedo, quítate de ahí y ponte en oración en el espacio que yo voy a entrar con ellos en fiera y desigual batalla.

Miguel de Cervantes, *El ingenioso hidalgo don Quijote de La Mancha*

Las azudas de Larmahue y los molinos de viento de Marchigüe son elementos distintivos de los paisajes culturales de la Región de O'Higgins. Originalmente fueron pensados como medios para captar agua para el riego, para los animales y consumo humano. Con el tiempo, las nuevas tecnologías aportaron métodos más eficaces de captar y distribuir el agua; sin embargo, estas instalaciones han mantenido su arraigo en la cultura local. Los vecinos las valoran como su patrimonio, como algo compartido por todos, que establece un vínculo sutil con el territorio y fortalece la identidad.

Las ruedas azudas y los molinos de viento forman parte de los ingeniosos sistemas de regadío inventados por el ser humano. Responden a una necesidad básica de la vida en la Tierra: la obtención del recurso hídrico. El agua es un elemento indispensable para la humanidad. El historiador francés, Fernand Braudel (1994), no pudo comenzar su historia cultural de bebidas y excitantes sin antes mencionar al agua. El ser humano la utiliza para hidratar el cuerpo y para asegurar el abasto y la producción de alimentos, en particular, en el sector agrícola. Justamente, en aquellos lugares del planeta donde se dificulta el desarrollo de la agricultura debido a la escasez de agua, hombres y mujeres apelan a su máximo ingenio para obtener tan preciado elemento.

La tradición del manejo del agua para riego se remonta a las culturas del Medio Oriente. Uno de los referentes más notables de esto se encuentra en la antigua Persia, actual Irán. Este país se caracteriza por su clima árido, con grandes desiertos. Para vencer las dificultades agrícolas del terreno, los persas apelaron a un ingenioso sistema destinado a contener el agua y regar los campos, hasta entonces, infértiles. Hacia el año 1000 antes de Cristo, cavaron cientos de kilómetros de canales subterráneos, con una serie de pozos verticales denominados *qanats*. Con este sistema, se aseguraba el acceso al recurso hídrico para todo el año. Los *qanats* se mantuvieron vigentes por más de tres mil años. En la actualidad, en Irán funcionan 37.000 *qanats*, que se extienden en unos 218.000 kilómetros de longitud y abastecen de agua a millones de personas día a día. En 2014, once *qanats* de Kashan fueron nombrados Sistemas Importantes de Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El sistema de canales de riego se complementaba con las ruedas azudas. Estas permitían extraer agua de los ríos y distribuirla a través de los canales, hijuelas y acequias de riego. En el siglo VI a.C., las azudas levantaron el agua del Éufrates para regar y mantener los jardines colgantes de Babilonia, una de las siete maravillas del mundo antiguo. También se utilizaron en Siria y Egipto. Estos artilugios pasaron del Cercano Oriente a la península ibérica (Sahady *et al.*, 2012).

En España, la tradición de las grandes obras de riego se desarrolló con fuerza durante la conquista romana. Los ingenieros romanos tuvieron oportunidad de construir allí grandes acueductos y sistemas de riego. De todos modos, la difusión cultural decisiva la aportaron los árabes, que ocuparon el territorio peninsular en la Edad Media. En esa época se multiplicaron las ruedas de agua en el país europeo, dejando huella del artefacto, incluso, en la toponimia. Las regiones de Murcia, Andalucía, Valle del Ebro y Castilla y León adoptaron fuertemente este ingenioso sistema de regadío (Sahady *et al.*, 2012, 2013 y 2014). Del mestizaje entre árabes y cristianos surgieron los españoles, quienes poco después trasladaron estas tradiciones a América en general y a Chile en particular.

En el periodo colonial, los pueblos hispanocriollos del partido de Rancagua y el corregimiento de Colchagua implementaron ingeniosos sistemas de conducción del agua a través de canales de riego, aprovechados también para activar molinos hidráulicos, tanto harineros como mineros y de pangué. Sobre las bases de esta cultura del agua, tiempo después, se levantarían las ruedas de azúa de Larmahue y los molinos de viento de Marchigüe.

La aridez de la zona de secano ha planteado recurrentes desafíos a los campesinos del lugar en cuanto a asegurarse la provisión de agua para consumo humano y producción agropecuaria. En las primeras décadas del siglo XX surgieron, de forma paralela, ingeniosos sistemas de regadío. Por un lado, Larmahue adoptó la antigua tradición hispanoárabe de las azudas. Por el otro, Marchigüe abrazó la decimonónica tecnología de los molinos de viento de Estados Unidos.

Las azudas de Larmahue

Las azudas de Larmahue identifican a la comuna de Pichidegua, en la provincia de Cachapoal. Se trata de valiosas ruedas hidráulicas indispensables para el desarrollo agrícola de los pequeños, medianos y grandes productores de la zona, un ingenioso sistema de regadío creado por campesinos locales, que soluciona el problema hídrico de esta tierra de secano. En el canal Almahue se han instalado las grandes ruedas de madera que giran para elevar el agua y distribuirla hacia los canales de riego. Son centenarias obras de arte del ingenio campesino, que configuran y embellecen el paisaje rural del territorio, al vislumbrarse en la ruta que une Pichidegua con San Vicente de Tagua Tagua.

Las azudas larmahuinas son ruedas de alrededor de siete metros de diámetro, que funcionan a una velocidad promedio de una revolución por minuto. Con sus paletas y sus correspondientes capachos atrapan y elevan casi un litro de agua por segundo (600 metros cúbicos al día), que luego depositan al interior de una canaleta por la cual el agua circula hasta los predios. Funcionan entre los meses de septiembre y mayo, temporada de compuertas abiertas en el canal Almahue, y solo se detienen en invierno, cuando el riego se hace innecesario (Bravo *et al.*, 2013; Sahady *et al.*, 2013; Larenas *et al.*, 2014).

Durante el invierno, los campesinos reparan las ruedas y limpian el cauce. Esta tarea recae sobre los hombros de los guardianes del paisaje de Larmahue, los maestros José Eduardo Huerta Serrano y Arturo Lucero. El año 2014, el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes concedió la distinción de Tesoro Humano Vivo a don Arturo Lucero Zamorano, “por ser uno de los últimos constructores y reparadores de las ruedas de agua de Larmahue, elemento icónico e identitario de la zona” (CNCA, 2016: 8). Lamentablemente, el 27 de febrero de 2010, la fuerza del terremoto se hizo sentir en el sector de Larmahue, destruyendo varias azudas (Larenas *et al.*, 2014). Pero por suerte, estaban estos maestros para devolverle el arte campesino a su comuna.

En Larmahue, los campesinos dieron origen y desarrollo a las famosas azudas. El inicio de las ruedas hidráulicas de Pichidegua se remonta a las primeras décadas del siglo XX, cuando en 1920, Celso Zamorano diseñó las primeras ruedas de la comuna, inspirado en las azudas del Río Amarillo, China. Pronto, los vecinos comenzaron a imitar su iniciativa (Bravo *et al.*, 2013). Hacia 1988, uno de los maestros constructores y reparadores de las ruedas de agua era don Juan Bautista Arenas Valenzuela. Según este cultor, una rueda tenía un coste aproximado de \$100.000 y una durabilidad de quince años. La madera preferida de Arenas era el raulí. El tiempo de construcción de una azuda variaba entre 20 y 25 días (León, 1996).

Las azudas de Larmahue forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Región de O’Higgins. Una serie de reconocimientos pone de manifiesto el tesoro que poseen los habitantes del lugar. En 1998, estas ruedas de agua fueron nombradas Monumento Histórico Nacional, y en 2002 se incluyeron en la lista del Patrimonio Mundial en Peligro de Extinción. En 2009 obtuvieron el Sello Bicentenario (Larenas *et al.*, 2014). El 2014, como se mencionó antes, se invistió a don Arturo Lucero Zamorano con el título de Tesoro Humano Vivo. Finalmente, el año 2015, las ruedas de agua pasaron a formar parte del Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile (CNCA, 2016).

La trascendencia social de las azudas en la comuna de Pichidegua se refleja en diversas manifestaciones culturales. Por una parte, las ruedas de agua tienen su festividad. Cada año, desde el 2004, se celebra la Fiesta de las Azudas de Larmahue, donde la comunidad rinde culto al artilugio que los identifica. En octubre de 2017 se celebró la decimocuarta edición de este festejo, coincidiendo con la apertura del canal Almahue. Por otra parte, las ruedas son reconocidas y alabadas por los líderes comunales. El logo municipal de Pichidegua posee una azuda, bajo el eslogan “trabajando por nuestra gente” (Imagen 1). Es decir, nuevamente se reafirma el vínculo existente entre los pichideguanos y las azudas; una vez más, la identidad del territorio recae sobre sus hitos.



Imagen 1: eslogan Municipalidad de Pichidegua.

La importancia de estas ruedas en la vida agrícola de la zona de Larmahue se constató en el auge que estas tuvieron a mediados de la centuria anterior, cuando en Pichidegua llegó a haber 80 ruedas hidráulicas funcionando. En 1988 su número había descendido a 33, marcando la peor cifra de su historia. De todas maneras, este número se mantuvo más o menos estable con el correr del tiempo, presentando un leve aumento en veintiséis años: 40 en 1990, 44 en 2012 y 39 en 2014 (Larenas *et al.*, 2014; CNCA, 2016).

Según Víctor León Vargas, en este sector (Larmahue, Lo Argentina, La Católica, Santa Amelia) en octubre de 1988 había en funciones 33 ruedas de distintos tamaños. Casi dos meses después, se construyeron e instalaron siete más. Esto se debe a que las modernas motobombas eléctricas, o a bencina, les resultan de un alto costo a los campesinos por el precio del combustible y de la energía eléctrica (1996: 34-35).

Las azudas de Larmahue resguardan un patrimonio continental. En América Latina, las ruedas de agua se han localizado sobre todo en México, Jamaica y Chile, siempre en territorios rurales. Actualmente, solo se mantienen funcionando las de Pichidegua, en Chile (Larenas *et al.*, 2014). Esta técnica y tecnología llegó a América de la mano de los conquistadores españoles, quienes, a su vez, intensificaron esta cultura tras la invasión musulmana en su país.

El legado hispanoárabe en la población de la Región de O'Higgins se hace visible en estos paisajes culturales. Resulta notable el arraigo cultural que tienen las ruedas de azuda en la comunidad de Pichidegua. El pueblo las valora como su patrimonio, a pesar del cambio de su significado práctico.

En efecto, en el momento de comenzar a funcionar, en 1920, estas ruedas representaban una forma práctica de resolver el problema del riego, sin que hubiera otras alternativas. Cien años más tarde, la tecnología permite resolver el problema por otros medios. De todos modos, la población mantiene el cuidado de estas invenciones campesinas, porque entiende que, tras cada una de ellas, hay un mensaje y un legado. Por este motivo, las azudas están prontas a cumplir cien años de vida (2020).

Corresponde a las autoridades y a la comunidad de Pichidegua incentivar el desarrollo y la prosperidad de estos artilugios que tanto identifican a la localidad. Las ruedas de agua poseen grandes atributos para convertirse en uno de los principales atractivos culturales de la región, donde cientos de turistas podrían visitar y deslumbrarse con el paisaje rural generado por las azudas.

Molinos de viento de Marchigüe

Los molinos de viento identifican a la comuna de Marchigüe, en la provincia de Cardenal Caro, localidad que es conocida también bajo la denominación de Pueblo de los Molinos. Estos representan un ingenioso sistema de regadío, utilizado por los campesinos locales desde las primeras décadas del siglo XX. Gracias a la acción de las aspas de viento, los vecinos podían extraer agua con mayor facilidad y regar sus campos en tierras de secano, donde las faenas agrícolas son difíciles. Para los marchiguanos, los molinos de viento son una parte importante de sus vidas y están en la memoria de la comunidad. Representan el Patrimonio Cultural Inmaterial de la zona, precisamente por el servicio que prestaron al Patrimonio Alimentario. Así, como vemos, los molinos son parte del Patrimonio Alimentario del país.

Los molinos de viento están formados por una elevada torre de acero o madera, de unos ocho a diez metros de altura, que sostiene el artilugio rotatorio. La rueda del molino posee alrededor de 22 aspas o álabes, de 1,6 a 3 metros de diámetro, que giran con la fuerza del viento y activan la cola del molino, la cual se abre y se cierra para accionar la bomba de agua. El agua del pozo o de la noria sube por la bomba para ser aprovechada por los propietarios.

La importancia de los molinos de viento en la comuna de Marchigüe se revela en la heráldica municipal. El escudo de armas de Marchigüe luce orgullosamente sus símbolos identitarios. Junto a la iglesia, el conejo, las uvas, el estribo y la chupalla, el molino de viento es también uno de los principales objetos culturales de la zona, como vemos en el escudo de Marchigüe.



Imagen 2. Escudo heráldico de Marchigüe.
Fuente: gentileza de Yoseline González y Michelle Cerón. Oficina de Cultura y Turismo, Ilustre Municipalidad de Marchigüe.

Estos molinos fueron muy importantes para los campesinos de Marchigüe. El punto máximo de estas aspas se produjo hacia 1960, cuando había 117 molinos funcionando en la comuna. A partir de entonces, comenzó el declive: eran 63 en 1988, 20 en 1995 y 9 en 2007 (León, 1996 y 2007). En la actualidad, el número de ejemplares en la comuna no sobrepasa la decena.

El ciclo del molino de viento de Marchigüe está asociado al ciclo del ferrocarril. La construcción del ramal entre San Fernando y Pichilemu permitió conectar la zona del secano

costero hacia el interior con el Valle Central, y los grandes mercados nacionales e internacionales. Junto a cada estación, florecía el mercado. Allí llegaban productos externos para intercambiarse por los frutos del país. En los dos primeros tercios del siglo XX, el ferrocarril generó un fuerte impacto en la zona central de la Región de O'Higgins, lo cual derivó en un incremento de la producción de bienes y servicios para atender la demanda de los mercados metropolitanos.

Las estaciones ferroviarias se convirtieron en polos de intensa actividad. Los viajeros de cada tren generaban un mercado para la venta de alimentos listos para consumir. Ahí llegaban los comerciantes a ofrecer sus productos. La señora María de las Mercedes Huerta vendía huevos duros, patas de vaca, sándwiches de jamón, arrollado, queso fresco, pollos cocidos, chocolate caliente, café con y sin aguardiente, empanadas, pescado frito, entre otros productos. Otros comerciantes ofrecían bebidas como Malta, Bilz y Pilsener. Las palomas ofrecían sus dulces. Además, el tren movilizaba productos de distintas partes de la región. Así, por ejemplo, desde Pichilemu llegaban mariscos, pescados, pencas, chaguales y coles (León, 2007).

Para el historiador Víctor León Vargas (2007: 73), Marchigüe es un pueblo de origen ferroviario. Tuvo un cambio sustancial cuando el ferrocarril unió Palmilla con Alcones, en 1893. “Entonces se comenzaron a construir casas alrededor de la estación pese al problema de la obtención de agua, que obligaría a excavar profundas norias para el consumo básico”. La llegada del tren a la comuna acrecentó la demanda de productos agrícolas marchiguanos. Alrededor de la estación férrea se situó una bodega. Pero los campesinos se enfrentaron a la adversidad del terreno. La falta de agua en tierras de secano inhibía la intensificación de la agricultura. Sin embargo, los lugareños buscaron una solución: un ingenioso sistema de regadío inspirado en Estados Unidos.

Los molinos de viento, utilizados para levantar el agua de los pozos mediante una bomba, fueron inventados en Estados Unidos hacia la mitad del siglo XIX. Se trató de un mejoramiento de los antiguos molinos de viento empleados en Europa, particularmente, en España y Holanda. En la Exposición Universal de Filadelfia, de 1876, se exhibieron distintos tipos de molinos de viento, los que se convirtieron en una de las atracciones de la feria. Allí se apreciaron diferentes materiales y diseños empleados en la fabricación de las torres y los álabes. Aunque solo uno de los exponentes presentaba las mismas características de los molinos de viento de Marchigüe:

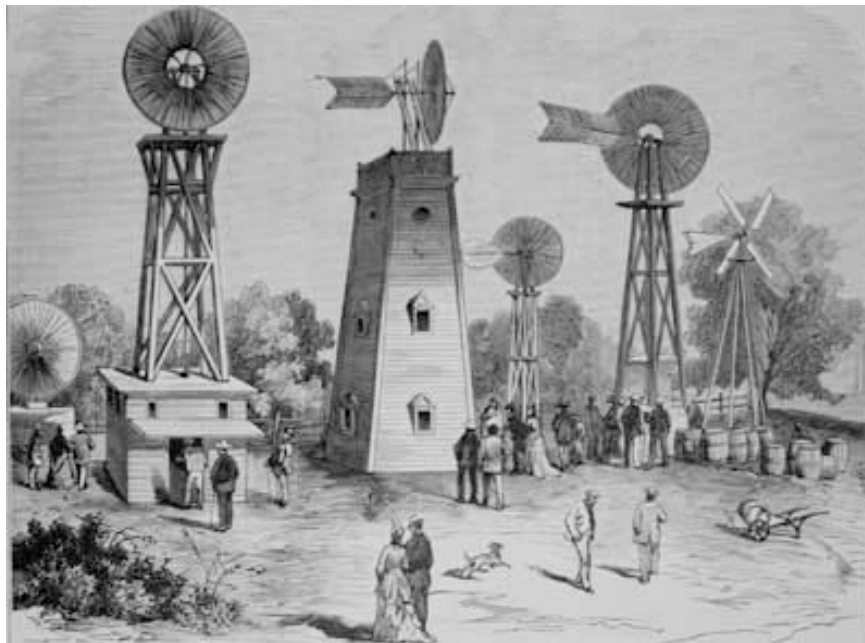


Imagen 3: Exposición Universal de Filadelfia (1876).

Alrededor de 1920 se comenzaron a instalar los molinos de viento en Marchigüe. Uno de los pioneros en la incorporación de esta tecnología fue Emeterio del Carmen Ruz Reyes (1893-1980). Nació en Alcones pero vivió su juventud en Santiago, donde trabajó en las importadoras de molinos de viento Casa Morrison y Saavedra Benard. Con el correr de los años, don Emeterio regresó a su tierra y se instaló en Marchigüe, comuna donde formó familia. Su preocupación inmediata fue la ausencia de agua. Para solucionar el problema utilizó su capital cultural: el conocimiento adquirido en las importadoras santiaguinas (León, 2007).

El primer molino de viento de Marchigüe era totalmente de madera. En un principio los habitantes de la comuna no vieron con buenos ojos la idea de Ruz. No obstante, la eficacia y el buen funcionamiento de estos artilugios causaron, por un lado, la admiración y el respeto de los marchiguanos por don Emeterio y, por otro, la construcción de cientos de ejemplares que dieron vida e identidad al pueblo. Don Emeterio falleció a la edad de 87 años, el 5 de diciembre de 1980. Su saber hacer lo transmitió a su sobrino y ayudante Heriberto Arias Ruz, quien comenzó en el oficio a la edad de catorce años. Desde entonces trabajó hasta transformarse en un cultor de esta tradición (León, 1996).

Los molinos tenían un alto costo inicial (\$200.000 hacia 1988 y \$800.000 en 1999), pero una vez instalados solo exigían mantención. Sin embargo, la llegada del agua potable y la disminución en el precio de las bombas eléctricas, así como de la electricidad, terminaron por sepultar los molinos de viento marchiguanos (León, 1996). Debido al avance tecnológico, estos artefactos dejaron de cumplir el papel central que tuvieron durante buena parte del siglo XX.

Paradójicamente, Marchigüe sigue siendo conocido como el pueblo de los molinos. Su valor patrimonial ha trascendido su función práctica, y se ha proyectado en el sentido profundo de la comunidad. Los molinos se han convertido en el símbolo de un pueblo.

Conclusión

Las azudas de Larmague y los molinos de viento de Marchigüe fueron ingeniosos sistemas de regadío originados y esgrimidos por el genio campesino. Surgieron a comienzos del siglo XX, con fines prácticos: su función fundamental era proveer agua a los vecinos del lugar.

Durante buena parte del siglo pasado, las azudas y los molinos de viento justificaron su existencia por su aporte. Pero a medida que pasaron los años y con la incorporación de nuevas tecnologías, aparecieron otras instalaciones que podían reemplazarlos con mayor eficacia, en sus tareas prácticas. Por lo tanto, su importancia hídrica declinó.

Sin embargo, junto con la pérdida de valor práctico, las azudas y los molinos eólicos ganaron en valor simbólico e identitario, convirtiéndose en las coronas de sus localidades, pasando a ser parte importante de sus paisajes culturales, emblemas comunitarios, marcas territoriales.

Resulta notable verificar la metamorfosis ontológica que experimentaron estos artefactos en un siglo: sus habitantes los consideran como parte importante de su patrimonio, precisamente por eso. Ya no les piden que les solucionen problemas prácticos. Les basta con tenerlos cerca. Gozar de su compañía. Sentir que siguen allí.

Bibliografía

- Alvarado, R. (1997). *El mundo del vino. Crónicas de un enólogo*. Santiago de Chile, Turiscom.
- Apega. (2013). El Boom Gastronómico Peruano al 2013. Lima, Apega.
- Barco, E. (2015). “La configuración del sector vitivinícola en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Parte II: análisis histórico”. *RIVAR* 2(3): 25-45.
- Barreda, F. (2001). El chacolí santanderino en los siglos XIII al XIX. Valladolid, Maxtor.
- Braudel, F. (1994). *Bebidas y excitantes*. Madrid, Alianza Cien.
- Bravo, J.; Sahady, A. y Quilodrán, C. (2013). “Azudas en Chile: un vernáculo sistema de riego en tierras de secano”. *Papeles de Geografía* 57-58: 69-84.
- Castro, A.; León, A.; Cussen, F. y Lacoste, P. (2016). “¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena”. *Idesia* 34(1): 77-83.
- Cervantes Miguel. (1960). *El ingenioso hidalgo don Quijote de La Mancha*. Volumen 1. Barcelona, Editorial Iberia.
- Cierbide, R. (2013). “El chacolí en el País Vasco y alrededores: bosquejo histórico y otras consideraciones”. En *Conferencia dada en la Casa de la Cultura de Vitoria-Gasteiz*. Universidad de País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, Vitoria-Gasteiz, 13 de marzo.
- Cofré, C. (2016). “Productos típicos chilenos a través de los Registros de INAPI”. *RIVAR* 3(9): 104-122.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2016). *Tesoros humanos vivos. Reconocimientos 2014*. Santiago de Chile, CNCA.
- Del Pozo, J. (2014). Historia del vino chileno. Desde la época colonial hasta hoy. Santiago de Chile, LOM.
- Delgado, R. (2001). “Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo”. *Estudios de Asia y África* 1(36): 83-108.
- De Rokha, P. (2012). *Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile*. Santiago de Chile, Fondo de Cultura Económica.
- De Rosales, D. (1877). *Historia General del Reino de Chile. Flandes Indiano*. Tomo I. Valparaíso, Imprenta El Mercurio.
- Duhart, F. (2009). “Caracoles y sociedades en Europa desde la antigüedad. Reflexiones etnozoológicas”. *Studium. Revista de Humanidades* 15: 115-139.
- Fernández Niño, P. (1817). Cartilla de campo y otras curiosidades, dirigidas a la enseñanza y buen éxito de un hijo. Chicureo, Santiago.
- Ferrer, J. (1989). Los españoles del Winnipeg. El barco de la esperanza. Santiago, Cal Sogas.
- Figuerola, J. (1913). “La chicha baya”. *Anales Agronómicos* 7: 393-492.
- (1900a). “Fabricación de la chicha baya”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. 31(16). Santiago de Chile, 16 de abril: 299-301.
- (1900b). “Fabricación de la chicha baya”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. 31(17). Santiago de Chile, 23 de abril: 329-331.
- (1900c). “Fabricación de la chicha baya”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. 31(18). Santiago de Chile, 30 de abril: 348-351.
- (1900d). “Fabricación de la chicha baya”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. 31(19). Santiago de Chile, 7 de mayo: 378-381.
- (1900e). “Fabricación de la chicha baya”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. 31(20). Santiago de Chile, 14 de mayo: 395-398.
- Fischler, C. (1979). “Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne”. *Communications* 31: 189-210.
- Gay, C. (1973). *Historia física y política de Chile*. Tomo II: Agricultura. Santiago de Chile, Icira.
- Gómez, J. (2015). “El Rioja, 500 años de historia social y cultural de un gran vino español”. *RIVAR* 2(5): 22-39.
- Gómez de Vidaurre, F. (1889). “Historia geográfica, natural y civil del reino de Chile”. En: *Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional*. Tomo XIV. Santiago de Chile, Imprenta Ercilla.
- Griset, P. y Laborie, L. (2016). “Historiographie et réinvention du vignoble de Cahors, XXe-XXIe siècles”. *RIVAR* 3(7): 81-102.
- Hanisch, W. (1976). El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina. Santiago, Nihil Mihi.
- Hidalgo, J.; Sáenz, T. y Ocete, R. (2012). “Vid cultivada y silvestre en el territorio de la antigua diócesis de Valpuesta (Álava, Burgos y Cantabria, España): un acercamiento a la historia del vino chacolí”. *Estudios Avanzados* 18: 101-129.
- Jeffs, J. (2000). *Vinos de España*. Barcelona, Tusquets.

- Lachaud, S. (2015). “Le Sauternais moderne ou la conversion progressive d’espace de polyculture en vignoble (XVI-XVIII siècles)”. *RIVAR* 2(6): 1-24.
- Lacoste, P. (2016). El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América. Santiago de Chile, RIL.
- Lacoste, P. y Yuri, J. (comps.). (2015). Frutales, cultura y sociedad. Un recorrido histórico de la fruticultura universal, y los orígenes de la fruticultura chilena hasta nuestros días. Talca, Universidad de Talca.
- Lacoste, P.; Pszczółkowski, P.; Briones, F.; Aguilera, P.; Mujica, F. y Garrido, A. (2015). “Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile”. *Idesia* 33(2): 87-96.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Mujica, F.; Aguilera, P.; Cofré, C.; Núñez, E. y Lacoste, M. (2015). “Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)”. *Idesia*. 33(3): 97-108.
- Larenas, J.; Sahady, A.; Bravo, M.; Quilodrán, C. y Fuster, X. (2014). “Las ruedas de Larmahue: una manifestación de construcción de territorio y paisaje agrario”. *Revista Invi* 29(82): 189-216.
- León, V. (2007). Cultura Ferroviaria de San Fernando y sus Ramales Pichilemu y Las Cabras - El Carmen. Santiago de Chile, CNCA.
- (1996). *En nuestra tierra huasa de Colchagua: energía y motores*. San Fernando, Museo de Colchagua.
- Luen López, C. (2017). “Aprendiendo de la historia. Antonio Larrea y el origen de la mundialización del Rioja en la década de 1960”. *RIVAR* 4(11): 171-189.
- Madariaga, A. (2005). *Imaginario vasco desde Chile. La construcción de imaginarios vascos en Chile durante el siglo XX*. Investigación del Doctorado “La Formación del Mundo Contemporáneo”, Departamento de Historia Contemporánea, Universidad Pedro de Valdivia y Euskal Herriko Unibertsitatea, Santiago.
- Martins G. y Morais, A. (2016). “O vinho do Porto e a Região do Douro na Época Moderna”. *RIVAR* 3(8): 110-126.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Asturias, Trea.
- Morales, J. (1981). *Historia del Huasco*. La Serena, Universidad de Chile.
- Mujica, F.; Adunka, M.; Lacoste, P.; Castro, A.; Muñoz, J. y Martínez, F. (2017). “Jamón de Chiloé: itinerario histórico de un producto típico de América del Sur (siglos XVIII y XIX)”. *Cuadernos de Historia* 46: 55-82.
- Palma, D. (2004). “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”. *Historia* 37(11): 391-417.
- Pardo, O. y Pizarro, J. (2008). Alimentos: conservación y almacenamiento en el Chile precolombino. Arica, Parina.
- Pereira E. (2007). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago de Chile, Uqbar.
- (1997). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Universitaria.
- Pérez Rosales, V. (1886). *Recuerdos del pasado (1814-1860)*. Santiago de Chile, Imprenta Gutenberg.
- Plath, O. (1956). *En Viaje. N° 270*. Santiago de Chile, Empresa de los Ferrocarriles del Estado.
- Ricci, M; Abello, L. (2012). Joyas de Doñihue y la Reserva Nacional Roblería del Cobre de Loncha. Rancagua, CONAF.
- Rojas, M. (1888). “Fabricación de la chicha cocida”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* 19(20). Santiago de Chile, 5 de agosto: 613-616.
- Sahady, A.; Bravo, J.; Quilodrán, C. (2014). “Las azudas: condición actual de una singular expresión hidráulica que identifica la localidad de Larmahue, en pleno Valle Central chileno”. *Conserva* 19: 19-33.
- (2013). “La identidad local expresada, a través de creaciones artesanales propias, en dos paisajes campesinos: las azudas de Murcia, en España y las azudas de Larmahue, en Chile”. *América Patrimonio* 5: 41-57.
- (2012). “Azudas de Larmahue. Al rescate del recurso hídrico en medio de un terreno seco, en pleno Valle del Cachapoal, Sexta Región”. *Revista AUS* 12: 18-21.
- Serrano, E. (2015). América y sus mujeres. Crónica del Nuevo Mundo y homenaje a las mujeres que pueblan tan risueño edén. Barcelona, Biblok.
- Solar, J. (1980). “Fabricación de la chicha cocida”. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* 21(24). Santiago de Chile, 20 de diciembre: 1058-1064.
- Tornero, S. (1873). Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados, de la destilación de aguardientes, y de la elaboración de las chichas de uva y manzana, la de los vinagres, la cerveza, el alcohol, etc., etc. Valparaíso, Imprenta del Mercurio de Tornero y Letelier.

PARTE IV PATRIMONIO AGROALIMENTARIO

Amalia Castro



Pat'e cordero y guatita
Va cargado a la cabeza
Con la talla a flor de labios
Y repartiendo finezas.

Por la calle San Diego
Viene el guatero
Trae chinchules gordos
Sangre 'e cordero.

Sangre 'e cordero, sí
Y es por su cuenta
De la calle Huemul
Sacó la venta.

Firmeza el canastero
Son los guateros.

Cueca "Pat'e e cordero y guatita"

1

Sal de Cáhuil



–Arriero, cuando te vayas
¿qué dejas para mi pena?
–Te deajo mis tres chupallas
y un saco de sal morena,
dos cargas de cochayuyo
oloroso a mar serena,
trotando en la polvareda

Canción “La morena y el arriero”

La sal marina de Cahuil, Boyeruca y Lo Valdivia ha sido recientemente destacada por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) como Denominación de Origen. Asimismo, en el año 2011, el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes reconoció a la Cooperativa Campesina de Salineros de Cahuil, Barrancas y La Villa como Tesoros Humanos Vivos de Chile. Ello responde a una historia profunda y rica, anclada en nuestro pasado prehispánico y extendida hasta la actualidad. Durante casi quinientos años, este mineral ha sido producido por un grupo de campesinos que han logrado mantener vivo su saber.



Señalización de bienvenida a la Ruta de la Sal. Foto de Alexandra Kann.

La sal originaria de Cahuil, Bucalemu, Boyeruca, Lo Valdivia, Barrancas y La Villa es un producto gourmet, apreciado por chefs y amantes de los alimentos naturales y de calidad. De ellas, la sal de Cahuil es la más reconocida por el público general, que asocia toda la producción de la zona con ese nombre. Se trata de productos de extracción cien por ciento natural y cien por ciento puros, sin alteraciones químicas de ninguna naturaleza. Son bienes gourmet, que incluyen la sal “flor de mar”, combinada con diferentes hierbas, especias y vegetales.

La zona de producción de sal de mar se extiende desde 15 km hacia el sur de Pichilemu (Cahuil, en la desembocadura del estero Nilahue) hasta 20 km al suroeste de Paredones (Boyeruca-Lo Valdivia), en la Región del Libertador Bernardo O’Higgins. Debido a la importancia de los reconocimientos que ha tenido la cultura salinera, y su gravitación para la economía local, la Municipalidad de Pichilemu creó la Ruta de la Sal, que permite al turista

conocer y comprender el proceso de generación de sal. El recorrido parte en Pichilemu y comprende los sectores de Cahuil, Barrancas, La Villa, El Bronce, La Palmilla y La Plaza. Como atractivo adicional, en la ruta es posible degustar la gastronomía típica de la zona, que incluye ostras y choros de Cahuil. Además, desde 2002 todos los años se celebra la Fiesta de la Sal, organizada por la asociación Sal y Mar y Turismo Pacífico Central SPA (grupo que reúne a los salineros de Paredones y Pichilemu) con la intención de promover el agroturismo y reunir fondos para diversas organizaciones sociales de la zona.

Con una ocupación y explotación ininterrumpida y documentada de 459 años, nos proponemos evaluar esta historia desde sus orígenes prehispánicos hasta la actual producción del mineral, indagando sobre los grupos humanos involucrados en esta actividad y el trabajo cultural que realizan, desde la perspectiva de los paisajes culturales y la capacidad de patrimonialización de dichos paisajes. Para ello, se recopilarán estudios previos relativos a las salinas en Chile y el mundo, los conceptos de la Unesco que Chile ha acogido para la patrimonialización del paisaje y el patrimonio cultural inmaterial, haciendo el ejercicio de descubrir cuáles de los criterios que la Unesco define para establecer un paisaje como Patrimonio de la Humanidad están presentes en el paisaje salinero que nos ocupa.

En este contexto, se analizará la totalidad de la prensa de la Región de O'Higgins, acervo documental que reúne 244 periódicos que se extienden temporalmente desde el año 1848, para el periódico más antiguo revisado (*El Regional O'Higgins*, de Doñihue), hasta julio de 2016 (*El Rancagüino*, de Rancagua). A ello se suma información proveniente de las letras populares chilenas, en el ámbito de la literatura criollista, recopilaciones del folclore chileno y literatura.

Paisaje salinero: paisaje natural y patrimonio inmaterial

Durante el siglo XX se reconoció el valor del paisaje natural como patrimonio y, posteriormente, también se reconoció la necesidad de proteger los valores que cada colectivo transmite a sus descendientes, los que constituyen el patrimonio inmaterial (Eliás Pastor, 2014: 13-14). La Unesco se ha preocupado de proteger y reglamentar este paisaje, dado que se trata de casos en los que, de acuerdo al Convenio Europeo del Paisaje, está presente la necesidad de preservar el equilibrio en la interacción entre el ser humano y la naturaleza (2000). En este sentido, el Convenio define explícitamente que “el paisaje es un elemento clave del bienestar individual y social y de que su protección, gestión y ordenación implican derechos y responsabilidades para todos” (2000: 1). Se entiende, desde aquí, el imperativo de la patrimonialización para aquellos paisajes culturales que se consideren ejemplos excepcionales a nivel mundial y se encuentren en condición de amenaza debido a su fragilidad constitutiva. Es el caso de los paisajes salineros y, en particular, del paisaje de Cahuil, Boyeruca y Lo Valdivia.

En términos generales, se entenderá como paisaje cultural el resultado de un proceso histórico que visibiliza la relación entre cultura y territorio (Eliás Pastor, 2014: 13) y que es producto de la interacción, en un espacio territorial determinado, de factores naturales y humanos (Convenio Europeo del Paisaje, 2000: 2). La mirada del observador debe ser sumada a esta definición, pues ese ambiente externo se percibe mediante los sentidos y es esta percepción la que termina por construir el paisaje como un todo significativo, que supera el mero hecho de ser un “espacio” al ser descifrado culturalmente (Ballesteros, 2005; Tello, 1999; Álvarez, 2011; Castro, Mujica y Argandoña, 2015).

Es de nuestro particular interés el paisaje generado a partir de la explotación de la sal de mar. La sal solar, de mar o de costa es el tipo al que pertenecen las salinas de Cahuil, Boyeruca y Lo Valdivia. En estos casos, se obtiene la sal por evaporación del agua de mar mediante tecnologías de bajo impacto, que casi no dejan huella arqueológica en el paisaje pero que son fácilmente

reconocibles cuando se trata de un sitio de producción activo, donde el saber de los salineros ha dejado su marca y ha mantenido viva una forma tradicional de explotación y producción.



Sal de Cahuil, tradición de la zona. Foto de Alexandra Kann.

Existen cuatro tipos diferentes de sal, producto de distintos métodos de extracción. Cada uno de estos métodos marcará el paisaje a raíz de dicha explotación. Las sales, clasificadas como sal solar, de mar o de costa; sal de fuego y sal gema, conllevan diferentes procesos de explotación. Las técnicas para su extracción se dividen en modos directos o naturales, y modos indirectos o artificiales. En los modos directos o naturales se encuentra la explotación de las minas de sal en forma de yacimientos subterráneos y la sal obtenida del mar. Estas son las sales que Plinio denominaba “sal nativus”.

En la categoría de los modos indirectos, es decir, los que precisan una intervención humana, con procesos más complicados, están las denominadas “sales facticius”, con uso de fuego y calor para la producción de sal (Carrera, Escudero y Vives-Ferrándiz, 2000: 56-58).

En el mundo se registran varios casos de salinas de mar, pero muy pocas con capacidad de demostrar una ocupación y producción ininterrumpida por casi quinientos años (al menos), como las salinas objeto del presente estudio. Dado que para la instalación de salinas naturales se requiere un terreno preciso, que sume condiciones geográficas –espacios planos, impermeables y poco profundos– y climáticas –temporadas de sol intenso– apropiadas para la producción de sal, se puede establecer la existencia de zonas determinadas en Europa con explotación salinera desde la Antigüedad: las costas mediterráneas y puntos en torno al estrecho de Gibraltar. Otras áreas interesantes son la sirio-palestina (en las cercanías del Mar Muerto y minas del Sinaí), la región del golfo de Tarento y ríos de Asia con agua salobres (Carrera, Escudero y Vives-Ferrándiz, 2000: 56; Castellón, 2008b; Fernández, 1992; Sala, 2006; Arroyo, 1961; Alonso, Jiménez, Cabrera y Ariza, 2007; Vilá, 2001; Vidal y González, 2014, Hueso, 2014).

En América, casos similares de obtención de este tipo de sal son los de Zapotitlán Salinas (Puebla, México), salinas de Araya (Sucre, Venezuela), salinas de Maras (Perú) y salinas de Huacho y Otuma (Perú). Con una larga presencia demostrada en su territorio, especialmente desde la historia, en los tres primeros casos han visto interrumpida su producción por largos periodos de tiempo. Por otra parte, han debido incorporar tecnologías que cambian la forma tradicional de producción: en el caso de Zapotitlán se incorporó cemento para la reparación de las piletas decantadoras de sal. En el caso de Araya, Huacho y Otuma (donde también se explota sal gema) se utilizaron tractores para dragar la sal, en un formato de producción industrial a gran escala, extrayendo la sal directamente desde el fondo bajo del mar o laguna salada (Quezada, 2011; Herrero, 1993; Marzal, Yang y Goluchowska, 2007; Castellón 2007a, 2007b, 2008a, 2008b, 2009 y 2014; Barrera y Bringas, 2009; Delfín, 2015; Caillavosa, 1981: 48; Giles, 2016; Williams, 2003).

De esta manera, un paisaje de la sal se define como cualquier tipo de paisaje cuyos elementos son poderosamente influenciados por la presencia de la sal y que forma un ecosistema definido. Así, lo cultural y lo natural se encuentran profundamente unidos en este tipo de paisaje. Desafortunadamente, la protección legal suele focalizarse en uno de estos aspectos, casi nunca en los dos y muy raramente en el papel del ser humano en darle forma a este paisaje. Peor aún, las medidas de protección se centran, sobre todo, en sitios “fossilizados”, olvidando que este paisaje es resultado de la actividad humana (Hueso, 2014: 25).



Sal de Cáhuil.

En el mundo existen solo cuatro paisajes patrimonializados por la Unesco relacionados con el mundo de la sal. Todos se encuentran ubicados en Europa y comparten el hecho de no ser operativos actualmente para la producción de sal junto con la generación de sal de mina o gema. La Unesco ha entendido la relación entre naturaleza, ser humano y cultura. El patrimonio salino es una muestra clara de estas tres interacciones y de su delicado balance. Un ejemplo son los representantes del paisaje de la sal enlistados como patrimonio (World Heritage List), los casos de Hallstatt-Dachstein¹ (Austria, 1997), Wieliczka y Bochnia Royal Salt Mines² (Polonia, 1978), salinas grandes de Salins-les-Bains y la arquitectura en pan de sal en Arc-et-Senans³ (Francia, 1982) y Uvs Nuur Basin⁴ (Federación Rusa, 2003) en el corazón de Asia. El caso de Polonia es notable y muestra el impulso que la patrimonialización puede dar al turismo de una localidad: lleva 1,5 millones de turistas por año.⁵

De todos modos, considerando la cantidad de actores salineros en el mundo, esta lista es realmente pequeña. Para ser nominado para inscribirse en la lista de Patrimonio Mundial, primero hay que ser incluido en la llamada “lista tentativa” elaborada por los Estados partes. Esta lista muestra una gran cantidad de paisaje salinero alrededor del mundo (Hueso, 2014: 27), un total de 18 paisajes (incluyendo San Pedro de Atacama, Chile, postulado en 1997).

Esta lista, a pesar de su extensión, se encuentra lejos de cubrir todas las áreas de interés. En América Latina la falta de paisajes culturales patrimonializados es alarmante. En todo el continente, solo existen tres paisajes agroproductivos protegidos por la Unesco. Como se explicaba anteriormente, la Convención de la Unesco definió la noción de “paisajes culturales” en 1992. En el presente, hay 1.052 bienes inscritos en la Lista de Patrimonio, que corresponden a 165 Estados partes. De este total, 146 (es decir, el 13,87%) son considerados paisajes culturales, repartidos en 77 países. De ellos, en América Latina y el Caribe hay solo tres paisajes agroproductivos inscritos, correspondientes a las plantaciones de tabaco del Valle de Viñales; el cultivo del ágave en Jalisco, México y los cafetales de Colombia; sobre un total de nueve paisajes culturales registrados en esta región (Girini, 2016: 92-93).

En orden a lograr estos reconocimientos, Chile ha suscrito importantes convenciones que otorgan el contexto legal necesario para establecer la importancia de las salinas de Cahuil, Boyeruca y Lo Valdivia, e insertarse en la lista de Patrimonio Mundial. En primer lugar, se acoge la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (París, 16 de noviembre de 1971), la cual establece la protección de lugares, entendiendo por lugares “obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico” (CMN, 2009: 8). Mediante la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su trigésimo segunda reunión, París, 17 de octubre de 2003) se reconoce como Patrimonio Cultural Inmaterial los

usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los objetos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Esta herencia, que se transmite de generación en generación, es recreada constantemente en función del entorno y de la interacción con la naturaleza y la historia, e infunde un

¹ Véase <http://whc.unesco.org/en/list/806>

² Véase <http://whc.unesco.org/en/list/32/>

³ Véase <http://whc.unesco.org/en/list/203/>

⁴ Véase <http://whc.unesco.org/en/list/769>

⁵ Véase <http://www.mdzol.com/nota/709979-por-que-una-mina-de-sal-atrac-a-1-5-millones-de-turistas-al-ano/>

sentimiento de identidad y comunidad, promoviendo la diversidad cultural y la creatividad.

Entre las manifestaciones que más se ajustan a la actividad salinera encontramos: “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, y técnicas artesanales tradicionales” (CMN, 2009: 9). Por Decreto Supremo n° 11, de 2009, del Ministerio de Relaciones Exteriores, se promulga en el país la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (CMN, 2009: 105-118).

Por estos motivos, las salinas de Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia son parte de un proyecto de Paisajes Productivos de Valor Patrimonial en Chile, dependiente de la Corporación Cultura del Paisaje en Chile. Su directora, Camila Romero, explica que este proyecto identifica, describe y revela paisajes productivos de valor patrimonial en nuestro país. Los mismos son seleccionados a partir de tres condicionantes: que sean oficios ancestrales, que constituyan manifestaciones colectivas y que sean generadores de transformaciones territoriales visibles y permanentes. Con ello se busca develar el carácter de los procesos de ocupación territorial que dichos oficios establecen, la estrecha relación que articulan con los sistemas naturales que transforman y la relevancia cultural para el desarrollo de las comunidades que sustentan.⁶

A continuación presentaremos una breve explicación sobre la posibilidad de considerar el paisaje cultural producto de la actividad salinera en Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia y desarrollaremos de manera sucinta los requerimientos esenciales para ser considerado para la postulación de un paisaje patrimonial por parte de la Unesco.

La Unesco ha definido los criterios en los que se basa para seleccionar un paisaje, cultural, natural o mixto, para formar parte de la lista de los sitios patrimonializados por este organismo. Estos criterios de selección están supeditados a tres requerimientos esenciales: tener un valor excepcional universal, contar con protección legal y gestión adecuada, y poseer autenticidad e integridad.

Para ser incluido en la lista de Patrimonio Mundial de la Unesco, los lugares deben tener valor universal y poseer al menos uno de los diez criterios de selección (seis culturales y cuatro naturales).⁷ Los primeros seis criterios que aquí leeremos son los que resultan más relevantes para nuestro caso de estudio, destacando la el punto tres, cinco y seis:

1. Representar una pieza maestra del genio humano creativo.
2. Exhibir un importante intercambio de valores humanos, en un lapso de tiempo o dentro de un área cultural del mundo, sobre desarrollos en arquitectura o tecnología, artes monumentales, urbanismo o diseño paisajístico.
3. Llevar un testimonio único o por lo menos excepcional de una tradición cultural o de una civilización viva o desaparecida.
4. Ser un ejemplo sobresaliente de un tipo de edificio, conjunto arquitectónico o tecnológico o paisaje que ilustra etapas significativas en la historia de la humanidad.
5. Ser un ejemplo sobresaliente de un asentamiento humano tradicional, el uso de la tierra o el uso del mar, que es representativo de una cultura (o culturas) o la interacción humana con el medio ambiente, especialmente cuando se ha vuelto vulnerable bajo el impacto de un cambio irreversible.

⁶ Véase <http://culturadepaisaje.com/paisajes-productivos-de-valor-patrimonial-en-chile/>

⁷ Véase <http://whc.unesco.org/en/criteria/>

6. Estar asociado directa o tangiblemente con acontecimientos o tradiciones vivas, con ideas o con creencias, con obras artísticas y literarias de extraordinaria importancia universal (el Comité considera que este criterio debería usarse de preferencia en combinación con otros criterios).

Estos son los requerimientos esenciales para postulación de las salinas de Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia a Patrimonio Mundial:

- A) Tener un valor universal excepcional. Su historia de casi quinientos años documentados (no hay suficientes registros arqueológicos para demostrar su existencia prehispánica, a pesar de que las primeras crónicas recogen esa información desde la población originaria de Chile) de ocupación y explotación ininterrumpida de las salinas ha dado lugar a una cultura salinera única, resiliente, que transformó el paisaje y ha sido capaz de producir un mineral de características únicas por su sabor y pureza.
- B) Tener una protección legal y gestión adecuada. El patrimonio salinero se encuentra protegido parcialmente. El patrimonio inmaterial del saber salinero ha sido reconocido a través del programa Tesoros Humanos Vivos de la Unesco, implementado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes en el año 2011. Posteriormente, en 2013, el producto sal de costa logró la Denominación de Origen otorgada por INAPI, a través del programa Sello de Origen. Es decir, tanto el conocimiento de los salineros como el producto por ellos elaborado se encuentran protegidos y reconocidos por el Estado chileno. Pero no puede decirse lo mismo del paisaje.
- C) Autenticidad / integridad. La autenticidad de las salinas de Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia se encuentra garantizada por la misma forma de producción de la sal: el saber del salinero ha mantenido con vida, mediante técnicas ancestrales y herramientas tradicionales, un paisaje productivo caracterizado por la conjunción del mar con una laguna de agua dulce, los cuarteles formados con la sal de la mar dentro de la laguna, las pilas de sal a la vera de los cuarteles en la época de la cosecha, el sol y el viento. Por ello, las salinas y el saber de los salineros forman un todo integral con el medio que los rodea.

Por otra parte, la sal resultante de ese paisaje y ese proceso de manipulación cultural es única: no tiene químicos agregados, no es refinada, contiene yodo, magnesio, manganeso y calcio de forma natural, minerales que resultan esenciales para el organismo humano.

Además, dado que su sabor es más concentrado, un gramo de sal de mar “sala” mucho más que uno de sal de mina, por lo que es benéfico para el organismo al utilizar menos cantidad.⁸

⁸ *El Rancagüino*, “Sal de Mar: el oro blanco de Pichilemu”, 21 de julio de 2015.



Figura 1. Cahuil. Por José Arraño Acevedo. Fuente: *El Rancagüino* (Rancagua), 21 de enero de 1986: 2.

La producción de la sal de mar ha sobrevivido por tener un sabor distintivo, por el trabajo de los salineros, por las virtudes de la sal de mar y por la defensa de un patrimonio vivo; su paisaje ha sido destacado en la prensa regional en numerosas ocasiones. En especial un autor, José Arraño Acevedo, logró captar la importancia de este paisaje y su peculiar conjunción de mar, laguna, bosque y montaña.⁹

En la Región de O'Higgins estos humedales gozan de una protección especial. Con celebraciones especiales cada 2 de febrero –Día Mundial de los Humedales–,¹⁰ se determinó como Sitio Prioritario para la Conservación de la Biodiversidad (entre otros de la región) el Estero Nihahue-Laguna Cahuil, Bucalemu y Boyeruca, muy importantes “por la alta diversidad de aves acuáticas con alta nidificación en estas, centro de riqueza de plantas, peces nativos, flora

⁹ *El Rancagüino*, “Cahuil”, por José Arraño Acevedo, 16 de febrero de 1977.

El Rancagüino, “Semblanza de Cahuil”, por José Arraño Acevedo, 17 de enero de 1985: 2.

El Rancagüino, “Cahuil”, por José Arraño Acevedo, 21 de enero de 1986: 2.

El Rancagüino, “Cahuil, balneario de C. Caro”, por Jorge Arraño Acevedo, 19 de febrero de 1990: 2.

La Región (San Fernando), “Cahuil”, por José Arraño Acevedo, 19 de enero de 1993.

La Región, “Semblanza de Cahuil”, por José Arraño Acevedo, 24 de abril de 1996.

¹⁰ Instaurada por la Convención sobre los Humedales de Importancia Internacional (Ramsar, Irán, 1971). Fuente: <http://www.conaf.cl>

acuática (algas) y fauna de invertebrados”.¹¹ En el humedal de Cahuil coexisten más de sesenta especies de aves, algunas de ellas en peligro de extinción. Entre las especies del lugar, encontramos el cisne coscoroba (en peligro de extinción), el cisne de cuello negro (vulnerable), el gaviotín piquerito (vulnerable), la garza cuca (especie calificada como rara), garza grande, garza chica, diversas especies de payos silvestres (gergón grande, real, gargantillo, colorado), playeros, chorlos, zarapitos, rayadores, huairavo, tagua común, tagua de frente roja, gaviota dominicana, gaviota Cahuil, gaviota de Franklin, huala, perrito, pitotoy chico (Cedecus, 2015).

Se trata, sin embargo, de un paisaje frágil por la misma naturaleza de la explotación salinera. A través del análisis de la prensa de la zona, podemos observar dos grandes focos de inestabilidad para la producción de sal de mar: las amenazas de la naturaleza y las amenazas humanas.

Entre las amenazas naturales se incluyen los desastres ocurridos en la salinas por la acción de las arenas, lluvias, sequías y terremotos. Por ejemplo, la laguna de Bucalemu detuvo una producción de sal marina que abastecía a gran parte del país por el avance de las arenas que el viento llevó a sus aguas.¹² Las sequías también son factores para tener en cuenta; en diciembre de 1990 se registra una noticia en la que se afirma que los salineros de Pichilemu se encuentran en serias dificultades debido a la sequía que cerró la boca de la laguna, impidiendo la entrada de agua de mar y, por lo tanto, poniendo en peligro la producción salinera. La solución pasaba por utilizar maquinaria pesada para reabrir la boca.¹³ Dos años después, en marzo de 1992, los productores de Lo Valdivia se vieron fuertemente perjudicados por una lluvia en el mes de marzo, que les hizo perder el 30% de la producción de sal del año al disolver el mineral en proceso de cuajo.¹⁴

Párrafo aparte merece la acción de los movimientos de tierra. Como se sabe, Chile es un país altamente sísmico. Hay registros desde 1570 de terremotos que ocasionaron graves catástrofes, a los que, dependiendo de la magnitud, se le suman maremotos completando un panorama de desolación y alto impacto humano, social y económico. Chile ostenta el dudoso honor de marcar el sismo de mayor intensidad en el mundo, de 9,5 grados en la escala Richter el año 1960, que devastó las provincias de Cautín, Valdivia, Osorno, Llanquihue y Chiloé. El sismo y el maremoto que le siguió barrieron con varias ciudades del país. El segundo terremoto más destructivo en la historia de Chile fue el de febrero del año 2010, de 8,8 grados Richter, también seguido de maremoto, que asoló en especial las costas centrales de Chile. Y con ello, las salinas, deteniendo por completo la producción de sal ese año. Así lo registra el periódico *El Rancagüino* al recordar que “este grupo de mineros no tradicionales fueron unos de los más afectados por el terremoto y posterior tsunami del 27 de febrero de 2010. Lo anterior, ya que sus parcelas resultaron completamente anegadas. Por ende, la extracción de sal de mar se vio interrumpida”.¹⁵

La segunda órbita de amenazas son las humanas. Desde el año 1948 la prensa registra el anhelo estatal de la construcción de un puente sobre el estero Nilahue (que se construyó), de un muelle pesquero que permitiría la explotación de recursos marinos (que nunca llegó a construirse) y un tranque de riego controversial, pues dañaría directamente la actividad salinera. Las obras eran largamente esperadas por la población de la zona, desconociendo los impactos que dichas construcciones podrían generar. El principal de ellos, además del impacto ambiental negativo para la producción de sal de la costa, era el perjuicio económico, puesto que las obras pretendían ser financiadas con un nuevo impuesto a la sal. La discusión sobre estos temas se reflejó en la prensa local entre los años 1949 y 1951, cuando la producción de sal empleaba a

¹¹ Véase <http://www.conaf.cl/conaf-invita-a-observacion-de-aves-acuaticas-en-pichilemu/>

¹² *El Rancagüino*, “La Laguna de Bucalemu”, por Rigoberto Lisboa Castillo, 17 de septiembre de 1982: 4.

¹³ *El Rancagüino*, “Se estudia poder comprador para la sal de Cahuil”, 16 de diciembre de 1990: 3.

¹⁴ *La Región*, “Lluvia perjudicó producción de sal”, por el corresponsal Germán González Pavez, 19 de marzo de 1992

El Rancagüino, “Daños al sector salinero de Lo Valdivia”, 17 de marzo de 1992: 16.

¹⁵ *El Rancagüino*, “Salineros de la región inician venta de sal de mar en supermercado”, 18 de febrero de 2014: 18.

doscientas familias. Es decir, en aquel momento, se trataba de una industria floreciente, a la que no le habían asestado aún el golpe final: la ley de yodación de la sal.

La noticia de la construcción de un tranque de riego produjo alarma en Cáhuil en 1949. Dicho tranque endulzaría el agua de las lagunas (llevaría a los esteros que forman la laguna de Cáhuil todos los sobrantes de agua no ocupada, en una cantidad estimada de tres m³ por minuto), impidiendo el cuajo de la sal. De hecho, se dejó constancia de la importancia que tenía esta industria en la zona en aquel periodo.

El desaparecimiento de estas salinas, cuya producción alcanzaba cerca de cuatrocientos mil quintales de sal en las salinas de Cáhuil, Boyeruca, Bucalemu y otras. De ellas, las salinas del valle del Nilahue producían doscientos mil quintales, que representaban más de \$15.000.000 al año, dejaría en la pobreza a más de doscientas familias que desde tiempo inmemorial viven de esta industria y arruinaría a una región cuya economía se basa exclusivamente en la explotación de estas naturales fuentes de riqueza.¹⁶

Los proyectos que en ese momento se encontraban en carpeta, como la construcción de un muelle pesquero, del puente sobre el estero de Nilahue (une Pichilemu con Paredones) y la pavimentación del camino de la sal de costa, serían financiados con un impuesto a la sal.¹⁷ La construcción del muelle pesquero en Pichilemu era vital, pues permitiría, de acuerdo a los planes oficiales, explotar la riqueza marítima para suplir la crónica escasez de carne en el país, ofreciendo a precios económicos pescados y mariscos a los habitantes de las ciudades. Pichilemu, además, estaba estratégicamente ubicado al término del ferrocarril de trocha ancha y al centro de tres zonas importantes: O'Higgins, Colchagua y Curicó. Al año siguiente, el diputado Santandreu presentó una ley que consultaba sobre la construcción de estas obras,¹⁸ cuya construcción recién fue autorizada por la Ley n° 14.856 el 4 de junio de 1962.

De hecho, el impuesto sobre la sal para la construcción de estas obras no fue una invención de la prensa. Bajo la presidencia de Carlos Ibáñez del Campo, la ley n° 13.045 del 10 de octubre de 1958, que reemplaza el artículo 3° de la ley 12.590 del 22 de octubre de 1958 –ley que estableció un impuesto de un peso por kilogramo de sal que se produjera en el país con el fin de invertirlo en diversas obras públicas en las respectivas comunas productoras– aclara en qué consiste dicha modificación:

Artículo único. Reemplázase el artículo 3° de la ley 12.590, por el siguiente:

Artículo 3°. Los fondos consultados en el artículo 1° y destinados a la comuna de Pichilemu, se invertirán en las siguientes obras y en el orden que se indica:

- a) Camino de tránsito permanente de Pichilemu a Cáhuil y La Villa;
- b) Puente caminero sobre la laguna de Cáhuil en el lugar denominado La Puerta;
- c) Construcción de un muelle pesquero en el litoral de la comuna de Pichilemu.

Los fondos contemplados en el mismo artículo y destinados a la comuna de Paredones se invertirán en el servicio del o los empréstitos que hasta por la suma de \$30.000.000 y en conformidad a las normas establecidas por la ley 11.831, podrá contratar la Municipalidad de dicha comuna para cubrir los gastos que demande la electrificación de la zona.¹⁹

Este era un tema enrevesado, pues ya en el año 1951 se discutía si un nuevo impuesto sería desventajoso para los salineros, por quedar en desmedro ante sus competidores debido al alza en

¹⁶ *El Pichilemu*, 30 de septiembre de 1949.

¹⁷ *El Pichilemu*, 30 de septiembre de 1949.

¹⁸ *La Verdad de Rengo*, 2 de septiembre de 1950: 2.

¹⁹ Ley n° 13.045 del 10 de octubre de 1958. Promulgada el 29 de septiembre de 1958.

el costo del producto. Esa era, al menos, la opinión del diputado Ismael Pereira Lyon.²⁰ Aunque el muelle significaría “proveer de alimentación barata y de primera clase a los habitantes de Colchagua y O’Higgins y crear una gran industria en el abandonado pueblo de Pichilemu”,²¹ las noticias de la época desconocían el trabajo realizado año a año por los salineros, sus tradiciones y los saberes locales, al considerar a quienes se dedican a una actividad económica exclusiva del verano (relacionada con el turismo) y el resto del año “pasean su miseria y su ociosidad forzada por las calles, en inútil esperanza de trabajo”.²²

Conclusiones

Desde el punto de vista de los criterios de la Unesco para la patrimonialización de un paisaje cultural, el entorno conformado por las salinas de Cahuil, Boyeruca y Lo Valdivia parece cumplir con los principios generales para una postulación a Patrimonio de la Humanidad y con tres de los seis criterios relevantes para recibir la denominación de paisaje cultural. En este ámbito, se demuestra que las salinas tienen un valor universal excepcional, son auténticas e íntegras y cuentan tanto con protección legal para el producto como con el reconocimiento del patrimonio inmaterial: el saber de los salineros.

Los criterios 3, 5 y 6 son los que mejor²³ se adecúan para fundamentar una postulación de esta naturaleza. La historia detrás de las salinas de la Región de O’Higgins se remonta a tiempos prehispánicos, con una ocupación y explotación ininterrumpida en el tiempo, sin variaciones en los métodos extractivos y casi sin modificaciones en el utillaje utilizado durante cientos de años. Se trata de una cultura resiliente, que ha dejado una huella profunda en el paisaje.

Soportando los asaltos del clima, los movimientos de tierras y la acción humana, que han atentado contra la producción de sal de costa (entre las que podemos contar también las políticas de salud de la década del sesenta), la sal de costa se mantiene con vida, dando cuenta de la profundidad del arraigo cultural del trabajo de extracción y cosecha de este producto por parte de los salineros del borde costero de la Región del Libertador Bernardo O’Higgins.

Luego de un periodo de importante baja en la presencia comercial de la sal de costa, debido a legislaciones de 1960 y, posteriormente, a la competencia de la sal Lobos (del salar de Atacama), actualmente, el reencantamiento por la sal de mar y su valorización por parte de las nuevas generaciones, ha decantado en expresiones culturales como la Fiesta de la Sal, que se celebra en Cahuil la segunda semana de febrero desde hace aproximadamente diecisiete años.

Gracias al buen momento que vive este producto, hoy día la sal de costa se comercializa por distintos canales, resaltando como un producto gourmet reconocido por su sabor y características particulares. La sal de mar de Cahuil, Boyeruca, Lo Valdivia, Bucalemu, Barrancas y La Villa destaca por su elaboración artesanal y conservación de las técnicas prehispánicas de extracción, resultando en un producto cien por ciento natural y altamente apreciado por su sabor único, la calidad de su composición mineral y la facilidad de dilución en los alimentos.

²⁰ *La Palabra*, “Técnicos opinan sobre muelle en balneario Pichilemu”, 14 de marzo de 1951: 4.

²¹ *La Verdad de Rengo*, Rafael Paiva Sepúlveda, 6 de septiembre de 1950: 5.

²² *La Verdad de Rengo*, Rafael Paiva Sepúlveda, 6 de septiembre de 1950: 5.

²³ 3.- Llevar un testimonio único o por lo menos excepcional de una tradición cultural o de una civilización viva o desaparecida.

5.- Ser un ejemplo sobresaliente de un asentamiento humano tradicional, el uso de la tierra o el uso del mar, que es representativo de una cultura (o culturas) o la interacción humana con el medio ambiente, especialmente cuando se ha vuelto vulnerable bajo el impacto de un cambio irreversible.

6.- Estar asociado directa o tangiblemente con acontecimientos o tradiciones vivas, con ideas o con creencias, con obras artísticas y literarias de extraordinaria importancia universal (el Comité considera que este criterio debería usarse preferentemente en combinación con otros criterios).

Quinoa de Paredones



Otra yerba hay poco más alta a que llaman quinua, cuya semilla asimismo tostada, se hace blanquísima y muy semejante a grajea o anís confitado, que también es comida muy apacible.

Alonso González de Nájera,
Desengaño y Reparó de la Guerra del Reino de Chile, 1614

La Organización Mundial de la Alimentación y la Agricultura reconoce a la quinua o quinoa (*Chenopodium Quinoa Willd*) como un “súper cereal”. Sus características superan las de otros cereales conocidos y es, por ello, uno de los alimentos vegetales más complejos. Por sus propiedades, resistencia a condiciones de cultivo difíciles de clima y suelo, potencialidad de rendimiento y precio de venta (Martínez *et al.*, 2007), la quinoa es una de las grandes estrellas en el firmamento agrícola del país. Este grano de origen andino fue salvado de desaparecer por las localidades ubicadas en zonas de difícil agricultura: altiplano, secano costero y precordillerano de Chile central y sur (Veas, 2005). La quinoa de la Región de O’Higgins tiene características únicas en cuanto a su variabilidad genética –precocidad, color, resistencia a la sequía, tolerancia a las heladas y rendimiento del grano– (Martínez *et al.*, 2009; PUCV, 2014), mientras que también se reconoce un gran valor cultural asociado a sus prácticas agrícolas.

Originaria de los Andes del Ecuador, Bolivia, Perú y Chile, su principal característica es el alto contenido de proteínas (16%) con la presencia de todos los aminoácidos esenciales para los seres humanos.¹ La quinoa es considerada el único alimento del reino vegetal capaz de satisfacer estándares nutricionales humanos según la FAO (PUCV, 2014; Vega-Gálvez *et al.*, 2010), y por sus características de baja exigencia de suelo, eficiencia en el uso del agua y resistencia a la sequía, es altamente atractiva para su cultivo (Veas, 2005). En América Latina se produce el 82,4% (casi cincuenta mil toneladas) de la quinoa consumida a nivel mundial. Ello da una idea de su alta importancia estratégica: la mayor parte de la quinoa consumida a nivel mundial es producida por pequeños agricultores que siguen prácticas ancestrales (Martínez *et al.*, 2007; Núñez y Bazile, 2009; PUCV, 2014). Asegurar su producción se ha convertido en un tema vital, ya que es uno de los cultivos con capacidad de brindar seguridad alimentaria en las regiones donde se produzca (Fuentes *et al.*, 2008).

En Chile, la quinoa se cultiva ancestralmente en tres zonas: altiplano, secanos costero de la zona central y Región de La Araucanía (Bazile, 2015: 34). De estos ecotipos, donde mejor se produce este vegetal es a nivel del mar, en la zona costera central de Chile, sexta y séptima regiones. Esta circunstancia también responde a su origen: de las dos líneas principales de inicio, la rama costeña (que se cultiva en Chile en la vertiente occidental de los Andes del sur, desde los 34°), con ejemplares encontrados en excavaciones arqueológicas, permite suponer que la especie fue introducida y domesticada en el centro sur de Chile antes que las variedades andinas, evolucionando posteriormente de manera independiente, con lo que el sur del Chile actual se constituye en un refugio de germoplasma de variedades arcaicas, tempranamente domesticadas (Martínez *et al.*, 2007; Pardo y Pizarro, 2013: 146-150).

La quinoa típicamente chilena, de perisperma translúcido, cultivada en la zona central y sur hasta Chiloé, aparece en contextos arqueológicos muy tempranos en la zona central, entre los años 3500 y 3000 a.C. Debido a su tamaño, se ha identificado con la variedad propia de dicha zona (Planella *et al.*, 2005; Planella *et al.*, 2010; Planella *et al.*, 2011; Thomet, 2015: 339), ostentando una antigüedad de aparición similar a la de la quinoa altiplánica.

Junto con el maíz, principal cereal de la América precolombina, los promaucaes de esta región se destacaron por la valoración de la quinoa. “Los usos de la quinoa en bebidas, en guisos y como harina hicieron que los indios la cultivaran en el valle de Cachapoal, en tal escala que la producción abundante de ella le valió el nombre de Requinoa a un dilatado campo, en la productiva zona que se extiende entre el citado río y el claro, al pie de la cordillera” (Lizama, 1909: 16).

En el periodo colonial, los españoles tomaron conocimiento de la quinoa y la incluyeron entre los vegetales nativos interesantes. Sin embargo, solo le brindaron atención acotada, ubicándola dentro del grupo de las hierbas medicinales. El jesuita Diego de Rosales la atribuía ciertas propiedades curativas:

¹ Véase <http://www.quinoa-chile.cl/>

Hay dos géneros de quinoa medicinales: una blanca y otra colorada, que es una semilla menuda como mostaza, muy conocida y de que hacen muchas sementeras los indios para hacer chicha de ella y comerla también molida en harina. De cualquiera de ellas que den un puño molido crudo en agua caliente es buen remedio para los que caen de alto o de cabalgaduras; arropándolos y que suden no crían postemas y sueldan todo lo que se rompe o lastima de las carnes. Hace también soltar el vientre a los enfermos, cocida de noche y hecha mazamorra. Y tostada y hecha harina purifica la sangre y los humores (De Rosales, 1674: 248).

Las palabras de De Rosales representan el concepto que asumió la sociedad colonial en relación con la quinoa (González de Nájera, 1614; De Rosales, 1674; Feuillée, 1714 y 1725; Molina, 1788; Gay, 1862 y 1847; Poeppig, 1826-1829) y que luego se mantuvo y proyectó a los siglos XIX y XX. A partir de esta valoración limitada, se tendió a minimizar el papel de la quinoa en la vida cotidiana. Durante mucho tiempo, este noble producto fue despreciado por la población criolla, siendo alimento de los indígenas y los pobres. Sin saberlo, los sectores subordinados de la población gozaban del privilegio de acceder a alimentos de notable riqueza nutricional.

En el presente capítulo, se investigará el desarrollo del cultivo de la quinoa en el secano costero, los orígenes de su cultivo y sus proyecciones, utilizando como fuente documental la totalidad de la prensa de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins, junto con información estadística desprendida de los censos agropecuarios y forestales.

El redescubrimiento del cultivo

Aunque la quinoa, con su carga biológica propia, fue bien conocida en el mundo indígena, a partir del desembarco europeo en estas tierras este noble producto poco a poco fue siendo desplazado de su cultivo por otros cereales que penetraron con mucha fuerza en el territorio. En especial, el trigo, que reportó grandes ganancias a la zona y dejó como saldo negativo la pérdida casi total del cultivo de la quinoa. Sin embargo, gracias a los usos culturales alimenticios de la quinoa —chicha, harina, pan, espesante para sopas—, este producto se mantuvo vivo en manos de los labradores de la Región de O'Higgins, quienes lo heredaron de sus padres, protegiendo su potencialidad genética que hoy en día puede cambiar la cara alimentaria de la región y del mundo.

Luego de un largo periodo de ausencia, el año 1995 fue el eje del renacimiento de la actividad comercial de la quinoa en el secano costero de la Región de O'Higgins. Durante ese año, el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) en conjunto con el Banco Mundial diseñó un plan para el mejoramiento de las áreas del secano en la zona centro sur del país. Dicho proyecto fue aplicado en las comunas de Navidad, Lolol y La Estrella, además de otras zonas en las regiones séptima y octava. Uno de los puntos fuertes fue, justamente, la mejora del desarrollo productivo del secano (*El Rancagüino*, 4 de diciembre de 1995: 6).

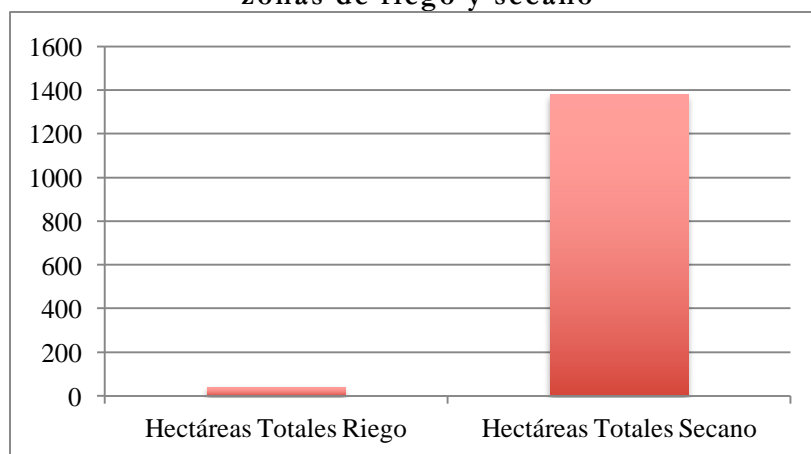
Aunque inicialmente se apostó por el desarrollo forestal para esta zona, muy pronto se hizo evidente que dichas tierras, de suelos degradados y con escasez crónica de agua (*El Rancagüino*, 17 de octubre de 1996: 15) en realidad no eran aptas para esta actividad.² Durante el año 1998 hubo una agudización de la sequía, lo que afectó severamente la agricultura y ganadería del secano

² No obstante estas conclusiones, que pueden fácilmente deducirse en este espacio, la actividad forestal se ha desarrollado en la zona con lamentables y fatales consecuencias. Véase “La cuna de Chile en llamas” por Pablo Lacoste. *El Mostrador*, 28 de enero de 2017, en <http://www.elmostrador.cl/noticias/pais/2017/01/28/la-cuna-de-chile-en-llamas/>

costero. Mientras los campesinos clamaban por obras de riego para paliar el déficit de lluvias, la prensa regional dejaba constancia de los estragos que la situación hídrica estaba produciendo, con una cantidad total de 241.332 hectáreas afectadas, poniendo en peligro la producción de trigo blanco y candeal, garbanzos, lentejas, arvejas, y ganado ovino y caprino. Considerando un total de 1.106.197,1 hectáreas para la Sexta Región, de acuerdo al censo agropecuario de 1997, ello significa que prácticamente el 22% de la totalidad de los predios cultivados se vio afectado por las condiciones climáticas.

Las condiciones adversas fomentaron que se repensaran algunos cultivos, en especial, aquellos resistentes a la sequía y condiciones difíciles de suelo. Así, la quinoa comienza a ser un vegetal altamente valorado para su cultivo y paulatinamente fue sumando apoyos para el desarrollo de esta actividad en el secano costero de la región. En 1997, el censo agropecuario informó de 175,6 hectáreas cultivadas con quinoa en el país, por parte de 119 informantes. En tanto, el censo agropecuario y forestal del año 2007 muestra las cifras del enorme crecimiento de la quinoa en un periodo de diez años en Chile, donde se registraron 1427,96 hectáreas sembradas con esta amarantácea, con más del 70% de dichas hectáreas en zonas de secano (Figura 1). Es decir, en un decenio, el cultivo de la quinoa aumentó explosivamente en más de 1200 hectáreas, en tierras sin sistema de riego establecido.

Figura 1. Distribución de hectáreas totales de quinoa en el país por zonas de riego y secano

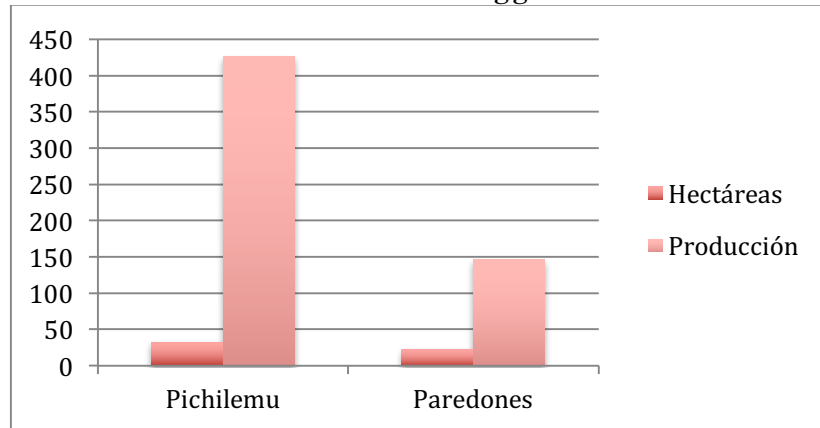


Fuente: elaboración propia a partir de datos del VII Censo Agropecuario y Forestal 2007.

Para la Región de O'Higgins las cifras establecen el nivel de avance logrado exclusivamente por las tierras del secano costero de la provincia de Cardenal Caro. Con 58 hectáreas cultivadas y una producción de 575 qqm, la totalidad de este cultivo se encuentra en Cardenal Caro, concretamente, en las comunas de Pichilemu y Paredones, la primera de las cuales concentra casi el 75% de la producción (Figura 2).

El auge de la cocina gourmet y la búsqueda de productos naturales de alto potencial alimenticio han posicionado a la quinoa chilena cultivada en el secano costero en un sitio de privilegio, especialmente destacado por la prensa regional desde 2009. Durante ese año se realizó una serie de actividades tendientes a poner en valor los productos típicos de la zona. Una de ellas fue un concurso gastronómico en el que la quinoa fue puesta en el foco gracias al primer lugar obtenido por Diana Vargas, con su postre "trilogía de quinoa" (*El Rancagüino*, 17 de noviembre de 2009).

Figura 2. Hectáreas y producción de quinoa en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins



Fuente: elaboración propia a partir de datos del VII Censo Agropecuario Forestal 2007.

Ello impactó en la incorporación de este producto en los restaurantes y puntos de venta de la región, así como la postulación a Zona Típica para la quinoa de Paredones y el desarrollo de seminarios en torno al tema (*El Rancagüino*, 3 y 9 de diciembre de 2009; 17 de febrero de 2013; 10 de febrero de 2015). Más recientemente, el evento Saberes y Sabores, en Paredones, tuvo como protagonista a la quinoa, con el objetivo de difundir sus cualidades mediante una muestra gastronómica, exposición de productos y degustación (*El Rancagüino*, 1 de marzo de 2016: 17).

Palabras finales

Gracias a diversos programas aplicados en el secano costero para potenciar el cultivo de la quinoa, mediante proyectos FIC, FIA y otros, no solo se ha avanzado en la recuperación y el posicionamiento de este cultivo en el panorama gastronómico del país. Además, los productores han podido asociarse en la primera Cooperativa de Productores de Quinoa del Secano Costero (Cooproquinua). De acuerdo a la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), la asociatividad otorga valor agregado al producto, con lo que la producción de la quinoa del secano de O'Higgins tiene auspiciosas potencialidades futuras, especialmente para los pequeños campesinos de la región.

El patrimonio vivo que significa la quinoa representa para esta zona una oportunidad de desarrollo con mayor equidad, respetuosa del medio ambiente y sustentable, permitiendo a sus productores dedicarse a una actividad de alto valor histórico, económico e identitario, y que se ha ido constituyendo en uno de los pilares del avance socioeconómico local. La cultura de la quinoa del secano costero, mantenida hasta ahora como un cultivo marginal en la región, vuelve a brillar a la luz de los conocimientos campesinos ancestrales.

3

Cordero de Secano



Viendo que estábamos cansados de estar sentados e inmóviles, el cacique mandó traer unos banquitos cubiertos de cuero para que en ellos apoyáramos los codos. Al mismo tiempo apareció una de las mujeres y colocó delante de cada uno, una fuente de caldo de cordero. El caldo era excelente.

Edmond Reuel Smith, *Los Araucanos*

El cordero de secano de la Región de O'Higgins se aproxima poco a poco a retomar su cetro como uno de los productos alimentarios estrellas del país. Las ventajas de su carne con respecto a otros corderos (tierna y poco grasosa, ya que los animalitos crecen rápido en el entorno propicio), la gran profundidad histórica demostrada para la zona de producción, nos hablan de un producto con importantes raíces patrimoniales y reconocida identidad en las mesas de Chile.



Cartel de bienvenida a Litueche. Foto de Alexandra Kann.

La producción ganadera fue el móvil principal de las haciendas de Rancagua y Colchagua en los primeros siglos de la colonización española. Los grandes hacendados centraron sus recursos e inversiones en la introducción y multiplicación del ganado en esta zona, como mecanismo de inserción regional en la economía colonial. Así lo reconocía Diego de Rosales a mediados del siglo XVII, al señalar que en esos “valles se apacientan numerosos rebaños de ganados mayores y menores, y generalmente en esta, la porción más cultivada y abundante y fructífera de todo el reino” (De Rosales, 1674: 263; Lizama, 1909). Los inventarios de bienes, testamentos y cartas de dote de la época muestran la hegemonía de los recursos ganaderos dentro de la riqueza local, particularmente vacunos, ovinos, caprinos y equinos.

El registro más antiguo documentado hasta el momento para el cordero de la región corresponde al año 1622.¹ En el documento “Cuenta y razón de todo el dinero que ha entrado en poder del capitán Gregorio Núñez de los naturales del distrito de esta ciudad de Santiago así de corridos, ganados, carretas, carretones, quesos, trigo y otras menudencias y principal de censos en todo el tiempo que ha sido protector general de los indios (...)” se revisan los pueblos de habitantes nativos que existían en Aconcagua, (San Vicente de) Tagua Tagua, Rapel,

¹ ANH, Fondo Real Audiencia, Volumen 2649, Pieza 1, Folio 1-65v.

Lihueymo, Vichuquén, Lora, Guanehullami, Teno y Malloa. Gracias a ello, entre los productos comercializados (quesos, vino, trigo, carretas y carretones) puede reconocerse una gran cantidad de ovejas. El documento consigna, entre ovejas y carneros, un total de 4.067 cabezas. De ellas, 3.567, es decir, el 88%, corresponden a la actual provincia de Cachapoal. De hecho, la gran mayoría de dichas ovejas y carneros se encontraban en el pueblo de indios de San Vicente de Tagua Tagua.

Y es que el cordero forma parte integrante del paisaje natural y cultural de la Región de O'Higgins: desde su utilización como alimento hasta el uso más intensivo de los productos derivados, como la lana para la extensa tradición textilera regional y el aprovechamiento de la leche para elaboración de quesos (como el queso de Chanco producido en época colonial, que sumaba, además, sal de Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia).

Las fuentes no entregan datos completos de la producción pecuaria regional. Pero algunos informes permiten captar que se alcanzó un nivel de desarrollo significativo. Por ejemplo, después del terremoto del 13 de mayo de 1647, se produjo un aluvión con fuerte impacto en el sector, lo cual llevó a una evaluación de los daños que hizo visible la magnitud de la actividad ganadera. “Y en todo el partido de Colchagua corregimiento de indios hubo una inundación tan furiosa que cubrió los arboles mayores; su ímpetu se llevó tras él más de 60.000 cabezas de ganado, a un mes de sucedido el terremoto” (Oidores, 1648: 458).



Ovejas de Navidad. Foto de Alexandra Kann.

Las estancias más ricas se hallaban en las zonas más fértiles del Valle Central. El análisis de los inventarios de bienes y testamentos de don Melchor Jufré del Águila y sus familiares, en la primera mitad del siglo XVII tiende a mostrar que en este territorio se hallaban las haciendas más abundantes tanto en ovinos como en vacunos. Por ejemplo, las haciendas La Angostura, Antiveros y Tinguiririca tenían alrededor de 1.200 ovejas y 800 vacas. A medida que se avanzaba hacia el este, donde los suelos son menos fértiles, los rebaños disminuían. En Lihueimo, una hacienda tenía 400 ovejas y 50 vacas; más al este, en Rapel, una propiedad agraria tenía 100 ovejas y 8 vacas (Muñoz, 2011). La pobreza del suelo del secano determinaba que este terreno era menos adecuado para la cría de ganado bovino; las ovejas se adaptaban mejor, pero también en números más reducidos porque el terreno tenía menor capacidad de carga de ganado.

El ganado funcionaba como moneda, en sus tres funciones principales: unidad de medida, reserva de valor y medio de intercambio. Con ovejas, cabras y vacas se podía comprar y vender todo tipo de bienes y servicios, incluyendo grandes propiedades inmuebles. En 1637 se compró la estancia de Tagua Tagua con 100 ovejas (1½ reales) como parte de pago. En 1639, con \$400 se adquirieron las estancias La Encarnación de Nancagua (600 cuadras) y de Chépica; se pagaron por ello 115 cabras (7 reales c/u), 100 vacas (\$2 c/u) y 400 ovejas (2 reales c/u). En 1640 se escrituró la estancia Lolol, 3000 cuadras, por valor de \$3.500. La cifra se pagó con cuatro esclavos, 400 vacunos (\$1 c/u) y 1000 ovejas (2 reales c/u). En 1645 Hernando Díaz de León compró hacienda Navidad, en Rapel, valuada en \$4.500; pagó \$1.500 con animales: 800 capados de cuatro a cinco años (5 ½ reales c/u), 700 chivatos de dos años (4 reales c/u) y 1.100 cabras hembras de vientre y matanza (Cubillos, 2014: 60, 74-76; 93-94).

Las operaciones comerciales mencionadas entregan una idea aproximada de los valores de la época. Una cuadra de tierra tenía un valor equivalente a una vaca o cuatro ovejas. El ganado mayor y menor era moneda de cambio, y servía para todo tipo de operaciones, utilizándose para activar la producción y el comercio; y rápidamente se difundió por todos los campos de la región, tanto en las grandes haciendas como en las pequeñas propiedades de los campesinos pobres. A su vez, el valor simbólico era diferente según los recursos. Para los grandes hacendados el ganado representaba una pequeña parte de sus inversiones; en cambio para los campesinos pobres era un bien precioso, que se cuidaba con todo esmero. Los hacendados podían sacrificar animales como parte de la dieta diaria; en cambio los campesinos consumían cotidianamente legumbres, tubérculos y cereales, la carne se reservaba para los días de fiesta.

El alto valor comercial que alcanzó el ganado contribuyó a elevar su prestigio sociocultural. Cada caballo, vaca, cabra y oveja era preservada como un tesoro, sobre todo entre los campesinos pobres de la región. Se creó así un ambiente que tendía a cuidarlos con pulcritud, porque los pocos animales que tenía cada familia representaban su principal capital, su fuente de prestigio y su medio de subsistencia.

Los sucesos de la Independencia contribuyeron a fortalecer la cultura ganadera –sobre todo ovina– en esta región. Principalmente porque después de la batalla de Chacabuco, la mitad norte del Valle Central quedó definitivamente incorporada al espacio republicano, mientras que la mitad sur se convirtió en escenario de la resistencia realista y la “Guerra a Muerte”. Durante casi una década se prolongó la inestabilidad en las tierras situadas al sur del Maule, con epicentro en Chillán, foco de la resistencia realista. Esta tendencia se fortaleció cuando el Virrey del Perú envió una expedición para reconquistar Chile, al mando del general Osorio, con 4600 hombres. Esta fuerza desembarcó en Talcahuano y desde allí comenzó a planear su expansión militar hacia el norte. La estrategia del gobierno del director Bernardo O’Higgins fue retroceder sus líneas hacia el norte del río Maule, para lo cual se ordenó evacuar la ciudad de Concepción, gran capital chilena del sur, en diciembre de 1817.

Se replegaron las tropas patriotas, juntamente con las familias y sus ganados, sobre todo equinos y ovinos. Al respecto contamos con diversos testimonios: “El 20 de enero llegaron a Talca los primeros cuerpos, pero doce días más tarde aún no concluían de pasar el Maule los

numerosos piños de ganado lanar que se habían multiplicado de nuevo en los tres años y medio transcurridos desde el desastre de Rancagua” (Encina, 1983: 14, p. 73); “Se ha calculado en 40 o 50 mil animales los de la emigración. Los ganados y ovejas tardaron 15 días en pasar el Maule” (Pueyrredón, 1863: 238-239). Tras cruzar el caudaloso Maule, el ganado se incorporó a los campos situados en la mitad norte del Valle Central, con lo cual consolidó la actividad pecuaria en este territorio, incluyendo el espacio de Rancagua y Colchagua.

Las acciones militares de la guerra de la Independencia sirvieron también para visibilizar la cultura del ovino en la zona, pues las prácticas cotidianas se transformaron en parte activa de las operaciones tácticas y estratégicas de los ejércitos. Un ejemplo elocuente se produjo en la batalla de Cancha Rayada (Talca), donde ocurrió la gran victoria de las armas realistas debida, al menos parcialmente, al diestro uso de los cueros de oveja, el 19 de marzo de 1818. La correlación de fuerzas favorecía al bando patriota, que disponía de 8000 tropas y 33 cañones contra 4600 y 14 cañones de los realistas. El punto crítico, capaz de revertir la debilidad en fortaleza, fue el ataque sorpresa que planificó el general Ordoñez. En horas de la noche, Ordoñez realizó sus movimientos para caer inesperadamente sobre el campamento patriota. Y para asegurar el silencio de sus desplazamientos, utilizó, precisamente, cueros de oveja: “A las ocho de la noche salieron de Talca tres columnas de infantería, marchando sigilosamente, con sus cañones aferrados en cueros de carnero; así pudieron llegar sin ser sentidos” (Pueyrredón, 1863: 262).

La táctica de Ordoñez dio frutos. Las tropas patriotas no lograron percibir a tiempo la amenaza: el ataque realista se efectuó con precisión y éxito. Esa noche, el ejército libertador perdió la mitad de sus hombres, principalmente por dispersión. Fue una batalla que causó pánico en Santiago y abrió una interrogante angustiada sobre la viabilidad del proyecto emancipador. Algunos temieron, seriamente, que volvería a caer el gobierno patriota, tal como había ocurrido cuatro años antes, después de la batalla de Rancagua. Las tropas patriotas se replegaron hasta Santiago, perseguidas por los realistas, quienes pasaron a controlar todo el Valle Central. Finalmente, la tensión se resolvió tres semanas más tarde en la batalla de Maipú, el 5 de abril de 1818.

El siglo XIX y el cordero de la Región de O’Higgins

El censo de predios rústicos de 1832² recopiló información muy interesante sobre la producción agrícola ganadera del país. En particular, para la zona que nos ocupa, cotejó información relativa a la presencia de “ganado menor” –principalmente ovejas– en los predios rústicos de la actual Región de O’Higgins. Dado que la división político-administrativa por entonces se hacía de acuerdo a las parroquias, ha sido necesario trasladar la información a la actual distribución administrativa; además, lamentablemente, no se cuenta con datos para todas las localidades. De todas maneras, el material recogido alcanza para dar un panorama de la situación ganadera ovina hacia 1832.

Tal como se observa, la zona oriental se concentró el mayor porcentaje de predios rústicos que tenían ovejas. Por ejemplo, en Pichidegua y Navidad, siete de cada diez predios poseían ovejas. En Pumanque y Peralillo eran seis de cada diez y en Paredones, más de uno cada dos. Además, la zona del secano era la que tenía mayor cantidad total de predios dedicados a la ganadería ovina: 145 en Paredones, 127 en Pumanque, 124 en Cahuil y 91 en Navidad.

Es notoria la gran concentración de predios con ganado menor en la parroquia de Rosario, actualmente parte de Rengo. Pero este dato en realidad no es representativo porque allí solo se registraron 19 predios. Además, muestra una concentración de la propiedad muy distinta al promedio regional: cada predio tenía en promedio 532 ovejas, cuando el promedio de toda la

² Censo de 1835: 187.

región era de 86 ovejas por predio. Por otra parte, también es interesante notar que mientras que en la parroquia del Rosario se registraron 10.125 ovejas, en la de Rengo solo fueron anotadas 810.

Por otro lado, también llama la atención que había un gran número de predios que tenían ganado ovino en San Vicente Tagua Tagua. Allí también sucedía un caso especial, ya que si bien seis de cada diez predios rústicos registrados tenían ovejas, en promedio cada uno tenía 46 ovejas, la mitad del promedio regional.

En cuanto a la concentración de ovinos en la región, podemos observar una mayor presencia en la zona del secano, si bien para algunas zonas no pudimos obtener información. La zona con más cabezas de ganado ovino era Navidad, con 13.569 registrados, y un promedio de 102 animales por predio. En segundo lugar se encontraba Santa Cruz, con 12.011 cabezas. Y en seguida aparece la zona suroriental de la región: Pumanque, Paredones, Peralillo y Cahuil. La importante presencia de ganado en Rangacua y Codegua puede explicarse por la mayor concentración de población en el lugar.

El siglo XX y XXI: posicionamiento del cordero del secano costero

Durante la época colonial, la carne más consumida era la del cordero. En ese contexto nacieron recetas para preparar esta carne tan preciada, las cuales han quedado registradas en diversos manuales de cocina editados desde fines del siglo XIX.

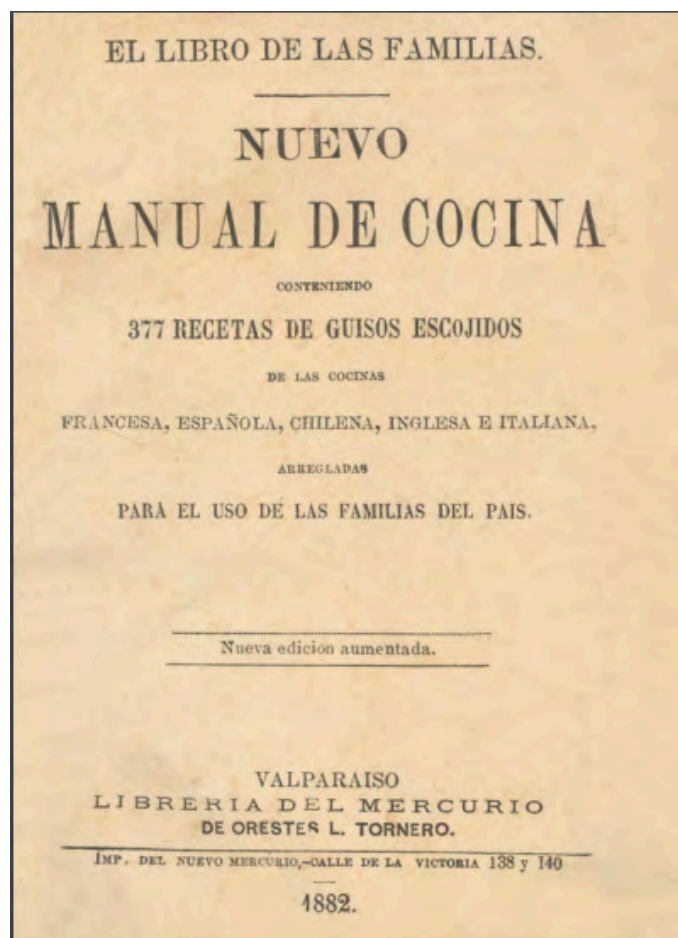


Figura 1. Portada de *Nuevo manual de cocina* (1882).

En ellos, se anotan diversas recetas, especialmente en los más antiguos, como el *Nuevo manual de cocina* (1882), que cuenta con recetas de 377 guisos “escogidos”. Allí encontramos el “puchero a la mejicana” y el “puchero de enfermo”, que utilizan carne de cordero en preparaciones que demoraban hasta ocho horas en estar a punto (Figura 1). En 1899 destacó la *Enciclopedia del hogar* por la “Tía Pepa”, seudónimo utilizado por Rafael Egaña para escribir este recetario. Se trata de uno de los libros de recetas más antiguos del país y que tuvo a lo largo del siglo XX más de diez reediciones, convirtiéndose así en un clásico de la cocina chilena. Su receta de Cordero a la Rosalía, al parecer, causó sensación, puesto que fue copiado, en forma íntegra (y sin referenciar) en el periódico *La Justicia*, de San Fernando, el 26 de junio de 1903 (Figuras 2 y 3).

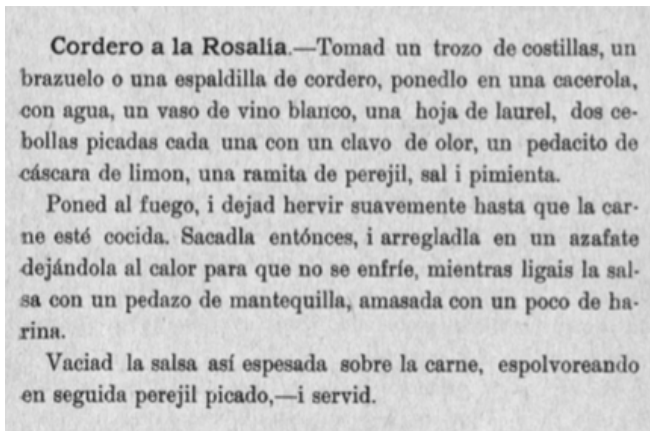


Figura 2. Cordero a la Rosalía. Fuente: *La Enciclopedia del Hogar* de la Tía Pepa (Rafael Egaña).

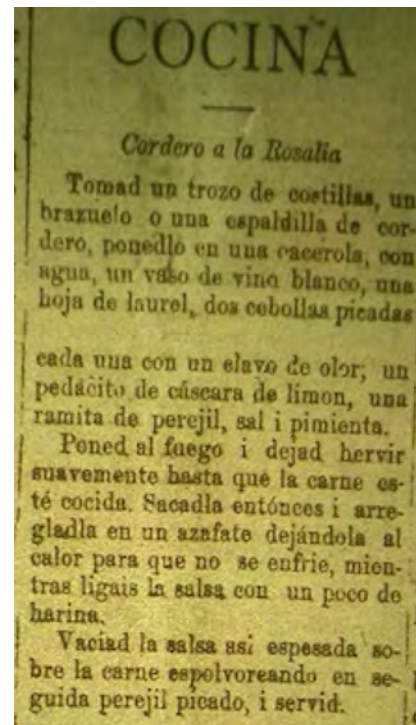


Figura 3. Receta de Cordero a la Rosalía. Fuente: *La Justicia* (San Fernando), 26 de junio de 1903.

Ya en el siglo XX, los manuales publicados disminuyeron la frecuencia y cantidad de recetas con cordero. Si bien no desaparecieron del todo, es notable esta baja debido a la influencia de las maneras extranjeras; el afrancesamiento vivido por la cultura chilena repercutió en los modos y modales de mesa. Las antiguas preparaciones fueron quedando en el olvido para imponer manjares con identidades extranjeras.

Uno de los casos que pone en evidencia esta cuestión es el *Novísimo Manual del Cocinero Práctico Chileno. Colección escogida (sic) de Guisos y Postres de las cocinas Francesa, Española, Alemana, Italiana y Chilena*. Este texto, editado en 1900, fue “aprobado especialmente para el uso de las mesas de casa chilenas”. Aunque contiene dos recetas breves de cordero, ese manual se encuentra orientado a imponer los consumos extranjeros en las mesas chilenas.

Similar es el caso de *La Negrita Doddy*, nuevo libro de cocina escrito por Lawe y publicado en una edición única en Chile en 1911. La portada promete “enseñanza completa de la cocina casera y parte de la gran cocina”. Aunque aparece una receta de “pierna de cordero a las 7 horas” se

hace evidente que este texto también busca imponer formas extranjerizantes de mesa. Esta idea termina de decantar en la siguiente publicación, el *Tratado de Arte Culinario* de “la Hermanita Hormiga” recopilado por Marta Brunet y editado en 1931. En dicho texto no aparece ninguna receta relativa al cordero y, en cambio, realiza una cuidada atención a la descripción y explicación del servicio de mesa refinada, a la francesa, con una mucama uniformada y los conceptos traídos desde Europa.

Durante este periodo, la prensa registró la venta y comercialización del cordero. Desde 1889, en que aparece el aviso más antiguo de venta de ovejas en la región³ (Figura 4), hasta 1948, en que se marca una clara primera etapa para el avisaje del cordero en la zona, la mayor parte de los avisos (casi el 90%) se concentran en Rancagua, lo que evidencia su importancia como carne consumida y distribuida en centros regionales de importancia. De ellos, en 1918 aparece la primera mención de lo que posteriormente sería el cordero de secano costero: se vende cordero “en un fundo de la costa, cerca de Pichilemu⁴ (Figura 5).

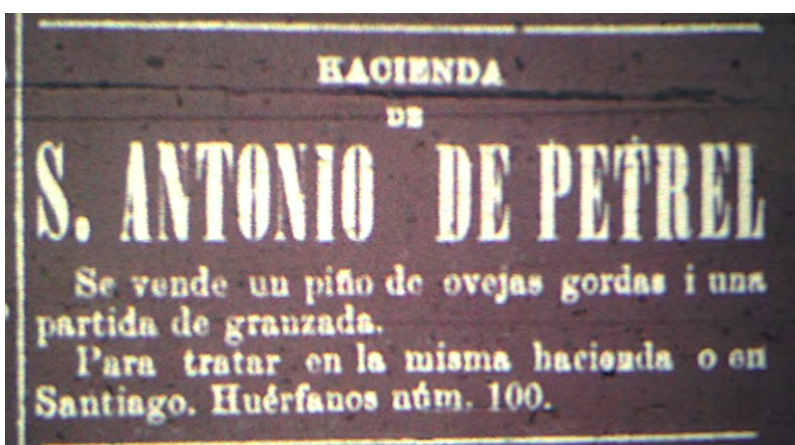


Figura 4. Primer anuncio de venta de ovejas de la Región de O'Higgins. Fuente: *El Progreso* (San Fernando), 30 de enero de 1889.



Figura 5. Venta de cordero de Pichilemu, primera aproximación al concepto de cordero de secano costero. Fuente: *La Opinión* (San Fernando), 17 de noviembre de 1918.

³ *El Progreso* (San Fernando), 30 de enero de 1889.

⁴ *La Opinión* (San Fernando), 17 de noviembre de 1918.

Luego del año 1948 hay un vacío noticioso para el cordero que duró más de cuarenta años. Las noticias con respecto al cordero reaparecen en 1994, de la mano de diversos proyectos. Comienza el posicionamiento de las fiestas, exposiciones y apoyo concreto por parte del Estado, a través de INDAP y proyectos FIC y FIA. En este contexto, la primera noticia que incorpora el concepto de secano costero, y en la que se enmarca la aparición del cordero del secano costero, apareció recién hacia 1995. Entre los planes de desarrollo del secano, como los descritos para los productos típicos quinoa de Paredones y aceite de oliva de Lolol, surge la idea de la Expo del Secano Costero (Figura 6),⁵ cuya segunda versión se realizó entre el 7 al 10 de diciembre de 1995. La actividad, organizada por Guillermo Mackensi, presidente de la Corporación Renacimiento, invitaba a un encuentro de exhibición de ganadería, gastronomía y tecnología agrícola en la media luna de Pumanque, cuna del cordero del secano costero.



Figura 6. Primera Expo Secano Costero y posicionamiento del concepto cordero del secano costero.
Fuente: *El Rancagüino*, 5 de diciembre de 1995.

Hoy día, la mayor parte de los productores de corderos del secano son pequeños propietarios, con alrededor de entre diez y veinte ovejas cada uno, destinadas principalmente al consumo familiar. De todos modos, algunos llegan a poseer hasta 200 ovejas. Se ha estimado que alrededor del 80% de los habitantes del secano costero tienen ovejas, la mayor parte para el autoconsumo.

En cuanto a los subproductos de la oveja, la leche no es consumida y no se detectó elaboración de queso con este producto. Por otra parte, la lana tampoco se aprovecha comercialmente por el bajo precio que actualmente ostenta en el mercado, lo cual es una de las preocupaciones de la industria textil de la región.

La principal empresa comercializadora de cordero de secano costero, hoy día, es Corderos Pumanque. Ellos crían ganado propio y también compran ganado a otros productores, encargándose del faenamiento y procesamiento de los animales hasta llevar la carne congelada al punto de venta en restaurantes.

Los corderos se venden vivos, pero destetados. Por eso la alimentación de los corderos es de pasto natural. Aunque a las ovejas deben alimentarlas con otros tipos de vegetales en los meses de sequía, los corderos son alimentados únicamente con pasto natural, pues son vendidos antes de la época de sequía. Esa es la principal diferencia con otros corderos, como el de Magallanes. En la Sexta Región engorda más rápido porque hay mejores praderas; en cambio, en el sur demora más en engordar. Por eso los venden de más meses, lo que implica que la carne es más grasosa y dura. Además, en el sur tienen que darles alimento extra.

Uno de los puntos sensibles en relación a la producción y comercialización del cordero del secano costero es la falta de matadero en la zona, infraestructura fundamental y necesaria para lograr un buen flujo de manejo y venta. Los mataderos cercanos, en la Región del Maule, casi no aceptan ovejas, porque sale más rentable faenar vacas, por la que se paga mejor precio.

⁵ *El Rancagüino* (Rancagua), 5 de diciembre de 1995.

Conclusiones

El cordero de la Región de O'Higgins es un producto con fuerte identidad territorial y protagonista de pasajes representativos de la historia regional. Los registros coloniales indican la profundidad temporal de la crianza ovina, señalando el cordero más antiguo para la provincia de Cachapoal en 1662. Posteriormente, se registra en 1647 en Colchagua. En cuanto al cordero del secano costero, en 1832 aparece en el censo la producción ovina en la zona de secano, cuestión que se demora en verse reflejada otras fuentes, como la prensa, que en 1918 menciona un cordero de la costa, cerca de Pichilemu. Será recién en 1995 que el concepto de secano costero se instale definitivamente como figura identitaria en la región y el país.

Durante la época colonial, las ovejas eran un bien precioso, posible de alcanzar para pequeños productores por su menor precio con respecto a los animales domésticos mayores, como vacas y caballos. Además, de ellas se podía aprovechar no solo la carne, sino también la lana para tejer los abrigos de los miembros de la familia, la ropa de cama y como bien para comercializar. Con la leche, y sal de costa, se hacían magníficos quesos curados que alcanzaron valores interesantes de venta en la época. Dada su capacidad de convivir con los extensos parrones, liberándolos de maleza, se conformó un paisaje singular que artículo el viñedo y el cordero, con todas las industrias que de ellos se derivan. Por lo mismo, el ganado funcionaba como moneda, en sus tres funciones principales: unidad de medida, reserva de valor y medio de intercambio. Con ovejas, cabras y vacas se podían comprar y vender todo tipo de bienes y servicios. Su alto valor nos permite entender el cuidado esmerado que se brindaba a los animales, como bienes preciosos de los que se dependía económica y también simbólicamente: solos las fiestas tendrían carne para los pequeños campesinos de la región.

Dentro de las primeras zonas de aparición del cordero de la Región de O'Higgins destaca San Vicente de Tagua, ya que desde 1622 hasta el censo de 1832 demuestra una supremacía en la cantidad de ovejas criadas. En efecto, los documentos más antiguos nos informan que en esa zona se criaban casi el 88% de ovejas del distrito de Santiago. Posteriormente, en 1832, registra casi la mitad del promedio regional en la cría de ganado ovino.

Por su preponderancia y precio, el cordero fue la carne más consumida en época colonial. Ello comenzó a cambiar recién a fines del siglo XIX, con el influjo de modas europeizantes que cambiaron los gustos y modos de mesa, todo lo cual se refleja en las ediciones de los manuales de cocina desde 1882 hasta 1931. El último de ellos abandona definitivamente las recetas con cordero para centrarse en refinar los modales de servicio en las mesas de las casas chilenas desde el ejemplo europeo.

A pesar del vacío en la información detectado por más de cuarenta años, el cordero regresó para quedarse en la última década del siglo XX. A partir de esa fecha, el Estado entendió la importancia estratégica del producto, por lo que apoyó a los productores con una serie de programas tendientes a mejorar praderas y genética. Hoy, los ovejeros, con más de 65 años como promedio, continúan luchando con los problemas que subsisten, a pesar de los apoyos. La carencia de matadero es un verdadero cuello de botella para el desarrollo del cordero de secano costero, relevado en su identidad desde 1995 pero perteneciente a una enorme tradición regional, y es lo que más urge para el desarrollo de este producto en la región.

La historia del cordero de secano es una historia de lucha y sacrificio. Lucha contra la siempre presente amenaza de la sequía y los incendios. Lucha contra las enfermedades del ganado y la presencia de perros cimarrones que atacan a las ovejas. Sacrificio, porque muchas veces la carne no alimenta a los productores sino a quienes pagan por ella. Es una historia de emprendedores que muchas veces tuvieron acceso a la tierra gracias a la Reforma Agraria. Es la historia de los festejos patrios, ya que el principal consumo se da en las fiestas de septiembre. En fin, es la historia de la gente del campo, que ama a sus ovejas y las cuida todo el año, para compartir su fruto en clima de fiesta.

Aceite de oliva de Lolol



Olivo solitario,
Lejos del olivar, junto a la fuente,
Olivo hospitalario
Que das tu sombra a un hombre pensativo
Y aun agua transparente,
Al borde del camino que blanquea,
Guarda tus verdes ramas, viejo olivo,
La diosa de ojos glaucos, Atenea
Antonio Machado, "Olivo del camino"

El aceite de oliva de Lolol ha ganado importantes premios a nivel internacional, como los BIOL 2008 y 2010, particularmente, a través de la microempresa IALSA S.A., conocida bajo el nombre de Oliveros de Lolol. Tras las coronaciones, el prestigio de este aceite del Secano Costero de Chile quedó en realzado en las cumbres, transformándose en un producto apreciado en el mercado nacional e internacional. En tal sentido, el aceite de oliva de Lolol se eleva a la altura de los grandes productos agroalimentarios de Chile.

Sin embargo, la fuerza comercial de este producto no alcanza a traspasar la dimensión cultural: aún deberán pasar algunos años para convertirse en un producto típico. La historia de los productos típicos se presenta como un colectivo de unidades interconectadas. Su evolución histórica está signada por la sinergia y la articulación que generan: son comunidades vinculadas con el territorio, que desarrollan un producto único y especial, con materiales que le entrega su entorno geográfico próximo, y todo ello gracias a un conocimiento que se traspasa de generación en generación. Son historias locales que se asemejan en su constitución y raíz: la historia de la sal de costa de Paredones y Pichilemu se entronca con la del cordero del Secano Costero, la del queso de Chanco y la de los pescados de Navidad, por nombrar algunos ejemplos.

La naturaleza del aceite de oliva de Lolol sí presenta condiciones para postular a certificaciones legales y reconocimientos de patrimonialización, como la Denominación de Origen y la Indicación Geográfica. Estas herramientas otorgan ventajas comparativas, valor agregado y la posibilidad de que las comunidades rurales se desarrollen en su lugar de origen. A continuación, se expondrán algunos antecedentes históricos sobre el origen y desarrollo de la Cooperativa Oliveros de Lolol; al tiempo que se mostrará el estado actual de su aceite de oliva, con fin de sentar bases para la patrimonialización de este preciado producto.

Antecedentes históricos

El olivo, árbol mítico, es uno de los frutales más antiguamente cultivado y explotado para la elaboración de aceite. El olivo que hoy conocemos (*olea europea*) es la especie cultivada del silvestre acebuche, originario del oriente próximo y del área mediterránea.

Su llegada a América siguió a los conquistadores españoles. Desde 1521 la corona dispuso, mediante una real cédula, la obligatoriedad de llevar en cada barco hacia el nuevo continente “viñas e olivos”. Como resultado el olivo se propagó con fuerza por tierras americanas, tanto, que los productores españoles lograron que el rey Carlos III, durante el siglo XVIII, ordenara a los virreyes americanos la prohibición de cultivar olivos, en un intento de restringir dicha actividad económica (Jaenisch, 1997: 45-46).

Los antecedentes más antiguos de la introducción del olivo en América datan de 1524, en México. A Chile el olivo llegó en la segunda mitad del siglo XVI, hecho constatado tempranamente por Reginaldo de Lizárraga en el Valle de Copiapó (1560).

El interés por el cultivo del olivo no solo tenía un motivo económico sino también social. El grosor del árbol acreditaba el origen europeo del dueño de casa, al dar testimonio de su presencia en la región y, por tanto, su legitimidad. Los olivos, por lo mismo, funcionaban como símbolos distintivos, equivalentes a los escudos de armas de la nobleza europea.

Paulatinamente, el porte y producción de los olivos de Chile llamó la atención de cronistas, viajeros y naturalistas. Aunque algunos, como Claudio Gay, se mostraron críticos con la calidad del aceite que se producía, el conjunto de observadores de la época alabó el gran tamaño y rica productividad de los olivos chilenos. Debido a lo relativamente sencillo de su cultivo, casi todos los huertos y chacras del país los tenían: la longevidad de la planta y la calidad de sus frutos eran incentivos para su cultivo.

Los antecedentes más antiguos que atestiguan la presencia de olivos en la Región de O'Higgins se remontan a la Hacienda La Angostura, en el primer tercio del siglo XVII. Este emprendimiento fue impulsado por el colono español Melchor Jufre del Águila (1568-1637). Nacido en Madrid, se sintió convocado a ser parte de la colonización española en estas latitudes, y en 1590 llegó a Chile. Tuvo diversos cargos, desde Concepción hasta Santiago, donde fue alcalde y corregidor. En premio a sus servicios, la Corona le otorgó varias concesiones de tierra en la laguna de Aculeo, Doñihue, Nancagua y Tinguiririca. Particular relevancia tuvo la merced de tierras que recibió en 1601 entre el río de Camarico hasta La Angostura. En esta hacienda instaló casas, molino de pague y otros edificios; también plantó viñas y frutales. En tal contexto nació tal vez, el primer olivar de Colchagua. Tras su fallecimiento, este olivar fue heredado por su hijo, Melchor del Águila (1637); poco a poco, entre sus descendientes, se transmitió la cultura del olivo. Por ejemplo, Beatriz del Águila, nacida después de 1679 y dotada en 1702, fue dueña de la chacra Chuchunco, la cual, en 1761, tenía un olivar con su despensa y herramientas de hierro para recoger aceitunas (Muñoz, 2011).



Aceitera cooperativa Lolol. Foto de Alexandra Kann.

La cultura del olivo y la aceituna se consolidó en el Corregimiento de Colchagua en el último tercio del siglo XVIII, época en que buena parte de las propiedades hacendales y campesinas tenían olivos en sus huertos. Los testamentos, cartas de dote, inventarios de bienes y demás documentos notariales y judiciales, coinciden en marcar una tendencia: los campesinos colchagüinos se interesaron por cultivar sus olivos. Estos formaron parte del paisaje cotidiano de la vida colonial en la región.

El olivo se encontró presente en los huertos frutales cultivados junto a la casa campesina. Por lo general, no había grandes olivares. Sobre un total de 14 predios registrados, ocho tenían de

uno a tres olivos; y seis cultivaban entre 11 y 16 plantas. Por lo tanto, como vemos, la mitad de los casos se trataba de olivos de valor doméstico, para embellecer el huerto con la sombra de esta planta y obtener algunas aceitunas para el consumo familiar. La otra mitad de los olivicultores se interesaba en cultivar un pequeño olivar, destinado a obtener algún excedente dedicado al comercio.

El cultivo del olivo presentaba un desafío para los campesinos de la región. Por un lado, estaba el riesgo de perder las plantas por sequía; en 1796 se secaron los 14 olivos nuevos que tenía la propiedad de Domingo Quintero. A ello debían sumar que crecimiento de la planta es lento, además de los años de trabajo que se requirieren para dar fruto. Como compensación, una vez alcanzada la madurez, esta planta ofrecía buenas olivas para obtener aceite y entregaba también la apreciada sombra y belleza al jardín. En algunos casos, plantas grandes se tasaron a buen valor, a pesar de no dar fruta, como el de Prudencia Gajardo (1809), valuado en \$5 a pesar de no dar olivas.

El valor de cada olivo variaba según su madurez y productividad. Un olivo nuevo, antes de comenzar a dar fruto, oscilaba entre 4 reales y un peso (8 reales). A medida que comenzaba a dar fruto, su valor se incrementaba. Cuando su producción era pequeña, se tasaban entre \$3 y \$4. Al alcanzar un tamaño mediano, el olivo se tasaba en \$6. En su madurez, una buena planta se tasaba en \$12. En el siguiente cuadro podemos revisar más precisiones.

Cuadro 1. Olivicultores en Corregimiento de Colchagua (1786-1809)

Año	Olicultor	Plantas	Precio
1786	Ventura Maturana	2 olivos medianos que principian a dar fruto	\$8 c/u
		1 olivo que no da fruta	\$5 c/u
1786	Domingo Quinteros	14 olivos nuevos de este año	s/d
1787	Pedro J. Guzmán	11 olivos; uno comienza a dar fruto; los demás, medianos	\$6 todos
1788	Domingo Arriagada	15 olivos	
1793	Andrés M. Quezada	9 olivos frutales	\$4 c/u
		2 olivos nuevos	\$0,5 c/u
1793	Manuela del Pino	1 olivo sin fruta	\$1
1794	Luisa Hevía	3 olivos frutales	\$3 c/u
1794	Juan I. Silva	1 olivo frutal	\$6,5
1796	Domingo Quintero	Sus 14 olivos se secaron	
1798	Eugenio Marín	2 olivos nuevos frutales	\$1,5 c/u
1798	José Ibarra	1 olivo	\$12
1803	Jn Dionisio Henríquez	15 olivos nuevos sin fruto	\$1 c/u
		1 olivo frutal	\$4
1807	M ^a Manuela Jiménez	15 olivos nuevos sin fruto	\$1
		1 olivo frutal	\$4
1807	Manuel J. Maturana	8 olivos frutales	---
1809	Prudencia Gajardo	2 olivos grandes	\$4
1809	Francisca Navarrete	3 olivos ya empezando a dar fruto	\$2

Fuente: elaboración propia a partir de Archivo Nacional, Fondo Notariales y Judiciales de San Fernando.

El olivo, gracias a sus múltiples usos y su capacidad de ser un bien heredable de alto valor económico, gozó de alta valoración entre la sociedad hispano criolla, lo que se reflejó en la toponimia con el uso del concepto de “olivar”. En la zona central, al sur de la ciudad de Santa Cruz de Triana (actual Rancagua), se desarrolló con fuerza el uso del nombre de “olivar” para

llamar a una zona geográficamente amplia, irradiada desde la estancia de Copequén, doctrina de Malloa, Corregimiento de Colchagua. A partir de la subdivisión de esta surge la estancia “El Olivar” a orillas del río Cachapoal, existiendo constancia de este hecho desde, al menos, 1575. Tiempo después, el militar Carvallo y Goyeneche utiliza dicho término para referirse a uno de los pasos transcorderanos que corrían paralelos al río Cachapoal. Por último, la Provincia de Colchagua se dividió en 27 distritos, uno de ellos denominado Olivar y, hasta el día de hoy, se sigue utilizando ese nombre para llamar a una de las comunas de la Provincia de Cachapoal (Lacoste *et al.*, 2013: 63-92).

La industria del aceite de oliva en Chile



Publicidad de oliveros de Lolol. Foto de Alexandra Kann.

La industria olivícola moderna de Chile comenzó su camino hacia mediados del siglo XX, cuando José Cánepa Vacarezza introdujo tecnología avanzada proveniente de Italia.¹ Con este visionario acto empresarial, el país descubrió su potencial oleícola. Hacia 1995 inició su carrera la denominada nueva olivicultura chilena: se trató de generar una producción más competitiva, de alto rendimiento, al incorporar tecnologías de regulación de plantas por hectárea, sistema de riego, conducción de los árboles, tecnificación del cultivo y aumento de la superficie plantada, además de la introducción de las principales variedades aceiteras utilizadas a nivel mundial.² El resultado fue un aumento en los rendimientos, logrando niveles similares e incluso mejores a los europeos (10 a 12 ton/ha).

En efecto, en el siglo XXI Chile aumentó considerablemente la superficie del olivo y la producción y exportación de aceite, dinamizando la industria oleícola. La superficie del olivo pasó de 12 mil hectáreas en 2007, a 16 mil al año siguiente, a 20 mil para el 2009, y 25 mil para el 2015. Una situación similar ocurrió con las exportaciones; de las 53 toneladas exportadas el año 2003, se pasó a 356 toneladas el 2006, con un reporte cercano a los 2 millones de dólares.

¹ Véase <http://www.chileoliva.cl/index.php/aceite/la-oliva-en-chile>

² Véase <http://www.chileoliva.cl/index.php/aceite/la-oliva-en-chile>

El año 2015 se exportaron 14 256 toneladas de aceite de oliva por un monto aproximado de 60 millones de dólares (Maldonado, 2016: 81-82).

Hoy, el aceite de oliva extra virgen de Chile se exporta a 38 países de los cinco continentes. El principal destino es Estados Unidos, que consume el 47% del total de las exportaciones nacionales; le siguen Brasil, España e Italia, con el 26,7%, 16,3% y 5,6% respectivamente (Maldonado, 2016: 86).

La mayor producción del país se concentra en las regiones de O'Higgins y Maule, con cerca del 50% de la superficie total nacional. Estas superficies de cultivo han crecido más de 100% en los últimos ocho años (Pefaur, 2015: 4). El rubro de la producción de aceite de oliva está experimentando cambios importantes, con la permanente incorporación de tecnologías, aumento de superficie de cultivo y aperturas de nuevos mercados internacionales para la comercialización.³

Una vez logrados los primeros éxitos y exportaciones de productos con auspiciosos resultados, los olivicultores chilenos optaron por establecer una diferenciación en calidad, produciendo solo aceite de oliva extra virgen y virgen. Ese es el segmento de mercado en el que Chile se ha alcanzado fama y prestigio, aunque la producción nacional representa el 0,5% de la producción mundial de aceite de oliva. Además, los buenos resultados estimularon el apoyo gubernamental, que permitió una mayor transferencia tecnológica desde Europa, con expertos que capacitaron a los productores nacionales (Pefaur, 2015: 1-3).

Oliveros de Lolol

La historia de la Cooperativa de Oliveros de Lolol se entronca con la del desarrollo de la olivicultura *premium* a nivel nacional y la coyuntura local. Tal como revisamos en nuestro capítulo sobre la quinoa, el año 1995 fue el eje del renacimiento de la actividad comercial de buen número de productos en el secano costero de la Región de O'Higgins. Durante ese año, el INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario), en conjunto con el Banco Mundial, diseñó un plan para el mejoramiento de las áreas del secano en la zona centro-sur del país. Dicho proyecto fue aplicado en las comunas de Navidad, Lolol y La Estrella, además de otras zonas de las regiones VII y VIII. Uno de los puntos fuertes fue, justamente, la mejora del desarrollo productivo del secano (*El Rancagüino*, 4 de diciembre de 1995: 6).

Durante 1996 Prodecop Secano llegó a esta zona con proyectos de Desarrollo Agrícola (PDA) y Proyectos de Agregación de Valor. Un grupo



Publicidad local de aceite. Foto de Alexandra Kann.

³ Véase <http://www.chileoliva.cl/index.php/aceite/la-oliva-en-chile>

conformado de pequeños productores de Lolol se reunió para plantear la idea de llevar adelante un proyecto de plantación de olivos; si bien no calzaron completamente con las líneas de estos fondos, esta experiencia les entregó capacitación y recursos para implementar las técnicas de riego tecnificado (Peña *et al.*, 2001: 122).

Coincidente con estas informaciones, podemos señalar al año 1997 como fecha de inicio de la actividad olivarera en Lolol. Así lo confirman entrevistas realizadas en la zona y la antigüedad de los olivos. Los oliveros de Lolol señalan haber aprendido este arte gracias a proyectos internacionales, cursos INDAP-PRODECOP (Proyecto de Desarrollo de Comunidades Rurales Pobres) y el apoyo del Programa Iniciativas de Desarrollo de Mercados de Sercotec (Collado, 2014: 82) –los cuales fueron, justamente, los proyectos que lograron impacto en la zona, tal como lo demuestra el relevamiento de prensa realizado.

Históricamente, existen circunstancias que van marcando las mejoras y cambios en las producciones de olivo. Por ejemplo, durante el año 1998 la sequía se agudizó, afectando severamente la agricultura y ganadería del secano costero: se vieron perjudicadas 241.332 hectáreas, lo que significaba que el 22% de la totalidad de los predios cultivados se vieron afectados por las condiciones climatológicas (Censo Agropecuario, 1997). Estas condiciones adversas ayudaron a repensar algunos cultivos, en especial, aquellos resistentes a la sequía y a las condiciones difíciles del suelo. Así el olivo, que en su hábitat natural crece en condiciones extremas de suelo, pluviometría y temperatura (Tapia *et al.*, 2003: 11), fue una de las plantaciones que demostró su potencial en el contexto del secano costero.

De esta manera, contando con unos cuarenta socios iniciales, se comenzó con gran esfuerzo la plantación de unas 50 hectáreas con olivos, es decir, aproximadamente 1 hectárea por olivero. Hoy existe una caracterización de productores (alrededor de 24 cooperadores), con una edad promedio de más de 40 años, que se capacitaron con estos programas y que tuvieron, incluso, la posibilidad de realizar cursos en Europa respecto al tema. Ello, junto a la importación de tecnología que les permitió instalar una almazara en Lolol, los ha hecho acreedores de reconocimientos internacionales,⁴ como los premios BIOL.

La cantidad inicial de tierra con olivos por productor permitió una elaboración muy cuidada de su aceite. Los productores señalan la naturalidad en el sistema de riego y tratamiento de las plantas: los olivos crecen orgánicamente, y utilizan el agua del ambiente porque los sistemas de regadío son costosos. Se trata de que las plantas crezcan lo más sano posible, sin demasiada intervención.⁵

La influencia marina en la zona otorga características peculiares a las olivas cosechadas en Lolol, propias de su microclima. La cosecha es manual y la elaboración del aceite se realiza antes de que se cumplan 24 horas de efectuada la cosecha. Con un sabor característico, propio de su nivel de acidez del 0,3%, la producción de aceite es destacada como de gran calidad, gracias a su procesamiento en frío. La cooperativa posee la única máquina en el sector que puede realizar este tipo de procesamiento.⁶

Las variedades de oliva utilizadas por los aceiteros de Lolol corresponden a las más usadas a nivel país (variedad Arbequina, originaria de España) y a nivel internacional (variedad Picual), tal como podemos observar en el gráfico a continuación. De todas maneras, la variedad más usada en la zona es la Arbequina, que presenta precocidad en la entrada en fructificación, calculada en alrededor de tres años. Para que nos hagamos una idea, el olivar moderno comienza a producir olivas a los cuatro o cinco años después de su plantación. En un modelo como el de Lolol, con 300 o 420 olivos por hectárea, se cosechan alrededor de 14.000 kg de aceituna, con lo que se

⁴ Véase <http://www.decolchagua.cl/modules.php?name=News&file=article&sid=4870>

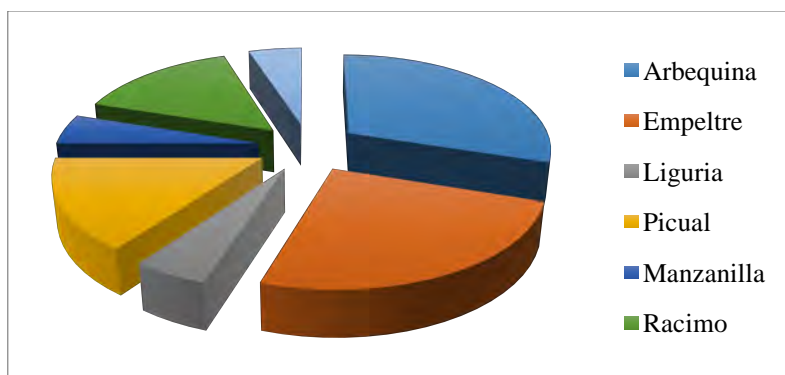
⁵ Entrevista Luis Peñaloza, 18 de agosto de 2016.

⁶ Entrevista Rafael Escalona, 18 de agosto de 2016.

obtienen 2800 litros de aceite de oliva de gran calidad (la proporción es de 5 a 1: por cada 5 kilos de olivas se produce 1 litro de aceite de esta calidad).

De acuerdo a la información entregada por los oleicultores entrevistados, en Lolol se implementó un sistema de cultivo superintensivo, donde se plantan entre 400 y 600 olivos por hectárea, de los cuales se obtienen entre 4000 y 5000 kg de fruta. Los productores de aceite de oliva de Lolol son pequeños y medianos productores que poseen entre una y veinte hectáreas cada uno. Entre todos, suman 1500 hectáreas de olivos y comercializan entre 20 mil (Collado, 2014: 82) y 10 mil litros de aceite.

Gráfico 1. Principales variedades utilizadas por la Cooperativa Oliveros de Lolol



Fuente: elaboración propia a partir de información relevada en encuestas realizadas en la zona durante agosto de 2016.

A modo de conclusión: el camino hacia la patrimonialización

El aceite de oliva de Lolol posee fuertes cualidades para ser investido con algún sello de patrimonialización. Por las características que presenta, lo óptimo sería postular a la certificación de Indicación Geográfica. Sin embargo, antes se deben solucionar algunos problemas, sobre todo, aquellos relativos a la identidad del producto. Tanto las Indicación Geográfica (IG) como la Denominación de Origen (DO) debe establecer un pliego de condiciones, es decir, instaurar las normas de producción, designando las características intrínsecas del producto. Por ejemplo, las IG o DO de productos de alta calidad establecen condiciones sumamente rigurosas, a fin de asegurar y mantener la reputación. De esta manera, un aceite de oliva coronado con este título podría asentar las bases de su elaboración, como los tipos de olivo a utilizar, el cuidado y manejo de los olivos, la cantidad de árboles por hectárea, los kilos de oliva por hectárea, los litros de aceite, la acidez y otros tantos ítems (tantos como se quieran mostrar), y así comercializar el producto al mundo.

Ahora bien, el camino hacia la Denominación de Origen sería infructífero, porque el producto no presenta una diferenciación en cuanto al saber hacer. Más bien, se trata de un producto hijo de la modernización, que se obtiene a partir de métodos técnicos y tecnológicos mundialmente utilizados. Sin embargo, la IG se vislumbra próxima. El aceite de Lolol es un producto comercialmente reputado: los premios internacionales, la aparición destacada en la prensa y la demanda específica del aceite en cuestión bastan para confirmar la fama y el prestigio alcanzado. Además, según la voz de los olivicultores, el microclima de Lolol aporta características únicas a los olivos.

Las certificaciones especiales para los productos campesinos son una herramienta útil en las poblaciones rurales, ya que se benefician de estos procesos logrando mejores valores de sus productos en el mercado, lo que se traduce en mayor rentabilidad, ayudando además a impulsar el arraigo de los campesinos en su propios paisajes, previniendo la migración campo-ciudad.

En Chile, el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) es el encargado del reconocimiento de distintas formas de certificación, como Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas, Marcas Colectivas y Marcas de Certificación. Todas ellas fueron creadas en el marco del programa Sello de Origen. Actualmente existe una serie de productos típicos que han sido reconocidos como DO e IG. Entre ellos, figuran algunos productos representativos de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins como la sal de Cahuil, Boyeruca y Lo Valdivia, y los chamantos y mantas corraleras de Doñihue, productos que son estudiados en el presente libro, para que podamos compartir experiencias ya ganadas en otros productos de la zona.

En relación a la olivicultura, la zona norte lleva la delantera. Actualmente, se encuentra reconocida como Indicación Geográfica las “aceitunas de Azapa”, mientras que en proceso de acreditación está el “aceite de oliva extra virgen del Valle del Huasco”. El caso es interesante, porque si el aceite de oliva de Lolol logra una certificación, poco a poco se comenzaría a construir una imagen país entorno a una olivicultura de calidad.

En este sentido, es pertinente analizar el caso del aceite de oliva extra virgen del Valle del Huasco en relación a su posible certificación. Ubicado en la región del Atacama, el Valle del Huasco es la cuna de los olivicultores pertenecientes a la Asociación Gremial de Agricultores de la Provincia del Huasco (AGA Huasco). El carácter único del producto es proporcionado gracias a la combinación de clima, suelo y agua de la zona, junto con un sistema de cultivo tradicional, variedades de olivos coloniales, como la Sevillana, de antiguo arraigo en la zona, y métodos de extracción físicos. La combinación de estos factores resultan en un aceite con alto contenido de ácido oleico y polifenoles, excelentes características nutraceuticas, sabor frutado intenso y tonalidad amarillo verdosa, cualidades apreciadas por los consumidores.⁷

En pocas palabras, el producto “aceite de oliva extra virgen del Valle del Huasco” ha conseguido ser bien delineado como tal, presentando claramente los elementos que lo caracterizan como potencial Denominación de Origen:

- 1) Asociatividad: los productores han logrado reunirse en una entidad que los aglutina para poder tomar decisiones respecto de su producto y que actúe a modo de Consejo Regulador.
- 2) Características del medio: se resaltan las características del valle y su influencia en el producto final.
- 3) Cultura e historia: se apela a sistemas tradicionales de cultivo y variedades manejadas desde época colonial.
- 4) Técnica: definición del método de extracción.

Así, la Cooperativa aceiteros de Lolol es una historia de sueños logrados y adversidades superadas: desde la idea inicial de comenzar con un cultivo completamente desconocido para ellos hasta su capacidad de organización para llevar adelante sus anhelos, pudiendo superar incluso situaciones económicas críticas.

⁷ Véase <http://www.sellodeorigen.cl/611/w3-article-3048.html>

Los agricultores de Lolol acertaron en la elección del olivo como modo de desarrollar una actividad económica rentable y adecuada a su medio ambiente: el olivo tiene la capacidad de resistir el clima del secano y producir su maravilloso fruto. Lograron, después de procesos intensivos de capacitación, moverse desde el espacio del desconocimiento hasta un espacio premiado por su sabiduría en la elaboración del aceite. Después de tantos pasos dados, es preciso dar uno más hacia la consolidación identitaria de un producto que tiene todas las cualidades para ser patrimonializado.

Cocos y miel de palma chilena



De la raíz de la palma
Nacieron las Isabeles
Delgaditas de cintura
Y de corazón alegre

Rodríguez Marín, 1910

La miel de palma es uno de los productos típicos más singulares de la Región de O'Higgins. Solo se produce en tres lugares en el mundo: en el archipiélago de las Canarias en España, en la zona central de Chile (Grau, 2000) y en el sureste de Uruguay (Dabezies, 2011, 2012 y 2014). Se trata por lo tanto de un alimento de singular valor identitario y patrimonial.

En nuestra cultura chilena, las palmeras son parte del paisaje cotidiano. Ver esos árboles forma parte de la sensación de estar en casa. Y cuando se viaja lejos del país, esa sensación se refuerza. En la Guerra del Pacífico los soldados que atravesaron el desierto de Atacama sintieron gran alivio al llegar al pueblo de Zapiga y encontrarse, justamente, con el paisaje de palmeras: “Era un poblado muy bonito, una plaza con muchas palmeras, que le daban un aire a pueblo chileno” (Parvex, 2016: 72).

La miel de palma, en Chile, se obtiene de la *Jubaea chilensis*. Llamada popularmente palma chilena, palma de miel o palma de vino de Chile, fue detectada por cronistas, viajeros y naturalistas como el abate Molina (1788 y 2000), el padre Diego de Rosales (1674), Carvallo y Goyeneche (1876), Gay (1862) y Domeyko (1846), entre otros. Junto a ellos, numerosos estudiosos de las culturas originarias y de la flora y fauna chilena han aportado en el conocimiento y estudio de estas plantas, rescatando las formas de elaboración de la miel, sus diferentes usos y posibilidades de aprovechamiento, cantidades producidas, propiedades medicinales y observaciones en cuanto a los problemas detectados en su conservación como especie natural en Chile (D'Orbigny, 1945; Pardo y Pizarro, 2005 y 2013).



Foto de Alexandra Kann.

Su hábitat se extiende en la zona central de Chile, principalmente entre los paralelos 30° y 36° de latitud sur. Originalmente estas palmeras cubrían grandes extensiones de superficie, pero fueron taladas en forma depredadora, lo cual ha causado un fuerte retroceso de esta variedad. En la actualidad se mantiene visible en plazas, paseos y jardines. Alcanzan hasta 30 metros de altura, con hojas de 4 a 5 metros de largo; es muy apreciada por aportar belleza y fresca sombra. Sus frutos son drupas “carnosas, amarillentas, de forma ovoidea, semi cónica, de 4x3 cm, con unos 18,5 gramos de peso; se forman grandes y vistosos racimos de unos 900 frutos; cada palmera es capaz de producir entre 3 y 12 racimos; la semilla se encuentra al interior del endocarpio, que le

da consistencia al llamado coquito, el cual es de forma redondeada, leñosa” (Grau, 2000: 167). El coquito mide entre 1,7 y 3,5 cm de diámetro.

La miel de palma se obtiene de la savia. El método tradicional de explotación durante la época colonial era notable por la sustentabilidad natural que lograba: punzaban la palma para obtener parte de la savia, sin derribarla. Posteriormente, ya en época republicana y bajo el influjo de la tecnificación, las empresas comercializadoras idearon un método, utilizado hasta hoy, que es sumamente agresivo con la palmera. Consiste en un “sistema cruento de desarraigar el tronco, cortarle las ramas y el cogollo, y dejar que mane la miel por el tronco tumbado” (Grau, 2000: 171). La utilización de este método durante largos siglos en Chile ha causado un fuerte impacto negativo, en el sentido de reducir dramáticamente la cantidad de palmas chilenas vivas. Una de las reservas más importantes, en la actualidad, se encuentra justamente en Cocalán, Región de O’Higgins. Esta hacienda ha logrado mantener vivas las plantaciones de palma chilena, regular su explotación y asegurar, a la vez, el abastecimiento del mercado y la sustentabilidad del recurso natural. Estos, al menos, son los principios encontrados en sus propias declaraciones. Actualmente esta es la única empresa que elabora y comercializa la miel de palma de Cocalán. Pero con el tiempo, si se logran recuperar los grandes palmares de esta variedad, se puede generar un producto colectivo, capaz de convertirse en Indicación Geográfica o Denominación de Origen.

El presente capítulo examina la evolución histórica de la miel de palma en la región, desde la época colonial hasta nuestros días. Incluye noticias de los siglos XVII, XVIII y XIX, cuando se explotaba y comercializaba de modo artesanal. También examinaremos la evolución histórica de la miel de palma de Cocalán, desde los documentos coloniales consultados en el Archivo Nacional Histórico y su presencia en los relatos campesinos de la colección FUCOA, hasta el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA).

La miel de palma chilena se comprende como un producto mestizo desde su origen: el vegetal es nativo de Chile, mientras que el conocimiento para su explotación, de antigua raigambre indígena, africana y europea, fue en parte importado junto con los barcos de esclavos llegados a América y de la mano de los tratados de agricultura españoles de los siglos XII y XIV.

Cocos y miel de palma: un breve repaso por la historia del Reino de Chile

La tradición de valorar y consumir cocos y miel de palma se remonta al periodo prehispánico. Por su parte, los españoles también detectaron su presencia y, por lo anteriormente explicado, le dedicaron su atención. En los primeros años de la conquista, ya se mencionaba la palma como planta típica de Chile:

Hay palmas y solamente las hay en esta Gobernación en dos partes, que es en el río de Maule [donde] hay un pedazo [...] estas palmas, y en Quillota. Las hay en torno de siete y ocho leguas. Llevan un fruto tan grande como nueces de que es tan verde y despedidas de la cáscara que da un cuesco redondo, y sacado lo que tiene dentro que es como una avellana. Es gustoso; tienen muy buenos palmitos (De Bibar, 1558: 134).

A medida que se avanzó la colonización española, se hizo más clara la percepción sobre la palma y sus frutos. El jesuita Rosales dedicó una página completa a esta planta:

Palmas hay muchas en la comarca de la ciudad de Santiago: son muy diferentes de las de España, porque no dan dátiles sino unos cocos del tamaño de una nuez, pero la cascara más gruesa y más dura, y la comida de dentro, blanca y dura, algo sabrosa. De los secos cocos se exprime aceite

mantecoso y de muy buen gusto. Úsase poco de él para comer por haber aceite de olivos el necesario; pero es muy medicinal para mitigar el dolor de las almorranas, como lo notó el doctor Andrés de Laguna. Son buenos estos cocos para confitados, y en cáscara son el entretenimiento de los muchachos, que con ellos juegan a las bolas, por ser duros de cáscara, y a otros muchos juegos. Estas palmas tienen las ramas y las hojas como las palmas de dátiles, fructifican a vista de su consorte y también sin él, como vimos una que en medio del llano del valle de Quilague, sin consorte, carga de fruto abundantísimo [...]. Tienen estas palmas dentro del corazón un palmito sabrosísimo y delicado al comer, y los pasajeros suelen derribar una palma solo para sacarle el corazón y por el regalo del palmito, y como hay muchas no se siente el desperdicio de un árbol. Otra cosa tiene más admirable y provechosa, que es el sumo y licor que de sí despide en grande abundancia en punzándola; es muy dulce y de él hacen chicha para beber, y en dándole punto al fuego se hace una miel excelente, tan buena como la de caña dulce, y tal que apenas se diferencia la una de la otra, de que sacan alguna cantidad para sus granjerías (De Rosales, 1674: 223).

Los observadores hispanocriollos detectaron con lucidez los múltiples subproductos que se obtenían de la palma. Además, nos informan de un método de extracción sustentable, que no mataba a la palma para obtener la miel y que permaneció en uso durante largos siglos, hasta el comienzo de la tecnificación en época republicana.

Algunos vecinos de la actual VI Región de O'Higgins se interesaron particularmente por estos productos. Un buen ejemplo fue la hacienda de don Lázaro Torrealba y doña Casilda González de Medina, a mediados del siglo XVIII. Se trataba de una familia de hacendados con valiosas propiedades en la región. En la estancia El Manzano, con sus 1500 cuadras, tenían cultivos, ganados, curtiduría, molino de harina, viña con 5.400 cepas y bodega con 519 arrobas de vasija; más modesta era la hacienda Boldumávida, con viña de 1500 cepas, entre otros bienes. Después del fallecimiento de este matrimonio se levantó el inventario de sus bienes, en el cual se registró una importante partida de miel de palma, incluyendo doce pilones con 70 arrobas; también se detectaron otras 4 ½ arrobas de miel de palma. Este producto se tasó al elevado valor de \$8 la arroba. En total se tasaron 74 ½ arrobas, a un valor de \$596.¹ En el contexto de la época, esta cifra era una pequeña fortuna.

La enorme cantidad de miel de palma que registró la hacienda Boldumávida corresponde a sus fines comerciales. El establecimiento recibía el producto y luego lo distribuía a sus clientes. Las haciendas regionales eran un importante mercado para ello; con frecuencia, los inventarios de bienes de Colchagua, entre los objetos valorizados por los escribanos, incluían pequeñas cantidades y recipientes de miel. Tras el fallecimiento de don Ramón Ramírez, en el inventario de sus bienes (1827) se incluyeron 4 ½ arrobas de miel, valuadas a \$6 ½.² Varias haciendas tenían una o dos botijas “mieleras” o “de guardar miel”. Estas botijas eran envases de greda, de una arroba de capacidad (36 litros). El valor de tasación de estas botijas mieleras oscilaba entre 4 y 6 reales cada una.³ La recurrente presencia de una o dos botijas mieleras en las haciendas

¹ Inventario y tasación de bienes de los finados don Lázaro Torrealba y doña Casilda González de Medina. San Fernando, 26 de octubre de 1761. AN, Fondo Judiciales de San Fernando, Legajo 10, Pieza 4, folios 12 y 32.

² Inventario y tasación de bienes de don Ramón Ramírez, San Fernando, 5 de noviembre de 1823. AN, FJSFdo, Legajo 63, Pieza 26v.

³ Inventario de bienes de Pedro José Guzmán, San Juan de la Sierra, 12 de noviembre de 1787. AN, Fondo Judiciales de San Fernando, Legajo 24, Pieza 2, foja 50 v. Inventario y tasación de bienes de don Joseph Riveros, Río Claro, 3 de diciembre de 1796. AN, FJSFdo, Legajo 35, Pieza 7, Folios 5 y 15; Inventario y Tasación de bienes de doña María Manuela Jiménez, Corcolén, 30 de octubre de 1807. AN, FJSFdo, Legajo 47, Pieza 9, Fojas 11 y 27. Partición de bienes de don Ramón Ramírez Duburg, San Fernando, 20 de enero de 1809. AN, FJSFdo, Legajo 50, Pieza 13, F. 7. Partición de bienes de don Juan Manuel García, Río Claro, 8 de marzo de 1810. AN, FJSFdo, Legajo 51, Pieza 3, Folio

colchagüinas en el siglo XVIII y comienzos del XIX refleja que la sociedad local conservó la costumbre indígena de valorar y consumir la miel de palma. Los inventarios de Pedro Guzmán (1787), Joseph Riveros (1796), Teresa Soler (1800), Manuela Jiménez (1807), Ramón Ramírez (1809), Juan Manuel García (1810) y Bernardo Ramírez (1811) son buenos ejemplos de ello. Los vecinos de Colchagua mantuvieron viva la tradición de valorar y consumir este producto.

Desde 1850 se produce en el país un cambio de paradigmas. La llegada de modelos tecnocratizantes y la apertura de nuevos mercados dejó al Estado y privados con dos alternativas visibles de desarrollo, de acuerdo a los criterios de la época: invertir en tecnología para maximizar la producción o atentar contra el medio, sobrexplotando los recursos para transformarse en economías de enclave, sin pensar en generar encadenamientos productivos en el territorio ni resguardar ecológicamente el medio. Desafortunadamente, esta última alternativa fue la escogida por los grandes productores de miel de palma en Chile, en desmedro de los campesinos y pequeños productores, con economías de supervivencia en el territorio y manejos perdurables del vegetal. Los nuevos métodos de explotación, que iban en contra de la supervivencia de la especie, son notados por especialistas y naturalistas de la época, como Claudio Gay (Gay, 1862, T1: 66).

A partir de estudios técnicos, la SNA consideraba el método extractivo de incisión respetuoso con la planta pero imperfecto. De aquí se afirma que la palma, al ser volteada, queda con una tercera parte de la savia, que convenía extraer. Por ello se recomendaba el uso de máquinas de extracción más eficaces, que incluso “permite la extracción total de la savia en aquellas palmas que es necesario destruir, o bien de una parte de ella en las palmas útiles y cuya vida es necesario conservar” (SNA, 1889, vol. 20, n° 14: 534). Aparentemente, los hacendados de la zona no invirtieron en este tipo de maquinarias, pues les era más sencillo y de mayor ganancia voltear las palmas, sin mayores consideraciones.

Como consecuencia, hacia mediados del siglo XX el padre Mosbach da cuenta de la reducción de los palmares, llegando al identificar solo tres en el país en 1955: en la quebrada del Salto (detrás de Viña del Mar), Cocalán y Ocoa. Poco después, en 1965, Barros Lafuente relata su llegada, de niño, a “Planeta Palmera”, una aldea construida íntegramente con hojas de palmera, en semicírculo, en Ocoa. Allí conoció al hombre que hacía de jefe en la aldea de volteadores de palmera, don Floridor Lucrecio Bastidas:

Floridor era un hombre de unos cincuenta años aproximadamente, no muy alto pero sí muy fornido. Su rostro con nariz aguileña, curtido por el castigo del sol, lucía unos mostachos largos que dejaban entrever algunas canas, como de revolucionario mexicano. Estaba a cuero pelado y sobre sus pantalones tenía puesto una especie de delantal de saco harinero que remataba en una faja del mismo género. Calzaba unas ojotas de esas hechas con neumático viejo y su cabeza la coronaba un pañuelo blanco amarrado con un solo nudo atrás. Todos los habitantes de ese mágico lugar lucían atuendos más o menos parecidos; solo había hombres, no se veían ni mujeres ni niños. Todo reflejaba el entorno en el que estábamos, el “Planeta Palmera”, las ensaladeras eran vainas de palma, esas con forma de bote, los envases donde se almacenaba la miel eran unas bolsas de cuero de cabrito hechas con el animal completo, a excepción de la cabeza. Parecían espectros de otra dimensión colgando dentro de una de las chozas que se usaba como bodega. Los palmeros usaban unos machetes como de esos para la

12. Inventario y partición de bienes de don Bernardo Ramírez, San Fernando, 20 de junio de 1811. AN, FJSFdo, Legajo 53, Pieza 1, Fojas 9v y 15v. Inventario de bienes de doña Teresa Soler, San Fernando, 7 de julio de 1800. AN, FJSFdo, Legajo 39, Pieza 10, F. 15v.

cosecha de la caña de azúcar, afiladísimos como Gilete [...] (Barros Lafuente, 2012: 69).

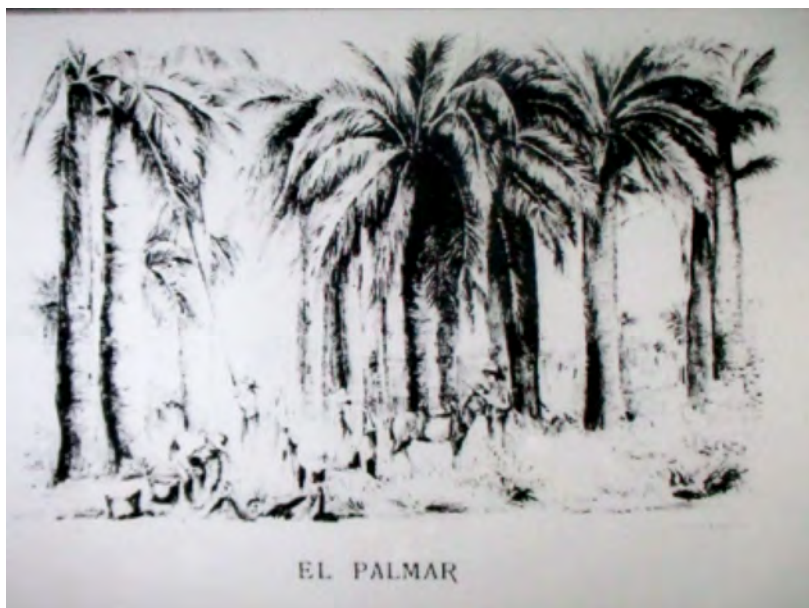


Figura 1. Explotación del palmar. Campesinos cosechando cocos. SNA 1889.
Fuente: Vol. 20, nº13: 489-492, 1889/7/5 (4-8) s/p.

Los palmares que quedaban en producción en la época se rodearon de un halo de magia y misterio, por su peculiaridad. La figura de las majestuosas palmas fueron protagonistas de poesías y versos (Molina y Araya, 1917: 200), y de costumbres religiosas, como la bendición de las palmas que arraigó profundamente entre las gente del campo, quienes conservaban las palmas benditas con devoción en sus humildes hogares, pues los protegía de diversos males (Figura 1).

Un gigante egoísta

Actualmente, dado el trabajo y el esfuerzo que se ha realizado con las palmas, la miel derivada de ella se considera un recurso sustentable y renovable. Aunque la única empresa que la explota se ha ocupado de mantener viva la palma, reproduciéndola, continúa con el sistema de volteamiento para la producción de miel.

Un buen ejemplo de una producción realmente sustentable es la de miel de maple o miel de arce. Producida principalmente en Canadá (donde se concentra el 85% de la producción mundial en Quebec) y Norte de Estados Unidos, la miel se prepara en granjas denominadas *cabanes à sucre* en francés o *sugarbushes* en inglés. El método de explotación consiste en hacer una pequeña incisión en el árbol⁴ y extraer de él una cantidad de savia diaria que se calcula en alrededor de 12 litros en un día cálido, terminando por producir aproximadamente 35 litros por temporada. Todo esto, sin dañar al árbol y repartiendo las ganancias de este producto en gran cantidad de pequeños productores.

En Quebec, el proceso de recolección es parte de la cultura, y cada temporada los ciudadanos van a sus cabañas de azúcar a cosechar el precioso producto. Se calcula alrededor de 10.500

⁴ Véase <http://www.animalgourmet.com/2013/07/03/la-miel-de-maple-su-origen-y-variedades/>

productores solo en dicha provincia, los que ponen muchísimo cuidado en proteger la larga vida del árbol: solo cosechan la savia suficiente para elaborar 1 a 1,5 litros de miel, es decir, menos de la décima parte del azúcar que contiene el árbol, lo que lo mantiene saludable y productivo en el largo plazo.⁵

La realidad chilena es bien distinta. La gran industria no solo arrasó con las palmas, sino que luego, con la disponibilidad natural reducida, se apropió de ese medio de producción que en época colonial se encontraba repartido en muchos productores (grandes, medianos y pequeños). Y continúa la tala. Si bien se proponen planes de reforestación –por cada árbol caído existen alrededor de 36 nuevas plantas– y CONAF interviene en la autorización para cortar las palmas seleccionadas para la producción de miel, este método, a todas luces, no es sustentable en el tiempo. Tampoco habla de un país que reparta sus riquezas naturales entre todos sus habitantes.

En vez de cosechar la savia justa para mantener con vida al árbol, antiguamente se tumbaba para maximizar la ganancia, extrayéndose, de árboles jóvenes y saludables (de no más de 10 metros de altura) de 2 a 3 litros diarios de jugo azucarado. Considerando que una palma tarda 30 años en entrar en etapa productiva, se comprende el bajo impacto de los planes de reforestación manejados por la gran empresa en Cocalán y Ocoa. Y lo que es peor, con la excusa de ser los “guardianes” de las palmas se han apropiado de parques naturales a los que ni los ciudadanos de la Región del Libertador Bernardo O’Higgins ni del resto del país puede visitar. Un tesoro encerrado entre cuatro paredes, para beneficio de unos pocos. Igual, igual que un gigante egoísta.

Hay, de todos modos, luces de esperanza. Desde la industria, se han propuesto planes de extracción de la savia con métodos que no derriban el árbol, similar a las extracciones realizadas en España y Canadá. Por otro lado, la actitud de algunos pequeños productores da luz sobre el futuro de la producción de miel de palma sustentable. Es el caso de Silvina Catalán, quien posee unas hectáreas de tierra colindantes a Cocalán en las cuales se encuentra su mayor tesoro: un palmar de centenarias palmas chilenas. Por amor a ellas, doña Silvina decidió producir una miel desde los frutos de la palma, para no atentar contra los árboles. Actualmente esta miel, que no contiene nada más que productos derivados de la palma chilena, es la única sustentable producida en Cocalán y alrededores.

Conclusiones

Detectada por los cronistas desde el año 1558, pero utilizada desde mucho antes, la miel de palma se configuró casi desde el inicio como un producto singular. Alrededor del mundo, este azúcar único viajó grandes distancias, movilizándolo la economía mundial. Sus múltiples usos aseguraron a las palmas ser tratadas como bienes preciosos. De hecho, en época colonial, en Chile se extraía la miel de palma de manera sustentable, mediante el método de incisión de la palma, cuestión que se modificó en la segunda mitad del siglo XIX, poniendo en peligro la continuidad de la especie, y el patrimonio nacional.

Tal cambio coincide con los procesos de tecnificación y modernización del país, que tendieron a desconocer la riqueza de los productos típicos regionales. Así, la gran industria optó por maximizar una ganancia a costa de la cuasi desaparición de una especie que solo crece en Chile. Además, dejó marginados a los campesinos que tenían el conocimiento suficiente, heredado desde época colonial, para manejar las palmas de manera sustentable y extraer los múltiples recursos que ella ofrece sin terminar con su existencia.

A pesar que la empresa productora de miel de palma ha dado importantes pasos en pos de la mantención y reproducción de la palma, la pérdida de esta especie es difícilmente reversible, como así también la anulación del conocimiento campesino. A la luz de otras experiencias, como

⁵ Véase <http://saboresdecanaa.mx/mielmaple.html>

las de Canarias (España) y Canadá, se descubre que es posible una mejor explotación de estos vegetales, con mayores perspectivas de crecimiento económico para la región mediante la democratización racional de la producción de la miel de palma.

Bibliografía

- Alonso, C.; Jiménez, M.; Cabrera, F. y Ariza, J. (2007). “Geoarqueología y arqueometría de la sal”. En Lagóstera, L. y Arévalo, A. *Salsas y salazones en Occidente durante la Antigüedad*. Oxford, Cetariae: 317-325.
- Álvarez, L. (2011). “La categoría de paisaje cultural”. *AIBR Revista de Antropología Iberoamericana* 6(1): 57-80.
- Archivo Nacional. (1953). *Censo de 1813. Levantado por don Juan Egaña, de orden de la Junta de Gobierno formada por los señores Pérez, Infante y Eyzaguirre*. Santiago de Chile, Imprenta Chile.
- Arroyo, R. (1961). “La sal en Aragón y Valencia durante el reinado de Jaime I”. *Saitabi: Revista de la Facultat de Geografia i Història* n° 11: 253-261.
- Ballesteros, P.; Otero, C. y Varela, R. (2005). “Los paisajes culturales desde la arqueología: propuestas para su evaluación, caracterización y puesta en valor”. *Arqueoweb Revista sobre Arqueología* 7(2). Disponible en: http://digital.csic.es/bitstream/10261/16059/1/2005_Arqueoweb_PaulaBCarlosRocio_Paisajes%20culturales.pdf
- Barrera, E. y Bringas, O. (2009). “La ruta de la sal prehispánica de Zapotitlán Salinas, una estrategia de desarrollo comunitario basada en los alimentos con identidad local”. *Revista Cultura, Tecnología y Patrimonio del Centro Universitario de los Valles de la Universidad de Guadalajara*, México: 1-19.
- Barros Lafuente, P. (2012). “En la huella del Cacaruca”. En *Cuentos y Poesía del mundo rural. Antología 2012*. Concurso literario 20 años de Historia de Nuestra Tierra. FUCOA. Santiago de Chile, Ograma.
- Bazile, D. (2015). “La quinwa mapuche, una de las quinoas de Chile”. En Peralta Celis, C. *Patrimonio culinario y alimentario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor*. Temuco, Ediciones CETSUR: 34-55.
- Brunet, M. (1931). *La hermanita hormiga: tratado de arte culinario: recetas de guisado, dulces, menús, etc. Instrucciones para la buena disposición de la mesa con ilustraciones*. Santiago de Chile, Nascimento.
- Caillavosa, C. (1981). “La sal de Otavalo-Ecuador. Continuidades indígenas y rupturas coloniales”. *Sarance, Instituto Otavaleño de Antropología* año 7, n° 9: 47-82.
- Carrera, J.; Escudero, J. y Vives-Ferrándiz, J. (2000). “La pesca, la sal y el comercio en el Círculo del Estrecho. Estado de la cuestión”. *Gerión* n° 18: 43-76.
- Carvallo y Goyeneche, V. (1876). *Segunda parte de la descripción Histórico-Geográfica del Reino de Chile por don Vicente Carvallo y Goyeneche*. Tomo X. Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional. Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.
- Castellón, B. (2014). “La producción de panes de sal en el sur de Puebla”. *Arqueología mexicana* 21(125): 74-79.
- (2009). “Elementos tecnológicos indígenas y europeos en la producción de sal en Puebla y Oaxaca”. *El Alfolí* n° 6: 4-10.
- (2008a). “Entre cactus y barrancas: constructores de terrazas y productores de sal en el sur de Puebla”. En: Castellón, B. *Sal y salinas. Un gusto ancestral*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia: 105-115.
- (2008b). “Etnografía, arqueología, decisiones técnicas y complejidad social: la producción de sal antigua y moderna en el centro de México”. En López, F.; Wiesheu, W. y Fournier, P. *Perspectivas de la Investigación Arqueológica III*. México D.F, Instituto Nacional de Antropología e Historia: 171- 200.
- (2007a). “Un grano de sal: aportaciones etnoarqueológicas al estudio histórico de una industria ancestral”. *Anuario de Historia* vol. 1: 67-83.
- (2007b). “Elementos arqueológicos de la explotación de la sal en Zapotitlán Salinas, Puebla, México”. En Figuls, A. y Weller, A. *1ª Trobada internacional d'arqueologia envers l'explotació de la sal a la prehistòria i protobistòria. Cardona, 6-8 de diciembre de 2003*. Cardona, Institut de Recerques envers la Cultura (IREC): 83-96.
- Castro, A.; Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). “Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013”. *RIVAR* 2(6): 70-86.

- CEDECUS. (2015). *Guía básica para el avistamiento de aves. Humedal de Cábuil. Comuna de Pichilemu*. Pichilemu, Proyecto FPA 2015. Humedal de Cábuil: su gestión ambiental local como contribución a la conservación de los humedales costeros de Pichilemu.
- Collado, P. (2014). *Lolol: valles, ríes y valor*. Santiago de Chile, LOM.
- Consejo de Europa. (2000). “Convenio Europeo del Paisaje”. Florencia, 20 de octubre.
- Consejo de Monumentos Nacionales (CMN). (2009). *Convenciones Internacionales sobre Patrimonio Cultural*. Gobierno de Chile. Ministerio de Educación. Segunda Serie, n° 20, 4ta. Edición de Cuadernos del Consejo de Monumentos Nacionales.
- Dabezies, J. (2014). *Conocimientos ecológicos locales asociados a la palma de Butiá en el sureste del Uruguay. Relaciones humano-ambientales y la conformación de un paisaje patrimonializado*. Tesis de Doctorado. Santiago de Compostela, Programa de Doctorado Arqueología, Historia de la Antigüedad y Ciencias y Técnicas historiográficas, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Santiago de Compostela.
- (2012). “Trascendiendo la dicotomía en torno a la (in)materialidad del patrimonio: un acercamiento a partir de los conocimientos ecológicos locales sobre el uso de vegetales”. *Revista de Antropología* n° 25: 163-187.
- (2011). “Procesando vegetales ayer y hoy: una aproximación a algunos usos actuales de la palma Butia Capitata para entender algunos usos pasados”. *Trama. Revista de Cultura y Patrimonio* 2(3): 10-21.
- De Bibar, J. (1966). *Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reynos de Chile. 1558*. Santiago de Chile, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina.
- Delfín, M. (2015). “Tarécuato, Michoacán, el atole y el antiguo camino de la sal”. Disponible en: <http://www.historiacocina.com/es/tarecuato-michoacan-el-atole-y-el-antiguo-camino-de-la-sal>, 6 de abril de 2015 (consultado el 15 de marzo de 2016).
- De Rosales, D. (1877-1878). *Historia General del Reino de Chile. Flandes Indiano*. Tomo I, II y III. Valparaíso, Imprenta El Mercurio.
- Domeyko, I. (1846). *Araucanía y sus habitantes. Recuerdos de un viaje hecho en las provincias meridionales de Chile, en los meses de enero y febrero de 1845*. Santiago de Chile, Imprenta Chilena.
- D’Orbigny, A. (1945). *Viaje a la América Meridional. Brasil, Uruguay, Argentina, Chile, Bolivia, Perú*. Buenos Aires, Futuro.
- Egaña, R. (1899). *La Enciclopedia del hogar de la tía Pepa*. Santiago de Chile, Imprenta Esmeralda.
- Elías Pastor, L. (2014). “El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo”. *RIVAR* 1(3): 12-32.
- Encina, F. (1983). *Historia de Chile*. 37 Tomos. Santiago de Chile, Ercilla.
- Fernández, P. (1992). “Algunas consideraciones sobre la miel y la sal en el extremo del Mediterráneo Occidental”. En *Lixus. Actes du colloque de Larache* (8 de noviembre 1989). Roma, École Française de Rome: 325-336.
- Feuillee, L. (1725). *Journal des observations physiques, mathématiques et botaniques*. París, Chez Jean Mariette.
- (1714). *Journal des observations physiques, mathématiques et botaniques*. París, Chez Pierre Giffart.
- Gay, C. (1862). *Historia física y política de Chile*. Agricultura. Tomo I. París, Casa del Autor.
- (1847). *Historia física y política de Chile*. Zoología. Tomo I. París, Casa del Autor.
- Giles, I. (2016). “La sal como producto de prestigio social en el sur de Mesoamérica”. *El Tlacuache* n° 735, de La Jornada (Delegación INAH - Morelos), 17 de julio.
- Girini, L. (2016). “Los paisajes de la vid y el vino en Mendoza, Argentina; fundamentos para la inscripción en la lista del Patrimonio Mundial”. En *Libro Actas del X Seminario Iberoamericano Viticultura y Ciencias Sociales, II Seminario Internacional Productos Típicos, D.O. y Desarrollo Rural, I Seminario Patrimonios Culinarios*. Santiago de Chile, Universidad de Santiago de Chile, Instituto IDEA e Institución de Educación Superior Técnica, INACAP, 23, 24 y 25 de noviembre: 91-103.
- Gonzales de Nájera, A. (1889). *Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile*. Santiago de Chile, Ercilla.
- Grau, R. (2000). *Palmeras*. Santiago de Chile, Oikos.
- Herrero, M. (1993). “La explotación de las salinas de Punta de Araya. Un factor conflictivo en el proceso de acercamiento hispano-neerlandés (1648-1677)”. *Cuadernos de Historia Moderna* n° 14: 173-194.
- Hueso, K. (2014). “How Universal is the Protection of Salt Heritage by UNESCO”. *El Alfolí* n° 15: 25-33.
- Jaenisch, E. (1997). “El olivo, de Europa a Mendoza”. En Lacoste, P. *Colón y Mendoza colonial. Del descubrimiento de América al surgimiento de la actual cuarta provincia argentina*. Mendoza, UNO: 45-49.
- Lacoste, P.; Aranda, M.; Yuri, J.; Castro, A.; Solar, M.; Soto, N. y Polanco, C. (2013). “La cultura del Olivo en Chile y Cuyo, 1550-1850”. *Colonial Latin American Historical Review* 1(1): 63-92.
- Lawe. (1911). *La Negrita Dobby. Nuevo libro de Cocina*. Santiago de Chile, Universo.

- Lizama, E. (1909). *Apuntes para la historia de Guacarhue y de Pencabue de Talca*. Santiago de Chile, Imprenta y Encuadernación Chile.
- Maldonado, J. (2016). *El libro de los aceites de oliva en Chile*. Santiago de Chile, Ocho Libros.
- Martínez, M.; Enrique, A.; Delatorre, J. y Von Baer, I. (2007). “Las potencialidades de un cultivo subutilizado en Chile”. *Tierra adentro. Instituto de Investigaciones Agropecuarias*. Especial Recursos Genéticos n° 75: 24-27.
- Martínez, E.; Veas, E.; Jorquera, C.; San Martín, R. y Jara, P. (2009). “Re-introduction of Quinoa into Arid Chile: Cultivation of two Lowland Races under Extremely Low Irrigation”. *J. Agronomy & Crop Science* 195: 1-10.
- Marzal, M.; Yang, Z. y Goluchowska, K. “Maras: pueblo en camino hacia el desarrollo turístico”. *Espacio y Desarrollo* n° 19: 81-91.
- Molina, J. (2000). *Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile*. Tomos I y II. Santiago de Chile, Pehuén.
- , *Compendio de la historia geográfica natural y civil del Reino de Chile*. Madrid, Antonio de Sancha.
- Molina, J. y Araya, A. (1917). *Selva Lórica*. Santiago de Chile, Sociedad Imprenta y litografía Universo.
- Muñoz Correa, J. (2011). *Don Melchor Jufre del Águila. Biografía, obra y descendencia*. Santiago de Chile, USACH.
- Núñez, L. y Bazile, D. (2009). “Cultura campesina en Chile central sobre la producción y consumo de *Chenopodium quinoa willd*: el caso de la comuna de Paredones, Provincia de Cardenal Caro, Región de O’Higgins”. *Revista Geografía Valparaíso* n° 42: 87-94.
- Oidores de Santiago. (1852). “Informe sobre el terremoto del 13 de mayo de 1647”. En: Gay, C. *Historia física y política de Chile según documentos adquiridos en esta república durante doce años de residencia en ella*. Tomo II. París-Santiago, Museo de Historia Natural: 456-467.
- Pardo, O. y Pizarro, J. (2013). *Chile: plantas alimentarias prehispanicas*. Arica, Parina.
- , (2005). *Especies botánicas consumidas por los chilenos prehispanicos*. Santiago de Chile, Editorial Mare Nostrum.
- Parvex, G. (2016). *Un veterano de tres guerras. Recuerdos de José Miguel Varela*. Santiago de Chile, Academia de Historia Militar.
- Pefaur, J. (2015). *El aceite de Oliva*. Santiago de Chile, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA).
- Peña, D.; Rebolledo, L. y Soto, A. (2010). *Historia de Proyectos Productivos. Hablan los campesinos*. Santiago de Chile, Gobierno de Chile, INDAP, PRODECOP Secano, Andros.
- Planella, M.; Cornejo, L. y Tagle, B. (2010). “Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile central prehispano”. En Sciolla, C. *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes de nuestra culinaria*. Santiago de Chile, Catalonia: 63-85.
- , (2005). “Alero Las Morrenas 1: evidencias de cultígenos entre cazadores recolectores de finales del periodo arcaico en Chile central”. *Chungará* 37(1): 59-74.
- Poepfig, E. (1960). Un testigo en la alborada de Chile (1826-1829). Santiago de Chile, Zigzag.
- PUCV. (2014). *Manual de Recomendaciones Quinua del Secano. Región del Libertador Bernardo O’Higgins*. Proyecto FIC 2013 “Tecnologías de la Innovación para la quinua del Secano”. IDI 30135550-0. Valparaíso, Gobierno Regional del Libertador Bernardo O’Higgins. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Facultad de Ciencias del Mar y Geografía.
- Pueyrredón, M. (1947). *Memorias inéditas (1863)*. Prólogo y notas de Alfredo Villegas. Buenos Aires, Kraft.
- Quezada, R. (2011). *Las salinas de Araya en el contexto colonial y republicano (siglos XVI al XIX)*. Tesis para optar al grado de Maestría en Historia de Venezuela. Caracas, Dirección General de Estudios de Postgrado, Universidad Católica Andrés Bello.
- Reuel Smith E. (1914). *Los Araucanos*. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.
- S/A. (1882). *El libro de las familias. Nuevo Manual de Cocina*. Valparaíso, Librería del Mercurio.
- , (1900). *Novísimo manual del cocinero práctico chileno: colección escogida de guisos y postres de las cocinas francesa, española, alemana, italiana y chilena; arreglada especialmente para el uso de las dueñas de casa chilenas*. Santiago de Chile, Imprenta Lathrop.
- Sala, F. (2006). “El Museo del Mar y de la Sal como herramienta de socialización. Creación de la Red Europea de Museos de la Sal”. *Museo* n° 11, IX Jornadas de Museología: 159-168.
- Sociedad Nacional de Agricultura (SNA). (1889). “La palma”. *SNA* 20(14): 531-536.
- Tapia, F.; Astorga, M.; Ibacache, A.; Martínez, L.; Sierra, C.; Quiroz, C.; Larraín, P. y Riveros, F. (2003). *Manual del cultivo del olivo*. La Serena, Instituto de Investigaciones Agropecuarias.
- Thomet, M. (2015). “De la memoria a la mesa: la kinwa mapuche (*Chenopodium Quinoa Willd*)”. En Peralta, C. *Patrimonio culinario y alimentario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor*. Temuco, Ediciones CETSUR: 31-33.

- Veas, E. (2005). *Manual de Cultivo para la producción de Quinoa en la Región Semiárida de Chile*. Proyecto Corfo: “Cultivo doble propósito de Quinoa (*Chenopodium Quinoa willd*) para el secano de la Región de Coquimbo: modelo de grano para consumo humano y forraje para ganado caprino” Centro de Estudios Avanzados en Zonas Áridas (CEAZA).
- Vega-Gálvez, A.; Miranda M.; Vergara J.; Uribe E.; Puente L. y Martínez E. (2010). “Nutrition Facts and Functional Potential of Quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*), an Ancient Andean Grain: a Review”. *Society of Chemical Industry* 90(15): 2541-2547.
- Vilá, J. (2001). “Notas sobre la producción y comercio de la sal en el Mediterráneo Occidental”. *Territoris, Revista del Departament de Ciències de la Terra* n° 3: 159-165.
- Vidal, J. y González, A. (2014). “Acciones de mejora del hábitat y recuperación en salinas del entorno del Mar Menor, Región de Murcia”. *El Alfollí* n° 15: 18-24.
- Williams, E. (2003). *La sal de la tierra: etnoarqueología de la producción salinera en el occidente de México*. Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán, Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco.

PARTE V
PESCADORES ARTESANALES, BORDE COSTERO
Y FRUTOS DE MAR

Michelle Lacoste Adunka



Miren las playas de Chile
hasta el polvo se ilumina
en esos parajes de fiesta.

Raúl Zurita, *Anteparaiso*.

1

Pescadores artesanales frente al poder: una lucha épica en Bucalemu (1769-1877)¹



Por la marina, en su jurisdicción (el Corregimiento de Colchagua), no tiene puerto de ninguna consecuencia. Hay solo algunas caletas y playas cortas, habitadas de algunos pescadores que, con este trabajo y caudal de sus cortos instrumentos, solicitan para la vida, vendiéndolo a los que llegan para el abasto de sus inmediatas poblaciones. Por su costa y jurisdicción se cela con cuidado los movimientos de cualquier embarcación que dé vista a aquellos parajes, siendo imposible que se acerque ninguna que no se prevenga y llegue a la gente de su marina para cualquiera invasión que intentare por mar, de piratas o navíos mercantiles, por ser la gente mucha y estar poblada cuasi toda la tierra de innumerables individuos.

José Fernández Campino (1744)²

¹ Una versión más completa del presente capítulo ha sido aceptada para su publicación en la *Revista Historia Agraria* de España.

² Citado en Muñoz, 2013: 53.

Todos los pescadores de la Región de O'Higgins son pescadores artesanales. A diario se enfrentan a la incertidumbre del océano, a la competencia con pescadores industriales no registrados y a los terratenientes que les ponen trabas para el acceso a las playas. Los desafíos de hoy tienen sus raíces en la historia.

En el presente capítulo, hemos rastreado la historia de los pescadores artesanales de los siglos XVIII y XIX, con el objetivo de comprender sus luchas, entender su modo de vida y encontrar las razones que han ido definiendo el quehacer de estos hombres y mujeres que han dedicado sus vidas a extraer los recursos del mar para complementar y enriquecer la dieta de los chilenos.

Los “pescadores libres” en la época colonial

La historia de los pescadores artesanales, o “pescadores libres”, según la terminología propuesta por Camus (Camus *et al.*, 2016), ha sido poco estudiada debido a la escasez de fuentes. Al tratarse de una actividad sumida muchas veces en la economía informal, no hay registros escritos de libros de cuentas. Además, los pescadores, al igual que en otras regiones del mundo, no desarrollaban habilidades de lectura y escritura que les permitieran dejar registros escritos de sus tareas. Es más, en los juicios revisados para elaborar el presente trabajo la totalidad de los pescadores citados como testigos señalaron que no sabían leer ni escribir.

Por lo tanto, esta investigación se ha basado principalmente en los registros conservados en el Archivo Nacional de Santiago, donde una serie de pleitos por el acceso a las costas entre los pescadores artesanales y los dueños de la hacienda de Bucalemu, archivados en los fondos Judiciales de Rancagua, de San Fernando y de Santiago, han permitido reconstruir una historia que ayuda a entender la identidad de los pescadores artesanales de la región, forjada a lo largo de siglos de defensa de su quehacer y de enfrentamiento con el poder arbitrario de turno.



Hacienda Bucalemu, en San Enrique. Foto de Alexandra Kann.

La historia de los pescadores de la Región de O'Higgins se remonta al siglo XVI. Antes de que Chile fuera Chile, grupos de pescadores y mariscadores enfrentaban las inclemencias climáticas para extraer recursos del mar y alimentar a su gente. El primer registro que se ha encontrado de pescadores en esta zona corresponde a la obra *Historia General del Reino de Chile: Flandes Indiano*. Allí, Diego de Rosales (1524-1577) señalaba que los pescadores tenían barcos en La Boca de Rapel, y que pescaban un “número infinito de pescado” que llevaban a la ciudad de Santiago (Rosales, 1877: 263).

Cabe señalar que antes de la Independencia, los pescadores tenían una situación privilegiada en Chile. Las autoridades coloniales los protegían porque eran una pieza clave para la sociedad: abastecían con pescado a las ciudades, en la época de Cuaresma y otras fiestas religiosas en las que no se podía comer carne (De Ramón y Larraín, 1982).

Las leyes coloniales reservaban un espacio de 65 metros desde la playa para que los pescadores pudieran establecer allí sus chozas, tener algún ganado y cultivos. Esta ley era común para España y todas sus colonias, y tenía raíces en las partidas de Alfonso el Sabio, un rey español de la época medieval. Solo se les ponía como condición que no albergaran malhechores o gentes de mal vivir (Medina, 1952: 6-12).

Dada la importancia de proveer pescado para los habitantes de las ciudades durante la Cuaresma y otras fiestas religiosas, la estrecha relación de la Iglesia católica con el Estado aseguraba que los pescadores fueran protegidos cuando se veían amenazados por los hacendados u otros grupos.

En efecto, en el invierno de 1769, cuando la ciudad de Santiago sufrió la carestía de pescado y marisco, las autoridades detectaron que el problema se debía a las trabas que imponían a los pescadores “los hacendados que tienen predios rústicos contiguos a los puertos y ríos públicos”. Para remover estos obstáculos, el presidente de la Capitanía General, Juan de Balmaceda, estableció que dichos hacendados “con ningún pretexto ni motivo impedirán ni embarazarán el libre uso de pescar en los puertos y ríos públicos, ni pretenderán por ello de los pescadores gabela o paga, o remuneración por razón del tránsito o pescado que condujeron so la pena de 200 pesos”.³ No obstante, se han detectado varias comunidades de pescadores artesanales que tuvieron continuos conflictos con las haciendas colindantes en el borde costero del litoral, entre los ríos Maipo y Rapel (Salazar, 1985).

Por otro lado, los pescadores debían enfrentar el problema de cómo conservar el producto hasta su llegada a los mercados. En ese entonces, por ejemplo, desde la actual comuna de Navidad hasta Santiago había dos días de viaje en mula. Sin refrigeración, los pescados y mariscos habrían llegado en mal estado a la capital, por lo que era necesario secarlos y conservarlos en sal (De Ramón y Larraín, 1982). Para ello, se disponía de la sal presente en las salinas de la costa. Para trasladar sus productos, los pescadores los “enchiguaban”, es decir, construían chiguas con paja, y en ellas colocaban los pescados secos para llevarlos a los mercados.

En el presente capítulo nos centraremos en la historia de los pescadores artesanales que trabajaban en los lindes de la hacienda Bucalemu, en La Boca de Rapel. Esta propiedad pertenecía a la Orden de los Jesuitas y llegó a ser considerada la “hacienda más rica de Chile”. No obstante, después de la expulsión de la Orden en 1767, la hacienda pasó a manos de particulares. En un primer momento fue arrendada y luego adquirida por la familia Balmaceda, estrechamente ligada con los líderes políticos del Chile colonial y cuna de Juan Manuel Balmaceda, quien llegó a ser presidente de la República.

³ Bando del presidente de la Capitanía General de Chile, Juan de Balmaceda, sobre pescadores y hacendados. Santiago, 28 de julio de 1769. Archivo Nacional de Chile (AN), Fondo Capitanía General (FCG), volumen (v.) 679, fojas (fs.) 72v., 73.

Los registros encontrados señalan que los conflictos entre los pescadores y los hacendados comenzaron una vez que los jesuitas fueron expulsados de Chile y la hacienda pasó a manos privadas. Dado que desde fechas tempranas los pescadores señalaban que desde hace tiempo ocupaban las riberas del río Rapel, podemos deducir que convivieron con los jesuitas antes de 1767. El inventario de la hacienda, realizado tras la expulsión de la Orden, no incluye aperos ni ningún tipo de elementos para llevar adelante la pesca. Por lo tanto, podemos conjeturar que se trataba de una relación de complementariedad. Los pescadores trabajaban en las costas e intercambiaban con los sacerdotes el pescado por la paja para enchiguarlo y por la sal para conservarlo, productos que sí tenían los jesuitas en sus almacenes.



Hacienda Bucalemu, en San Enrique. Foto de Alexandra Kann.

Cabe señalar que los pescadores artesanales, a pesar de tener vínculos de intercambio con la hacienda, no tenían contratos de trabajo con ella. No eran peones empleados ni inquilinos, sino “pescadores libres”, con capacidad para negociar y moverse según fueran sus necesidades.

Pero tras la expulsión de la Orden, comenzaron los conflictos entre los pescadores y los nuevos administradores de la hacienda.

Los pescadores artesanales tras la Independencia

El gobierno patrio se ocupó de la situación de los pescadores en el país tras la victoria definitiva sobre los españoles. En el reglamento de pesca de 1819, Bernardo O’Higgins decidió mantener los 65,6 metros desde la playa destinados a los pescadores. Aún se consideraba su derecho a complementar la pesca con cultivos y ganadería. Por ello los pescadores combinaban, para subsistir, el cultivo de la tierra con las actividades pesqueras (Salazar, 1985: 125).

En efecto, hacia el tercer tercio del siglo XIX, decenas de familias de pescadores vivían en esos espacios. Había 65 casas en el borde costero y otras 18 casas en la Laguna; con más de ochenta viviendas, los pescadores artesanales con sus familias formaban una comunidad de unas seiscientas personas. Por lo general, cada grupo familiar tenía también unas cien cabezas de ganado, lo cual contribuía a mejorar sus condiciones de subsistencia. Pero esta situación no duró.



Hacienda Bucalemu, en San Enrique. Foto de Alexandra Kann.

La apertura de los mercados internacionales generó presión sobre el valor de la tierra. Los hacendados comenzaron a intentar avanzar sobre los terrenos que ocupaban los pescadores libres. Ante ello, los pescadores decidieron organizarse y dar la batalla a través de los medios judiciales, y llevaron adelante juicios en un contexto de gran asimetría de recursos: los pescadores eran analfabetos mientras que la hacienda contrataba los servicios de los mejores abogados de su tiempo.

Esta parte, además, recurrió a la violencia parapolicial para expulsar a los pescadores. A veces llegaron incluso a quemarles las chozas y a encerrarlos en cárceles privadas, tal como lo demuestran los siguientes fragmentos tomados de los juicios, entre 1837 y 1868.

[...] solo a nosotros se nos priva de ese derecho, y para que lo abandonemos totalmente se nos han quemado nuestras chozas queriendo la ruina y exterminio de nosotros [...]⁴

[...] en el año de 1840, los pescadores de Bucalemu fuimos arbitrariamente despojados de la ribera de aquel mar, quemados nuestros ranchos pajizos y separados enteramente de la pesca [...]⁵

⁴ Juicio por Despojo, 12 de abril de 1837. Juan José Cordero y otros pescadores. AN. FJR, L. 5, P.29, F.7.

⁵ Juicio por Despojo, 28 de diciembre de 1847. Juan José Cordero. AN. FJR, C.35, L.3, F.7.

[...] nos quemaron los nuevos ranchos que habíamos construido dentro precisamente de la posesión del terreno del que su señoría nos mandó dar la posesión en cumplimiento de lo dispuesto por el supremo gobierno [...].⁶

[...] don Valentín Fernández Beltrán [...] en junio del año pasado de 1849 sin causa y de propia autoridad me puso preso en su casa y en el cepo, formándome sumario criminal por delitos que me imputara, sentenciándome sin facultad ni jurisdicción a un año de presidio [...].⁷

A veces las instituciones del Estado reconocieron las razones de los pescadores. Se produjeron documentos que condenaban la acción de la hacienda y reivindicaban los derechos de las comunidades costeras. La resolución del intendente de Santiago (1852) y el Supremo Decreto (1867) sirvieron para demostrar que los reclamos y denuncias de los pescadores sobre el abuso de poder de la hacienda estaban debidamente probados. No obstante, el poder hacendal maniobró astutamente para ignorar estas medidas e imponer, de facto, sus propias estrategias.

La hacienda de Bucalemu contrató para varios de los pleitos a Juan M. Egaña,⁸ un prestigioso abogado, hermano de Mariano Egaña, autor de uno de los principales proyectos de Código Civil de Chile (Guzmán Brito, 1978), que ya presentaba una importante disminución de las tierras destinadas a la pesca en las costas.

Esta tendencia se mantuvo en el Código Civil de 1857. En él se reducía el espacio de uso común destinado a la pesca a ocho metros desde la línea de más alta marea, tal como es actualmente. Los artículos 612 y 613, que tratan el tema, dicen lo siguiente:

Art. 612. Los pescadores podrán hacer de las playas del mar el uso necesario para la pesca, construyendo cabañas, sacando a tierra sus barcas y utensilios y el producto de la pesca, secando redes, etc. Guardándose, empero, de hacer uso alguno de los edificios o construcciones que allí hubiere, sin permiso de sus dueños, o de embarazar el uso legítimo de los demás pescadores.

Art. 613. Podrán también para los expresados menesteres hacer uso de las tierras contiguas hasta la distancia de ocho metros de la playa: pero no tocarán los edificios o construcciones que dentro de esta distancia hubiere, ni atravesarán las cercas, ni se introducirán en las arboledas, plantíos o siembras.

El cambio en la legislación generó resistencia entre los pescadores, que querían al menos conservar la propiedad de la tierra que habían ocupado por generaciones, desde los 65 metros hasta los ocho metros. Pero las autoridades civiles decidieron que esas tierras pertenecían a los hacendados, por lo que se apoyó la expulsión de las familias dedicadas a la pesca.

Esto no es extraño, ya que los dueños de la hacienda estaban directamente vinculados con el poder político.

⁶ Juicio por Posesión de Playas, 7 de enero de 1868. Cristóbal Vera. AN. FJR. C.65, L. 14, F.27v.

⁷ Pleito por Injurias. Juan José Cordero Contra Valentín Fernández Beltrán, 1848-1852. AN.FJR. C.75: 23. f.2.

⁸ Juicio por Despojo. Juan José Cordero y otros Pescadores, AN, FJS, c.411, e.14, f.1.



Uno de los afectados por aquellos hechos fue Cristóbal Vera, el representante de los pescadores en los pleitos contra la hacienda. Debido a los conflictos, fue expulsado del borde costero y se trasladó a vivir a Santiago. Allí permaneció durante tres lustros de alienante vida, lejos de sus paisajes culturales y de su gente. Hasta que, finalmente, resolvió regresar a su tierra y recuperar su hogar y su oficio. En 1877 se reinstaló en las playas de Bucalemu con su familia y construyó una ramada para pescar en el punto llamado “la Culebra”. Su proyecto se enmarcaba en el fallo judicial del año anterior, el cual, justamente, había reconocido este paraje como una de las cuatro caletas donde los pescadores artesanales tenían derecho a vivir y pescar. En la dignidad de su pobreza, este regreso era una esperanza de recuperar algo de todo lo perdido. Sobre todo, el lenguaje del paisaje y la amistad de los antiguos compañeros.

La noticia llegó también a la hacienda Bucalemu, donde no cayó bien. En su afán de mostrar celo por los intereses de la propiedad, el mayordomo, Ramón Barba, decidió tomar medidas para complacer a su patrón, don Claudio Vicuña. Para avanzar en esa dirección, ordenó a sus hombres incendiar el rancho del antiguo líder de los pescadores y expulsarlo de sus tierras. Para completar el cuadro, se amenazó a Cristóbal Vera con privarlo de libertad, tal como había ocurrido con Cordero treinta años antes.⁹

Por última vez, el conflicto fue a manos de la justicia. El juez Tagle Jordán sentenció que Vera no tenía derecho a ocupar el punto llamado la Culebra porque, según el artículo 918 del Código Civil, no puede instaurarse acción posesoria sino por el que ha estado en posesión tranquila y no interrumpida un año completo. En este caso, el querellante no pudo probar esta posesión; por el contrario, él mismo había reconocido que su posesión databa de solo dos meses antes. Por lo tanto, perdió todos sus derechos.

El final del conflicto marcó la victoria de la hacienda Bucalemu sobre los pescadores artesanales del borde costero. Inicialmente, estos contaban con la protección legal, que les aseguraba el derecho español y las leyes patriotas (Reglamento de 1819), para disponer de un espacio de entre 100 y 80 varas desde la línea de la más alta marea. Allí podían levantar sus casas, cultivar pequeñas sementeras, criar algunos animales y manipular sus redes y las tradicionales balsas de cuero de lobo. Ellos construyeron sus viviendas y formaron una comunidad de unas seiscientas personas que vivían como pequeños empresarios, dedicados a la pesca, la labranza y la cría de algunas cabezas de ganado. De hecho y de derecho, reunían las condiciones para consolidar su proyecto de vida.

Pero los propietarios y administradores de la hacienda Bucalemu tenían otros planes. Pretendían expulsar del lugar a los pescadores para quedarse con sus tierras y evitar el molesto contacto con vecinos pobres. Para conseguirlo, avanzaron en dos planos: por un lado, lograron que el Congreso redujera el espacio público del borde costero de 80 varas a ocho metros (Código Civil, 1857, art. 613). Logrado este objetivo, les quedaba a los pescadores el derecho de prescripción por ocupación real del terreno. Para anular este derecho, los hacendados procedieron a expulsar a los pescadores a viva fuerza mediante grupos parapoliciales. Tres veces quemaron sus viviendas, y otras tantas los presionaron, amenazaron y expulsaron de sus tierras; además, secuestraron al entonces líder de los pescadores, Juan José Cordero, para encarcelarlo en una celda privada, sujeto con cepo. Con estas maniobras, lograron aterrorizar a los pescadores, dispersarlos e interrumpir su ocupación permanente del terreno como fuente de derecho.

El papel de la justicia en este conflicto fue central. Sobre todo, porque había suficientes elementos para advertir que los derechos de los pescadores estaban explícitamente protegidos por la ley. Además, la evidencia probaba que la hacienda Bucalemu había incurrido en delitos contra las propiedades y las personas de los pescadores, a través de acciones como incendio de viviendas, privación de libertad y maltrato. A ello se sumaba el delito de desacato, al impedir el cumplimiento de la resolución del intendente de Santiago y del Decreto Supremo de 1867.

No resulta fácil comprender la actuación de la justicia que, a pesar de toda la evidencia jurídica y las leyes vigentes, se ocupó de favorecer los intereses de la hacienda y de despojar a los pescadores artesanales.

En ese sentido, la actitud parcial de la justicia parece muy cercana a la del Congreso, el cual —a través del Código Civil— redujo en un 90% el espacio de borde costero reservado para estos pescadores. En este conflicto, tanto la justicia como el Congreso se inclinaron por favorecer los intereses hacendales. Como resultado se avanzó en el proceso de concentración de la tierra y la riqueza en manos de los grupos señoriales. Por lo tanto, podemos afirmar que los jueces y los

⁹ Pleito por playas de Hacienda Bucalemu. Cristóbal Vera, Rancagua, marzo de 1877. AN, FJR, caja 321. Pieza 9. F 1-2v.

parlamentarios chilenos de la segunda mitad del siglo XIX parecían más bien empleados a sueldo de las grandes haciendas, antes que representantes de las instituciones del Estado encargadas de garantizar los derechos de todos los ciudadanos y la armonía social.

En este escenario, la situación de los pescadores artesanales se vio severamente comprometida y el grupo completo quedó en una situación desesperante. Sufrieron cárcel, persecución, incendios y una situación miserable de pobreza y marginalidad. Desde la perspectiva del proceso de construcción de una cultura de la pesca artesanal, el presente capítulo revela que, en el siglo XIX, el Estado y los hacendados tuvieron una influencia negativa. En lugar de promover la actividad pesquera, para mejorar la dieta de sus habitantes y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional, los grupos dirigentes obstaculizaron constantemente la práctica de este oficio. Los poderes económicos, políticos y sociales debilitaron la cultura de la pesca artesanal en Chile.

Por lo tanto, la preservación de la tradición pesquera en Chile dependió de un espíritu audaz y casi revolucionario: solo podían practicar la pesca aquellos dispuestos a sufrir todo tipo de violencia y abusos de poder por parte de las haciendas y de instituciones del Estado. El oficio del pescador artesanal nació culturalmente asociado a actitudes libertarias, críticas y desconfiadas de los poderes establecidos. Estas características observadas en los pescadores artesanales chilenos del siglo XIX coinciden con los rasgos encontrados por Camus en sus sucesores en el mar chileno un siglo después. Los pescadores de Navidad ya en el siglo XIX poseían “una enriquecida conciencia de los desafíos legales, ecológicos y económicos a los que se enfrentaban” (Camus *et al.*, 2016).

Conclusiones

El conflicto entre la hacienda de Bucalemu y los pescadores artesanales fue un enfrentamiento sumamente desigual. La hacienda contaba con poder político, económico y con fuerzas parapoliciales a través de sus peones e inquilinos. En cambio, los pescadores solo contaban con su poder de organización y el derecho a pescar en las costas. Pero los pescadores lograron defenderse y preservar una tradición y un quehacer que sigue presente en el territorio, mientras que la hacienda quedó en manos del Estado y las familias que la poseyeron desaparecieron de la zona.

El conflicto por el acceso a las playas entre los pescadores de Boca de Rapel y los propietarios de la hacienda de Bucalemu ha podido rastrearse desde 1769 hasta 1877, pero no fue el único. De hecho, en Pichilemu también hubo conflictos por el uso de las playas entre los pescadores artesanales y un gran terrateniente: Agustín Ross. El pleito surgió debido a que las construcciones sobre la playa, con el fin de usar la costa como balneario a partir de la llegada del ferrocarril, dificultaron las tareas de los pescadores y estos tuvieron que desplazarse. Si bien intentaron que el Ministerio de Hacienda los protegiera,¹⁰ el avance de la modernidad era inevitable. Sin embargo, los pescadores libres resistieron y mantuvieron viva la tradición de la pesca artesanal en la región. A fines del siglo XIX, hay registros de la presencia de pescadores artesanales en Navidad¹¹, Cahuil¹² y Pichilemu.¹³

Los pescadores libres pelearon por más de cien años para defender sus derechos, recurriendo a las herramientas disponibles, aun siendo pobres, analfabetos, y estando ausentes, cuando tuvieron que emigrar, a Santiago y otros pueblos, tras los continuos ataques de los

¹⁰ MHAC. Vol. 3574, 26 de junio de 1906. Conflicto entre pescadores artesanales y Agustín Ross.

¹¹ AN, FJR, c 321: 9. Fs. 1-2v.

¹² *El Deber*, 5 de octubre de 1885.

¹³ *El Rancagüino*, “Relato de Pichilemu antes de ser balneario”, 13 de febrero de 1990.

administradores de la hacienda. Lo llamativo es que, a pesar de perder todo una y otra vez, volvían al lugar a defender su tradición, su modo de vida y su derecho a vivir en sus paisajes. Pese a que el control de los recursos se fue concentrando en las élites y el Estado fue funcional a este modelo de desarrollo, los pescadores lograron resistir y construir una cultura del trabajo y la perseverancia que mantuvieron a lo largo de todo el siglo siguiente.

El presente capítulo ha buscado mostrar los constantes esfuerzos de los pescadores locales por preservar su identidad. Primero se enfrentaron a los propietarios de las grandes haciendas en los siglos XVIII, XIX y xx por el derecho a usar las playas. Todavía luchan, por el derecho a una vejez digna, por el acceso a las playas y por mejorar los precios de sus productos, entre otras demandas. A ellos dedicamos esta historia.

El pescado en la Región de O'Higgins: consumo y circulación



El patrimonio gastronómico es un conjunto constituido por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales, que se articulan entre sí a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos; que se contextualiza en un entorno ambiental y sociocultural específico.

Jorge Garufi, 2001

El estudio del Patrimonio Alimentario incluye una diversidad de temas, entre los cuales se encuentran la producción y el consumo. Estos elementos también influyen en la forma de configurar el significado cultural de cada alimento. En el caso particular del pescado, la Región de O'Higgins se distingue por no tener puerto. Por lo tanto, no se puede generar allí pesca industrial; solo pesca artesanal. De todos modos, los sistemas modernos de transporte y las ideologías desarrollistas, con énfasis en la gran industria como medio adecuado para lograr la prosperidad, generaban condiciones para distribuir pescados de otras regiones y extraídos a escala industrial.



Amplias costas de Navidad. Foto de Alexandra Kann.

Para el presente capítulo se ha realizado una revisión de la prensa para estudiar los hábitos de consumo local, abarcando el periodo comprendido entre 1849 y 2016. De todos modos, los anuncios relativos a la venta y al consumo de pescado se concentran en el periodo que va de 1893 a 1961.

Este estudio de carácter exploratorio permite identificar la incipiente presencia de productos locales en el mercado de las principales ciudades. Además, ofrece un panorama de la competencia a la que se enfrentaban los pescadores artesanales a la hora de colocar sus productos en las plazas de consumo. También se analizan los factores que afectaron la circulación del producto: desde la falta de infraestructura hasta el rol del Estado, abarcando desde su injerencia directa en la economía a través del apoyo a proyectos de pesca industrial en Concepción hasta la invisibilización de los pescadores artesanales de la Región de O'Higgins en los relevamientos oficiales.

El abasto de pescado en la región

El primer anuncio encontrado sobre venta de pescado es de abril de 1893, publicado en el periódico *El Crepúsculo* de Rancagua.¹ El último aviso fue publicado en 1961, en el periódico *El Espectador* de la misma ciudad.² La principal característica que señalan ambos es que se trataba de productos “frescos”, sin hacer referencia al origen de los pescados y mariscos que se ofrecían.

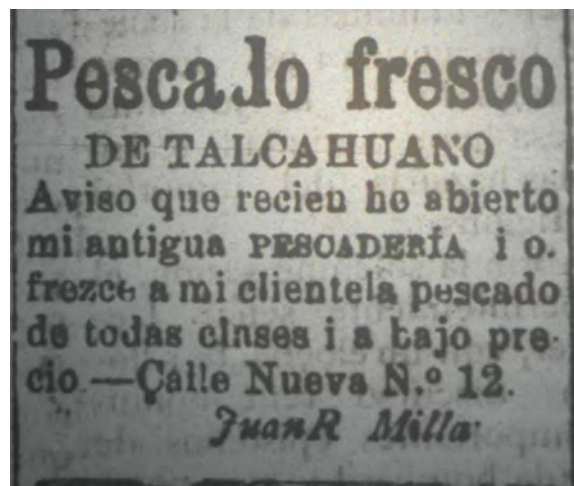
Al revisar la prensa, llama la atención que los negocios locales ofrecían pescado de Talcahuano. Entre 1914³ y 1941⁴ apareció una gran cantidad de avisos de venta de pescado de dicho puerto. Esto se explica por el hecho de que las ciudades grandes de la región tenían mejor conectividad con Talcahuano que con la costa local. El aviso siguiente es un ejemplo del valor que se le otorgaba al pescado procedente del puerto sureño.

Pero no solo las pescaderías ofrecían productos del puerto de Concepción. También el hotel Las Cabras, en 1936, promocionaba que recibía congrio, pejerreyes y corvina de Talcahuano los sábados.⁵

La ausencia de productos marinos locales en la oferta es aún más llamativa si se toma en cuenta que en el año 1936 fue tal la carestía de pescado, que las autoridades regionales solicitaron a Santiago que se garantizara el acceso al producto, y se envió pescado desde la capital hasta las ciudades de Rancagua y Rengo. Lo más interesante es que las autoridades capitalinas consideraron sensato el pedido y, por ello, se comprometieron a hacer lo posible para satisfacer la solicitud. Por lo tanto, se deduce que el pescado que se obtenía en las costas regionales no llegaba a cubrir el exiguo mercado de las grandes ciudades del interior del país.

De hecho el Gobierno Nacional, coherente con el modelo “desarrollista”, decidió impulsar a través de la Corfo algunos proyectos para aumentar la producción y el consumo de pescado fresco en el país. Entre ellos, el proyecto de la Compañía Pesquera Arauco S.A. (Camus *et al.*, 2016), que con el apoyo estatal se instaló en Rancagua para ofrecer sus productos provenientes de Talcahuano, y que garantizaba el abaratamiento del pescado.⁶ Si bien esto favorecía a los consumidores, complicaba aún más el panorama para los pescadores locales, pues sin la infraestructura necesaria no podían competir con la pesca industrial.

La competencia no venía solo del sur. Desde el siglo XIX las carencias de la pesca nacional se suplían con la importación de pescados y mariscos extranjeros (Couyoumdjian, 2009). La influencia del gusto europeo en la moda y el consumo llegó a la mesa de los chilenos. La Región



Fuente: *La Palabra* (San Fernando), 17 de febrero de 1921: 4.

¹ *El Crepúsculo* (Rancagua), 30 de abril de 1893.

² *El Espectador* (Rancagua), “Pescaderías San Pedro”, 26 de agosto de 1961.

³ *La Provincia* (San Fernando), 5 de noviembre de 1914.

⁴ *El Progreso de Cachapoal* (Peumo), 25 de septiembre de 1941.

⁵ *El Regional*, 1 de agosto de 1936.

⁶ *La Tribuna*, 2 de octubre de 1941: 14.

de O'Higgins no estuvo ajena a este proceso, tal como muestra el siguiente aviso comercial del Gran Emporio El León de 1918.



Fuente: *La Semana*, 17 de marzo de 1918: 4.

El interés local por los productos extranjeros no desentonaba con lo que pasaba a nivel nacional, y si bien la importación de pescados en conserva disminuyó drásticamente tras la crisis económica mundial de 1929 (Couyoumdjian, 2009), este tipo de productos se mantuvo vigente en el imaginario colectivo. De hecho, una campaña del Ministerio de Fomento, del año 1940, distribuyó un recetario con propuestas de preparaciones con productos del mar para incentivar el consumo nacional de “pescados y mariscos chilenos”. Pero al analizar las recetas, se observa que todas requerían pescados que no eran de los más consumidos en Chile: albacora, apancora, anguila, pez espada, bonito, bagre y bacalao. Solo en el caso del bacalao se señala que se podría reemplazar por “pescada seca”.⁷ Los mismos nombres de las recetas eran por demás elocuentes: “Bacalao a la rusa”, “Bacalao a la vizcaína” y “Atún a la italiana”, por mencionar algunos.

Por otro lado, además de los problemas de carestía y la fuerte influencia extranjera, también hubo momentos de sobrestock en el mercado local: en el verano de 1948 la pescadería El Pacífico regaló en diez ocasiones varias cajas de “merluzas frescas”.⁸ Repartió el pescado entre los “pobres” de la ciudad y en otros momentos llevó las donaciones al Asilo del Buen Pastor y a la Cárcel Presidio. También se donaron pescados en Cuaresma, para que el pueblo guardase la costumbre. Según los anuncios, las merluzas estaban frescas “como del mar a la cocina”. Los pescados provenían de Talcahuano, a través de la Compañía Pesquera Arauco. Luis Guajardo, el dueño de la pescadería, recibió el popular apodo de “el comerciante de los pobres” y logró que algunos vecinos colaboraran con su campaña.

La ausencia generalizada en este periodo de pescados locales en la oferta se complementaba con el proceso de invisibilización que sufrieron los pescadores por parte de las autoridades. De hecho, la Memoria de la Dirección General de Pesca y Caza para el año 1941 señalaba que, si bien existían en Chile 5300 pescadores distribuidos en 135 caletas, ninguno de ellos estaba en la

⁷ Ministerio de Fomento. Vol. 1714. 1940. Dirección General de Pesca y Caza. Algunas fórmulas para preparar los pescados y mariscos chilenos.

⁸ *El Rancagüino*, 1 de diciembre de 1947; 15 de enero, 19 de enero, 26 de enero, 9 de febrero, 20 de febrero, 25 de febrero, 26 de febrero, 18 de marzo y 24 de marzo de 1948.

Sexta Región.⁹ Veinte años más tarde, el 21° Anuario del Sernapesca de 1960 incluyó las caletas de Matanzas y La Boca dentro de la zona de San Antonio y señaló que había 190 pescadores profesionales registrados y 169 embarcaciones en toda la zona.

Ese año, se desembarcaron 81,6 toneladas de pescado y 24,1 toneladas de mariscos en Matanzas y 125 toneladas de pescado y 8,3 de mariscos en La Boca, es decir, hubo un desembarque total de 206,6 toneladas de pescado y 32,4 toneladas de mariscos en las costas de la región. Por lo tanto, a pesar de que los productos marinos extraídos localmente todavía no estaban presentes en la prensa, el volumen anual era importante, sobre todo si consideramos las deficiencias de la época en materias de transporte, refrigeración y cadenas de distribución.¹⁰



Piure a las brasas. Foto de Alexandra Kann.

La calidad del pescado en cuestión

En este sentido, cabe señalar que la dificultad del transporte dentro de la región y el bajo consumo de pescado generaban que a veces la calidad de los productos no fuera la óptima. En la mayor parte de los anuncios, la principal característica que se destacaba de los pescados era que estaban “frescos”, por sobre el origen del producto, e incluso sobre las variedades que se ofrecían. No obstante, hubo reclamos sobre la baja calidad de los pescados que se expedían en la capital regional. En 1937, se denunció que algunos comerciantes vendían en sus casas pescado en estado de descomposición, lo cual afectaba a la salud de la población.¹¹

⁹ Ministerio de Fomento, Vol. 1977. 1942. Memoria de la Dirección General de Pesca y Caza para el año 1941.

¹⁰ Anuario Estadístico del Ministerio de Agricultura, Dirección de Agricultura y Pesca, 1960.

¹¹ *La Tribuna*, “Pescado y marisco en mal estado se expende en Rancagua”, 20 de noviembre de 1937: 3.

A fin de mejorar los mecanismos de control sobre la calidad de los pescados y mariscos y de incentivar su consumo, en la década de 1940 se comenzaron a crear los “Comités de consumo de pescado”, apoyados por el Ministerio de Economía y Comercio, como resultado del Congreso de Pescadería que se celebró en Concepción a principios de 1944.¹² En ellos participaban algunos vecinos ilustres de la ciudad y representantes de los comerciantes de productos del mar. Se constituyeron comités en Rancagua, Sewell y Caletones.¹³

En este contexto de preocupación por la calidad del pescado y para enseñar al consumidor a reconocer los pescados frescos, el 9 de agosto de 1944 salió un aviso en el periódico *La chispa*, de Rancagua, que invitaba a desconfiar de los vendedores de pescado y a revisar personalmente las branquias de los productos expuestos.¹⁴ Al día siguiente, de modo más directo, se publicó una columna completa donde se daban recomendaciones para cuidar la salud en el consumo de pescado. Entre otras cosas, se recomendaba revisar el aroma, la turgencia de la carne y el color de las agallas y los ojos. Además, se hacía énfasis en la necesidad de lavarlo, a no ser que se consumiera inmediatamente después de extraído del mar.¹⁵

Para diferenciar los mariscos en buen estado de los “pasados”, el mismo medio publicó la receta de “choritos a la costina”, donde se señalaba que era necesario descartar los mariscos abiertos. Además, se recomendaba verificar que los mariscos estuviesen vivos y observar su olor. El texto hacía hincapié en que, si se encontraba algún marisco muerto, había que desecharlo y lavar el cuchillo y el plato antes de abrir otro. Solo debían usarse los choritos que estuviesen vivos, y estos se podían consumir tanto crudos, con mucho limón, como cocidos.¹⁶

Otra estrategia para evitar el pescado en mal estado, era consumirlo procesado, en conserva o seco. El método tradicional en Chile para la conservación del pescado había sido secarlo o salarlo, tal como hemos visto en capítulos anteriores. A mediados del siglo XIX comenzaron a levantarse fábricas de conservas a lo largo del territorio nacional, pero con mayor concentración en Talcahuano y Chiloé (Couyoumdjian, 2009). Desde allí se distribuían hacia los mercados nacionales en general, y a la Región de O’Higgins en particular.

En 1915 el comercio ofrecía pejerreyes y merluza en escabeche y sardinas al tomate.¹⁷ Dos años más tarde, se ofrecían sardinas con tomates,¹⁸ merluza en escabeche, bacalao con espinas.¹⁹ Además, el Gran Emporio El León expendía “pescada seca”, calamares en su tinta (que se vendían por tarro), choritos en tarro, sardinas finas en caja y “una infinidad de conservas de marisco, de todas clases, a precios sin competencia”.²⁰ Más adelante la misma tienda ofrecía también “anguilas en aceite, merluzas en aceite, centollas de todos tamaños, langostas inglesas y langostas de Juan Fernández, choros en aceite y pejerreyes en jalea”.²¹ De todos modos, la industria de conservas de pescados y mariscos en Chile era en ese entonces de poca envergadura (Couyoumdjian, 2009).

¹² *La Tribuna*, 14 de marzo de 1944: 1.

¹³ *La Tribuna*, “Comité de consumo de pescado fue creado en Sewell y Caletones”, 21 de marzo de 1944: 1.

¹⁴ *La Chispa*, “Los pescaditos de Rancagua”, 9 de agosto de 1944.

¹⁵ *La Chispa*, “El pescado y la salud”, 10 de agosto de 1944.

¹⁶ *La Chispa*, “Choritos a la costina”, 10 de agosto de 1944.

¹⁷ *La Semana*, 21 de noviembre de 1915: 3.

¹⁸ *La Semana*, 8 de marzo de 1917: 2.

¹⁹ *La Semana*, 4 de marzo de 1917: 2.

²⁰ *La Semana*, 22 de marzo de 1917: 2.

²¹ *La Semana*, 29 de marzo de 1917: 10.

Los precursores de la puesta en valor de la pesca local

En este contexto adverso, la promoción de productos locales se dificultaba. El principal valor que se presentaba era la posibilidad de consumirlos frescos. Este elemento lo vislumbró el restaurante *El Infiernillo* en 1936 en Pichilemu. En los avisos publicitarios, señalaba que tenía contratados buzos para asegurar el abasto de mariscos frescos para sus huéspedes, tal como se muestra en el siguiente aviso:



Fuente: *El Regional*, 25 de noviembre de 1936.

Esta alianza estratégica dentro de la economía local fue premonitoria. Una táctica parecida fue adoptada en 1948 por los arquitectos Gilberto Rojas y Eduardo Lorca, quienes decidieron remodelar el tradicional restaurante La Playa para especializarse en pescados y mariscos.²²

Por otro lado, en la prensa también fueron detectados avisos recomendando el maridaje entre los vinos y los mariscos de la región, como muestra el anuncio que vemos a la derecha, de 1937.

Estos intentos por apoyar el desarrollo y consumo de los pescados y mariscos locales no pudieron fructificar en su tiempo. Sin embargo, sentaron las bases para la revalorización de los pescadores artesanales locales que se dio desde fines de la década de 1970.



Fuente: *La Tribuna*, 15 de mayo de 1937: 8.

²² *El Rancagüino*, 15 de febrero de 1948: 2.

Conclusiones

El periodo estudiado en el presente capítulo coincide con la época de apoyo estatal a la pesca industrial. La gran presencia de pescado procesado en el mercado de la Región de O'Higgins demuestra que hubo un importante consumo de este tipo de producto en el mercado interno chileno, a pesar de que la mayor producción se destinara a la elaboración de harina de pescado para el mercado externo (Camus *et al.*, 2016). Por otra parte, también se ha detectado la oferta de “pescado fresco de Talcahuano” en la época, lo que confirma la importancia económica que tuvo la iniciativa de la Corfo por intermedio de la Pescadería Arauco.

No obstante, el principal elemento por remarcar es la ausencia del pescado fresco local en la prensa. No se indica el origen de los productos, no hay pescaderías en la ciudad que mencionen relaciones con pescadores locales ni anuncios sobre las bondades de consumir pescados y mariscos frescos de la zona. Solo hubo una excepción: el restaurante Infiernillo. Como estrategia publicitaria, el establecimiento decidió informar que contrataban buzos para asegurar la disponibilidad de mariscos frescos en su carta. El hecho de que este restaurante, dirigido a la élite de la región, promocionara los mariscos frescos demuestra una temprana alianza entre los productos típicos locales y el turismo.

A pesar de la falta de infraestructura, de la competencia asimétrica con la pesca industrial y de las oscilaciones en el gusto de los consumidores, el pescado y los mariscos de la Región de O'Higgins han logrado posicionarse como un producto de calidad que atrae a turistas, al tiempo que ayuda a preservar las costas libres de contaminación y la pesca sustentable. El presente capítulo ha buscado ilustrar algunas de las dificultades que debió enfrentar el producto local para hacerse un espacio en los mercados y en la conciencia de los consumidores.

3

Pescadores artesanales hoy



Oh mar, así te llamas,
oh camarada océano,
no pierdas tiempo y agua,
no te sacudas tanto,
ayúdanos,
somos los pequeñitos
pescadores,
los hombres de la orilla,
tenemos frío y hambre
eres nuestro enemigo,
no golpees tan fuerte,
no grites de ese modo,
abre tu caja verde
y déjanos a todos
en las manos
tu regalo de plata:
el pez de cada día.

Pablo Neruda, "Oda al mar"

La pesca marina en la Región de O'Higgins es pesca artesanal. Esto implica que es llevada a cabo por una gran cantidad de individuos dedicados a la pesca en la orilla, a la recolección de algas y extracción de mariscos. El problema es que sus condiciones de vida son frágiles, por tres motivos principales. En primer lugar, al no tener puerto ni muelle para ejercer su oficio, deben atravesar la línea de rompientes en embarcaciones pequeñas, lo cual resulta peligroso, y muchas veces fatal. Además, tienen escaso poder de negociación de los precios, debido al carácter perecible del producto. Finalmente, deben enfrentar la competencia desleal de la pesca industrial que se lleva a cabo en otras regiones, y muchas veces incluso en el mar de esta misma región.

En contraparte, el modelo productivo de los pescadores artesanales es sustentable y sostenible en el tiempo, ya que evita la sobreexplotación de los recursos y distribuye las ganancias entre todos los pequeños productores. Por ello, en el mundo cada vez más investigadores (Oliveira *et al.*, 2009; Marín, 2007; Saavedra Gallo, 2015; Trimble & Johnson, 2013) se dedican a estudiar a estos actores sociales con sus precarias condiciones de vida y su interacción con el entorno; así como sus conflictos con las grandes empresas y la intermitente acción del Estado, al cual le cabe un papel primordial para preservar los ecosistemas acuícolas y la convivencia entre los grupos humanos que compiten por los recursos. La comunidad internacional se ha preocupado por profundizar los conocimientos sobre estos grupos y elaborar políticas públicas para fortalecerlos (FAO, 2010). En esta línea, se ha llegado a proponer el reconocimiento de los saberes de los pescadores artesanales como patrimonio para asegurar su visibilización y valoración (García Allut, 2003).

En este marco, hemos decidido incluir a los pescadores artesanales de la región por ser agentes de desarrollo con larga presencia local, guardianes de un paisaje costero específico y protagonistas de una historia de resiliencia y cooperación digna de contar.

Los pescadores artesanales sin puerto

Otra de las características especiales de los pescadores de la Región de O'Higgins es que tradicionalmente han tenido que desarrollar su tarea sin un puerto o muelles que les faciliten el acceso al mar. Si bien hubo un muelle en Pichilemu a fines del siglo XIX, este rápidamente cayó en desuso tras ser destruido en medio de la guerra civil de 1891.¹ A lo largo del siglo XX hubo diversas iniciativas para construir otros muelles en la región pero, con la excepción del muelle de Matanzas, de efímera vida también, ninguno prosperó. La foto "Bote pescador se hace a la mar", tomada en 1947, muestra el riesgoso momento en que un grupo de pescadores cruza la línea de rompientes para adentrarse en el océano.

La necesidad de un muelle en este territorio llegó hasta el Congreso de la República en la década de 1950. La discusión sobre los medios para potenciar el crecimiento económico regional llevó a la sanción de la ley 12.590, que grababa a la sal de Cáhuil con un impuesto destinado a financiar varias obras de infraestructura en la zona, entre ellas el ansiado muelle en Pichilemu.² De forma complementaria, el Congreso aprobó en 1961 un proyecto de ley que permitiría la construcción del anhelado muelle, hecho que fue festejado por el editorial de *El Rancagüino*, pero la tarea no se concretó.³

La ausencia de muelle y de mercados llevó a los pescadores de Pichilemu a dejar de lado los botes. En 1977, la prensa señalaba que "ya no existían los antiguos botes o lanchas pesqueras que

¹ *El Rancagüino*, "Pichilemu, puerto menor", 25 de enero de 1983: 4.

² El tema se desarrolla más en extenso en el capítulo correspondiente a la sal de Cáhuil.

³ *El Rancagüino*, "Pavimentación y muelle pesquero para Pichilemu", 13 de septiembre de 1961: 3.

podrían abastecer a toda la provincia de Colchagua de los riquísimos productos del mar”.⁴ Entonces los pescadores iban a La Pancora o a Chorrillos, y pescaban con sus cañas corvinas desde la orilla. Al mismo tiempo, observaban cómo los botes que llegaban desde el puerto de San Antonio recogían con sus redes miles de ejemplares de este pez.

En la década de 1980, el reclamo tradicional sobre la necesidad del muelle cobró nuevo ímpetu. El técnico marino James Howard Mollinger fue contratado por la provincia de Cardenal Caro para evaluar la situación pesquera local y, entre otras conclusiones, sostuvo que era necesario construir un terminal pesquero.⁵



Fuente: *El Rancagüino*, “Pesca y necesidad de muelle en Pichilemu”, 7 de febrero de 1947: 5.

En la misma línea, el diario *El Rancagüino* volvió a apoyar la construcción del muelle local. Para ello, publicó textos de José Arraño Acevedo, el gran escritor e historiador de Pichilemu,⁶ que contaba la historia del primer muelle, destruido en tiempos de la guerra civil. La opinión pública logró entonces que se hicieran nuevos estudios sobre la factibilidad de crear un nuevo embarcadero en la región. De todos modos, el proyecto se volvió a frustrar.⁷

Ante la ausencia de muelles, los pescadores idearon estrategias para disminuir los riesgos de la entrada y salida del mar con los botes. Una solución ingeniosa ha sido la compra de tractores por intermedio de los sindicatos, los que sirven para introducir y sacar los botes al mar. Si bien es una estrategia válida, no permite entrar al mar de noche, porque sigue siendo peligroso cruzar la línea de rompientes. La siguiente imagen muestra el uso de un tractor en tiempos recientes.

⁴ *El Rancagüino*, “Pichilemu. Paraíso de los pescadores es balneario de Pichilemu”, 22 de enero de 1977.

⁵ *El Rancagüino*, Especial “El Pichilemino”, n° 56. “Técnico marino se refiere a desarrollo de actividad pesquera en Pichilemu”, 22 de mayo de 1985: 4.

⁶ *El Rancagüino*, Suplemento “El Pichilemino”, n° 52. “Pichilemu, puerto menor”, 31 de enero de 1985: 2.

⁷ *El Rancagüino*, “En el mes del mar: la pesca en el mar chileno”, 2 de mayo de 1985: 4.

La capacidad de negociación colectiva ha demostrado ser más eficaz que todas las arengas pronunciadas por *El Rancagüino* y las declaraciones llenas de buenas intenciones de los congresistas en las décadas de 1950 y 1960. De hecho, las negociaciones también han sido más efectivas que el gran esfuerzo individual de Ortúzar a fines del siglo XIX. Porque después de diez años de demandas por parte de los pescadores locales, por fin en 2016 comenzó la construcción (nuevamente) del “Primer Muelle de la Región de O’Higgins”.⁸



Fuente: *El Rancagüino*, 4 de abril de 2014: 2.

Los primeros registros de los pescadores artesanales en la prensa

En la década de 1980 el Estado chileno comenzó a ocuparse activamente del fomento a la pesca artesanal en la región. Esto se tradujo en un apoyo estatal activo, principalmente, mediante préstamos y actividades de formación.

En 1980 se publicó por primera vez un artículo en la prensa que presentaba un informe sobre la situación de la actividad pesquera en la Región de O’Higgins. En ese entonces la actividad era exclusivamente artesanal. Esto significaba que la pesca se realizaba con embarcaciones menores, en faenas cerca de la costa; el producto no se sometía a ningún proceso de industrialización y se destinaba fundamentalmente al consumo en fresco.⁹

Las caletas seleccionadas eran cinco: 1) La Boca de Rapel, donde se daba pesca de río principalmente; 2) Vegas de Pupuya, con pesca de orilla en el mar; 3) Pichilemu, donde había pesca de mar; 4) Cáhuil, con pesca de río, y 5) Bucalemu, pesca de mar. Las dos más importantes eran Pichilemu y Cáhuil, que juntas representaban el 80% del total. Los botes que se usaban llevaban entre tres y seis pescadores. Se utilizaban redes y espineles para pescar peces, buceo para extraer mariscos y la recolección de orilla para obtener algas.

Los recursos de explotación más abundantes eran la corvina, el róbalo y la lisa. Entre los mariscos destacaban el piure y el loco. Si bien se consideraba que la actividad era escasa, se apreciaba un potencial altísimo.

⁸ *La Tercera*, 29 de marzo de 2017: 25.

⁹ *El Rancagüino*, “Actividad pesquera. La actividad pesquera en la Sexta Región”, 16 de mayo de 1980: 6.

En 1982 se hizo un estudio para invertir 6,5 millones de pesos en la región.¹⁰ El mismo año, la provincia de Cardenal Caro contrató al técnico marino James Howard Allman Mollinger, para hacer una evaluación de los recursos comerciales más extraídos. Además, se estaban proyectando programas para capacitar a los pescadores y mejorar los sistemas de registro. El informe señaló también, como se ha indicado, que era necesario construir un terminal pesquero.¹¹

A fin de resolver algunos de los problemas que aquejaban a la actividad, en 1984 el gobierno lanzó una línea crediticia para los pescadores artesanales. En general, los créditos estaban destinados a comprar motores fuera de borda, trajes y aletas de buzos, flotadores, anzuelos, paños de redes. El monto total otorgado en esos préstamos fue de \$ 2.201.000.¹²

Entre 1980 y 1984, el desembarque de productos del mar en la Región de O'Higgins se multiplicó por cuatro. Así lo consignó *El Rancagüino*, y a la vez señaló que este crecimiento debía sostenerse mediante la instalación de un Servicio Nacional de Pesca Sexta Región, ya que hasta entonces se dependía de Talca.¹³ El crecimiento de la actividad en la zona se reflejó también en una mayor presencia del tema en los medios locales.

En 1985 se publicó un nuevo informe sobre la situación local de la pesca. Si bien en general esta no presentaba grandes variaciones, sí se enumeró un mayor número de especies que podían extraerse del mar: corvinas, pejerreyes, locos, piures, jaibas, lisas. Se presentó un mayor detalle de los productos, aunque se seguía afirmando que en la región "solo" había pesca artesanal. Por lo tanto, aún no se valoraba del todo esta actividad. Al año siguiente los pescadores comenzaron a sindicalizarse.¹⁴

En 1987 se llevó adelante un nuevo Programa de Desarrollo Integral en el sector pesquero. Este plan fue creado con el fin de orientar a los pescadores para organizarse y trabajar en forma racional la explotación de los recursos, con respeto a las vedas y a la legislación vigente. Daba asistencia técnica, y participaban en él 150 familias de Pichilemu, Navidad y Paredones. También tenía como objetivos establecer puestos de cultivo experimentales y capacitar a las mujeres de los pescadores con un curso de artesanía elaborada con conchas y cueros de pescado. En esta línea, incluso se les enseñó a preparar pescado ahumado y seco y algunas otras recetas.¹⁵

La actividad bajo la nueva Ley de Pesca

La Ley de Pesca tuvo profundas consecuencias en las prácticas cotidianas de los pescadores artesanales de la Región de O'Higgins. Al requerir que los pescadores se inscribieran en los registros del Sernapesca,¹⁶ se pudo disponer de información más confiable para delinear las políticas de apoyo al sector. Además, al requerir que se conformaran sindicatos y federaciones, el Estado obtuvo un interlocutor colectivo para sus iniciativas de apoyo a las comunidades de pescadores. Por otro lado, al organizarse, los pescadores artesanales se empoderaron y mejoraron su poder de negociación, tanto con el Estado como con el mercado en general.

¹⁰ *El Rancagüino*, "En el mes del mar: la pesca en el mar chileno", 2 de mayo de 1985: 4.

¹¹ Suplemento Especial "El Pichilemino" n° 56 (en periódico *El Rancagüino*). "Técnico marino se refiere a desarrollo de actividad pesquera en Pichilemu", 22 de mayo de 1985: 4.

¹² *El Rancagüino*, "En Cardenal Caro. Créditos permite desarrollo de sector pesquero artesanal", 7 de junio de 1984: 11.

¹³ Suplemento Especial "Avance regional", n° 1 (en periódico *El Rancagüino*) "José María Caro. Futuro pesquero", 3-01-1986: 5.

¹⁴ *El Regional* (San Fernando), "Pescadores artesanales. Se comenta el trabajo de los pescadores de Pichilemu para lograr sindicalizarse", 16 de octubre de 1986.

¹⁵ *El Rancagüino*, "Pesca artesanal", 1 de octubre de 1987: 8. Artículo "Impulso a la pesca artesanal", incluido en suplemento "Avance Regional", 22 de septiembre de 1987.

¹⁶ *El Rancagüino*, "Registro de pescadores artesanales", 22-10-1992: 13.

No obstante, los problemas de distribución y venta del pescado continuaron en la década de 1990. En Bucalemu, en 1992, miles de pescados fueron extraídos del mar y luego dejados en las playas debido a la incapacidad de los pescadores de almacenar el producto. Un camión de San Antonio recogió ocho mil kilogramos de pescado mientras aún estaba en buenas condiciones, y varios vehículos transportaron pescados a diversos pueblos. Pero el remanente quedó putrefacto en la playa, causando alarma entre los habitantes.

Para evitar nuevos desastres, ese mismo año se inició la construcción de infraestructura de apoyo para los pescadores artesanales en Pichilemu. Se levantaron boxes donde guardar sus aperos, con el financiamiento del Fondo Nacional de Desarrollo Regional, en terrenos donados por la Municipalidad.¹⁷ Esto se hizo en el marco de un Programa de Infraestructura menor para caletas de la Región de O'Higgins, que también consideraba la comuna de Navidad. La siguiente fotografía muestra a pescadores artesanales de la zona y sus botes en 1992.



Fuente: *El Rancagüino*, "Registro de Pescadores Artesanales" 22 de octubre de 1992: 13.

Por otra parte, en 1995 el Fondo de Solidaridad e Inversión Social se encargó de capacitar a los pescadores artesanales en temas como manipulación y procesamiento de productos del mar, gestión de áreas de manejo de recursos bióticos, administración y gestión empresarial y comercialización de productos del mar, así como fortalecimiento del sindicato y definición de roles, sobre todo considerando que la Ley de Pesca otorga atención preferencial a las organizaciones de pescadores más que a particulares.¹⁸

La Semana Bucalemina fue un espacio de promoción y valoración del paisaje de los pescadores artesanales del borde costero. Se organizó en 1995 y tuvo distintas actividades, como por ejemplo el "torneo de pesca Bucalemu". Además, se construyó un relato para convocar a los turistas a participar en la Semana Bucalemina. El lugar se describía como "un balneario popular que se caracteriza por su tranquilidad, limpias playas, buena gastronomía en mariscos y pescados y buena atención".¹⁹ Este relato de valoración de la gastronomía local daba continuidad a las iniciativas que medio siglo antes había liderado el restaurante Infiernillo.

¹⁷ *El Rancagüino*, "Construyen infraestructura de apoyo para pescadores de Pichilemu", 17 de octubre de 1992: 11.

¹⁸ *El Rancagüino*, "Fosis capacita a pescadores artesanales de Litueche", 4 de abril de 1995: 8.

¹⁹ *La Región* (San Fernando), "Torneo pesca Bucalemu", 22 de febrero de 1995.

En la década de 1990, junto con la mayor visibilidad de los pescadores artesanales, resurgió también el tema del acceso a la playa. En enero de 1996, el presidente Eduardo Frei firmó un reglamento que regulaba el libre acceso a las playas con fines de pesca y turismo. Junto con la entonces ministra de Bienes Nacionales, Adriana Delpiano, se resolvió que dicho reglamento se comenzaría a aplicar en la provincia de Cardenal Caro. Para avanzar en esa dirección, las autoridades del Estado se reunieron con la Federación de Pescadores Artesanales de la Región de O'Higgins.²⁰ La Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Bienes Nacionales se encargó de delimitar los espacios del borde costero que correspondían a los pescadores artesanales. El plan era conseguir que los dueños de las haciendas respetasen las vías de acceso a las playas, pero también fijarlas en aquellos casos en que no lo estaban. Los pescadores de la región se mostraron satisfechos con esta iniciativa.

El nuevo marco jurídico generado tras la recuperación de la democracia permitió a los pescadores artesanales defender sus derechos. En febrero de 1996, los dirigentes de la Federación de Sindicatos de Pescadores de la provincia de Cardenal Caro presentaron recursos de protección contra los propietarios de los predios Panilonco y Mónaco, ubicados en las comunas de Pichilemu y Litueche, respectivamente, porque impedían el uso de las vías de acceso fijadas por la Seremi de Bienes Nacionales. Les habían negado el acceso a las playas Los Leones, el Socavón y Carrizalillo. Los pescadores presentaron el documento en la Corte de Apelaciones. Entre los demandantes estaban Genaro Guerrero y Eduardo Cordero, José Cordero, Víctor Vargas y Juan Rojas. (Nótese la persistencia de las familias de pescadores artesanales en la zona: José Cordero se llamaba el líder del sindicato en tiempos de las luchas épicas con la hacienda Bucalemu, en 1840, quien fue encerrado por grupos parapoliciales en una prisión clandestina de la misma hacienda). La Federación de Pescadores, que agrupaba nueve sindicatos y seiscientas personas, perseguía el objetivo de lograr que por medio de la fuerza pública se abrieran las vías de acceso a las playas señaladas.²¹

El tema del acceso a las playas y la necesidad de negociar con los administradores de terrenos privados, como fundos y haciendas, ha sido una razón importante para que los pescadores de este territorio se inscriban en el Registro de Pescadores Artesanales, ya que los administradores les solicitan que formen organizaciones para autorizar el acceso a las personas asociadas, lo que perjudica a los pescadores que prefieren ser independientes, quienes quedan continuamente bajo la amenaza de la pobreza (Informe Técnico, 2015: 28).

De todos modos, desde la nueva legislación que supuestamente protege el derecho de acceso a las playas, la relación de los pescadores artesanales con los terratenientes ha sido tensa y compleja. En algunos casos, los propietarios acataron la ley y facilitaron el paso a los pescadores; se alcanzaron acuerdos satisfactorios con los sindicatos. Pero también se han suscitado situaciones confusas, sobre todo cuando los hacendados han tratado de imponer su poder económico, su influencia política y sus recursos técnico-profesionales. En muchos casos, el acceso a la playa sigue restringido. Para cubrirse desde el punto de vista jurídico, los propietarios realizan maniobras y distracciones tácticas para fastidiar y desalentar a los pescadores artesanales.

La maniobra de los candados falsos es una de las más recurrentes. Los hacendados cierran los caminos con tranqueras y candados. Para cubrir las apariencias, entregan las llaves de esos candados a los sindicatos en ceremonias públicas. Pero luego, en la oscuridad de la noche cambian los candados, de modo tal que las llaves resulten inútiles. De esta manera, consuman su abuso de poder, y se perpetúa su actitud hostil hacia los pescadores dando continuidad a los conflictos iniciados a fines del siglo XVIII.

Los autores del presente estudio tuvieron la posibilidad de verificar, personalmente, estas maniobras. En el invierno de 2016, durante los trabajos de visita a terreno y entrevistas

²⁰*El Rancagüino*, "Pescadores artesanales tendrán libre acceso a las playas", 17 de enero de 1996: 7.

²¹ *El Rancagüino*, "Pescadores presentaron recursos de protección", 6 de febrero de 1996: 5.

personales en Bucalemu, uno de los pescadores se ofreció a acompañarnos para que pudiéramos conocer sus trucos. Se intentó ir por la playa, con el vehículo personal del pescador con tracción 4x4, pero fue imposible acceder debido al avanzado nivel de la marea. Por lo tanto, hubo que subir a la ruta y atravesar un fundo para llegar a la playa. Pero el camino estaba cerrado por una tranquera con su candado. Teóricamente, el pescador debía tener la llave para abrirlo, pero ello no fue posible; por lo tanto, hubo que ir a buscar al administrador del fundo para solicitarle, encarecidamente, la llave del candado de la tranquera. Después de un largo recorrido, el administrador fue encontrado de casualidad en el camino, y por eso la gestión alcanzó el éxito. Fue una cuestión de azar.

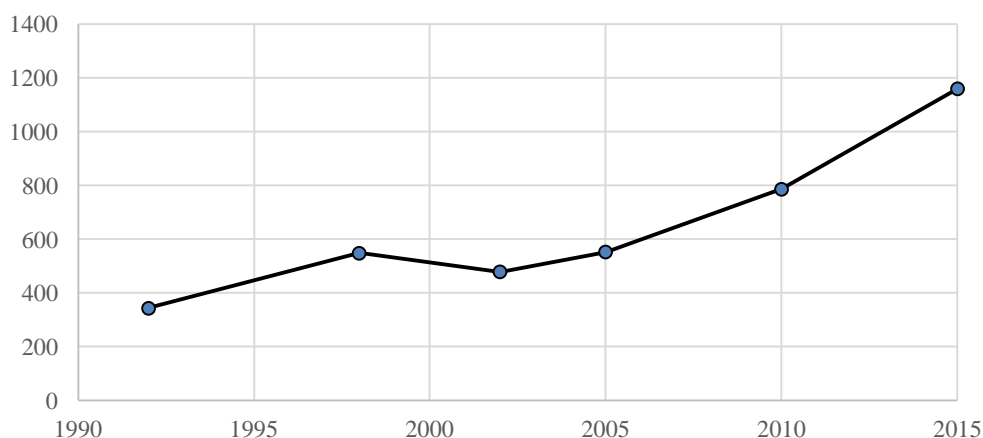
Mientras se lograba finalmente llegar al borde costero, las reflexiones cuestionaban el calendario. ¿En qué año estamos? ¿Por qué hay que someterse a la voluntad de un terrateniente para ejercer un derecho consagrado por la ley? ¿Existe la ley? ¿Existe el Estado de derecho?

La pesca artesanal en números

La extracción de pescados y mariscos en el borde costero de la Región de O'Higgins muestra cambios y continuidades de sumo interés. Tal como se ha señalado, al no existir puertos, muelles ni pesca industrial, toda esta actividad está asociada a los pescadores artesanales y, por ende, tiene un fuerte carácter patrimonial.

En tanto, en lo que respecta a la cantidad de pescadores artesanales, el gráfico 1 muestra que, desde la instauración de los registros a principios de la década de 1990, se puede apreciar un aumento continuo de la cantidad de pescadores artesanales (utilizando la categoría en su acepción más amplia). No obstante, a pesar de que los registros se actualizan, se ha detectado que el esfuerzo real en la pesquería es inferior al esfuerzo nominal registrado oficialmente (Informe Técnico, 2015: 32).

Gráfico 1. Pescadores artesanales registrados en la Región de O'Higgins, 1992-2015

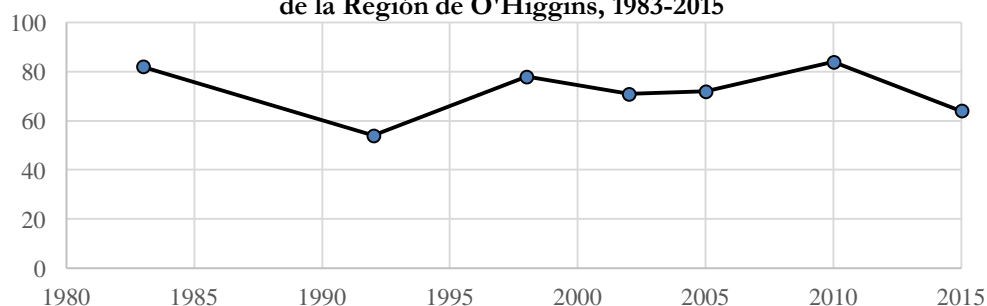


Fuente: elaboración propia a partir de Anuarios Estadísticos del Sernapesca, 1960-2016²² y Registro de Pescadores Artesanales de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins, años 2005, 2010 y 2015.

²² Los datos sobre pescadores artesanales de 2002 son aproximados, representando el mínimo posible. Como los datos del Anuario están desglosados y una misma persona puede estar en más de una categoría, decidimos utilizar los

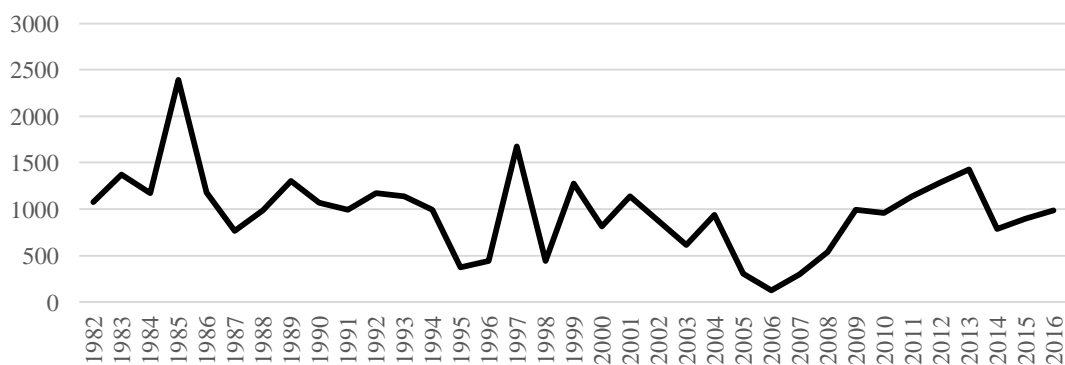
Por otra parte, el Gráfico 2 muestra la evolución en la cantidad de embarcaciones de pesca artesanal y de pescadores artesanales reconocidos en los diversos Anuarios Estadísticos del Sernapesca.²³ El principal fenómeno observable es el gran crecimiento en la cantidad de pescadores registrados entre 1960 y 1983, y el marcado descenso que se da en la década de 1990, con una tendencia al alza que se mantiene hasta la actualidad. En primer lugar, es importante señalar que la cifra de 1983 es sospechosa, porque es el único Anuario de la década que trae este tipo de información, mientras que la abrupta caída que se da en los registros después de la Ley de Pesca, con la creación de bases de datos más organizadas, permite suponer que no todos los pescadores registrados en 1983 se dedicaban efectivamente a la tarea o al menos no lo hacían como ocupación principal.

Gráfico 2. Embarcaciones de pesca artesanal registradas en costas de la Región de O'Higgins, 1983-2015



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Anuario Estadístico del Sernapesca, 1983-2015.

Gráfico 3. Total desembarque artesanal de pescados, moluscos, crustáceo, piure y erizos en la Región de O'Higgins, en toneladas. 1982-2016



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Anuarios Estadísticos del Sernapesca, 1982-2016.²⁴

datos de la categoría con más personas individuales (los recolectores de orilla) como el mínimo con el que podemos trabajar, asumiendo que todos los recolectores de orilla se hayan inscritos en más de una categoría.

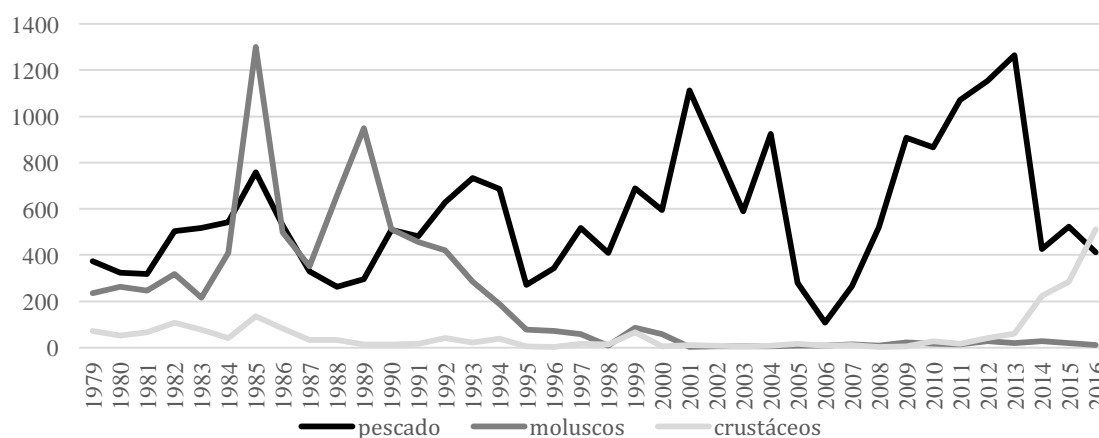
²³ Dado que no todos los Anuarios recogen la misma información, y que la metodología para presentar los datos no es uniforme, hemos extraído los datos de aquellos años en que sí estaba disponible la información para la región. Por lo tanto, el gráfico pretende mostrar una tendencia y no datos concluyentes.

²⁴ El Anuario Estadístico del año 2002 no presenta datos desglosados por región, por lo cual hemos debido hacer un promedio con los datos del año 2001 y 2003 a fin de evitar curvas con error de muestra en la tendencia.

En cuando al volumen de la producción, el Gráfico 3 muestra la evolución de la cantidad total de toneladas de pescado, moluscos, crustáceos y otras variedades de mariscos en la región entre 1982 y 2016. En primer lugar, en el cuadro se puede apreciar que los volúmenes extraídos en la década de 1980 no se repitieron luego de la Ley de Pesca de 1991. Asimismo, se observa una importante variación anual en la cantidad de toneladas de pescados y mariscos desembarcadas. Esto puede explicarse en parte porque los recursos marinos se caracterizan por su movilidad, pero también por las variaciones de precios y la incapacidad de almacenar el recurso para negociar ante condiciones desfavorables (Rispoll, 2006: 6).

Y finalmente, el Gráfico 4 muestra la tendencia en el desembarque de pescados y mariscos en la región entre 1979 y 2016, desagregando las cifras entre pescado, moluscos y crustáceos. El gráfico muestra un claro cambio de tendencia a partir de la Ley de Pesca de 1991: aumentó la extracción de pescados y disminuyó el desembarque de mariscos, en particular de moluscos.

Gráfico 4. Extracción de recursos marinos en Región de O'Higgins, en toneladas. 1979-2016



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Anuarios Estadísticos del Sernapesca, 1979-2016.

Antes de la regulación, hubo años con registros extraordinarios: en 1982 se consignó la extracción de 286 toneladas de locos. En 1985 se registraron 682 toneladas de choros, y en 1989, 725 toneladas de machas. Estas cifras son extremadamente altas comparadas con los valores que surgen en la década siguiente, con la aplicación de cuotas para proteger los recursos. De todos modos, es claro que no todos los recursos extraídos son registrados por el Sernapesca, y que la mayor regulación ha generado el surgimiento de un mercado paralelo e informal, cuya presencia se detecta en la prensa debido a las esporádicas confiscaciones de cargamentos de locos en temporadas de veda.²⁵

Por último, el repunte que se puede observar a partir del año 2013 en la categoría “crustáceos” se debe al auge de la jaiba limón, fenómeno reconocido por los pescadores artesanales de la zona. De hecho, uno de los pescadores artesanales entrevistados, Juan Francisco Vallejo señaló que el principal recurso que se extrae de la caleta de Matanzas junto con la merluza es, justamente, la jaiba limón.²⁶

²⁵ *El Rancagüino*, “PDI decomisa locos en Bucalemu por veda”, 8 de octubre de 2009: 22.

²⁶ Entrevista realizada en La Boca de Rapel el 24 de agosto de 2016.

Cabe destacar que, si bien el total de la pesca registrada en la región es artesanal, según los actores locales una gran cantidad de recurso es recogida por barcos pesqueros industriales del puerto de San Antonio. Esta extracción muchas veces indiscriminada del recurso, que tradicionalmente ha sido menos sustentable que la pesca artesanal (Camus, 2016), genera recelo y disconformidad en los pescadores artesanales, quienes sienten que enfrentan una competencia desleal. En cualquier caso, al no haber registros de las cantidades extraídas en el mar de la región, no es posible cuantificar el impacto de estas incursiones.

Cultivos de mariscos en Cáhuil

Si bien el cultivo de mariscos en Chile se remonta a las primeras experiencias de criaderos de ostras en Chiloé a fines del siglo XIX (Coyoumdjian, 2009), en la Región de O'Higgins este tipo de iniciativas recién aparecen registradas en la década de 1970.

En 1976 se desarrolló el primer emprendimiento registrado de cultivo de choros zapato en Cáhuil. La iniciativa fue llevada adelante en conjunto por el pescador artesanal y alcalde de Mar de Pichilemu, Alejandro Mella, y el Club de Caza y Pesca local. Mella llevaba 45 kilogramos de semillas de choros de Valdivia, y el plan era ver si sobrevivían por un mes.²⁷ El proyecto funcionó durante algunos años.

Más tarde, en 1983, la sociedad Martínez, Leiva, Guajardo y Cía. Ltda. creó el primer vivero de ostras de la región en Cáhuil. La sociedad estaba compuesta por cuatro pescadores artesanales y partía de un proyecto de Fundación Chile. El plan de los pescadores era crear un trabajo estable para cuando ya no pudieran entrar al mar por la edad o por las condiciones propias de la tarea. Tenían la concesión de ostras por tres años, y el plan de renovarla; contaban con insumos propios. El mercado principal lo componían los turistas que en verano se acercaban a comerlas en el lugar, y un restaurante en Pichilemu que las vendía. La siguiente imagen muestra el emprendimiento.



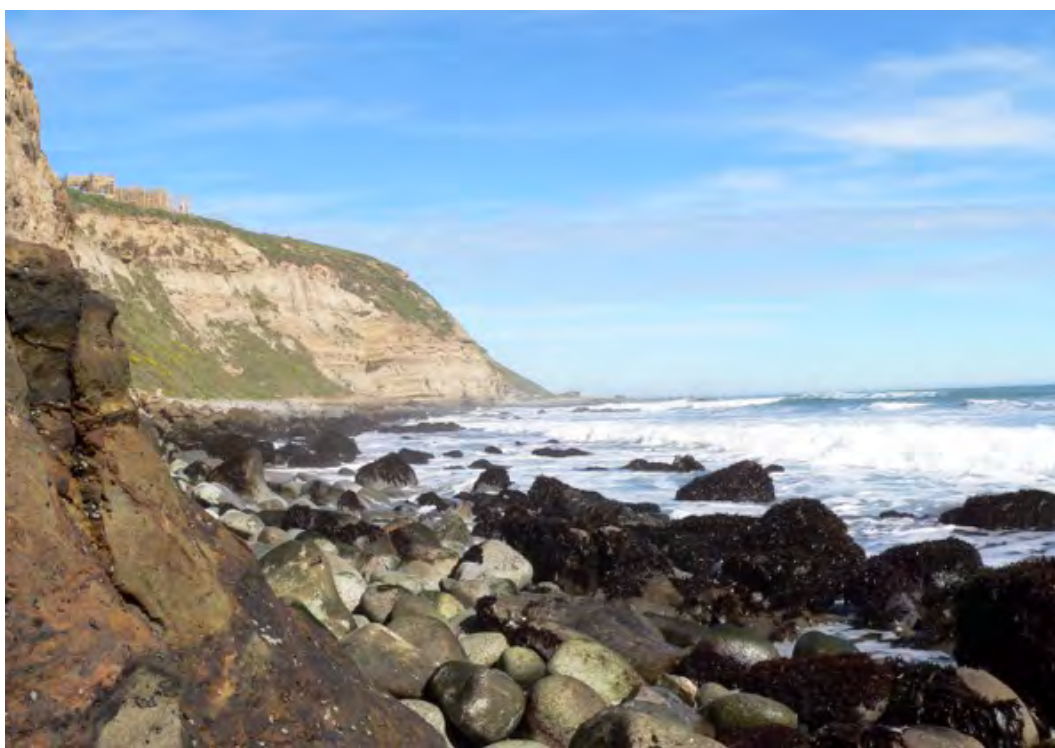
Fuente: Suplemento "La Semana" (en *El Rancagüino*). Un cultivo diferente. Pescadores artesanales de la laguna de Cáhuil, en la provincia Cardenal Caro, son los pioneros de la región en mantener un vivero de ostras, 13 de julio de 1985: 1.

²⁷ *El Regional*, 18 de mayo de 1976. Choros Zapato en Laguna de Cáhuil. Procesos de siembra de choros traídos desde Valdivia en la laguna ya referida.

Para 1987, los cultivos de choros, cholgas y ostras en Cáhuil funcionaban²⁸ y en 1990 los centros de cultivo de moluscos y algas tuvieron un crecimiento de 80% respecto del año anterior, con una producción total de 18 toneladas anuales.²⁹ Pero la producción se redujo después de sus auspiciosos inicios, y se perdió hasta 2014, cuando el Sindicato de Cultivadores y Pescadores de la localidad obtuvo nuevamente la concesión para cultivar ostras y choritos en la laguna de Cáhuil.³⁰ Luego de trabajar durante treinta años, lograron ciertos resultados, aunque, de todos modos, no se han alcanzado los volúmenes de producción de la década de 1980.

El piure de Navidad

Mención aparte merece el piure de Navidad. Este marisco, que tiene fama de tener un sabor fuerte, ha encontrado un ecosistema particularmente apto para su desarrollo en las costas donde desemboca el río Rapel. Según los pescadores artesanales y los consumidores locales, la mezcla del agua dulce del río con el agua fría y salada del océano Pacífico genera un microclima particular, donde el piure toma un sabor más suave y dulce. De hecho, hay quien considera que el piure extraído en esta zona es el mejor de Chile.



Acantilados y rompientes en borde costero de Navidad. Foto de Alexandra Kann.

²⁸ *El Rancagüino*, 1 de octubre de 1987: 8. Pesca artesanal. Artículo “Impulso a la pesca artesanal”, incluido en suplemento “Avance Regional”, 22 de septiembre de 1987.

²⁹ *El Rancagüino*, “Pesca en la región, reducción de algas respecto al año anterior”, 16 de febrero de 1990: 5.

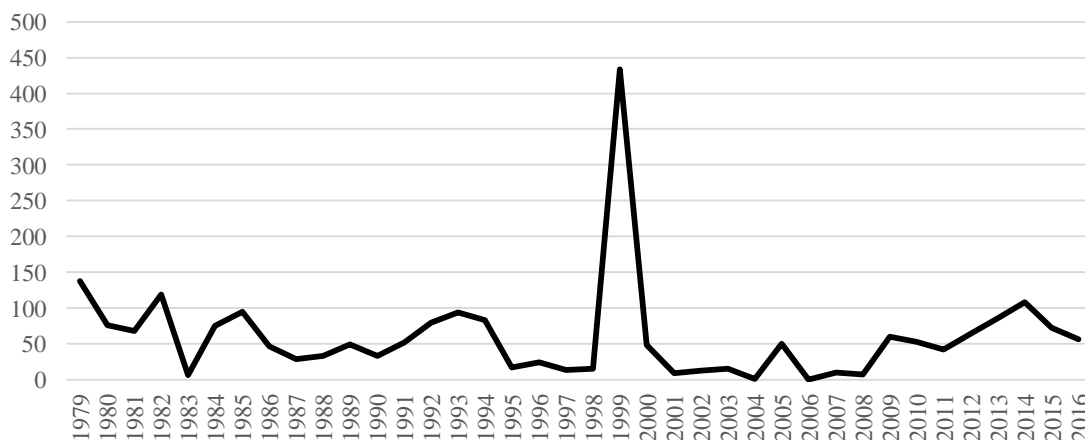
³⁰ Véase <http://www.diarioelmarino.cl/2014/11/10/cahuilinos-nuevamente-podran-cultivar-ostras-y-choritos-en-laguna/>.

La fama de este producto ha incentivado el desarrollo de una festividad particular: la Fiesta del Piure de Navidad, que tiene sus orígenes en el siglo XIX. En ese entonces se aprovechaba la fiesta religiosa de la Asunción de la Virgen para establecer una feria en las costas de La Boca de Rapel, ya que en este tiempo las mareas son más bajas y, por lo tanto, es más sencillo extraer el piure. Los vecinos de Navidad cuentan que desde la época de sus abuelos los lugareños traían sus productos en carretas para participar en el intercambio.⁷³

Actualmente se celebra la Fiesta del Piure organizada por la Municipalidad de Navidad, que va por su novena edición, incluye espectáculos de música popular y se realiza en las instalaciones del Polideportivo Local. Pero también se ha mantenido la tradición de ir a las playas, comprar el piure recién extraído del mar a los buzos mariscadores y armar grupos en torno a parrillas o discos, donde se prepara la comida común. Así, el festejo se transforma en una reunión alrededor de los fogones hasta tarde por la noche. Los pobladores locales mantienen viva esta tradición, y la intención es atraer cada vez más turistas al evento.³¹

Aunque podría parecer algo marginal si se compara la producción de piure con los volúmenes de cochayuyo o de los diversos pescados que extraen los pescadores artesanales de la región, en términos absolutos es una actividad económica significativa, y además goza de un reconocimiento local en torno a su calidad. El Gráfico 5 muestra la cantidad de toneladas que se han registrado por año de piure extraído en la Región de O'Higgins.

Gráfico 5. Desembarque artesanal de piure en la Región de O'Higgins, 1979-2016



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Anuario Estadístico del Sernapesca, 1979-2016.

Al observar el Gráfico 5, se aprecia que la extracción de piure en la región ronda las 59 toneladas. Hubo un desembarque extraordinario en el año 1999, cuando se registró la extracción de 434 toneladas del recurso. Ese año se extrajeron 2.704 toneladas de piure en todo el país³², pero el año anterior, 1998, se extrajeron 15 toneladas en la Sexta Región y 2.530 a nivel nacional³³. En tanto, al año siguiente el desembarque de piure en la Región del Libertador O'Higgins se redujo a 48 toneladas, mientras que a nivel país la variación fue mucho menos

³¹ Véase <http://www.prensaenlinea.cl/products/navidad-dia-del-piure-en-la-boca-de-rapel/> (consultado el 17/11/2017).

³² Anuario Estadístico de Sernapesca 1999: 19.

³³ Anuario Estadístico de Sernapesca 1998, cuadro "Chile, Desembarque artesanal en 1998 por especie y región", sin número de página.

pronunciada: el piure desembarcado fue de 2.290 toneladas.³⁴ Por lo tanto, el año 1999 fue un año extraordinario para la región, mientras que en el resto del país se mantuvo relativamente estable. Es llamativa la ausencia de noticias en la prensa sobre el fenómeno, lo que demuestra que el proceso de puesta en valor de este producto típico aún es incipiente fuera del ámbito local. De todos modos, existen instancias locales donde se celebra la Fiesta del Piure, en donde se explota todo el sabor y posibilidades gastronómicas de este valioso producto, en una fiesta que convoca no solo a los alrededores sino también a turistas y visitantes.



Foto de Alexandra Kann.

Lamentablemente, no contamos con información desagregada para ilustrar la importancia relativa del piure de Navidad en el total de la extracción regional. Sin embargo, es el único producto que ha consolidado una cierta fama a nivel local, que se complementa con las características físicas de la desembocadura del río Rapel. Por ello, es un producto con un volumen importante de producción, con una fama y características especiales, razones que nos llevan a recomendar su inscripción en el programa Sello de Origen del INAPI, aunque todavía hace falta profundizar en la temática.

³⁴ Anuario Estadístico de Sernapesca 2000, cuadro “Chile, desembarque artesanal año 2000 por especie y región”, sin número de página.

Los pescadores: su testimonio

Durante el mes de agosto de 2016 nuestro equipo de investigadores se trasladó a la provincia de Cardenal Caro para entrevistar a pescadores artesanales. Así se pudo establecer contacto con las personas que día a día se dedican a las labores de pesca y recolección artesanal y conocer sus historias de vida.

En la mayoría de los casos, los inicios en la cultura de la pesca y recolección se han dado de manera natural. Los pescadores aprenden esta forma de vida desde la niñez y a través del núcleo familiar, generalmente de padres y abuelos. Son comunidades que nacen y crecen en la cultura de la pesca artesanal. Los saberes se aprenden usualmente mirando, observando a sus mayores. Son niños, no están aprendiendo a trabajar, están jugando: “De chicos lo hacíamos como un juego, bucear, pescar”, nos relató Ismael Antúnez, de 43 años (comunicación personal, 24 de agosto de 2016), quien no puede distinguir un momento preciso en el que haya aprendido su oficio. Esta forma de transmisión oral de saberes por medio del “conocimiento tradicional” es común a los registros obtenidos en otras latitudes, como sucede con las comunidades de pescadores artesanales de Brasil (Diegues, 2002: 36).

Los inicios de tipo lúdico, donde el niño esencialmente se divierte, juega, es la manera tradicional de transmisión de estos saberes heredados. Este tipo de experiencias humanas ligadas a la memoria, a la infancia, y usualmente a la felicidad, es un pilar fundamental de esta comunidad de pescadores artesanales, y representa un rasgo que caracteriza los productos típicos que ostentan una larga tradición.

Los productos y las condiciones de trabajo

Los productos que se extraen en la región incluyen pescados, algas y mariscos. En cuanto a los primeros, los involucrados mencionan variedades como corvina, róbalo, lenguado, lisa, congrio negro y colorado, gallo, sierra y tollo. Los principales mariscos son jaiba, choro maltón, piure, loco y lapa. Entre las algas se incluyen el cochayuyo y el luche y, en menor medida, luga y chasca.

En cuanto a lo que diferencia sus productos, los entrevistados señalan las características naturales de la zona, la particularidad de hallarse en La Boca del río Rapel. Son unánimes al destacar la calidad artesanal del producto como una ventaja del mismo, tratándose de un producto fresco y sin procesos industriales. Sostienen como importante característica de la zona la ausencia de contaminación, al no existir plantas industriales en las inmediaciones que afecten el mar. Es de notar que, en este sentido, ven la ausencia de un puerto o muelle como algo que beneficia al producto, al evitar un movimiento de mayor envergadura con los consiguientes riesgos para el medio ambiente.

Por otro lado, la ausencia de esta infraestructura genera limitaciones y dificultades. La tarea de la pesca se ve enormemente dificultada por la necesidad de superar la línea de rompiente sin más ayuda que sus propias habilidades en el manejo de las embarcaciones. Cada mañana, el estado de la marea determina si es viable embarcarse y el peligro al que estarán sujetos. Debido a estas dificultades, se embarcan al amanecer, cuando hay luz, ya que no es posible hacerlo de noche por el peligro que entraña. Esta situación, a su vez, limita la actividad pues, por ejemplo, la reineta solo se puede pescar de noche, lo cual es imposible en esta zona.

Las embarcaciones suelen llevar tres personas y no se permite zarpar si solo hay un integrante. Actualmente la mayoría funciona con motor fuera de borda, aunque hay quienes todavía practican la navegación a remo. Estas embarcaciones miden entre siete y diez metros (para la pesca artesanal no pueden superar los 12 metros, ya que a partir de ese tamaño se consideran de actividad industrial. El equipamiento se completa con salvavidas, redes, sogas, anclas, plomos y demás implementos de pesca. Como se puede observar, no se registran grandes

variaciones en la práctica respecto del siglo XIX, salvo por la introducción de motores diésel fuera de borda, al igual que en otras regiones (Mendoza *et al.*, 1986). No obstante, una adición reciente ha sido el sistema de GPS para marcar los puntos de pesca, lo cual demuestra cómo los pescadores están abiertos a incorporar, de a poco, tecnología que los ayude en su tarea, a pesar de que tradicionalmente tienden a ser muy conservadores y rechazar las innovaciones tecnológicas (Acheson, 1981: 293).

La comercialización de lo producido se realiza de tres modos: primero, la venta directa en la playa, con las ventajas para el cliente de comprar el producto recién sacado y fresco; segundo, la venta a revendedores que se encargan de su comercialización, y tercero, la venta directa a establecimientos gastronómicos de la zona.

En lo relativo al cumplimiento de las cuotas establecidas, cabe señalar que la actitud no es la misma en todas las localidades de la región. Mientras en Bucalemu dichas cuotas no se respetan, por ser extremadamente pequeñas las cantidades autorizadas y no hacer rentable la producción, en puertos ubicados más al norte como Matanzas y Navidad la estrategia es cumplir con las cuotas de pesca, pero los pescadores intentan tener un mayor número de embarcaciones a fin de poder pescar más.

En lo que respecta al funcionamiento de los sindicatos, en general todos estuvieron de acuerdo en la conveniencia de afiliarse. En primer lugar, porque es una condición necesaria para postular a subsidios y apoyos por parte del Estado. Pero también porque permite el uso de las caletas y el disfrute de los bienes comunes, como el tractor para entrar y salir del mar que se mencionó con anterioridad. Además, pertenecer al sindicato los empodera a la hora de negociar los precios de venta de sus productos.

Junto con sus ventajas, los sindicatos exhiben también sus debilidades. Pudo detectarse una gran rivalidad entre los distintos sindicatos, y esto a fin de cuentas debilita al grupo. Mejorar los canales de diálogo, los mecanismos de toma de decisiones y de control de las autoridades son tareas pendientes que podrían mejorar la eficacia de estas organizaciones colectivas.

Conclusiones

Con la presente exposición no se busca fabricar o forzar una visión romántica de la pesca artesanal. Nada de lo dicho pretende dejar de lado las duras condiciones de vida y los sacrificios familiares de estas comunidades. Al contrario, esta memoria compartida, vivida en carne propia, permite vislumbrar los contornos de una historia que hunde sus raíces en siglos anteriores.

De hecho, este capítulo, junto con el anterior que estudia a los pescadores artesanales y sus luchas en el siglo XIX, permite demostrar que hay un esfuerzo continuado por preservar la identidad en los pescadores locales. Frente a las amenazas de la pesca industrial, los riesgos que conlleva la práctica sin la infraestructura adecuada y las vulnerabilidades que genera desarrollarse por cuenta propia, los pescadores mantienen un modo de vida tradicional y lo transmiten a sus hijos. Esto tiene un importante potencial de desarrollo local: los pobladores siguen apostando por esta tarea que los liga al territorio y que distribuye las ganancias entre varias familias, en vez de concentrar la riqueza.

No obstante, la historia de los pescadores es una historia de lucha: durante tres siglos lucharon por el acceso a las playas y siguen haciéndolo porque no siempre se respetan las normativas estatales. Además, todo el siglo XX lucharon por un muelle en la región. La ausencia de esta instalación les ha dado características especiales a los pescadores artesanales: dependen profundamente de la cooperación. A partir las limitaciones y amenazas los pescadores artesanales de la Región de O'Higgins han ido forjando su identidad.

En el siglo XXI continúan las luchas: por el derecho a una vejez digna, por el acceso a las playas y por mejorar el precio de sus productos. También es hora de reivindicar el Estado de

derecho en Chile, asegurando el cumplimiento de la ley de los ocho metros del borde costero; es hora de que las autoridades terminen con los abusos de los hacendados sobre los pescadores artesanales. Todavía persisten en el borde costero de esta región bolsones de autoritarismo, con flagrantes violaciones de la ley por parte de los latifundistas.

La necesidad de infraestructura es también evidente y muestra una velada forma de discriminación. Así como los chilenos que viven en las montañas tienen derecho a caminos, puentes y túneles que les aseguren la conectividad, los pescadores artesanales de esta región necesitan muelles para practicar su oficio diario en condiciones de seguridad, sin tener que atravesar la línea de rompientes en sus frágiles botes para alimentar a sus hijos. Es tiempo de poner en valor la tarea de estos hombres y mujeres que surten de pescados, algas y mariscos las mesas de la región.

Lago Rapel: turismo y pesca deportiva



Un sonido metálico intermitente despertó a medianoche a un campesino de Lllallauquén. La curiosidad lo hizo levantarse de su viejo catre de fierro para saber de dónde provenía el ruido. Sus pies descalzos quedaron hundidos en la fría agua. La pieza estaba inundada y el choque constate del agua contra la pata de su lecho era la causa de su brusco y sorprendente despertar. Solo en ese momento vino a encontrarle la razón a los ingenieros de Endesa que meses antes le habían advertido que debía abandonar su morada, porque las aguas del lago llegarían hasta allí. ¿Cómo lo iba a creer si el río pasaba a 8 kilómetros de ahí? Era el lago Rapel, que nació para trastornar súbitamente nuestras vidas y costumbres. Fue algo tragicómico de olvidar. Mientras muchos perdían todos sus enseres por incrédulos, y las sandías aún sin madurar flotaban caprichosamente en la superficie tratando de sobrevivir, la planta eléctrica cumplía su propósito, recuerda Horacio Cabezas, uno de los sorprendidos.

El Rancagüino, 27 de marzo de 1989

El fragmento citado describe cómo vivieron los habitantes locales el inicio del llenado del lago Rapel. El proyecto tuvo sus raíces en 1942, cuando el gobierno nacional se propuso aumentar la oferta de energía eléctrica nacional. En 1967 comenzó el llenado del embalse alimentado por los ríos Cachapoal y Tinguiririca. Si bien el objetivo primario del embalse era la generación de energía eléctrica, a medida que sus riberas se fueron poblando el flujo turístico creció. Además, la introducción del entonces llamado “pejerrey argentino”, y las condiciones propicias para llevar adelante la pesca deportiva, tanto en botes como en las orillas del lago, generaron un polo de atracción de pescadores deportivos a nivel nacional.

Ante esto, en 1977 se creó el Plan Regulador del Lago Rapel, que con sus modificaciones de 1995 y 2001 ha ordenado el crecimiento de la infraestructura en las orillas del lago (Barria Jara, 2016). Con ello fue desarrollándose infraestructura para recibir visitantes, y el embalse floreció como polo de atracción turística para familias y pescadores aficionados. Actualmente es el mayor lago artificial del país, situado a solo 140 kilómetros de Santiago, en una zona de clima privilegiado, lo que facilita el flujo de turistas desde la capital.¹ Además de los emprendimientos turísticos privados, algunos órganos estatales como la Fuerza Aérea de Chile poseen centros recreacionales en el lago Rapel.²

El presente capítulo busca exponer el desarrollo del entorno del lago Rapel, desde su potencial como polo de atracción turística para la región hasta la importancia gastronómica del “pejerrey de Rapel”. También se evalúan los desafíos que ha enfrentado el lugar, y se señalan algunas de las iniciativas que han surgido en los últimos años a fin de hacer posible un desarrollo sostenible y sustentable para la comunidad ligada al embalse.

El pejerrey de Rapel

Si bien existen registros de pejerrey en Chile desde la época colonial (Couyoumdjian, 2009), el pejerrey de Rapel, cuyo nombre científico es *Odontesthes bonariensis*, es originario del Río de la Plata en Argentina. Fue introducido en Chile en 1940 con fines deportivos, y actualmente se distribuye por todo el Cono Sur de América. Se ha adaptado particularmente bien a los embalses, tranques y lagunas de temperaturas templadas. Las óptimas condiciones para el desarrollo de la especie en el Lago Rapel (Bahamondes Rojas *et al.*, 1979) permitieron que el recurso fuera cada vez más conocido.

En 1986 el pejerrey de Rapel era la especie comercial de aguas interiores más importante en Chile, con excepción de los cultivos artificiales de salmón. Además, era la especie más abundante en los ecosistemas lénticos entre los 32 y 35 grados de latitud sur, y ya había desplazado a especies nativas y a los *Salmonidae* introducidos (Vila y Soto, 1986). Ya por entonces el lago Rapel presentaba una densidad “relativamente alta” del pejerrey argentino, según las autoras citadas que lo estudiaron en la década de 1980.

Con el crecimiento de la especie en los cursos y estanques de agua dulce en el país, el nombre común de la especie ha pasado a ser “pejerrey chileno” (Rojas *et al.*, 2016). Sin embargo, el pejerrey de Rapel ha logrado obtener fama propia, ligada con el desarrollo del turismo, la gastronomía y la pesca deportiva.

¹ Véase <http://tchile.promaticmedia.cl/index.php?mod=contenido&codigo=226> (consultado el 17/11/2017)

² Véase <https://experiencias.wherelunch.com/2015/10/14/relajo-y-gastronomia-en-el-lago-rapel/> (consultado el 17/11/2017).

El desarrollo del turismo y los torneos de pesca

La creación del embalse Rapel generó un espacio de belleza escénica atractivo para los pobladores de las grandes ciudades cercanas, como Santiago. Además, la introducción del pejerrey y su excepcional adaptación al ambiente generó las condiciones para que la pesca deportiva aumentara el potencial desarrollo turístico del lugar. De hecho, el turismo en el lago Rapel estuvo ligado desde el principio a la realización de torneos de pesca.

En 1969, cuando todavía se estaba llenando el embalse, la *Guía Turística de Chile*, editada por Ferrocarriles del Estado, ya señalaba que las lagunas y ríos de Colchagua “ponen notas distintas en el paisaje e invitan al sereno descanso que significa la pesca” (Gunge Taulis, 1969: 76). Si bien la revista no menciona todavía al lago Rapel como un destino turístico, sí denota que la pesca ya ejercía un atractivo para ciertos grupos. Además, cabe recordar que, por entonces, aún no había una gran “conciencia turística” en el país, y por eso los especialistas señalaban que urgía crearla para potenciar el desarrollo nacional, aprovechando el fenómeno turístico que estaba en crecimiento en otros lugares del mundo (Uribe Hormaeche, 1969: 14).

Rapel fue percibido como “recurso turístico”, entendido esto como “aquellos elementos naturales, objetos culturales o hechos sociales que mediante una adecuada y racionada actividad humana pueden ser utilizados como causa suficiente para motivar el desplazamiento turístico” (Ramírez Blanco, 1981: 47).

Pero entonces, ¿qué es el turismo? Según Capece, el turismo es “una actividad económica productora de bienes y servicio que [...] son destinados a quienes deciden desplazarse temporal y voluntariamente fuera del lugar de residencia habitual, sin incorporarse al mercado de trabajo del lugar de destino, con motivos o no de recreación” (Capece, 1997: 65). Otros autores establecen un plazo de 24 horas mínimo y seis meses máximo para que el desplazamiento sea considerado turístico (Canihuante Maureira, 2008), pero en todo caso, se trata siempre de desplazamientos voluntarios donde el agente no busca trabajar en el lugar de destino y necesita de ciertos bienes y servicios para satisfacer sus necesidades.

El desarrollo turístico depende de la capacidad de la comunidad de ofrecer los bienes y servicios que el turista necesita, y de la habilidad de atraer a los flujos ofreciendo productos con identidad definida, es decir, con rasgos y características propias de base material y verificable (Boullon, 1998: 129). Por lo tanto, un centro turístico no es meramente un lugar dotado de belleza escénica; esta belleza es solo un recurso turístico, lo mismo que una fuente de aguas termales, una cancha de esquí o un borde costero.

Para transformar un atractivo turístico en un centro turístico, se requiere un esfuerzo consciente por generar las condiciones necesarias para poder atraer y recibir turistas, lo cual incluye infraestructura turística (carreteras), instalaciones y equipamiento turístico, y también superestructura turística (lo cual incluye campañas de marketing). Cuando todos estos factores convergen, se consolida el centro turístico. Los turistas convierten el turismo en una actividad económica que puede generar ingresos y empleos (Canihuante Maureira, 2008). Y eso es justamente lo que se ha tratado de hacer en el lago Rapel.

El desarrollo del turismo en embalses artificiales no fue un fenómeno acotado a Chile, sino que se trató de una tendencia que se pudo observar en diversos lugares del mundo a lo largo del siglo XX, como el embalse de Phoenix en Arizona, el Carrizal en Mendoza o el embalse de Yesa en España (Callizo, 1991: 84). Según Callizo, en todos los casos el crecimiento del afluente turístico se ha debido a la posibilidad de practicar deportes náuticos en los espejos de agua.

En lo que respecta a Rapel, los primeros torneos de pesca registrados por la prensa se llevaron a cabo en la década de 1970. El primero registrado fue en 1976 y se pescaban “pejerreyes argentinos”.³ El segundo registro data de 1977, cuando hubo un campeonato

³ *El Regional* (San Fernando), 15 de junio de 1976.

organizado por la Asociación Colchagua, en el que participaron 72 deportistas.⁴ Los registros permiten suponer que los campeonatos se siguieron desarrollando de manera prácticamente ininterrumpida.

Más tarde, en 1989, se promocionaban los campeonatos de pesca de pejerrey en los meses de octubre en el lago Rapel.⁵ Un año después, el Club de Caza y Pesca de San Fernando invitaba a clubes y asociaciones regionales del norte, centro y sur del país a la tercera versión del campeonato interregional de pesca del pejerrey argentino en el lago Rapel, denominado Festival del Pejerrey, que se desarrolló el 3 y 4 de noviembre de 1990.⁶ Ese torneo se vio afectado por una gran mortandad de peces, que fue atribuida a malos manejos con dinamita.⁷ En 1991 hubo un nuevo campeonato de pesca en el lago.⁸ Con los años, sin embargo, el certamen se volvió itinerante, y en 1996 el campeonato nacional se trasladó a Pichilemu.⁹ De todas maneras, se mantuvo la tradición de realizar campeonatos de pesca en el lago Rapel. De hecho, en 2016, la Federación de Casa y Pesca de Chile organizó el Campeonato Nacional de Pesca de Pejerrey Argentino en el lago Rapel.¹⁰

El lago Rapel ha mantenido su sitio como centro turístico. En 1983, una década después de su nacimiento, se realizó la apertura de la temporada turística en la región en esta sede.¹¹ En enero de dicho año se promocionaba el lago Rapel como una opción cercana a Rancagua, donde se podía disfrutar del paisaje, la caza y la pesca deportiva, así como practicar deportes náuticos “con poca plata”. El artículo indicaba también que los caminos de acceso eran en su mayoría de tierra, pero de buena calidad.¹² Y añadía que las especies que abundaban eran la trucha arcoíris, la perca trucha, el pejerrey y la carpa.

En 1986, en un artículo elaborado por la Dirección Regional de Turismo de la Sexta Región, se señalaba que en el lago se podía practicar deportes náuticos y la pesca. Entre las especies disponibles se reiteraban la perca trucha, trucha arcoíris, pejerrey argentino y carpa. En cuanto a la infraestructura, ya había en el sector hosterías, hoteles y campings.¹³

Tres años más tarde, se informaba que uno de los atractivos del lago Rapel eran los deportes que se podían practicar en él. La pesca figuraba como uno de los deportes favoritos, principalmente para “la gente de escasos recursos”. En particular se recomendaban la costa de Llallauquén y el puente El Manzano. En lo respectivo a las especies, se indicaba que abundaban los pejerreyes argentinos y la carpa o salmón de río. En cuanto a los aperos, se señalaba que los pescadores usaban cañas y lienzas y por la noche lámparas de parafina para atraer pescado, lo que le agregaba “un espectáculo al lugar”.¹⁴

En cuarenta años, el lago Rapel se ha consolidado como un espacio social y un lugar de encuentro. Hasta allí llegan turistas de Santiago y de ciudades de la Región de O’Higgins para pasar sus vacaciones. Se estrechan lazos y se construyen vivencias. Los testimonios son elocuentes:

⁴ *El Regional*, “Luis Ávila campeón de pesca de pejerreyes en Rapel”, 5 de julio de 1977.

⁵ *La Región* (San Fernando), 28 de octubre de 1989.

⁶ *La Región*, “Club Los Sinceros y la pesca del pejerrey”, 2 de octubre de 1990.

⁷ *El Rancagüino*, “Dinamita sería causa de mortandad en Rapel”, 5 de noviembre de 1990: 1.

⁸ *El Rancagüino*, “Campeonato de pesca de pejerrey en Lago Rapel”, 3 de noviembre de 1990: 9.

⁹ *La Región*, 31 de mayo de 1995.

¹⁰ Véase: <http://www.fecapech.cl/wp-content/uploads/2017/07/Circular-007-Asociaciones-Afiliadas-Invitacion-Pejerrey-Argentino-2016.pdf> (consultado el 17/11/2017).

¹¹ *El Rancagüino*, “En el Lago Rapel se realizó apertura de la temporada turística de la región”, 17 de diciembre de 1983: 3.

¹² *El Rancagüino*, “Un lago del centro, como el mejor del sur: Rapel”. 28 de enero de 1983: 11.

¹³ *El Rancagüino*, “El lago Rapel y sus atractivos turísticos”, 1º de marzo de 1986: 5.

¹⁴ *El Rancagüino*, “Pesca en el lago Rapel”, 26 de enero de 1989: 5.

A este lugar le tengo un gran cariño ya que, de pequeño, puedo recordar vacaciones inolvidables junto a mi familia, primos y tíos... además, acá fue donde di mis primeros pasos en esta linda afición [la pesca deportiva] y donde también, hace menos de un año, mi hijo ganó su primer trofeo, logrando un tercer lugar en un campeonato de pesca...¹⁵

Estas palabras muestran la continuidad que ha tenido el lago Rapel como centro turístico a lo largo del tiempo. Ya son dos generaciones las que han participado de sus bellezas escénicas y sus ofertas deportivas y gastronómicas.

En la actualidad, el lago Rapel aún se promociona por sus buenas condiciones para los deportes náuticos y por el atractivo de la pesca del pejerrey.¹⁶ De hecho, la oficina de turismo de Las Cabras, junto con la radio Rapel FM, La Biblioteca Pública de Las Cabras y varias empresas turísticas han desarrollado el sitio oficial de turismo del lago Rapel: www.lagorapelchile.cl, donde se entrega información sobre la oferta turística local, se ofrecen mapas y consejos sobre los mejores puntos para la pesca, y se coordina la difusión de información de la Capitanía de Puerto del lago Rapel. Además, se ofrece información sobre la normativa actual y se invita a conocer lugares tradicionales cercanos, como Palmas de Cocalán y el Anfiteatro Ecológico. Asimismo, se informa sobre eventos culturales como conciertos y puestas en escena de obras de teatro.¹⁷

Estas estrategias están orientadas a lograr un “desarrollo turístico integral”, que es aquel que mejora la distribución del ingreso generado, con lo cual se tiende a un desarrollo local más equilibrado (Meyer Krumholz, 2007: 72). Al involucrar a más actores en la actividad turística, aumenta el compromiso por desarrollar un “turismo sostenible”, es decir, “un proceso orientado que contempla una gestión de los recursos con el fin de asegurar su durabilidad, que permita conservar el capital natural y cultural” (Capece, 1997: 66). El concepto fue desarrollado por la Conferencia Mundial de Turismo Sostenible, efectuada en Lanzarote en 1995, en la cual se estableció que el desarrollo turístico deberá “ser soportable ecológicamente a largo plazo, viable económicamente y equitativo”.

Los desafíos del lago Rapel

El atractivo turístico y la presencia del pejerrey dependen en gran medida del nivel del agua en el lago, el cual es altamente variable. En efecto, dicho nivel de agua depende, a su vez, de las condiciones climáticas y de la empresa hidroeléctrica ENEL (ex Endesa). Esta firma decide las cotas junto con el CDEC-SIC. Las grandes variaciones en la cantidad de agua dulce que conlleva el cambio climático, y la falta de una regulación que proteja el interés turístico local, generan oscilaciones en época estival que son perjudiciales para los emprendedores y empresarios locales. Además, las variaciones anuales de hasta cinco metros en el nivel del agua perjudican el desarrollo de la flora acuática ribereña, que funciona como descontaminante del agua y como hábitat de una gran biodiversidad típica lacustre.

Desde la ciudadanía han surgido reclamos por la calidad ambiental del lago. Los tres problemas más recurrentes en las denuncias son la acumulación de aguas servidas, el surgimiento de algas tóxicas y acumulación de basura, en especial botellas de plástico. Conviene destacar que las denuncias se han incrementado desde 2009.¹⁸

¹⁵ Véase <<http://www.totofly.cl/2012/07/reporte-fotografico-los-pejerreyes-de/>>. (consultado 17/11/2017).

¹⁶ Véase <http://elrancaguino.cl/2017/01/28/las-bondades-del-lago-rapel-para-disfrutar-en-familia-este-verano/> (consultado 14/3/2017)

¹⁷ Véase <http://lagorapelchile.cl/recintos/departamentos-turisticos/> (consultado 15/3/2017).

¹⁸ Véase <http://www.elquintopoder.cl/medio-ambiente/la-muerte-del-lago-rapel/> (consultado 17/11/2017).

A fin de ayudar a solucionar estos problemas que estaban alejando al turismo de las riberas del embalse, en 2011 el Gobierno Regional adjudicó a un grupo de académicos de la Universidad Nacional Andrés Bello (UNAB) un Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) para el desarrollo ecoturístico del lago Rapel.¹⁹ En la misma línea, y gracias a la recopilación de antecedentes que logró dicho FIC, en marzo del año 2014 el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo declaró el lago Rapel como Zona de Interés Turístico.²⁰ La UNAB ha seguido trabajando con la comunidad de Rapel desde entonces y ha apoyado la formación de nodos de productores locales y el empalme con otros atractivos turísticos de las comunas que rodean al lago.²¹

Los vecinos del lago se han organizado, creando la Corporación para el Desarrollo del lago Rapel (Codepra). Se trata de una organización privada sin fines de lucro que busca fomentar el turismo en el lago de forma sustentable.²² En 2015, Codepra y ENEL llegaron a un acuerdo para mantener un volumen de agua de 104 metros sobre el nivel del mar en el verano.²³ Además, desde ese mismo año han estado litigando para que la empresa Agrosuper tome medidas para el control de los malos olores provenientes de sus criaderos en los alrededores del embalse.²⁴

La Corporación se ha preocupado también por ejercer presencia en los medios de comunicación nacionales para hacer oír los reclamos de la comunidad, como el envío de una carta al director de *El Mercurio*, publicada en abril de 2017, acerca de la necesidad de pavimentar la carretera de la fruta.²⁵

Además, Codepra junto al FIC gestionado por la Universidad Nacional Andrés Bello se han preocupado de desarrollar un “Plan de Acción para fortalecer el desarrollo turístico del destino lago Rapel”, donde han realizado un diagnóstico sobre la situación y presentado propuestas relativas al ordenamiento territorial, gestión ambiental, programas de marketing, capacitación en recursos turísticos y mejoramiento de la infraestructura, equipamiento e instalaciones, entre otras iniciativas.²⁶

El pejerrey y la Ruta Gastronómica de Rapel

La Ruta Gastronómica de Rapel es una creación relativamente reciente, basada en los recursos naturales y culturales del centro turístico del lago homónimo. Tiene su columna vertebral en su producto estrella, el pejerrey de Rapel. Sobre esta base, se han ido fortaleciendo las “picadas” locales con sus platos típicos, sus cocinerías propias. Además, se han incrementado las capacitaciones al sector gastronómico, con vistas a mejorar los servicios.

A pesar de que el pejerrey de Rapel es un producto introducido hace menos de cien años en el territorio chileno, el desarrollo turístico del embalse ha impulsado que el “pejerrey frito de

¹⁹ Véase <http://ambiental.unab.cl/2011/11/investigadores-unab-ganan-concurso-para-desarrollo-ecoturistico-del-lago-rape/> (consultado el 7/3/2017).

²⁰ Véase http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/sites/18/2015/10/Decreto-ZOIT_Casablanca-Lago-Rapel-Panguipulli.pdf (consultado el 17/11/2017).

²¹ Véase https://www.delibertador.cl/diplan/2016/fic/taller_FIC_OHiggins_19_mayo.pdf (consultado el 17/11/2017).

²² Véase <http://www.codepra.cl/acerca-de> (consultado el 17/11/2017).

²³ Véase <http://www.lun.com/lunmobileiphone/homeslide.aspx?dt=2015-02-19&PaginaID=20&bodyid=0&SupplementId=0&NewsID=#pagina-20> (consultado el 17/11/2017).

²⁴ Véase <http://www.tribunalambiental.cl/tribunal-ambiental-realizo-audiencia-en-reclamacion-asociada-a-proyecto-plantel-de-cerdos-quebrada-honda-en-ohiggins/> (consultado el 17/11/2017).

²⁵ Véase www.impresamercurio.ecn.cl/2017/04/26/A/8734K5D2 (consultado el 11/3/2017).

²⁶ Véase <http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/sites/18/2014/03/Plan-de-Accion-Lago-Rapel.pdf> (consultado el 17/11/2017).

Rapel” sea un producto gastronómico típico de la zona, que evoca las vacaciones de infancia en familia, la pesca deportiva y la cultura chilena.

La fama del plato es fundamentalmente local, pero la cercanía del embalse con Santiago ha permitido que llegue a la cultura de la capital, sobre todo de la mano de programas culturales que recorren el Chile profundo y dan a conocer los platos típicos y las picadas.²⁷ En algunos casos su prestigio ha traspasado las fronteras nacionales, con chilenos emigrados que comparten las recetas con sus comunidades de acogida.²⁸

Dentro de la oferta gastronómica local, el pejerrey frito de Rapel es la estrella de las tradicionales picadas, como El Sanny,²⁹ así como de restaurantes gourmets como el restaurante Marina Rapel, donde junto con el chupe de locos o el carpaccio de Wagýú se ofrece pejerrey frito con puré al merquén y setas.³⁰ A ello se suman iniciativas asociadas a la organización de los empresarios gastronómicos y a la capacitación en gastronomía, calidad de servicios y gestión empresarial. Todo ello ha contribuido a fortalecer la Ruta Gastronómica de Rapel.³¹

Conclusiones

El lago Rapel se ha consolidado como un centro turístico, capaz de convocar por sus tres pilares fundamentales: su belleza escénica, su ruta gastronómica y su propuesta deportiva, sobre todo la pesca del pejerrey de Rapel. Los tres elementos forman parte de un mismo fenómeno: el pescador, mientras practica su deporte, goza del paisaje; su pesca, a la vez, nutre las cocinerías y las mesas familiares.

La pesca de pejerrey en Rapel es fundamentalmente deportiva. Si bien los anuncios de los años setenta y ochenta hacían hincapié en que la pesca de pejerreyes en el Rapel era una actividad disponible para quienes “no tenían mucha plata”, es importante recalcar que se trataba de un deporte disponible para aquellos que contaban con la posibilidad de dedicarse al ocio, y que definitivamente no vivían de la pesca allí. Por lo tanto, la pesca en el Rapel se diferencia claramente de la pesca artesanal que se desarrolla en la costa de la Región de O’Higgins.

El pejerrey fue conocido primero como “pejerrey argentino”, pero se adaptó satisfactoriamente a su nuevo hábitat. Como resultado, se generó una nueva identidad, con nombre y apellido: pejerrey de Rapel. Este recurso ha permitido la consolidación de una oferta gastronómica ligada al territorio, con reconocimiento regional y nacional. Por ello hemos decidido incluirlo en los productos típicos de la Región de O’Higgins. Si bien su historia nació ligada a la pesca deportiva, hoy su influencia trasciende los torneos y el deporte. Este nuevo recurso, casi inesperado, que trajo la construcción del embalse en la década de 1960, funciona como una carta de presentación del potencial turístico de la zona.

Este centro turístico tiene todavía algunos problemas. Uno de ellos es la tensión entre el sector de turismo y la central hidroeléctrica debido a sus intereses contrapuestos por el nivel del agua. Por otra parte, la afluencia de turistas genera incrementos de deshechos y basura que pueden dañar la calidad ambiental del entorno. Estos desafíos están pendientes y deberán ser resueltos en la mesa público-privada encargada de cuidar este patrimonio.

²⁷ Véase <https://twitter.com/bienvenidos13/status/436474498960080896> (consultado el 17/11/2017).

²⁸ Véase <https://www.enmicocinahoy.cl/pejerreyes-fritos-receta-chilena/> (consultado el 17/11/2017).

²⁹ Véase <http://www.elsanny.cl/p/nuestros-platos.html> (consultado el 17/11/2017).

³⁰ Véase <https://experiencias.wherelunch.com/2015/10/14/relajo-y-gastronomia-en-el-lago-rapel/> (consultado el 17/11/2017).

³¹ Véase <http://www.emol.com/noticias/economia/2014/10/30/687708/los-proyectos-que-buscan-potenciar-el-turismo-en-la-zona-del-lago-rapel.html> (consultado el 17/11/2017).

Cochayuyo de Cardenal Caro



Atado a mis recuerdos, aún te huelo,
cordón umbilical de mi nostalgia,
burbujas cautivas encalladas,
doradas trenzas, penitentes,
en la húmeda arena de mi infancia.
Maná marino, sal y yodo,
alma, energía, aire y fuego,
alga al garete, llanto eterno,
dieta y sabor de pescadores,
en la australidad del mar chileno.

Hugo Cuche Carvajal, "Oda al Cochayuyo"

En 2015, el primer producto en agotarse en el stand chileno de la Expo Milán fue el cochayuyo de los algueros de Navidad. El producto también tuvo un gran éxito en Japón, mientras desde Holanda llegan solicitudes de compra como alternativa gourmet y altamente nutritiva. Estos países, además de valorar el cochayuyo, están dispuestos a pagar un buen precio por este superalimento de origen indígena, extraído por los pescadores artesanales de la Región de O'Higgins.

Los algueros de Navidad están abriendo mercados gracias a la planta procesadora de algas para consumo humano inaugurada en 2014, pero su iniciativa además puede generar grandes oportunidades para los recolectores de algas de Cardenal Caro o “mareros”, como se autodenominan.¹ De hecho, ya se puede comprar en Santiago cochayuyo seco, picado y fraccionado de Pichilemu, Bucalemu y Navidad. A pesar de que en gran parte de la población se asocia el cochayuyo a los guisados mal hechos o a los tiempos de carencia económica, en los últimos años el reconocimiento de sus cualidades saludables (Montecinos, 2005) y el retorno a las comidas “étnicas” (Calderón y Morales, 2016) poco a poco está colocando el cochayuyo de vuelta en las mesas de los chilenos.

Además, a diferencia de las algas que se cultivan en otras regiones o de las que se venden en grandes cantidades a la industria, la recolección de cochayuyo y su venta para consumo humano directo es una actividad amigable con el medio ambiente y permite un desarrollo sustentable, al disminuir los riesgos de la sobreexplotación. De hecho, en los últimos años se ha observado una tendencia de aumento sostenido en la explotación de las macroalgas pardas, entre las que se encuentra el cochayuyo, debido al descubrimiento de nuevos usos, como la elaboración de fertilizantes, en la biotecnología y como alimento para otros herbívoros como abalones y erizos. La explotación del cochayuyo en Chile ha aumentado en un 400% entre 2006 y 2014, lo cual ha provocado situaciones de sobreexplotación en algunas regiones, viéndose incluso amenazada la capacidad regenerativa del recurso. En este marco, la Universidad de Los Lagos está llevando a cabo iniciativas pioneras en la Octava Región, a fin de posibilitar el repoblamiento del recurso.²

En cambio, la venta para el consumo humano directo, así como el procesamiento de algas para consumo humano y no industrial, requiere mano de obra intensiva en los distintos momentos de la producción, lo que hace viable el desarrollo regional, brindando oportunidades de trabajo en el lugar, para que las personas no tengan que abandonar su tierra. Asimismo, hace posible la conservación de un modo de vida tradicional, que involucra familias enteras y conlleva un gran respeto por la naturaleza. Estas características positivas de la recolección artesanal de algas en la zona han sido acompañadas por el surgimiento de diversas iniciativas que buscan empoderar a los pescadores artesanales, como el Centro de Desarrollo Sustentable de Pichilemu (Cedesus),³ que ha llevado adelante proyectos para la diversificación de los productos derivados de las algas con valor agregado, utilización de energías alternativas para abastecer los rucos y difusión la vida de los pescadores en los colegios locales.⁴

Los beneficios de vender el cochayuyo para consumo humano directo y el camino llevado adelante por las algueras de Navidad para dar a conocer el producto en el mercado exterior han incentivado, en 2016, la realización de un estudio por parte de académicos de la Universidad de Concepción sobre la viabilidad de abrir el mercado de la Unión Europea para productos derivados del cochayuyo.⁵

¹ Véase <http://www.recopades.org/2009/11/desarrollo-sustentable-vi-region-chile/> (consultado el 17/11/2017).

² Véase <http://www.ulagos.cl/contenido05.php?id=2998> (consultado el 17/11/2017).

³ Véase www.cedesus.cl (consultado el 17/11/2017).

⁴ Véase <http://www.recopades.org/2009/11/desarrollo-sustentable-vi-region-chile/> (consultado el 17/11/2017).

⁵ Véase <http://www.cibas.cl/nuevo-proyecto-para-el-cibas/> (consultado el 17/11/2017).

Para esta investigación, se revisaron todos los diarios y periódicos de la Región de O'Higgins y el Anuario del Sernapesca desde 1960 hasta 2016. En los periódicos, ninguna noticia mencionó las algas hasta 1990, mientras que en los Anuarios no se consignan datos sobre ellas para la región hasta 1982. Esto se explica, en parte, porque la recolección artesanal de algas tradicionalmente ha sido una actividad económica informal. No obstante, desde la década de 1990 y la promulgación de la Ley de Pesca, la práctica no solo se ha hecho presente en las noticias, sino también en el interés de académicos e instituciones estatales y más recientemente en los programas de televisión culturales.⁶

El presente capítulo ha sido elaborado a partir del testimonio de mareros y pescadores artesanales de Bucalemu, Pichilemu, Matanzas y Navidad. Además, la información se contrasta con las cifras entregadas por los Anuarios Estadísticos del Sernapesca entre 1960 y 2016, los registros del Ministerio de Agricultura y el Diagnóstico Biológico Pesquero del recurso algas pardas en la Quinta y Sexta Región elaborado por el Fondo de Investigación Pesquera en 2008. Para complementar los hallazgos, los resultados se cotejan con investigaciones realizadas por otros equipos académicos sobre la actividad de recolección y cultivo de algas en Chile.

El cochayuyo antes y ahora

La tradición de consumir algas en Chile se remonta a los tiempos previos a la conquista española. De hecho, estas eran consumidas desde Perú hasta Chiloé. En el norte se le llamaba *cochayuyo* en lengua quechua y *ckacktchi* en lengua kunza (Pardo y Pizarro, 2005). En esos territorios se han encontrado restos de cochayuyo asociados a ofrendas fúnebres alimenticias. E tanto, en el sur se le llamaba *kollof*. Los mapuche, además de consumirlo, relacionaban el cochayuyo con el chamanismo (Montecinos, 2005: 195) Asimismo, la práctica de secar el cochayuyo y el luche era común entre los pueblos originarios, como método de conservación para almacenarlo y transportarlo a lugares alejados de la costa (Pardo y Pizarro, 2008).

Tras la conquista hispánica, el cochayuyo perdió la centralidad que había tenido en el periodo anterior. Los españoles impusieron una fuerte resistencia al consumo de cochayuyo. Las algas no formaban parte de la dieta mediterránea que los conquistadores introdujeron en América y trataron de mantener en su vida cotidiana. Para los europeos, la mejor comida era la más parecida posible a la que acostumbraban a consumir en España. Ellos organizaron en Chile un sistema económico orientado a proveer esos alimentos: viñas para el vino; trigo para el pan; ganado vacuno, ovino y porcino, y algunas plantas frutales. Las algas no tenían lugar dentro de su dieta tradicional, por lo tanto, a partir de la conquista española, estas tuvieron un papel marginal en la economía chilena.

No obstante, las cualidades del cochayuyo como superalimento se mantuvieron vivas en la conciencia de los pueblos indígenas. Ellos conservaron la tradicional práctica de recoger algas, prepararlas como alimento y consumirlas. Casi en secreto, se abrazaron a sus propios conocimientos ancestrales. No podían explicarlo científicamente todavía; pero sabían con claridad que el cochayuyo aportaba nutrientes valiosos al organismo, y que valía la pena incluirlo en la dieta.

A pesar de los prejuicios de los conquistadores, el cochayuyo se incorporó a la gastronomía criolla a través del proceso de mestizaje que se dio en la sociedad y en las cocinas. En un primer momento los españoles intentaron resistirse a los productos locales, pero los reiterados periodos de hambre en los primeros años de la conquista, la incorporación de personas indígenas al servicio doméstico y la necesidad de buscar recetas que no tuvieran carne para el tiempo de

⁶ Véase <http://www.13.cl/programas/sabado-de-reportajes/recomiendo-chile/recomiendo-chile-tesoros-de-ohiggins> (consultado el 17/11/2017).

Cuaresma (Montecinos, 2005: 197) llevaron a que los productos del mar originarios fueran poco a poco incorporados en la dieta.⁷

La producción y comercialización del cochayuyo se mantuvo como una actividad marginal dentro de la economía nacional, desarrollada por pescadores y algueros artesanales que habitaban las costas. El comercio de algas estaba relegado al consumo nacional.

Para el siglo XIX, los informes de la Estadística Comercial permiten señalar que en los años 1845, 1854 y 1869 no se registró exportación de algas ni de cochayuyo en ninguna de las aduanas chilenas.⁸

En lo que respecta a su explotación, contamos con este relato de 1916, que describe la forma de recolección y el paisaje en que se llevaba adelante la tarea:

Las plantas marinas desprendidas de los peñascos se movían a merced de las olas y, azotadas por ellas, abandonaban el mar, quedando sin vida a la orilla de la extensa playa. El cochalluyo [sic] llegaba en abundancia hasta la orilla, en donde esperaba con paciencia un pobre hombre que, a poca distancia, tenía un asno para cargarlo. Trabajaba lentamente y acariciaba esta bella esperanza: después de vendida su cosecha marina podría dar abundante alimento a sus pequeños hijos.⁹

El citado fragmento muestra la visión que tenía la élite de los algueros: una visión romántica y casi paternalista. Cabe destacar que el cuento fue publicado en el periódico *La Semana* de Rancagua, y su autora es Julia B. Muñoz A. El hecho de que una mujer supiera leer y escribir, tuviera tiempo de escribir cuentos y acceso al periódico en 1916, refleja que ella pertenecía a un grupo acomodado y miraba a los algueros desde su posición.

En cuanto al modo tradicional de secar el cochayuyo, contamos con el relato de Orestes Plath de 1966: “Una vez arrancada del mar, el alga es extendida sobre rocas cercanas a la playa, dejándolas durante 10 días o más, sometidas a la combinación del sol y el rocío de la noche. Después se corta, formando con seis tiras un mazo de unos sesenta centímetros de largo” (citado por Pardo y Pizarro, 2008: 85). Lo interesante de esta cita es que en la mayor parte de los casos, el proceso para secar el cochayuyo y luego fraccionarlo se mantiene vigente en la actualidad, con pocas variaciones (Araos, 2006).

En el siglo XXI, la recolección del cochayuyo en la Región de O’Higgins sigue siendo mayormente una actividad económica de subsistencia, que ofrece pocas ganancias y que es llevada adelante de modo artesanal. De hecho, según el Informe Técnico del Sernapesca realizado en el año 2015 a solicitud de la Federación de Sindicatos de Pescadores Artesanales de Cardenal Caro, el ingreso diario por temporada de cada pescador artesanal que se dedica a la extracción y venta de cochayuyo ronda entre los 1.547 y 3.480 pesos (Informe Técnico, 2015: 29).

Por ello, si bien es la fuente principal de ingresos, se complementa con la extracción de otras especies de algas y la extracción de pescados y mariscos, la caza de aves salvajes y el mantenimiento de aves de corral (Araos, 2006: 118) para la alimentación familiar durante la estancia en los rucos, y con otras actividades económicas temporales durante el resto del año.

⁷ Véase <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-92894.html> (consultado el 17/11/2017).

⁸ Estadística Comercial de Chile, vol. 52.

⁹ *La Semana de Rancagua*, 16 de marzo de 1916.

La producción alguera regional y el cochayuyo



Costas de Navidad. Foto de Alexandra Kann.

Chile tiene más de ocho mil kilómetros de costas.¹⁰ Esto le otorga una gran cantidad de riquezas para explotar: los puertos facilitan el comercio; las playas atraen a turistas nacionales y extranjeros; los pescados y mariscos enriquecen su gastronomía, y las algas se usan principalmente como insumos de las industrias farmacéuticas y cosmetológicas. Una pequeña parte de ellas se destina al consumo humano directo, principalmente el cochayuyo (Informe Técnico, 2005: 6).

Según las cifras del Anuario Estadístico del Sernapesca, en 2015 hubo un desembarco artesanal de 9441 toneladas de cochayuyo en el país; la Región de O'Higgins fue la principal productora después de la Octava Región, con 1582 toneladas, representando el 17% del total nacional. Por lo tanto, a pesar de tener exclusivamente recolección artesanal del cochayuyo, la región posee un lugar importante en el escenario nacional.

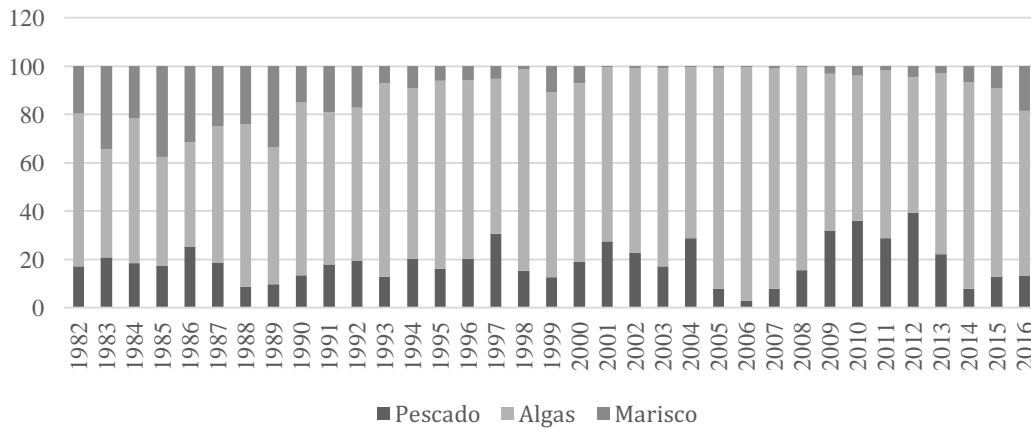
Entonces, ¿cuál es la importancia de las algas en general y del cochayuyo en particular sobre el total de la actividad pesquera regional? Para despejar esta interrogante, hemos analizado los datos presentados por todos los Anuarios del Sernapesca entre los años 1960 y 2016. La información disponible ha permitido establecer series que muestran la evolución del fenómeno en el mediano plazo.

Al respecto, el Gráfico 1 nos muestra la composición de los productos del mar extraídos en la Región de O'Higgins y registrados por el Sernapesca. Como podemos observar, la participación de las algas, en el total, es mayoritaria. Al respecto cabe señalar que los datos están elaborados en relación a la cantidad de toneladas extraídas y no al valor del producto. En el total del periodo estudiado, la participación de las algas tiene un promedio del 60%. Pero si consideramos las cifras desde 1990, el promedio asciende hasta el 75% del total del desembarque regional.

¹⁰ Véase <http://www.uchile.cl/portal/presentacion/la-u-y-chile/acerca-de-chile/8035/presentacion-territorial> (consultado el 17/11/2017).

La década de 1980 tiene una menor presencia proporcional de algas, ya que hay una mayor extracción de moluscos y crustáceos, antes de que la explotación del recurso fuera regulada con la Ley de Pesca, pensada a fin de preservar los recursos (Silberman, 2013: 29). Esto ocurre tanto con los mariscos como con los peces y las algas (Informe Técnico 2015, 27).

Gráfico 1. Composición de recursos marinos extraídos en Región de O'Higgins, 1982-2016



Fuente: elaboración propia a partir de Anuarios de Sernapesca, entre los años 1982 y 2016.

Como vemos, en el Gráfico 1 la participación de la extracción de algas en el total parece relativamente estable, pero se trata de una actividad variable en cuanto a la cantidad de toneladas que se extraen anualmente. Esto es lo que podemos observar en el Gráfico 2: dicha variabilidad, ocasionada por la naturaleza de la actividad, dificulta la previsión de las utilidades, y por lo tanto la inversión en infraestructura se torna riesgosa. Es por ello que los recolectores de orilla prefieren mantener los métodos tradicionales de explotación del recurso.

Gráfico 2. Extracción anual de algas en toneladas en la Región de O'Higgins, 1982-2016

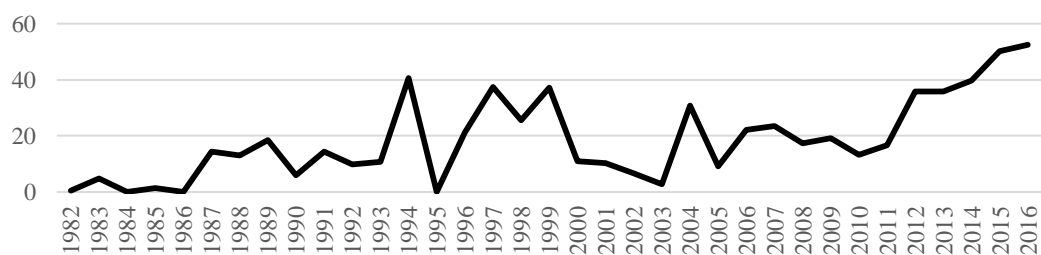


Fuente: Elaboración propia a partir de Anuarios de Sernapesca 1982-2016.

Por otra parte, a pesar de las variaciones en la serie, es llamativo que el promedio del desembarque anual en el periodo sea de 2373 toneladas de algas, levemente superior a las cifras de 1982 o de 2015. Por lo tanto, la tendencia es que en términos de toneladas desembarcadas la producción regional se mantiene relativamente estable, sobre todo al comparar estas cifras con el total nacional: en el país se pasó de 26.300 toneladas desembarcadas en 1980 (Silberman, 2013: 30) a 329.707 toneladas en 2016.¹¹

Finalmente, el Gráfico 3 muestra la participación del cochayuyo en el total de las algas extraídas en la Región de O'Higgins. Tal como podemos observar, la participación del cochayuyo marca una tendencia creciente, llegando a superar al 50% del total de algas que se explotan regionalmente en fechas recientes.

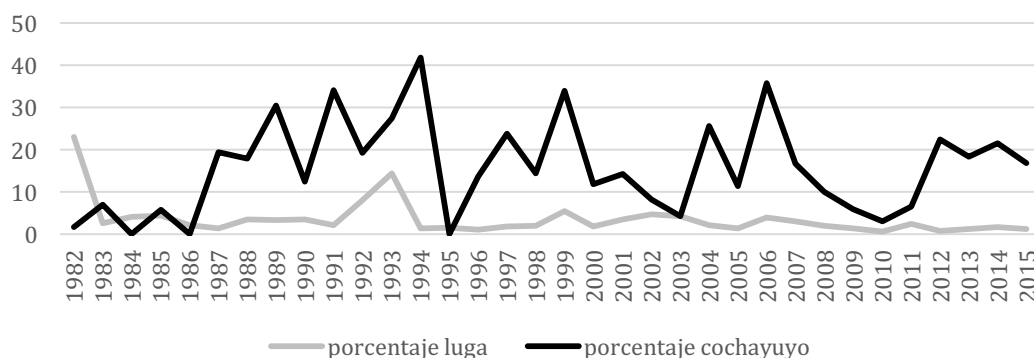
Gráfico 3. Porcentaje que ocupa el cochayuyo en relación al total algas extraídas en la región, 1982-2016



Fuente: elaboración propia a partir de Anuarios de Sernapesca 1982-2016.

De todos modos, este aumento de la presencia del cochayuyo en los registros del Sernapesca puede responder a que los mecanismos para controlar la cantidad de recursos extraídos han mejorado, lo cual no implica necesariamente un aumento proporcional en la cantidad de cochayuyo presente en los circuitos comerciales. No obstante, las cifras sirven para brindar un panorama de la importancia relativa del cochayuyo en la región.

Gráfico 4. Comparación participación del cochayuyo y luga luga de O'Higgins en el total de las algas extraídas a nivel nacional, 1982-2016



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Anuarios Estadísticos de Sernapesca, 1982-2016.

¹¹ Anuario Estadístico de Sernapesca, 2016. Cuadro desembarque artesanal por región.

En este sentido, el Gráfico 4 nos muestra una comparación sobre la importancia relativa de la región en la extracción nacional del cochayuyo y la luga luga. Esta comparación es interesante porque la luga luga, de donde se extrae la carragenina, se destina a la industria cosmética y de alimentos procesados (Calderón y Morales, 2016: 110), por lo que se contrapone con el uso de consumo humano directo que prima en el cochayuyo. Además, ambas algas tienen una participación significativa en el total del desembarque regional.

Este último gráfico nos muestra que si bien a comienzos de la década de los 80 la extracción de luga luga era relevante comparada con el total de la producción nacional, su importancia relativa ha ido disminuyendo de forma continuada desde entonces —a excepción de 1992 y 1993. En cambio, el cochayuyo de la Región de O'Higgins se consolida. De las siete toneladas registradas en 1982, se pasó a 1125 toneladas en 2016. En contrapartida, en 1982 se extrajeron 1626 toneladas de luga luga y en 2016 solo se extrajeron 325 toneladas de esta alga, en cualquiera de sus variedades.¹² Si bien el auge internacional de la chasca y la luga desde 1960 fue un factor para la constitución del oficio de alguero en la región (Silberman, 2013: 28), a medida que el cochayuyo ha ido ganando mercado se puede observar una especialización local en el desembarque de este tipo de alga.

En lo que respecta a la importancia de las diversas caletas en el desembarque de cochayuyo, el 80% de los desembarques del recurso se emplazan en el sur: Bucalemu y Pichilemu. Es más, hay una distancia significativa con los lugares que le siguen, que son Topocalma y Puertecillo. De hecho llama la atención que según las cifras del Informe Técnico del Sernapesca del año 2015, la caleta de Boca de Rapel —donde se abastecen las algueras de navidad— tiene una participación marginal en la región (Informe Técnico, 2015: 8 y 32). Esto quiere decir que existe un gran potencial para agregar valor en caletas donde se extrae mayor cantidad de recurso.

A partir de lo expuesto, podemos afirmar que la cantidad de algas que se extraen de las costas de la Región de O'Higgins es altamente variable, ya que depende en parte de la demanda, pero también de las condiciones climáticas y de la disponibilidad del recurso. Por ello es preciso que los pescadores artesanales y recolectores de orilla sean personas flexibles, con habilidad para adaptarse a las distintas circunstancias y escenarios cambiantes.

La producción y comercialización de cochayuyo en la actualidad

Hoy en día la recolección de cochayuyo está exclusivamente en manos de algueros y algueras artesanales, que han aprendido el oficio de sus mayores. Los “mareros” entrevistados no pueden precisar cuándo aprendieron, porque en general lo hicieron de niños, jugando. De hecho, uno de ellos señaló que “es una actividad integrada a la vida, antes que una actividad remunerada es parte de su vida”.¹³ A ello se suma que enfrentan la rigurosidad del mar solo amparados por sus rucos. Además, muchas veces no cuentan con acceso a gas natural, agua potable ni electricidad. Es entonces cuando se hace necesaria la colaboración del trabajo asociativo. La “unidad vecinal, la comunidad” detectada por Araos en los rucos de las costas de Pichilemu en el verano de 2006 (Araos, 2006: 119) es un elemento fundamental de la vida cotidiana de los pescadores artesanales de la región.

Por otro lado, a la hora de comercializar el cochayuyo, el 94,7% es vendido por los recolectores a intermediarios, quienes lo comercializan con empresas destinadas principalmente al mercado nacional pero también a la exportación. Los intermediarios a veces adelantan dinero

¹² A partir del año 2001 se comenzó a registrar el desembarque de luga roja y a partir de 2002 también se registran la luga negra o crespita y la luga cuchara o corta. Si bien se nota un descenso en la cantidad de luga luga registrada desde 2002, en otras secciones de los anuarios estadísticos se unifican todos los tipos de luga; por lo tanto hemos decidido hacer lo mismo para armar las series comparativas.

¹³ Entrevista a Ismael Antúnez. Navidad, 24 de agosto de 2016.

o comestibles a los recolectores cuando estos están en los rucos, y así los comprometen a venderles sus cosechas. Esta relación asimétrica genera dependencia por parte de los algueros, quienes en diversas ocasiones han manifestado su descontento frente a esta situación (Silberman, 2013: 37). Finalmente, el 4,8% se vende directamente a los consumidores y el restante 0,5% se compone de ventas directas a empresas que abastecerán el mercado nacional o externo (Informe Técnico, 2015: 13-14).

En lo que respecta a las plantas procesadoras de algas, actualmente hay cuatro que están establecidas o tienen sede en la región: una registrada a nombre de Ahumada, Ahumada Rosa del Carmen; otra que pertenece a la Importadora y Exportadora Guangjin Ltda.,¹⁴ que se dedica a la exportación de algas secas a países asiáticos con fines industriales; la tercera pertenece a la Sociedad Buenalimento Limitada,¹⁵ que se dedica a la comercialización de varios productos autóctonos como piñones, brevas, castañas y cochayuyo, y la última, inaugurada en 2014, pertenece a la Federación de Trabajadores Independientes de Pescadores Artesanales, Algueros y Buzos de Navidad, y tienen la marca Algueros de Navidad.¹⁶ Tanto Buenalimento como Algueros de Navidad fraccionan y distribuyen el cochayuyo en diversos comercios del mercado nacional. Pero Algueros de Navidad está llevando el producto a distintos mercados extranjeros, tal como se señaló en la introducción del presente capítulo.

Justamente, en lo relativo a la exportación del cochayuyo, es posible observar una tendencia creciente tanto en volumen como en valor en los últimos cinco años, con un promedio de 2000 toneladas anuales. El problema es que la tonelada se vende a USD 2.232 (Informe técnico, 2015: 15) mientras que si lograra agregar valor al producto, vendiendo derivados como harina de cochayuyo o mermeladas, se podría comercializar al menos al precio de venta que ofrecen las algueras de navidad en su planta, es decir \$1.000 por 80 gramos, o su equivalente de USD 18.871 por tonelada.

La recolección de cochayuyo tradicional

La profesión de alguero ha sido tradicionalmente considerada como la categoría más baja dentro de los pescadores artesanales (Marín, 2007). Eso explica que no fuera un tema de interés para la prensa. Por este motivo, la actividad pasó desapercibida para el Ministerio de Agricultura durante casi todo el siglo XX. Solo contamos con dos registros previos a la década de 1990, que dan cuenta de una actividad presente en el imaginario colectivo, pero de la cual no parecía necesario discutir.

En primer lugar encontramos el que inaugura este capítulo. Es un cuento corto publicado por el periódico *La Semana de Rancagua*, que describe una práctica cotidiana que podía parecer exótica los grupos acomodados del interior. Es un sumamente útil para nuestra investigación, pues vemos que la situación no ha variado mayormente en el siglo transcurrido.

El segundo registro del que disponemos es una solicitud presentada al Ministerio de Agricultura en 1924. Una sociedad compuesta por Tomas Cuthbert, Luis Justiniano y Carlos Naranjo, que pretendía obtener la exclusividad de la extracción de algas a lo largo de toda la costa nacional, bajo el compromiso de pagar diez centavos de dólar por tonelada exportada. Los socios solicitaban el permiso para explotar todas las algas, con excepción “del cochayuyo y el luche, porque son explotados por chilenos”. El Estado desestimó la solicitud, fundado en que los productos del mar eran de uso común y que no se podía establecer un monopolio sobre su explotación, sobre todo considerando que las ganancias para el erario público no serían

¹⁴ Véase http://www.benlatina.cl/?page_id=2971 (consultado el 17/11/2017).

¹⁵ Véase <http://www.buenalimento.cl/nosotros.php> (consultado el 17/11/2017).

¹⁶ Anuario 2015 de Sernapesca.

significativas.¹⁷ Tal documento demuestra que la extracción de cochayuyo y luce era lo suficientemente importante como para que los emprendedores consideraran su exclusión a fin de que el Estado autorizara la empresa.

Desde entonces, y hasta la regulación impuesta por la ley n° 18 892, el régimen pesquero y de recolección de algas fue de “libre acceso a los recursos marinos”, lo cual generaba sobre explotación y malas condiciones de negociación de precios para los algueros, quienes enfrentaron un escenario de alta competencia con nulo valor agregado ni diferenciación. Pero la Ley de Pesca instó a los pescadores y algueros a organizarse en sindicatos de base territorial, para regular la extracción y darles mayor poder para negociar. Desde entonces ha ido surgiendo la “cultura sustentable asociativa” en medio del régimen regulado (Marín, 2007). Si bien no todos los sindicatos colaboran entre sí, y no todos cumplen los pactos,¹⁸ sí se ha generado una conciencia sobre la importancia de la preservación del recurso y la efectiva fuerza que genera una negociación colectiva. De hecho, hasta 2015, la extracción de cochayuyo no estaba explícitamente regulada. Por este motivo la Federación de Sindicatos de Pescadores de Cardenal Caro solicitó un informe al Sernapesca sobre la conveniencia de establecer veda a la extracción de cochayuyo entre el 1° de mayo y el 30 de noviembre entre Topocalma y Bucalemu, a fin de favorecer la reproducción del recurso. El Sernapesca recomendó que se llevara a cabo la veda por el bienio 2015-2016 (Informe Técnico, 2015), medida que se ejecutó mediante el Sernapesca, a fin de preservar la sustentabilidad del recurso.¹⁹

Algueros y algueras

Dado que no hay puerto, en la Región de O'Higgins no hay pesca industrial. Tampoco hay plantas de cultivo de algas.²⁰ Toda la extracción de recursos marinos está en manos de pescadores artesanales. Del total del producto, el 77,82% son algas. El 50% de ellas es cochayuyo, siendo entonces un recurso importante en el sector. En la provincia de Cardenal Caro hay 1158 recolectores de orilla, algueros o buzos apnea, inscritos en el registro del Sernapesca.²¹ Representan el 5,18% de la población mayor de 15 años²² de la provincia: es un grupo importante en la economía local.

Los algueros actuales son los herederos de los recolectores de orilla que desde tiempos precolombinos se dedicaron a recoger los alimentos que acercaba el mar a las costas. No obstante, los mareros comenzaron a consolidarse como grupo recién a partir de la década de del 60 cuando, aprovechando la tradición de explotación de recursos marinos, se adaptaron al auge internacional de la chasca y la luga, sobre todo los sectores de mano de obra agraria que habían quedado disponibles tras la modernización de la agricultura. Desde entonces, la legislación y regulación en torno a los territorios costeros ha ido impulsando la organización de dichos grupos (Silberman, 2013: 28).

¹⁷ Ministerio de agricultura, vol. 81, 24 de octubre de 1924.

¹⁸ Esto pudo observarse sobre todo en lo relativo a las cuotas de pesca.

¹⁹ Véase http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=2161%3Asernapesca-ohiggins-reitera-llamado-a-respetar-veda-del-cochayuyo&catid=1%3Aultimas&Itemid=639 (consultado el 17/11/2017).

²⁰ Anuario 2015

²¹ Véase http://webmail.sernapesca.cl/sernapesca/guest/web/cons_rpa_com.asp?com=1#compuestas (consultado el 17/11/2017).

²² Véase [http://www.ineohiggins.cl/archivos/files/INFORME%20ABRIL-JUNIO%202012\(2\).pdf](http://www.ineohiggins.cl/archivos/files/INFORME%20ABRIL-JUNIO%202012(2).pdf) (consultado el 17/11/2017).

El trabajo del marero es estacional: trabajan recolectando, secando y armando rodela entre fines de agosto y principios de abril. Para ello, se trasladan a las playas. Si viven cerca lo hacen diariamente y si no, se instalan junto a sus familias en “rucos”, por la temporada. Los rucos son construcciones informales de material ligero que funcionan como habitaciones en la época de extracción de algas. Una vez terminado el proceso, deben registrar el monto total de la producción para venderla a lo largo del año. Quienes pueden esperar para vender pueden conseguir mejores precios.

Hay dos formas de obtener el cochayuyo: recolectando el que llega naturalmente a la orilla gracias a la acción del mar (recurso varado), o sumergiéndose para cortar las algas y luego dejar que el mar las arrastre a la orilla. Sumergirse a cortar el recurso implica estar entrenado y certificado como buzo. Entonces, la forma más habitual es simplemente recoger el cochayuyo que llega a la orilla de forma natural (Informe Técnico, 2015: 32).

Por otro lado, los pescadores artesanales han desarrollado algunas estrategias para aumentar la disponibilidad del recurso. Una de ellas ha sido debilitar a los competidores naturales del cochayuyo en el ecosistema rocoso de las costas. En este sentido, durante el año se realizan podas de estipes y frondas de *Lessonia nigrescens*, un alga que compite con el cochayuyo pero que tiene menor valor comercial (Informe Técnico, 2015: 16-17). Tal manejo informal de las praderas, junto con el respeto de las temporadas de veda, es uno de los escasos mecanismos que tienen los pescadores para ejercer control sobre la extracción de las algas, a fin de disminuir el margen de incertidumbre.

Una vez que se obtiene el recurso hay que trasladarlo a algún lugar a fuera del alcance del mar y dejarlo secar al sol, idealmente en las laderas de los cerros que caen hacia la orilla, porque así se aprovecha el viento que viene desde el océano (Araos, 2006; 114). Es una tarea llevada a cabo principalmente por varones debido al peso que puede tener el alga cuando está húmeda. Como señaló Genaro Guerrero en Pichilemu, “es un trabajo de mucho esfuerzo físico. Hay que subir 50 u 80 kilos de cochayuyo desde la playa por 300 metros con una pendiente de 45 grados”.²³

Además de la fuerza requerida, el constante contacto con el agua helada y los vientos de la costa generan desgaste físico y problemas de salud, tal como ha quedado demostrado en otras regiones (Donoso, 2016). Al tratarse de un trabajo que se ejecuta por cuenta propia, donde la mayor parte de los algueros son jefes de hogar, la debilidad física significa una gran vulnerabilidad económica. Genaro Guerrero expresó su preocupación por “los viejos que están cojos, pero tienen que trabajar porque si no se mueren de hambre”. El mismo dirigente señaló que el 60% de los pescadores artesanales de la provincia de Cardenal Caro son de tercera edad o jubilados con pensiones de \$80.000 en promedio.¹³⁷ En la región, el promedio de edad de los pescadores va de los 45 a los 60 años;²⁴ por lo tanto, la necesidad de pensar en un escenario donde no alcancen las fuerzas físicas es acuciante.

La vulnerabilidad propia de la recolección de algas, que es una actividad estacional, sumada a la incertidumbre sobre los precios a los que se logrará vender el producto y a las escasas ganancias, ha llevado a los algueros y algueras a organizarse para protegerse mutuamente. La Federación de Trabajadores Independientes de Pescadores Artesanales, Algueros y Buzos Mariscadores de Navidad (FEPANAV) tiene como objetivo dejar un porcentaje de sus utilidades para “ayudar a los viejos cuando se enferman”.²⁵ Mientras tanto, en Pichilemu, las mujeres algueras se organizaron en el Sindicato de Trabajadoras Independientes de Mujeres Pescadoras y Recolectoras de Algas y Mariscos de la orilla de la Comuna de Pichilemu, en 2012, buscando la

²³ Entrevista a Genaro Guerrero, presidente de la Federación de Pichilemu, 21 de agosto de 2016.

¹³⁷ Ídem.

²⁴ Informe final proyecto FIP N°2006-25, “Diagnóstico biológico pesquero del recurso algas pardas en la V y VI Región, bases para la formulación de un plan de administración”. Antofagasta, Universidad Católica del Norte, 2008

²⁵ Entrevista a Cecilia Masferrer, presidenta de la federación de Navidad.

forma de cotizar colectivamente para tener jubilación, ya que hasta entonces no contaban con ningún tipo de protección para la vejez.²⁶

Cabe destacar que dentro de los pescadores artesanales, la actividad con mayor presencia femenina es la de recolección y extracción de algas. Las mujeres representan el 27% dentro de esta categoría, mientras que son solo el 3% de los buzos, el 5% de los armadores y el 4% de los pescadores.²⁷ Ello se explica pues esta actividad es más acorde a las otras obligaciones sociales que recaen en las mujeres: el cuidado de los niños y el manejo de la casa. Al estar en la orilla corren menos riesgos y pueden tener a sus hijos con ellas. Algunos investigadores hablan entonces de una “doble jornada de trabajo” (Barriga y Vergara, 2013).

Las mujeres, en tanto que parejas de pescadores, tradicionalmente han colaborado con las tareas de recolección de algas y armado de paquetes y rodela. Durante mucho tiempo, tuvieron un papel subalterno, pero en años recientes han comenzado un proceso de empoderamiento notable. Se han organizado y han comenzado a formar sindicatos exclusivos para ellas.²⁸ Aunque todavía hay mayor organización entre los hombres,²⁹ los sindicatos femeninos han funcionado como espacios de empoderamiento de género. En Pichilemu la organización liderada por Lidia Jiménez mantiene un contenedor donde se ha dado refugio a algunas víctimas de violencia doméstica,³⁰ y tanto allí como en Navidad, el trabajo organizado ha permitido a las mujeres obtener sus propios recursos, y por lo tanto tener un mayor grado de autonomía en las relaciones familiares, al tiempo que el trabajo reconocido y remunerado “mejora la autoestima de todas”.³¹

Las algueras de Navidad

El notable liderazgo femenino ha llevado a la FEPANAV a obtener la primera planta procesadora de algas para consumo humano en manos de una federación. La presidenta de la Federación, Cecilia Masferrer, lideró el acuerdo con la Cooperativa Coalmar, para reactivar la planta de procesamiento de El Chorrillo, y en 2009 fue creado el emprendimiento “Algueros de Navidad”,³² que busca valorizar las algas, a fin de mejorar el valor de compra en playa y generar puestos de trabajo digno para las asociadas, a través del “comercio justo”. De hecho, no contratan varones porque “las experiencias con hombres no fueron satisfactorias, no cortaban bien el cochayuyo”.³³

Además de mejorar las condiciones de vida de los asociados, la planta busca generar mejores mercados para el producto, evitar la depredación del recurso y generar un modo de explotación sustentable. Con estos objetivos, las líderes de la planta se han propuesto dar a conocer las propiedades del cochayuyo tanto en mercado nacional como internacional. Además, ofrecen el producto procesado: tienen mermelada, escarchas, cochayuyo trozado y en harina, y luche.

Las algueras de Navidad se han lanzado a la conquista del mercado nacional. Para ello, se han aliado con Kollofken, empresa orientada al mercado gourmet y que tiene puntos de venta en los barrios más exclusivos de Santiago, Viña del Mar, La Serena y Rancagua. También venden al

²⁶ Véase <https://pepaperiodista.wordpress.com/2012/06/12/las-algueras-de-pichilemu/> (consultado el 17/11/2017).

²⁷ Anuario 2015.

²⁸ Véase <https://pepaperiodista.wordpress.com/2012/06/12/las-algueras-de-pichilemu/> (consultado el 17/11/2017).

²⁹ Informe final proyecto FIC N°2006-25. “Diagnóstico biológico pesquero del recurso algas pardas en la V y VI Región, bases para la formulación de un plan de administración”. Antofagasta, Universidad Católica del Norte, 2008.

³⁰ *El Rancagüino*, 20 de marzo de 2011: 21.

³¹ Entrevista a Cecilia Masferrer, 24 de agosto de 2016.

³² Véase <https://elcorreodiario.wordpress.com/2015/06/22/expomilan-invadida-por-el-amor-de-navidad-entrevista-a-cecilia-masferrer/> (consultado el 17/11/2017).

³³ Entrevista a Roxana Figueroa, 24 de agosto de 2016.

público general en la planta, y a verduleros y chefs que hacen preparaciones con las algas.³⁴ Cecilia Masferrer destaca que si bien hay interés por consumir el producto, existen barreras para comercializarlo, y por ello el próximo objetivo de la federación es contratar a un ingeniero comercial que les ayude a perfilar el plan de negocios y distribución.



Borde costero de Navidad y sus algas. Foto de Alexandra Kann.

Por otro lado, el mercado internacional aún es solo un gran potencial. Las algas de Navidad tuvieron un gran éxito en la Expo Milán 2015: se agotaron en la tercera semana de la exposición. Allí los chefs italianos crearon recetas apoyadas en el cochayuyo, evidenciando su potencial de mercado en Europa, gracias a su carácter de sabor “exótico” y, a la vez, porque cumplió con las regulaciones europeas. Además de un alto valor nutricional, tienen un bajo contenido de metales pesados, elemento que las alquerías atribuyen a la ausencia de puerto en la costa de la región.³⁵ En la misma línea, Cecilia Masferrer ha sido invitada a eventos en Japón, Indonesia y Perú, junto a estar en tratativas con Holanda para exportar el producto; también reciben personas en pasantías, interesadas en temas de sustentabilidad y productos orgánicos.

La viabilidad del negocio del procesamiento de algas para consumo humano, con el objetivo de agregar valor, es reconocida por la Federación de Pescadores de Pichilemu. Su presidente, Genaro Guerrero, señala que el cochayuyo en paquete puede venderse a \$2.500 el kilo, mientras que si se pica puede venderse a \$4.000 el kilo, lo que aumentaría significativamente las ganancias, reduciendo la cantidad de trabajo pesado que tendrían que llevar adelante los alquerías. Pero la federación aún no cuenta con los recursos necesarios para instalar la planta y comprar las máquinas necesarias.³⁶

³⁴ Ídem.

³⁵ Entrevista a Patricio Catalán, 24 de agosto de 2016.

³⁶ Entrevista a Genaro Guerrero, 21 de agosto de 2016.

Conclusión: el cochayuyo de Cardenal Caro como Producto Típico

El cochayuyo de Cardenal Caro ha sido redescubierto en los últimos años, gracias a algunos actores locales clave que están trabajando por posicionarlo en los mercados mundiales. Con la puesta en valor de la cocina tradicional chilena, la “comida étnica” y el interés de los mercados internacionales por los alimentos exóticos, la demanda por el cochayuyo para consumo humano está en franco ascenso.

A diferencia de otras algas producidas en el país, el cochayuyo requiere mano de obra intensiva, tanto para su recolección y extracción como para el secado y el armado de paquetes y rodelas o su procesamiento en las plantas. Además, está orientado principalmente al consumo humano. Así mismo, al tener un mayor valor por kilo de producto, permite sustentabilidad que evita los riesgos de la sobre explotación. Y contrapuesto al aumento exponencial del desembarque de algas a nivel nacional de los últimos años, los volúmenes de extracción en la región se han mantenido relativamente estables.

Producir y consumir cochayuyo implica un modo de vida típico, con un saber hacer tradicional transmitido por generaciones de algueros y pescadores artesanales en la zona. Al ser una tarea que se desarrolla por temporadas y en regiones alejadas de los principales centros de población, genera una cultura propia entre los algueros y pescadores artesanales que comparten la cotidianeidad durante la temporada entre setiembre y abril. Y no solo comparten su oficio, sino también otras necesidades: complementan la pesca con el mantenimiento de animales domésticos para su consumo y enfrentan escasez de agua dulce, e incluso veces energía eléctrica y gas, sumados a conflictos con los terratenientes por el restringido acceso a las playas. En lo esencial, la vida en los rucos no ha variado en los últimos doscientos años.

Por otra parte, al tener una costa libre de puertos, y por ende menos contaminación, en la Región de O’Higgins se consiguen algas con menores niveles de metales pesados, pudiendo ofrecer productos más sanos y capaces de competir en el mercado internacional.

Los algueros, algueras y pescadores artesanales tienen que enfrentar varias batallas. El problema más generalizado en la región es el acceso a las costas,³⁷ a lo que se suma el bajo precio al que venden el cochayuyo en playa y la frágil infraestructura con que cuentan para enfrentar las inclemencias climáticas: el terremoto y posterior maremoto del 27 de febrero de 2010 arrasó con todas las herramientas y el centro de operaciones del sindicato de algueras de Pichilemu.³⁸ Los incendios del verano de 2017 destruyeron las casas y las cosechas de cochayuyo de ocho algueros en Navidad:³⁹ Justo Cabello solo pudo salvar la ropa que llevaba y un caballo. Francisco Caroca perdió su vivienda, la cosecha de cochayuyo, su trigo y sus gallinas. Pero aún así quiere quedarse allí, quiere morir en su tierra.

Este es el espíritu de lucha propio de las personas que enfrentan la incertidumbre en el mar, que han aprendido de trabajo asociativo y que llevan adelante un modo de vida tradicional que tiene mucho en común al de los pescadores artesanales de todo el mundo. Deben enfrentarse a la gran variable de la disponibilidad de algas en las costas regionales. Tal como vimos con las cifras de los Anuarios del Sernapesca, la cantidad de cochayuyo que se extrae puede variar en varios centenares de toneladas de un año a otro. Dado que la tarea está en manos de distintos actores, distribuidos en distintos puntos de la costa, las variaciones no afectan a todos por igual. Con todo, es destacable que los productores, vulnerables pero perseverantes, han logrado el reconocimiento de su producto por los más exigentes expertos gastronómicos internacionales.

³⁷ *El Rancagüino*, 27 de abril de 2014: 21

³⁸ *El Rancagüino*, 20 de marzo de 2011: 21.

³⁹ Véase <http://www.soychile.cl/San-Antonio/Sociedad/2017/02/03/444843/Alguero-de-Navidad-solo-salvo-un-short-una-polera-y-su-caballo-del-incendio.aspx> (consultado el 17/11/2017).

Por todo lo anterior, cabe al presente capítulo valorizar al cochayuyo de Cardenal Caro como Producto Típico chileno. Además, al contar con reconocimiento regional y una identidad ligada a un entorno especial –la costa sin puerto de la región–, el cochayuyo de Cardenal Caro cumple con los requerimientos básicos para postular al programa Sello de Origen del INAPI. Este alimento es reflejo de la cultura de un sujeto histórico, los mareros y mareras, grupo luchador que ama y respeta la tierra y el mar en que habitan.

Bibliografía

- Acheson, J. (1981). “Anthropology of Fishing”. *Annual Review of Anthropology* 10: 275-316.
- Araos, F. (2006) *Irse a la Orilla. Una aproximación etnográfica de los Mareros de Cardenal Caro*. Memoria para optar al título de Antropólogo Social. Santiago de Chile, Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Sociales. Departamento de Antropología. Disponible en: http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2006/araos_f/sources/araos_f.pdf (consultado el 17/11/2017).
- Bahamondes Rojas, I.; Soto, D.; Vila, I. (1979). “Hábitos alimentarios de los pejerreyes (*Pisces Alherinidae*) del embalse Rapel, Chile”. *Medio Ambiente* 4 (1): 3-18.
- Barria Jara, F. (2016) Estudio “Adecuación plan regulador intercomunal Lago Rapel” Memoria Explicativa. Disponible en: http://eac.mma.gob.cl/uploads/D14_PRI_Lago_Rapel_Anteproyecto.pdf. (consultado el 17/11/2017).
- Barriga Parra, J. y Vergara Caro, V. (2013). Construcción y relaciones de género en la producción pescador/alguera: el caso del sindicato de pescadoras y algueras de Coliumo. *Actas del XXIX Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología*. Santiago de Chile.
- Bravo Acevedo, G. (1985). *Temporalidades de los jesuitas en el Reino de Chile (1593-1800)*. Madrid, Universidad Complutense de Madrid.
- Boullon, R. (1998). *Marketing Turístico. Una perspectiva desde la planificación*. Argentina, Colección Temas de Turismo, Librerías Turísticas.
- Calderón Seguel, M. y Morales Pérez, C. (2016). “Etnografía del mercado de algas en Chile: transformaciones económicas y discursos en isla Apiao, Chiloe”. *Alteridades* 26(51): 109-122.
- Callizo Soneiro, J. (1991). *Aproximación a la geografía del turismo. Espacios y sociedades*. Serie General N°21. Madrid, Editorial Síntesis.
- Camus, P.; Hidalgo, R. y Muñoz, E. (2016). “Las disputas por el mar: bienes comunes, pescadores artesanales y pesca industrial. El caso de la caleta Cocholgue en el litoral centro sur de Chile a mediados del siglo XX”. *Población y Sociedad* 23(2): 91-114.
- Canihuante Maureira, G. (2008). *Turismo en Chile: paisajes y culturas del pasado, presente y futuro*. La Serena, Fondo Editorial I. Municipalidad de La Serena.
- Capece, G. (1997). *Turismo sostenible y sustentable. Una visión holística*. Argentina, Agencia Periodística CID.
- Couyoumdjian, J. (2009). “El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la independencia hasta 1930”. *Historia* 42(1): 57-107.
- De Ramón, A. y Larraín, J.M. (1982). *Orígenes de la vida económica chilena 1659-1808*. Santiago de Chile, Centro de Estudios Públicos.
- De Rosales, Diego. (1877). *Historia General del Reino de Chile: Flandes Indiano (1425-1553)*. Valparaíso, Imprenta del Mercurio.
- Diegues, A. (2002). *Sea Tenure, Traditional Knowledge and management among brazilian artisanal fishermen*. NUPAUB. Research Center on Population and Wetlands (Documento de trabajo). disponible en: <http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/icsfoct.pdf>. (consultado el 17/11/2017).
- Donoso, C.; Molina Hidalgo, C.; Valdés Vivanco, D. y Ortiz Astete, I. (2016). “Pasado y presente de las algueras de Coliumo y Cocholgue. Una descripción de la relación entre género, economía e identidad”. *Revista Antropologías del Sur* n°5: 85-102.
- FAO (2010). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2000 (SOFLA 2010)*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/013/i1820e/i1820e00.htm> (consultado el 17-11-2017).
- García Allut, A. (2003). “La pesca artesanal, el cambio y la patrimonialización del conocimiento”. *Revista PH* 44: 74-83.

- Garufi, J. (2001). "Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional". En: Garrido Aranda A. (comp.). *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba (España), Universidad de Córdoba: 27-55.
- Informe Final Proyecto FIP n° 2006-25. (2008). "Diagnóstico Biológico Pesquero del Recurso Algas Pardas en la V y VI Región, Bases para la Formulación de un Plan de Administración". Antofagasta, Universidad Católica del Norte. Chile. Disponible en: http://www.subpesca.cl/fipa/613/articles-89145_informe_final.pdf (consultado el 17/11/2017).
- Informe Técnico (R. Pesq.). n° 151. "Veda extractiva para el Recurso Cochayuyo *Durvillaea antarctica* en la VI Región del Libertador Bernardo O'Higgins". Septiembre de 2015. Disponible en: http://www-old.subpesca.cl/transparencia/documentos/2015/RPESQ_N-151-2015_Veda_extractiva_Cochayuyo.pdf (consultado el 17/11/2017).
- L. Adunka, M., y Lacoste, P. (2017). "Desmontando el Común: la disputa entre pescadores artesanales y hacendados en Chile (Boca de Rapel, 1769-1877)". *Historia Agraria* 75, 2018. (Aceptado para publicación).
- Medina, J.T. (1952). *Cosas de la Colonia*. Santiago de Chile, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina.
- Meyer Krumholz, D. (2007) "Una política económica del turismo para el desarrollo". En *Anales primer congreso de la sociedad de investigadores de turismo en Chile*. Chile, Situr.
- Montecinos, S. (2005). "Consumo de algas y peces. Símbolos y marcas de identidad: Antropología de la alimentación en Chile". En: Figueroa, E. *Biodiversidad marina: valoración, usos y perspectivas. ¿Hacia dónde va Chile?* Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- Muñoz, J. (1916). "Frente al mar". *La Semana*, Rancagua, 16-03-1916, p 1.
- Pardo, O. y Pizarro, J. (2008). *Alimentos: conservación y almacenamiento en el Chile precolombino*. Arica, Parina.
- (2005). *Especies botánicas consumidas por los chilenos prehispanicos*. Santiago, Mare Nostrum.
- Rojas, P., Saavedra, S. y Muñoz, C. (2016). "Progress in farming of Chilean silverside *Basilichthys microlepidotus* Jenyns, 1841: an alternative for productive diversification". *Lat. A. J. Aquat. Res.* 44(2): 342-544.
- Ramírez Blanco, M. (1981). *Teoría general del Turismo*. México, Diana.
- Rispoll, M. (2006). "Trabajar de Pescador. Aportes desde la Antropología Marítima". Ponencia presentada en 8º Congreso Argentino de Antropología Social, Universidad Nacional de Salta. Disponible en: <http://www.fcnyu.unlp.edu.ar/catedras/mtiantropologica/Trabajar%20de%20pescador.pdf> (consultado el 17/11/2017).
- Sernapesca. *Anuarios Estadísticos*, 1960-2016.
- Silberman Silver, A. (2013). *El comercio de algas en Bucalemu. Transformaciones locales en torno al intercambio de algas desde la segunda mitad del siglo XX*. Memoria para optar al Título de Antropóloga Social. Universidad de Chile.
- Uribe Hormaeche, M. (1969). *Chile. El turismo y su importancia*. Madrid, Altamira Rotopress.
- Vila, I. y Soto, D. (1984). "*Odontesthes Bonariensis*, 'Pejerrey Argentino' una especie para cultivo extensivo". En Taller Internacional sobre Ecología y Manejo de peces en lagos y embalses. Ed. I. Vila y E. Fagetti. *Fao. Copesca Documento Técnico* (4): 224-228.

ANEXO

LA REGIÓN DE O'HIGGINS A TRAVÉS DE SUS MAPAS

Michelle Lacoste Adunka

Los mapas plasman la representación abstracta del espacio que tiene un grupo de personas. Evidencian qué es lo que le importa a la sociedad de su época y las relaciones de poder entre quienes habitan y administran el territorio. Los mapas dividen jurisdicciones pero también ayudan a dar cohesión a los conjuntos de lugares y personas, toda vez que demuestran que cada barrio o cada pueblo pertenece a una entidad mayor. Por ello están fuertemente ligados a la construcción de la identidad nacional.

El presente anexo busca hacer una reconstrucción histórica de la cartografía que ha representado al actual territorio de la Región de O'Higgins. El principal objetivo del presente apartado es presentar referencias geográficas para interpretar los datos que aparecen en los archivos, ya que han ocurrido variaciones tanto en la toponimia como en la división política-administrativa. Pero además, se ha considerado que es útil reunir en un documento disponible en formato digital para todo el público interesado,¹ las diferentes representaciones que se han hecho de la región a lo largo de los años. Desde la visión aproximada y poco realista que se tenía en Europa en el siglo XVI, hasta los detalles de las obras de Gay y Pissis.

Consideramos el anexo es el complemento necesario a la obra realizada por el equipo sobre los productos típicos de la Región de O'Higgins, ya que no es posible dar cuenta de la historia sin considerar el espacio en el que ocurre; y entender el modo en que las sociedades comprenden el espacio en el que viven ayuda a comprenderlas.

La época colonial. Las primeras representaciones de la región

Uno de los primeros registros de la Región de O'Higgins en la cartografía es la carta del Pacífico y de las Costas de América, elaborado por Juan Martínez en el siglo XVI. En él solo aparece "Torocalma" que probablemente hace referencia a Topocalma,² lo que demuestra la gran importancia que se daba a la sal por entonces, tiempo en que era extremadamente necesaria para la conservación de los alimentos. La imagen es un detalle de la obra.

¹ Si bien se han realizado estudios sobre la cartografía de la región, estos se encuentran publicados en papel y su acceso puede ser difícil para el público. Al respecto véase Gruzmacher, M. y Del Río, C. (2010). *Paralelo 34°-35° Sur. Cartografía Histórica de la Región de O'Higgins*. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Chile.

² En este sentido seguimos la tesis de Gruzmacher y Del Río, 2010.



Fuente: Tabyla geographica regni Chile. Copia de grabado en cobre. (original de 1646, copia de 1946) Biblioteca Nacional, Colección digital, (no. Sis. 001088108).⁴

Con el avance de la época colonial, se realizaron varios croquis del territorio chileno, pero en realidad se carecía de una visión global del conjunto. Había planos de las estancias y haciendas, como veremos más adelante, que fijaban los límites de la propiedad de la tierra, pero la carencia de un mapa oficial realizado a partir de datos empíricos y completos dificultaba la administración del territorio.

Ante esta necesidad, y en el contexto de las reformas borbónicas que buscaban hacer más eficiente el gobierno de América, se llevó a cabo la expedición de Alejandro Malaspina, entre 1789 y 1794. El equipo de trabajo recorrió las costas del país con instrumentos propios de la cartografía, que permitían hacer representaciones del espacio más fidedignas que los croquis o mapas elaborados previamente. En este marco, se realizó *la Carta esférica de las costas del reyno de Chile, comprendidas entre los paralelos 38 y 22 de latitud sur. Levantada por orden del rey en el año de 1790, por varios oficiales de su real armada. Presentada a S. M. por mano del Excelentísimo señor D. Juan de Langara Secretario de Estado y del Despacho Universal de Marina, año de 1799.* A continuación, presentamos un detalle.

⁴Disponible en:
http://www.bncatalogo.cl/F/RVV3FT2IHE9VR3VSKFNRLM8KYV186M9D4U7YHXDMM71BXXBY2-26726?func=full-set-set&set_number=030150&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.



Fuente: Carta esférica de las costas del Reyno de Chile. Presentado por Juan de Lángara. Madrid. Depósito Hidrográfico, 1799. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 001086605).⁵

En el detalle podemos observar que, si bien a fines del siglo XVIII ya había un importante conocimiento de las costas del país, el interior era aún territorio insuficientemente explorado. Esto se explica fundamentalmente debido a que el transporte terrestre era mucho más costoso y lento que el marino, por lo que era todavía extremadamente difícil reconocer a fondo el territorio. Estas dificultades prácticas conjugaban con la falta de interés político por desarrollar una cartografía acabada del lugar. Chile se encontraba en los confines del imperio español, lejos de las cortes de reyes y virreyes; habría que esperar a la Independencia para que las autoridades locales tuvieran poder e interés por financiar expediciones más detalladas del suelo nacional.

Tal falta de rigurosidad por el estudio del interior del país también se puede apreciar en los mapas elaborados por los países europeos, que debido a su interés mercantil ponían la atención en las costas y zonas estratégicas para la navegación, como el Estrecho de Magallanes. Uno de estos casos es el detalle que presentamos a continuación, perteneciente al mapa “Chile, con los condados vecinos y el país de los patagones”, elaborado por M. Bonne, ingeniero hidrográfico de la Marina Francesa, en 1780. En este detalle podemos observar que en el territorio de la actual Región de O'Higgins no se menciona ningún río ni ciudad.

⁵ Disponible en:
http://www.bncatalogo.cl/F/RVV3FT2IHE9VR3VSKFNRLM8KYV186M9D4U7YHXDMM71BXXBY2-39153?func=full-set-set&set_number=030246&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.



Fuente: Le Chili, avec les contrees voisines et le Pays des Patagons. M. Bonne, 1780. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 001086612).⁶

Planos y croquis de estancias, ciudades y haciendas

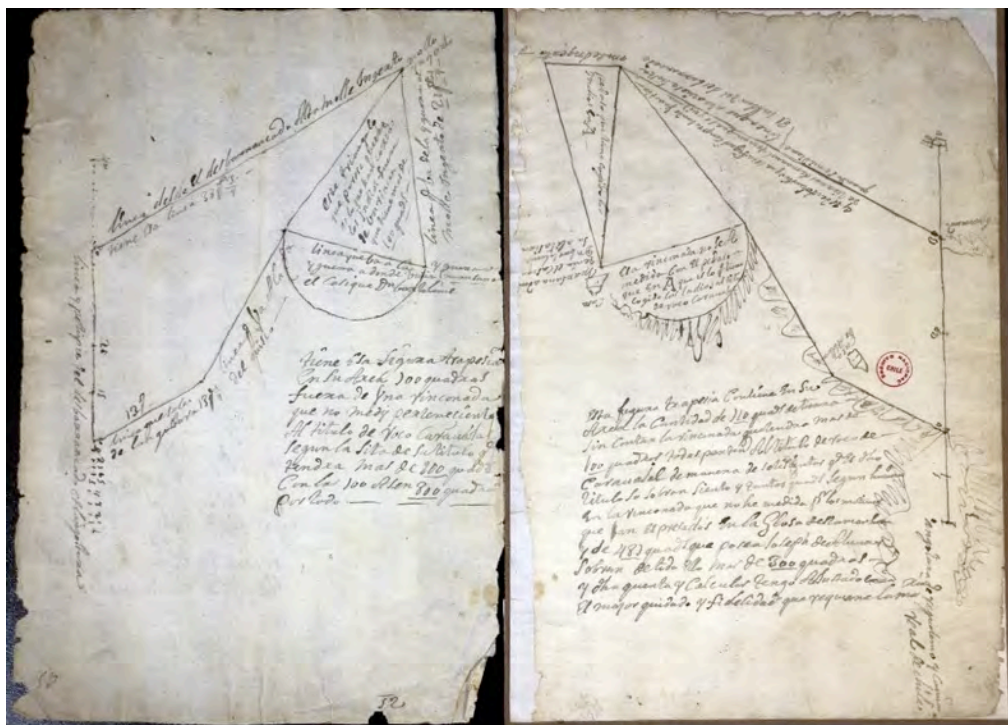
El primero de los croquis que incluiremos en esta sección fue elaborado en el año 1643, y muestra las tierras de Nancagua. En él se señalan también las localidades de Panimávida, Pueblo Viejo, además de mencionar los propietarios de tierras, como el capitán Juan de Ibarra, Doña María de Ibarra, Olmedo y Vitorino de Mella, entre otros.

⁶ Disponible en:
http://www.bncatalogo.cl/F/RVV3FT2IHE9VR3VSKFNRLM8KYV186M9D4U7YHXDMM71BXXY2-14665?func=full-set-set&set_number=030304&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.



Fuente: Tierras de Nancagua, Colchagua. 1643, Real Audiencia. Archivo Nacional, mapa n° 304.

El segundo de los croquis, en orden temporal, es el referido a las tierras de Pelequén, elaborado en 1729.



Fuente: Tierra en Pelequén, Colchagua. 1729. Carlos Brito. Archivo Nacional, mapa n°695.

También en el siglo XVIII, pero sin fecha exacta, tenemos el plano que muestra la ubicación de la Estancia de Codegua. Este documento ofrece datos muy interesantes sobre los propietarios de las tierras colindantes a la Estancia.



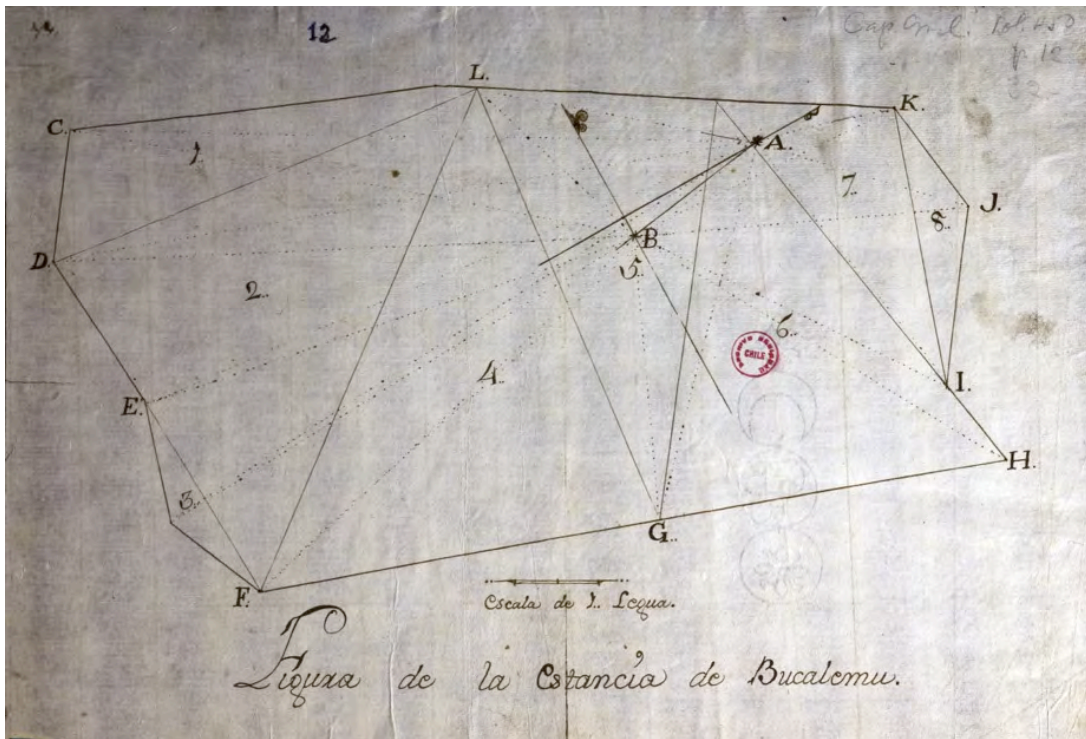
Fuente: Estancia de Codegua, Rancagua. Autor: Antonio Lozada. Archivo Nacional, mapa n° 22.

No solo tenemos planos de estancias, sino que también se han conservado algunos mapas de ciudades de la región, como este de 1746, que ilustra lo que por entonces era la Villa de Santa Cruz de Tirana (que ahora es la ciudad de Rancagua). Lamentablemente, las referencias del plano se han perdido, pero la información que trae es útil para enriquecer la historia de la ciudad.



Fuente: Villa de Santa Cruz de Triana. 1746. Autor: Juan Bautista Gazitúa. Archivo Nacional, mapa n° 351.

No obstante, en la época la delimitación del territorio se hacía sobre todo para esclarecer los títulos de propiedad. El interés público aún no cobraba la suficiente fuerza como para movilizar el esfuerzo necesario para elaborar mapas de todo el territorio. En este sentido, podemos incluir el siguiente plano de la hacienda de Bucalemu, realizado en 1771, dos años después de la expulsión de los jesuitas, los dueños originales de la hacienda. Este plano responde a la necesidad de establecer los límites de una propiedad que estaba en proceso de cambio de propietarios.



Fuente: Hacienda de Bucalemu, 1771. Capitanía General. Archivo Nacional, mapa n° 300.

Otro croquis que vale la pena incluir en esta sección es la mensura de tierras de Tunca, elaborada en 1776 para dividir las tierras de “los Infante” y los “Aranedas y Carreños”, que se encontraban junto a la unión de los Ríos Claro y Cachapoal, a los pies de los cerros de Peumo y Tunca.



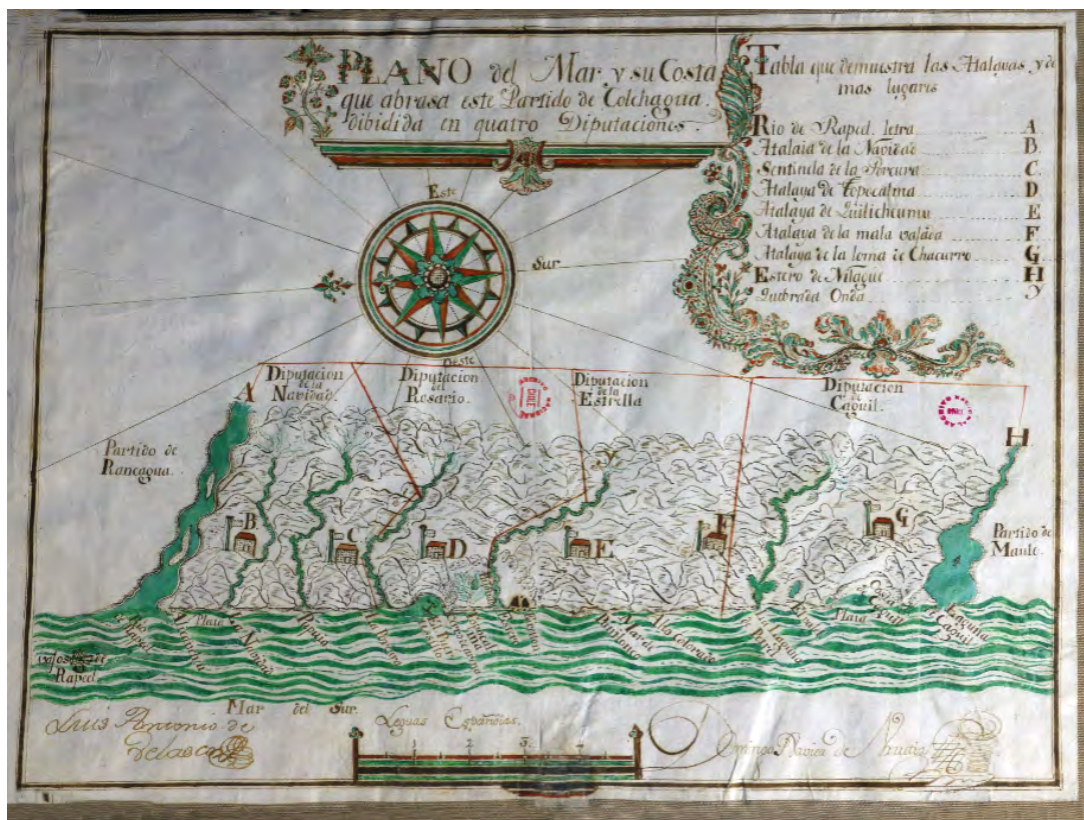
Fuente: Tierras de Tunca, Colchagua, 1776. Autor: Francisco Fernández. Archivo Nacional, mapa n° 302.

Así mismo, vale la pena incluir este croquis del sector de la Laguna de Bucalemu, elaborado de José Antonio Penros en 1755. Este documento fue creado a partir del valor de las salinas. Tal como se puede observar, es un croquis que evidencia los lugares en producción, deslindando las diversas parcelas de producción de sal. Además, se señala que las salinas de Boyeruca “se encuentran perdidas en lo presente”, y que en la boca de Bucalemu y todas las islas hay salinas, presumiblemente en producción. El croquis también aporta información sobre los propietarios de las estancias ubicadas en la zona y la distancia que hay entre las dos salinas (una cuadra).



Fuente: Sector Laguna Bucalemu, 1755. José Antonio Penros. Archivo Nacional, mapa n° 703.

Finalmente, y en concordancia con la tendencia de elaborar mapas sobre las costas del país, tenemos este plano de la costa de Colchagua de 1791, firmado por Luis Antonio de Velazco y Domingo Javier de Urrutia. Está orientado según el modo oficial de la época colonial, con el este hacia arriba. Muestra la costa y las cuatro diputaciones que la componían entonces: Navidad, Rosario, La Estrella y Cahuil. En lo que respecta a la información sobre tierra firme, trae referencias sobre la ubicación de la Atalaya de Topocalma, la de Navidad, la de Porcura, la que Quilicheumu y la de la loma de Chacurro. Además, ubica el estero de Nilahue y la Quebrada onda. En lo que respecta a la costa, ubica la boca del Río Rapel y los bajos de Rapel. También aparece Navidad, Pupuya, La Porcura, Puertecillo, Topocalma, el Mar de Panilonco, la Laguna de Petrel, y la costa y laguna de Cahuil. En ésta última, hay un pez dibujado, lo que puede hacer referencia a la actividad de pesca que se efectuaba en el lugar.



Fuente: Plano de la Costa de Colchagua. Domingo Javier de Urrutia y Luis Antonio de Velasco. 1791. Archivo Nacional, mapa n° 225.

La época republicana

Tras la Independencia, el país tuvo la misión de crear el nuevo Estado Chileno. Algunos cambios fueron inmediatos, y otros tuvieron un ritmo más lento. Las leyes de a época colonial estuvieron vigentes hasta mediados del siglo XIX, por dar un ejemplo.

En lo relativo a la división administrativa, el nuevo Estado tomó la división existente al momento de la Independencia, y luego fue adaptando las circunscripciones al desarrollo de la nación. Desde 1786, Chile estaba dividido en dos provincias, la de Santiago y la de Concepción. Con las turbulencias de la Independencia, en 1811 se crea la provincia de Coquimbo. Pero esta división aún era poco eficiente e incompleta por lo que, en 1826, se acordó dividir al territorio nacional en ocho provincias. La provincia de Santiago incluía al departamento de Rancagua, e inmediatamente al sur venía la provincia de Colchagua, que contenía los departamentos de Caupolicán y San Fernando. En 1847 se creó el departamento de Curicó dentro de la provincia de Colchagua, y más tarde, en la década de 1860 Curicó pasó a ser una provincia distinta. Esta situación continuó hasta 1883, cuando el antiguo departamento de Rancagua dejó de pertenecer a la provincia de Santiago y se convirtió en la base de la nueva provincia de O'Higgins, situación que se mantuvo hasta 1927, cuando se unificaron las provincias de O'Higgins y Colchagua, para crear la provincia de Colchagua, aunque volvieron a separarse en 1934, y finalmente fueron unificadas en 1974 para conformar la Sexta región del Libertador Bernardo O'Higgins, con las provincias de Colchagua y San Fernando. El último cambio en el ámbito administrativo fue la anexión en 1979 de la provincia de Cardenal Caro a la región (Sagredo *et al.*, 2017).

Esta breve reseña de la historia jurisdiccional de la región es útil para entender las diversas transformaciones que sufrió el espacio, a medida que los pueblos y ciudades iban creciendo y se complejizaba su relación con el Estado. Tal síntesis diacrónica aspira a facilitar la ubicación tempo-espacial de los procesos históricos, ya que debido a los cambios en la toponimia es fácil caer en confusiones.

Estos cambios jurisdiccionales se plasmaron en los diversos mapas que se elaboraron del país, tal como vamos a ver a continuación.

Representaciones del territorio chileno desde Europa

Una de las principales consecuencias de la independencia de los países latinoamericanos fue su inserción en el sistema internacional, y por lo tanto, en las redes de mercado de las potencias europeas. Esto explica que países como Francia y Alemania se hayan preocupado por representar de forma fidedigna y más completa que antes el continente, y con él, al territorio chileno.

Es el contexto de la *Carta Física y Política de la América Meridional*, elaborada por A. Hubert. Brué, geógrafo del rey de Francia, del año 1833. A continuación, incluimos el detalle que corresponde a la zona de la Región de O'Higgins. Si bien todavía hay ciertas inexactitudes, ya se ve cierto interés por mostrar el cauce de los ríos, y las principales ciudades de la región, como Santa Cruz de Triana, Malloa y San Fernando. Además, se incluyó “Puntanqui”, que corresponde a Pumanque, y Rosario, que ahora es Litueche. En la costa, se menciona el “Puerto de Topocalma” y el Río Lora, que corresponde al Mataquito.



Fuente: Carte physique et politique de l'Amérique meridionale. París, 1833. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 00108015).⁷

⁷ Disponible en: http://www.bncatalogo.cl/F/RVV3FT2IHE9VR3VSKFNRCMLM8KYV186M9D4U7YHXDMM71BXXY2-51932?func=full-set-set&set_number=030361&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre, 2016.

Casi 25 años después, en 1857, también en París, se publicó la *Nueva Carta de América Meridional y las islas que dependen de ella*, basado en el trabajo de Brué, pero aumentado por Alexandre Vuillemin. El detalle que corresponde a la región que nos compete, muestra que ya existía un conocimiento más exacto del interior del territorio. Incluso se incluye la división político-administrativa local, aunque todavía persisten algunos errores, como la ubicación de la ciudad de Talca dentro de la provincia de Colchagua.



Fuente: Nouvelle carte de l'Amérique méridionale. H. Brué. París, A Longerot, 1857. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 000502192).⁸

En la misma época, H. Kiepert desde Alemania elaboró su *Karte von Chile*, a partir de los mapas de Claudio Gay y Pissis. El interés del alemán por dar a conocer la geografía chilena en parte se explica por las grandes riquezas mineras del norte chileno que entonces apetece el público europeo, pero también debido al interés que suscitaba Chile y sus tierras incultas en el sur para los colonizadores alemanes, acosados por las guerras y la escasez de tierras y alimentos. Cabe destacar que en este mapa la provincia de Curicó, fundada en 1865, todavía pertenecía a Colchagua (Sagredo *et al.*, 2017). Y señalar, por otro lado, que es sorprendente el nivel de detalle que presenta el mapa, ya que incluso hace referencia a los “Baños de Cauquenes” y muestra el camino entre San Fernando y Curicó.

⁸ Disponible en:

http://www.bncatalogo.cl/F/RVV3FT2IHE9VR3VSKFNRLM8KYV186M9D4U7YHXDMM71BXXY2-53743?func=full-set-set&set_number=030385&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre, 2016.



Fuente: Karte von Chile. Kiepert, Heinrich. 1857. Detalle. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 001076440).⁹

⁹ Disponible en:
http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1AIJL7JHNATEA7TL-56712?func=full-set-set&set_number=030412&set_entry=000001&format=999. Consultado en Diciembre 2016.



Fuente: Mapa de la República de Chile por Claudio Gay, 1853. Impreso en Kaeppelin Quai Voltair. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 001086606). Detalle.¹¹

Posteriormente, en 1854, Claudio Gay publicó en su *Atlas de Historia Física y Política de Chile*, un mapa de las provincias de Talca y Colchagua. El trabajo que se presenta aquí es la reproducción del mapa de 1854 que hizo la Dirección de Obras Públicas en, 1922.

¹¹ Disponible en: http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1A1JL7JHNATEA7TL-18727?func=full-set-set&set_number=030589&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.



Fuente: Mapa de Chile. Mapa n°7. Dirección de Obras Públicas, Inspección General de Geografía. Santiago, Taller de inspección de Geografía, 1854. Biblioteca Nacional, Colección Digital. (no. Sis. 001115648).¹²

Dado que Claudio Gay necesitó doce años para reconocer el territorio, y luego demoró su publicación de su obra hasta 1871, el Estado encomendó en 1848 al también francés José Amado Pissis, cartógrafo de profesión, la elaboración de un nuevo mapa del país, con mayor exactitud y detalle que la obra de Gay. Pissis también recorrió el país, entre 1848 y 1865, y finalmente en 1873 publicó el *Plano topográfico y geológico de la República de Chile*. De los materiales que utilizó para apoyar la construcción de su plano destaca una carta geográfica de la provincia de Rancagua. Si bien no tenemos el original, incluimos en este anexo la copia de dicha carta elaborada por Francisco Garfías en 1882. El documento tiene la particularidad de tener el sur arriba y el norte abajo, y diferencia los departamentos de Rancagua, Peumo, Alhué y Maipo. Esta reproducción fue elaborada a fin de juntar antecedentes para la creación de la provincia de O'Higgins, que se concretaría al año siguiente, y estaría compuesta en buena medida por el departamento de Rancagua (si bien la provincia de Rancagua no existía, es un error del mapa: se trataba del departamento de Rancagua perteneciente aún a la Provincia de Santiago).

¹² Disponible en:

http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1AIJL7JHNATEA7TL-08418?func=full-set-set&set_number=030613&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.



Fuente: Provincia de Rancagua. Santiago 1882. Francisco López. Biblioteca Nacional. Colección digital. (no. Sis. 000621706).¹³

Para entender el mapa anterior, es útil colocarlo en contexto, tal como muestra el siguiente detalle tomado del Mapa de Chile de Pedro Lucio Cuadra, de 1877. No obstante, se puede apreciar en verde el departamento de Rancagua, ubicado en la Provincia de Santiago, al norte de la provincia de Colchagua. Como se aprecia, este detalle muestra una partidura en el medio pues se trata de fotos tomadas de mapas colocados en hojas distintas en el original. Además, cabe destacar que este mapa fue realizado a partir de los trabajos de Fitz Roy y de Pissis, modificados y corregidos en virtud de los documentos posteriores de Alejandro Bertrand, ingeniero geógrafo.

¹³ Disponible en:
http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1AIJL7JHNATEA7TL-10815?func=full-set-set&set_number=030633&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.



Fuente: Carta de Chile. Trabajo ejecutado bajo la dirección de D. Pedro Lucio Cuadra. 1877. Detalle. Biblioteca Nacional. Colección digital. (no. Sis. 001086615).¹⁴

Dos años después, en 1884, A. Pissis publicó una nueva versión de su mapa de Chile, el cual ya muestra la provincia de O'Higgins, que fue creada en 1883, tal como se muestra en el siguiente detalle.

¹⁴ Disponible en:
http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1AIJL7JHNATEA7TL-32652?func=full-set-set&set_number=030652&set_entry=000001&format=999. Consultado en Diciembre 2016.



Fuente: Mapa de la República de Chile: desde el Río Loa hasta Cabo de Hornos. P. J. A. Pissis. Paralelo 33° a 34° latitud sur. (detalle) Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 000502782).¹⁵

Croquis de caminos y vías de ferrocarril

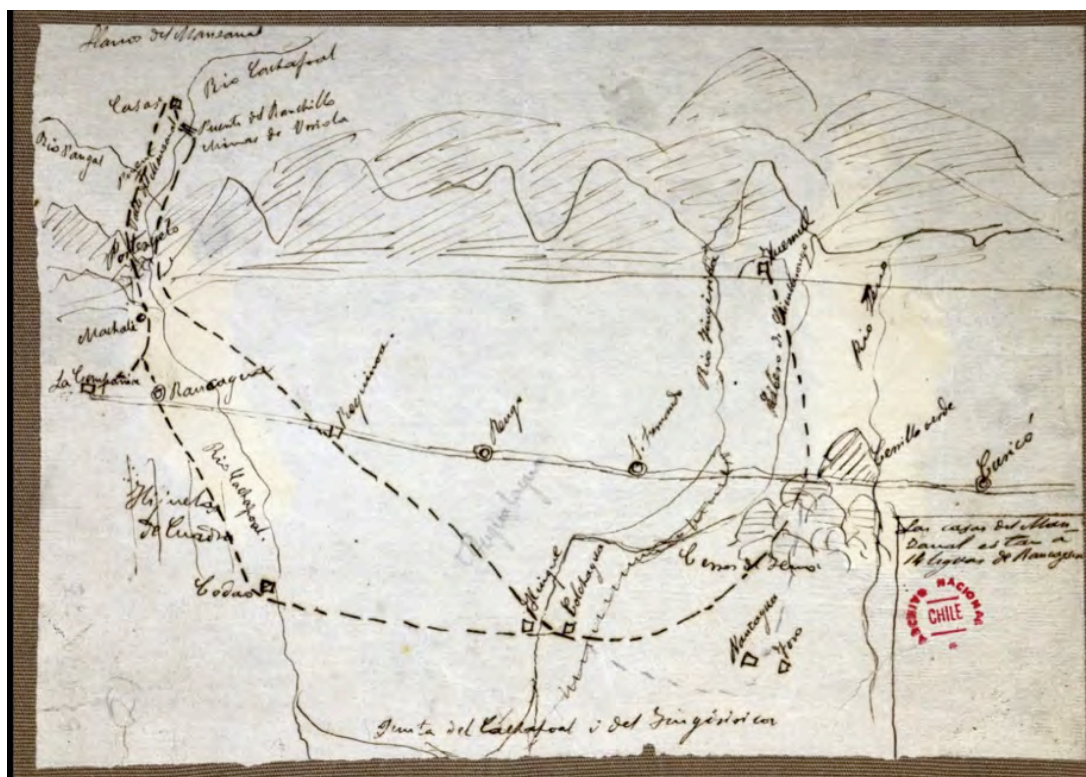
Si bien la representación del territorio es fundamental para fortalecer la unidad nacional, la representación gráfica permite trazar rutas y por lo tanto comprender los flujos de mercaderías y personas que se daban en el territorio. En este sentido, hemos decidido incluir también algunos croquis de caminos y vías de ferrocarril de la región.

El primero de los mapas seleccionados es el *Croquis del camino a Rancagua*, elaborado por Benjamín Vicuña Mackenna en 1859. Este croquis trae información orográfica, hidrográfica y de toponimia. Por un lado, marca las cuencas de los ríos Cachapoal, Tinguiririca, Chimbarongo y Teno. Además, indica la presencia de la Cordillera de los Andes, y de los Cerros del Teno y Cerrillo Verde.

Pero lo más interesante del croquis es la evidencia de los caminos, y por lo tanto de las redes y conexiones entre los diversos puntos del territorio. Tiene claramente demarcado el Camino Real, que conectaba ciudades tan distantes como Santiago al norte y Talca al sur, atravesando Rancagua, Requínoa, Rengo, San Fernando y Curicó. Pero también incluye caminos secundarios, como aquellos que conectaban al camino principal con Codao, El Huique y Colchagua o con Nancagua y Toro al oeste.

¹⁵Disponible en: http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1AIJL7JHNATEA7TL-28083?func=full-set-set&set_number=030684&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre, 2016.

Cabe destacar también el esmero puesto por el autor para plasmar el camino que unía Rancagua con Malloa y luego con los llanos del Manzanal, remontando el curso del Río Cachapoal. Allí se indica la presencia de las Minas de Uriola, el Puente de Ranchillo y de “casas” ubicadas en Manzanal. Además, la única distancia que indica el croquis es la que separa a dichas casas de Rancagua, unas 16 leguas. Esto demuestra que Vicuña Mackenna estaba particularmente interesado en dicho paraje.

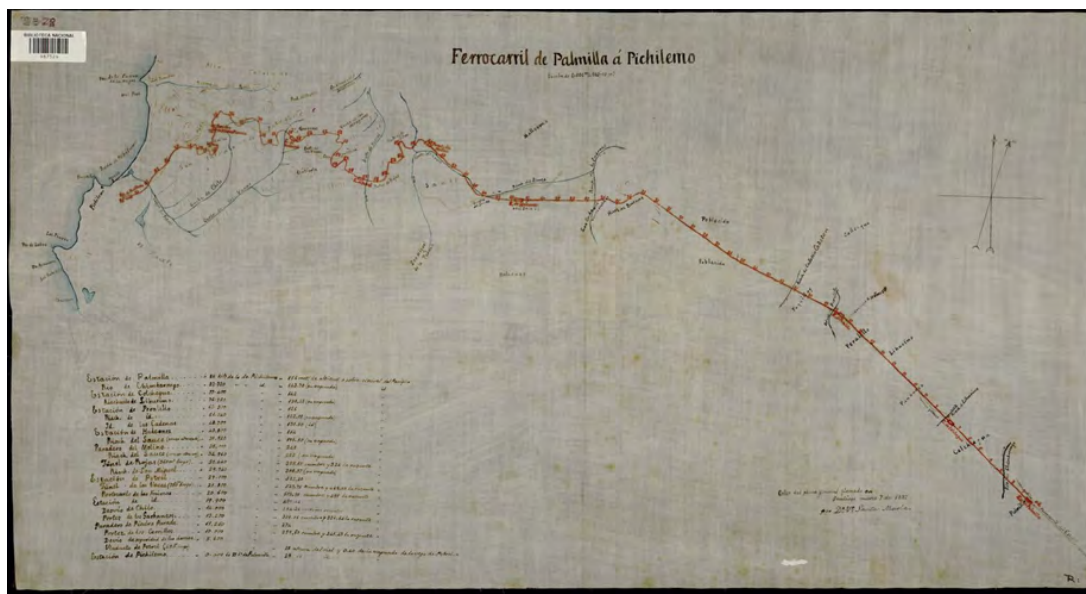


Fuente: Croquis de Rancagua a Curicó. 1859. Benjamín Vicuña Mackenna. Archivo Nacional, mapa n°640.

El siglo XIX fue el siglo de la construcción del Estado, pero también el de la modernización de la economía y la instalación de infraestructura que posibilitara el progreso. Debido al crecimiento económico del país y su inserción en los mercados internacionales, pronto se tornó necesario avanzar con el tendido del ferrocarril, y si bien en algunas regiones la iniciativa privada fue suficiente para su construcción, en la Sexta Región se trató fundamentalmente de iniciativas estatales.

El siguiente croquis muestra el estudio efectuado en 1887 por Domingo Víctor Santa María y Márquez de la Plata, a pedido del presidente José Manuel Balmaceda Fernández. El proyecto fue aprobado en 1888 por el Congreso Nacional. Pero las dificultades políticas (la Guerra Civil de 1891) económicas y geográficas (debido a las dificultades presentadas por la Cordillera de la Costa) retrasaron la conclusión del proyecto hasta 1926.¹⁶

¹⁶ Véase Amigosdeltren.cl/historia-ferroviaria-de-chile/62-historia-ramal-san-fernando-pichilemu.



Fuente: Ferrocarril de Palmilla a Pichilemu. V. Santa María. Santiago, 1887. Biblioteca Nacional. Colección Digital. (no. Sis. 000517602).¹⁷

Para un panorama más completo, puede ser útil recurrir al siguiente detalle, extraído del mapa de los ferrocarriles de Chile en 1910. Aquí se muestra cómo para entonces el ferrocarril estatal ya atravesaba la región hacia el sur, y tenía un ramal que llegaba a Peumo (inaugurado en 1893),¹⁸ y otro que iba hacia la costa, pero para entonces solo llegaba a Alcones, y estaba en construcción el tramo hasta Pichilemu (el cual se finalizó en 1926). En el mapa también se puede apreciar que había estudios para llevar el ferrocarril hasta Doñihue y para conectar Pelequén con Peralillo, aunque finalmente se decidió cambiar este proyecto para continuar el ramal hasta Las Cabras.¹⁹ Finalmente, también se puede apreciar que estaba en construcción el ferrocarril de la Braden Cooper Company, que llevaría hasta Sewell, el cual fue inaugurado en 1911.²⁰

¹⁷ Disponible en:

http://www.bncatalogo.cl/F/PA2YK6VRLJ38BBMXUB7SXL2JDEFE1GAJ9V1AIJL7JHNATEA7TL-20071?func=full-set-set&set_number=030707&set_entry=000001&format=999. Consultado en diciembre 2016.

¹⁸ Véase amigosdeltren.cl/historia-ramal-pelequen-las-cabras.

¹⁹ Véase amigosdeltren.cl/historia-ramal-pelequen-las-cabras.

²⁰ Véase amigosdeltren.cl/historia-fc-rancagua-sewell.



Fuente: Mapa de los Ferrocarriles de Chile. Payá, F. Ministerio de Industria y Obras Públicas, Inspección Jeneral de Ferrocarriles en Estudio y construcción 1910. Biblioteca Nacional. Mapoteca. Ubicación: MP; (23-23).

Consideraciones finales

Hemos estudiado las distintas representaciones del espacio que se han elaborado desde la época colonial hasta la actualidad. Al seguir el desarrollo de la cartografía, hemos ido observando cuáles eran los elementos más importantes para el país en cada época. Desde las salinas en la época colonial, hasta el “progreso” plasmado en los ferrocarriles en la segunda mitad del siglo XIX.

Además, las jurisdicciones han ido cambiando, y estos mapas buscan traer al presente fotografías del espacio que poblaron los protagonistas de cada una de las historias que contiene el presente libro, porque para entender la vida de los creadores del patrimonio cultural es necesario ponerse en sus zapatos y comprender el mundo como ellos lo veían y entendían. Desde la “terra ignota” que representaba para las autoridades estatales el interior del Chile antes de la Independencia, cuando las limitaciones tecnológicas y presupuestarias llevaban a que los bosquejos se hicieran desde la costa, hasta los esmerados trabajos de Gay y Pissis, financiados por un Estado que quería asegurar el control sobre sus recursos y su población, para ponerla en función del nuevo sistema económico que prometía riquezas y conexión con el mundo exterior.

Hemos prestado atención también a la evolución de la división político-administrativo de la región de O’Higgins, a fin de evitar problemas de anacronismos cuando se analizan las fuentes históricas. En el periodo estudiado hubo ciudades que cambiaron de nombre, doctrinas que pasaron a ser provincias y luego regiones, y localidades que cambiaron de jurisdicción incontables veces. El presente anexo se propuso entregar luz sobre este proceso oscuro.

Finalmente, hemos repasado la representación que se hicieron desde el exterior sobre el territorio chileno en general y la actual región de O’Higgins en particular, a fin de comprender las relaciones (escasas) de la zona con las principales potencias europeas, y los vínculos de una zona que se mantuvo como “el corazón huaso de Chile” con el mundo internacional.

A fin de cuentas, esta recopilación ha dejado en evidencia, una vez más, que el espacio se construye a partir de las relaciones que establecen en él y con él sus habitantes. Estas relaciones pueden ser conflictivas o pacíficas, pero siempre son complejas.

Bibliografía

- Cobos, M. (1989). *La división político-administrativa de Chile, 1541-1811*. Valparaíso, Universidad Católica de Valparaíso.
- Cornejo, A.J. y Cornejo, T.J. (2013). *Historia del ramal San Fernando-Pichilemu: "un ferrocarril que atraviesa el campo para llegar a la playa"*. 143 años de historia.
- Flores Silva, E. (2008). "Noticias sobre la Cartografía en Chile. Siglo XIX, parte I". *Boletín de Geografía* 28-29: 139-157.
- González Leiva, J. (2007). "Primeros levantamientos cartográficos generales de Chile con base científica: los mapas de Claudio Gay y Amado Pissis". *Revista de Geografía Norte Grande* 38: 21-44.
- González Leiva, J. (2009). "Cartografía y República, información territorial, soberanía y organización político-administrativa en el siglo XIX". *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* 19(1): 57-89.
- Gruzmacher, M. y Del Río, C. (2010). *Paralelo 34°-35° Sur. Cartografía Histórica de la Región de O'Higgins*. Santiago de Chile. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Rosenblitt, J. y Sanhueza, C. (2010). *Cartografía Histórica de Chile 1778-1929*. Santiago de Chile, Biblioteca Fundamentos de la Construcción en Chile.
- Sagredo, R., González Leiva, J. y Compan Rodríguez, J. (2017). *La política en el espacio. Atlas histórico de las divisiones político-administrativas de Chile 1810-1940*. Santiago de Chile, PUCCH, Dibam y CIDBA.

AGRADECIMIENTOS

A Cecilia Villalobos, concejera regional de la Región de O'Higgins, por apoyar este proyecto. Su liderazgo político hizo posible su realización.

Al Consejo Regional (CORE) de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins, por aprobar este proyecto FIC y brindarnos su confianza

A Francisca Orellana, que nos acompañó en todo el Diplomado, realizó registros fotográficos de todos los encuentros, convocó a personajes centrales a participar y compartir experiencias, como Raúl Arredondo y su "última victoria de Rengo".

A Elina Rojas, coordinadora de Sernatur en la Región de O'Higgins, por su extraordinaria tarea de vinculación con los municipios para poder llegar a ellos.

A los encargados de Cultura y Turismo de los 15 municipios donde se realizó el Diplomado:

Rancagua: Alejandro Elton

Doñihue: Carlos Vélez

Machalí: Ruth Contreras

Marchigüe: Yoseline González y Michelle Cerón

Navidad: Christian Martínez

Paredones: Helena Córdova

Pichidegua: María José Pérez Gálvez

Pichilemu: Damina Cornejo

Placilla: Paulina Vidal Silva

Pumanque: Liliana Cornejo, Natalia Castro y Lorena Arévalo

Requinoa: Jacqueline Ponce

Santa Cruz: Rosario Núñez

San Fernando: Filomena Magna

San Vicente de Tagua Tagua: José Raúl Montero

Ellos lograron convocar a sus gentes a un encuentro poco habitual. Lograron que en cada jornada entre cincuenta y sesenta personas estuvieran presentes, participando activamente de un evento intenso, de muchas horas de trabajo, pero pleno de contenido y emotividad. Su capacidad de gestión y liderazgo fue esencial para alcanzar el objetivo

A Olivia Cabezas, Adriana Miranda, de San Vicente de Tagua Tagua, y Sandra Illanes, de Santa Cruz, que apoyaron el proyecto al principio de todo, cuando parecía imposible.

A María José Beitia y Lilian García, por su apoyo constante y su capacidad de vincular este Diplomado con los Nodos que ellas lideran.

A Mariela Valenzuela, de la Cámara de Turismo de Colchagua, por su apoyo extraordinario en la organización del Taller del Diplomado celebrado en Santa Cruz.

Al personal de la Biblioteca Nacional, el Archivo Nacional Histórico y el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), que nos facilitaron accesos a sus repositorios documentales y hemerográficos.

A todo el equipo de profesionales que trabajó en el relevamiento de documentación del patrimonio de la Región de O'Higgins:

Carolina Cofré: revisión de prensa (Biblioteca Nacional), etiquetas (INAPI) y entrevistas personales en Lolol, Pañul, Pumanque, Litueche, Pichilemu, Marchigüe y Navidad.

Emiliano Núñez: revisión de prensa (BN), etiquetas (INAPI), fondos de la Sociedad Nacional de Agricultura y entrevistas personales en Lolol, Pañul, Pumanque, Litueche, Pichilemu, Marchigüe y Navidad

Andrea García: revisión de prensa (BN), documentos coloniales (Archivo Nacional Histórico) y entrevistas personales en Doñihue.

Agradecimientos

Alejandro Salas: revisión de documentos coloniales (AN) y prensa (BN).

Camila Cáceres: revisión de documentos coloniales (AN) y prensa (BN), y entrevistas personales en Doñihue.

Aldo Garrido: revisión de prensa y mapas (BN), entrevistas personales en Doñihue, Lihueimo y Chimbarongo.

Diego Jiménez: revisión de prensa (BN).

A la Universidad de Santiago de Chile, con su constante respaldo a la realización de este proyecto.

Al personal de la Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Santiago, particularmente a Jessica Catalán, por su tarea administrativa vital para la correcta ejecución del proyecto.

A Juan Guillermo Muñoz, historiador colonial por excelencia, maestro paleógrafo, inspirador de esta obra. Dedicó buena parte de su vida al estudio de la historia del Corregimiento de Colchagua. Sus trabajos nos han ayudado para comprender los primeros siglos del proceso histórico de esta región; además, nos ha apoyado constantemente, con sus conocimientos extraordinarios sobre este territorio. En este proyecto ha participado activamente como consultor experto. Los autores y autoras del presente libro nos sentimos en deuda con él, y deseamos expresarlo todo nuestro reconocimiento.

SOBRE LOS AUTORES

Pablo Lacoste

Licenciado en Historia (Universidad Nacional de Cuyo). Doctor en Historia (UBA). Doctor en Estudios Americanos (USACH). Profesor Titular de la Universidad de Santiago (IDEA-USACH). Director proyecto FIC “Rutas de la Patria Nueva”, Gobierno Regional de O’Higgins.

Amalia Castro San Carlos

Licenciada en Historia (Universidad Finis Terrae). Doctora en Historia (Universidad Nacional de Cuyo). Posdoctoranda Universidad de Santiago (POSTDOC_DICYT Código 031794LG Vicerrectoría de Investigación, Desarrollo e Innovación (IDEA, USACH).

Fernando Andrés Mujica Fernández

Investigador, gastrónomo y sommelier profesional (Escuela de Sommelier). Coordinador ejecutivo del Proyecto FIC-R Rutas de la Patria Nueva, de la Universidad de Santiago de Chile y el Gobierno Regional de O’Higgins. Investigador del Proyecto Fondecyt N° 11160222 “Chicha de manzana de Chiloé: el descubrimiento de un producto típico chileno (1826-1950)” de la Universidad Finis Terrae. Profesor de la Escuela de Sommeliers de Chile.

Michelle Lacoste Adunka

Profesora de Historia (Universidad Nacional de Cuyo). Magíster en Estudios Internacionales (USACH). Profesora adjunta en Universidad San Sebastián.