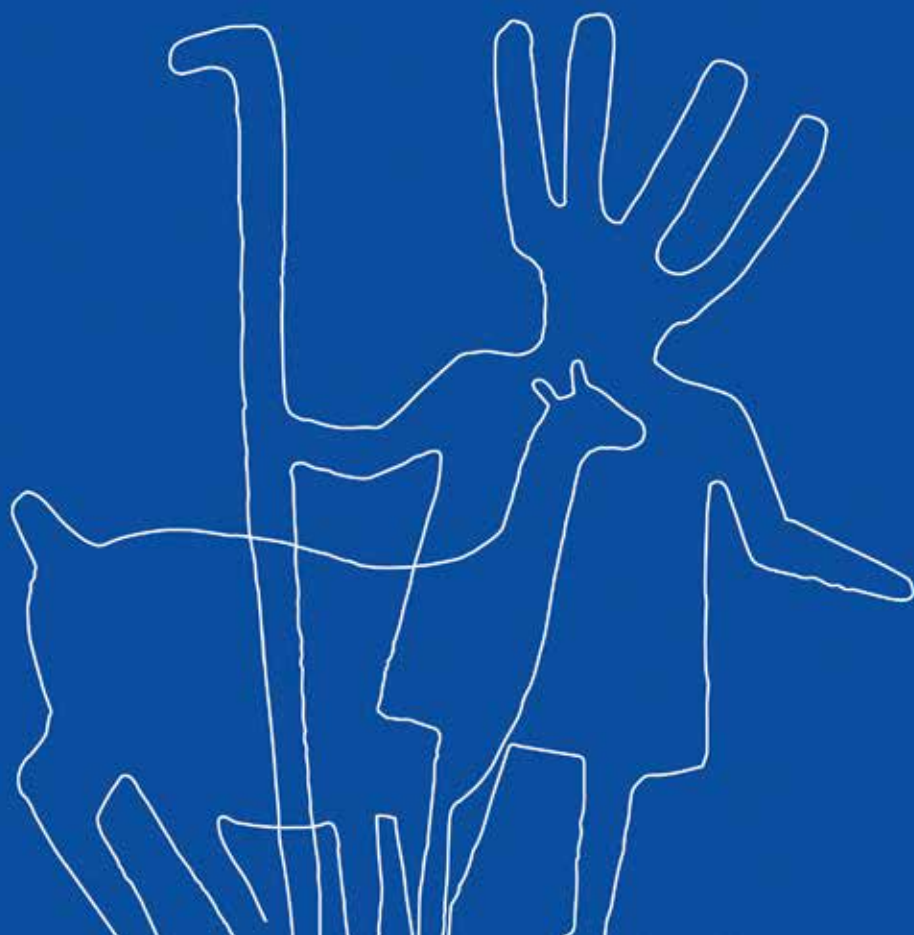


COLECCIÓN DE ETNOGRAFÍA

El liviano plumaje de la memoria

Etnografía polifónica en San Juan de la Costa

JUAN CARLOS OLIVARES TOLEDO



EL LIVIANO PLUMAJE DE LA MEMORIA
ETNOGRAFÍA POLIFÓNICA EN SAN JUAN DE LA COSTA

Colección de Etnografía
Volumen X

©Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

Colección de Etnografía
El liviano plumaje de la memoria
Etnografía polifónica en San Juan de la Costa

Inscripción N° 2024-A-8367
ISBN 978-956-244-607-5

Ministra de las Culturas, las Artes y el Patrimonio
Carolina Arredondo Marzán

Subsecretaria del Patrimonio Cultural
Carolina Pérez Dattari

Directora Nacional del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural
Nélida Pozo Kudo

Subdirectora de Investigación y Directora Responsable
Susana Herrera Rodríguez

Autor
Juan Carlos Olivares Toledo

Editor
Daniel Quiroz

Diseño de portada y diagramación
Leticia Martínez Vergara

Correctora de pruebas
Pilar de Aguirre Cox

Diseño de portada basado en una idea original de Arturo Molina Burgos

Ediciones de la Subdirección de Investigación
Av. Libertador Bernardo O'Higgins N° 651
Teléfono: 56-229979764
www.investigacion.patrimoniocultural.gob.cl
Santiago, Chile

IMPRESO EN CHILE/PRINTED IN CHILE
2024

EL LIVIANO PLUMAJE DE LA MEMORIA

ETNOGRAFÍA POLIFÓNICA EN SAN JUAN DE LA COSTA

JUAN CARLOS OLIVARES TOLEDO



ÍNDICE

PRESENTACIÓN

9

INTRODUCCIÓN

1980/Los paraísos del espanto. Una antigua etnografía de los costinos
de Cuinco en San Juan de la Costa

17

PRIMERA PARTE

Los mágicos de Pucatra. Alteridad, exotismo & poética en la escritura
de la etnografía

33

1. *¡Eichsta tue niela na aihue!*

43

2. El antropólogo delirante llora entre las tumbas del Cementerio
de Cuinco

49

3. La increíble historia de Arcadio Yefi & la mujer de siete ojos

53

SEGUNDA PARTE

Etnografía de una otredad también invisible/un pequeño agricultor
no indígena en Cuinco, San Juan de la Costa

69

4. La restitución del apocalipsis, el pájaro agorero grita & grazna
en la oscuridad

77

5. En las olorosas cocinas sureñas brota la carne de oveja vieja

101

6. El fogonero oloroso

117

7. Los escarabajos de la rosa negra

141

GLOSARIO

151

REFERENCIAS

157

PRESENTACIÓN

La Subdirección de Investigación del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural se complace en presentar un nuevo libro del antropólogo Juan Carlos Olivares Toledo, de dilatada y fecunda trayectoria en la etnografía chilena. En 2018 publicamos en nuestra Colección de Etnografía *El hielo del relámpago* y ahora les entregamos *El liviano plumaje de la memoria*, donde Olivares reflexiona sobre un conjunto de textos etnográficos elaborados hace casi cuarenta años como parte de su tesis para optar al grado de licenciado en Antropología Social, titulada *¡Qué olvidado estaba el hombre!* (1987), considerada por algunos el origen de la antropología poética, un escrito que “marca el inicio del movimiento” (Quiroz y Gallardo, 2008, p. 9). Estos siete textos, despojados de su armadura teórico-metodológica, lucen como verdaderos “carbones encendidos” en la fría y lluviosa noche sureña.

En este nuevo libro Juan Carlos Olivares se distancia de sus escritos de 1987, siguiendo el celebrado principio de Arquímedes (“Dadme un punto de apoyo y levantaré el mundo”), en un intento por otorgarles, a través de “una mirada lejana”, un sentido más contemporáneo y, en cierto modo, mucho menos optimista. Agrupa los textos (numerados del 1 al 7) en dos unidades o partes, y escribe tres nuevos textos que funcionan como introducciones al libro completo y a cada una de sus partes, dándole una arquitectura envolvente, densa, más experimentada y resistente. Este ejercicio de “viaje en el tiempo” busca entregar una mirada actual a los estilos de vida entrecruzados de la década de 1980 en la costa de Osorno, donde la magia y el trabajo de la tierra se mezclan, se yuxtaponen, se interceptan, constituyendo una forma de organización comunitaria adaptativa que no niega ni la cooperación ni el conflicto. Como dijo Piotr Kropotkin hace más de un siglo, la sociedad humana

se ha creado sobre la conciencia —aunque sea instintiva— de la solidaridad; es el reconocimiento inconsciente de la fuerza que cada hombre saca de la práctica de la ayuda mutua, de la estrecha dependencia que la felicidad de cada uno tiene de la felicidad de todos, y sobre el sentido

de justicia o de equidad, que obliga al individuo a considerar los derechos de cada uno de los otros como iguales a sus propios derechos (Kropotkin, 2006 [1902], p. xvi).

Arcadio Yefi y Alberto Cantero, Belarmino Antiñir y Nando Silva se relacionan en un esfuerzo por habitar una tierra desgastada, desde hace siglos, por el incesante tránsito humano. Lo indígena y lo no indígena se incluyen en un diálogo permanente y necesario, produciendo conversaciones vitales. *Cuinco*, palabra que en mapudungun significa “estero arenoso o espumoso”, nombra un territorio donde viven personas con culturas originalmente diferentes, pero que son capaces de construir un futuro en común. Es la cooperación, la ayuda mutua, y no la competencia, lo que nos hace, sin duda, más y mejores seres humanos. En las páginas de este libro encontramos numerosos ejemplos de ello, pequeños gestos que confirman lo siempre dicho.

La obra de Juan Carlos Olivares está asociada estrechamente, como ya dijimos, con la denominada *antropología poética chilena*, género etnográfico único, capaz de producir trabajos de indiscutible mérito, que abrieron algunas ventanas y mostraron diversos caminos, desgraciadamente pocas veces seguidos debido a las dificultades propias del oficio (y del camino). No es necesario enumerar aquí las decenas de trabajos académicos, entre los que se encuentran varias tesis doctorales, realizados sobre la temática tanto acá como en el extranjero. También he podido escribir algunas cosas sobre ella. Se la trate como textualidad híbrida, como mutación disciplinaria o de cualquier otra manera, la antropología poética de Olivares ha enriquecido la disciplina, aportando la necesaria mirada oblicua (con Michel Leiris), siempre desde los márgenes, desde los bordes, para no verse reflejados en lo que se observa (como debe ser, creo).

Cuando se acerca el fin de los tiempos no puedo dejar de mirar hacia atrás, a pesar de los vaticinios bíblicos y la amenaza de transformarme en estatua de sal. En 1987 publicamos con Juan Carlos dos artículos: “Amutuan Pucatra Agüelito Huentiao, Amutuan Pucatra. Permanencia de una pauta adaptativa en San Juan de la Costa” (Quiroz y Olivares, 1987) y “El umbral roto: la mirada antropológica” (Olivares y Quiroz, 1987), en el número tres del querido *Boletín del Museo Mapuche de Cañete*, espacio

en el que mostramos los brotes de nuestra propia antropología, nunca consolidada, siempre verde.

En estos dos textos hicimos afirmaciones de las que nunca pudimos arrepentirnos. Por ejemplo:

La manera de ver los problemas antropológicos que hemos escogido no es muy tradicional, pero tampoco implica una ruptura radical con nuestros antepasados. En su esencia es exploratoria, pues verdaderamente explora caminos no recorridos por nuestros especialistas, tanto en la teoría como en el método y las técnicas, inclusive en el campo de la presentación de la data etnográfica (tal vez la ruptura más notoria pero no la más importante) (Quiroz y Olivares, 1987, p. 14).

La búsqueda de caminos no recorridos era el impulso, el motor que animaba la vida. La intención era conducir

la antropología hacia un terreno escasamente recorrido: la posibilidad de incorporar al relato y a la explicación etnográfica la experiencia vital del encuentro investigador-informante, fundamental para entender la riqueza cognoscitiva del acercamiento antropológico. Esto nos lleva a la literatura, al cuento, a la poesía. Sí, se ha escuchado correctamente a la poesía. Pensamos que las sugerencias que los antropólogos podemos encontrar en la literatura no son nada despreciables y este trabajo puede considerarse como un primer intento de sincero acercamiento (Quiroz y Olivares, 1987, p. 15).

También dijimos que, en ese momento, “una de las búsquedas incessantes, una de las tareas fatigosas que debemos acometer los antropólogos, es tratar de encontrar la inmensa claridad ausente” o escondida bajo el manto de la niebla. Era imperativo que “la antropología recorra su propio atavismo”, una tarea que debe ser “algo más que la restitución de lo perdido”. Es necesario “reinventar la antropología, con profunda lealtad a la realidad instalada en sus ojos, una mirada inocente, clara y absolutamente transparentada”. En ese acto, “casi imposible, es el antropólogo

quien debe transformarse, crecer, trascender sus envolturas, otorgarle lejanías a su anhelo, asumir toda la soledad”; en ese acto, “el antropólogo debe enfrentarse con sus horrores” (Olivares y Quiroz, 1987, pp. 63-64). La antropología no es un todo completo, sino que se está haciendo y todos sabemos, de una manera u otra, que no hay una joya al final del camino, sino que la joya es el camino. Incluso, asegurábamos que “una de las tareas fundamentales del antropólogo es superarse, superar la historia, su historia, intentar vencerse a sí mismo, transformar su espíritu”. En el camino que se recorre “no existe la quietud, aquí todo fluye, corre insaciable; es movimiento, juego, azar, voluntad que se reúne para trascender”. De modo que “una de nuestras tareas es andar los caminos hasta el final, a pesar de todo dolor” (Olivares y Quiroz, 1987, p. 68).

Olivares no quiso etiquetar su obra, al menos en un principio, como antropología poética. La llamó simplemente etnografía lárca, en un claro gesto al poeta del sur Jorge Teillier, en el que encontraba inspiración y mucha experimentación. En el principio era la etnografía lárca y la antropología de las ausencias y el escritor, el heredero del mito de la gota de rocío. Eso no ha cambiado, aunque se puedan notar nuevos temas y otras perspectivas en sus escritos más tardíos. Tal vez se le pueda aplicar, con mesura, la famosa paradoja de *El Gatopardo*: “Cambiar todo para que nada cambie”, aunque, en realidad, lo que Lampedusa quiso decir es que “hace falta que algo cambie para que todo siga igual”.

El camino se bifurca innumerables veces y no hay mejor comentario que el poema “Laberinto” de Jorge Luis Borges (con el que finalizamos *El umbral roto*):

No habrá nunca una puerta. Estás adentro y el alcázar abarca el universo y no tiene ni anverso ni reverso, ni externo muro ni secreto centro. No esperes que el rigor de tu camino que tercamente se bifurca en otro, que tercamente se bifurca en otro, tendrá fin. Es de hierro tu destino como tu juez. No aguardes la embestida del toro que es un hombre y cuya extraña forma plural da horror a la maraña de interminable piedra entretejida. No existe. Nada esperes. Ni siquiera en el negro crepúsculo la fiera (Borges, 2000, p. 19).

Cada uno de nosotros opera en su propio laberinto, con su historia de vida, con sus experiencias, sus alegrías y dolores. La etnografía misma es laberinto, y, en tanto tal, es proceso, lo caminado, y producto, lo que se genera en ese camino. El producto es lo único que puede (y debe) ser conocido, el proceso es (y debe ser) un secreto, y los antropólogos saben mucho de secretos (entre ellos, por supuesto, Michel Leiris). Nunca sobra recordar la clara sugerencia de Taussig: “Es necesario mostrar el mostrar”.

En esos años todos sabíamos que Olivares siempre caminaría por los márgenes filosos de las cumbres cordilleranas. Nada le sería fácil, ni nada le sería regalado. Y así ha sido nomás, pero, a pesar de las dificultades, generoso, nos ha estado entregando sus escritos, sus libros, pero, por sobre todo, nos ha mostrado su tremendo cariño por la etnografía, caminando impaciente por el laberinto borgiano. Karl Marx decía (según su hija Eleanor Marx-Aveling) “que los poetas eran tipos extraños y que había que dejarles que recorrieran sus propios caminos, porque no se les podía medir según las normas de las personas corrientes ni con las de las extraordinarias” (Enzensberger, 2009, p. 46). Creo que estas palabras se aplican también a Juan Carlos Olivares.

Me gustaría agradecer la desinteresada colaboración de Patricio Toledo en la edición de este libro. Sus atinados comentarios permitieron mejorarlo sustantivamente. Esperamos ansiosos el próximo escrito de Juan Carlos y, en el intertanto, quisiéramos invitar a los lectores a disfrutar *El liviano plumaje de la memoria*.

Daniel Quiroz

Subdirección de Investigación
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

REFERENCIAS

- Borges, J. L. (2000 [1969]). Laberinto. *Nueva antología personal* (p. 19). Buenos Aires: Siglo XXI.
- Enzensberger, H. M. (2009). *Conversaciones con Marx y Engels*. Barcelona: Anagrama.

- Kropotkin, P. A. (2006 [1902]). *Mutual Aid: a factor of evolution*. Nueva York: Dover.
- Olivares, J. C., y D. Quiroz (1987). El umbral roto: la mirada antropológica. *Boletín del Museo Mapuche de Cañete*, 3, 57-71.
- Quiroz, D., y F. Gallardo (2008). Textos y contexto: un intento de prólogo. En Gallardo, F. y D. Quiroz (eds). *Un almuerzo desnudo. Ensayos en cultura material, representación y experiencia poética* (pp. 7-17). Santiago: Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Quiroz, D., y J. C. Olivares (1987). Amutuan Pucatra Agüelito Huentiao, Amutuan Pucatra. Permanencia de una pauta adaptativa en San Juan de la Costa. *Boletín del Museo Mapuche de Cañete*, 3, 13-26.

INTRODUCCIÓN



1980/LOS PARAÍOS DEL ESPANTO.
UNA ANTIGUA ETNOGRAFÍA DE LOS COSTINOS
DE CUINCO EN SAN JUAN DE LA COSTA

¿Cómo dejar de amarte? ¿Cómo, mi amor?

Si aún por ti suspira mi corazón.

Cómo dejar de amarte ahora.

Si mi alma sin cesar te llora.

Si vieras cuánto duele amarte así.

¿Cómo dejar de amarte, mi vida, cómo?

Si en cada pensamiento apareces tú.

FRANCISCO ONTIVEROS (Rocco Damian)

(Interpretan LOS CHARROS DE LUMACO)

Try to set the night on fire.

THE DOORS

MIRAMIENTOS ANTROPOLÓGICOS EN LA ESFERA DE LOS MÁGICOS DE
SAN JUAN DE LA COSTA

Entre agosto y diciembre de 1976 se produce la primera entrada de antropólogos profesionales al mundo de San Juan de la Costa. Es Daniel Quiroz Larrea, junto a un grupo de otros estudiantes de la Universidad de Chile (Eguiguren, Oyarte y Quiroz, 1977), quienes ejecutan trabajo de campo al amparo de Freder (Fundación Radio Escuela para el Desarrollo Rural), una agencia perteneciente a los padres capuchinos holandeses, responsables del desarrollo de programas educacionales en comunidades huilliche con el propósito de mejorar su calidad de vida.

El objetivo de Quiroz Larrea era buscar y encontrar “valiosos antecedentes para una adecuada programación del desarrollo de esta región” (Quiroz,

Manuscrito, 2023a) y “comprender la historia, el funcionamiento de los grupos humanos que habitaban esos sectores y sus adaptaciones al medio ambiente” (Quiroz, Manuscrito, 2023a). No hay duda, el trabajo de campo intensivo se realiza desde la óptica y paradigma de la ecología cultural. El área de desempeño de la investigación es Quitra Quitra, un pequeño paraje de valles y colinas, esteros y quebradas situadas no lejos de la junta del río Bueno con el Rahue y ocupado solo por unas cien familias. Desde Quitra Quitra y en dirección suroeste, Cuinco está a solo unos treinta kilómetros de distancia.

Mi preocupación por los estilos de vida de San Juan de la Costa y mi trabajo de campo en Cuinco en 1980/1981, junto a sus consecuencias posteriores —incluida está etnografía— se origina en una multiplicidad de causas. Una de las fundamentales radica en aquella entrada de Quiroz Larrea a la esfera de los mágicos de San Juan de la Costa a mediados de la década de los 70, y se amarra disciplinar y epistemológicamente a ella. A este evento se asocia la dinámica de enseñanza/aprendizaje al interior de un grupo de trabajo organizado y liderado por el mismo Quiroz Larrea a fines de los años 70. En efecto,

en 1978 o 1979, no recuerdo con precisión la fecha, organizamos un grupo de trabajo que se reunía los sábados por la tarde en la casa de mi abuelo en Linderos. Formaban parte de este grupo los estudiantes Juan Carlos Olivares, Eduardo Pino y Juan Goic. Los temas que nos convocaban era la teoría general de sistemas, la ecología cultural, las perspectivas de Julian Steward y John Bennet y cómo se relacionaban estos enfoques con la práctica etnográfica (Quiroz. Manuscrito, 2023b).

En la atención hacia Butahuillimapu se manifestó la juvenil curiosidad personal e interés investigativo por esos Otros y su Otridad, sujetos silenciosos y algo ignotos e invisibilizados, distintos y exóticos. Unos Otros casi siempre ahí presentes de alguna manera o señalados mediante las antiguas historias familiares. Mi abuelo Guillermo Toledo y su trabajo de “campero” y los vaqueros de la familia Ramillanca en el fundo Quilacoya de Buschmann y Oelckers en Trumag (Trumao), en el borde norte de la Butahuillimapu y que le acompañaron allí y en otros muchos lugares. Eso contaba mi madre,

sentada junto a la salamandra en noches de invierno y temporal, o también, su presencia en la diaria convivencia entre miembros de una pandilla de “pelusones” barriales de la calle Julio Buschmann —los hermanos Paicil y Purrai—, e incluso, en una sala de clases en un colegio particular y privado, sorprendente efecto de una política inclusiva en un establecimiento jesuita de la ciudad. Esas gentes, como si fuesen “*spirits in the material world*” (como una canción de Sting), estaban ahí, fantasmagóricos y neblinosos, Cheuquian y Quintupurrai.

AL OESTE DEL RÍO RAHUE

El trasvasije de contingentes poblacionales indígenas a la ciudad comenzó casi inmediatamente después de la celebración del Parlamento de las Canoas en 1793 y la refundación de la ciudad. Así, en Osorno —durante todo el tiempo transcurrido e incluso hasta el presente—, es común percibir un desempeño marginal de la población indígena de San Juan de la Costa. A inicios de los años 80 del siglo xx, al oeste del río Rahue ya se encontraban asentamientos consolidados de gentes indígenas o de ascendencia indígena incrustados en la trama urbana.

En ese entonces, el sector de Rahue Alto estaba conformado por las poblaciones García Hurtado de Mendoza y Bahía Mansa. No obstante, la ciudad había comenzado a extenderse hacia la “costa”. Este desborde de nuevas ocupaciones tenía su límite al suroeste, en la delgada hebra del estero Pichi Coihueco. En lo alto de la terraza fluvial del río Rahue, es un límite claro y certero en los contemporáneos asentamientos del antiguo fundo de Murrinum¹, propiedad de Emilio Sommer a principios del siglo xx. El paño acoge campamentos y unidades domésticas en régimen de autoconstrucción, una diversidad de viviendas precarias donde habitan

¹ Según Bernardo Gotschlich, profesor y naturalista auxiliar del Museo Nacional de Santiago de Chile y jefe de la Sección de Paleontología del mismo museo, en 1911, el fundo “posee mas de cien inquilinos, una parte de ellos indígenas i he podido ver varias jóvenes indígenas de baja i fornida estatura, desempeñar solícitamente los servicios domésticos en la magnífica residencia de sus patrones” (Gotschlich, 1912, p. 467).

los migrantes pobres de los valles y serranías costinas de Butahuillimapu, los “costinos”. Esencialmente, la pobreza y los cambios y transformaciones generados a causa del desarrollo de la economía liberal/iluminista los han obligado y/o atraído a la ciudad. Allí, intentan mantener su estilo de vida construyendo mejoras en chapas metálicas, tapas de madera provenientes de los aserraderos locales y cubiertas de fonola. En el trasero del sitio de la unidad doméstica cultivan pequeños huertos y crían aves de corral, una precaria economía horticultora/criancera, el destello y la agonía urbana de la identidad originaria y rural. El fin de la Alteridad de la Alteridad.

En otro sector, al noroeste de la ribera del río Rahue y más aguas abajo del puente San Pedro y de los amargos restos del Fuerte Reina Luisa —construido en 1793 a manera de borde de la ciudad—, a comienzos de la década de los 70 sucede lo mismo: la ciudad se ha expandido. En la quebrada del estero de la Jara, un grupo de familias indígenas provenientes de la zona de San Juan de la Costa se tomó los terrenos pertenecientes al agricultor Bruno Schilling Schencke y fundaron allí el Campamento San Juan, un asentamiento informal de viviendas levantadas bajo el régimen de autoconstrucción, que, con el pasar los años, se transformó en el barrio de Pampa Schilling: “Aquí, henos aquí, / ya viudos de nuestros dioses, / viudos del sol, del agua / y de la luna llena. // Adentro, / frente al brasero, / quemamos lengua y memoria. // Afuera / orece el ulmo, la lluvia moja el laurel / que brilla en mitad del monte” (Huenún, 2012).

HORTICULTORES, CRIANCEROS Y RECOLECTORES EN FERIA RAHUE

Un lugar en Osorno donde aparecían y se mostraban de manera constante y nítida durante casi todos los días de la semana era la feria libre de Rahue, “Feria Rahue”. Al parecer, ese era su lugar en la ciudad e, incluso, quizás muchos podrían haberlo sentido como un espacio propio e identitario. Un mercado al cual cientos de pequeños agricultores concurrían desde San Juan de la Costa a vender su producción agropecuaria. El cambio de programa arquitectónico y uso de un gimnasio escolar permitió que funcionara ahí, a orillas de la calle Chillán, en el barrio Rahue.



Figura 1. Costinos en feria Rahue, Osorno, 1980.

En ese local podíamos encontrarnos cara a cara con esos Otros. Olores y fragancias, texturas y colores de Butahuillimapu, el reverberar de las voces, el susurro del Chezungun en los labios de los ancianos al conversar entre ellos. Afuera, el rugido de los motores de las micros y camionetas y el ladrido de los perros, la venta y la espera. Eran los horticultores y crianceros y valles y colinas de la costa y, también, los recolectores del litoral oceánico. Ellos acudían a ofrecer la producción de sus chacras y huertas, de sus gallineros y establos y chiqueros, el esfuerzo de las extensas jornadas de búsqueda y colecta. Allí, en la feria, tampoco faltaban los alimentos procesados, las conservas de frutas, y encurtidos de pepinos y cebollines, zanahorias y coliflor. En tinajas de madera, repollos y porotos en sal. Sartas de piures y cholgas secas y cochayuyo tostado recogidos en Pucatrihue o Tril Tril, y pescado ahumado. En temporada, abundaban los frutos silvestres del campo y el bosque, murta y murra y maqui y chupones, nalcas. La chicha de manzana, muday. Hierbas medicinales y también ortiga y latúe para el reumatismo o los males de amor, la venganza y la maldad.

Hacían notar su presencia los vendedores ambulantes ofreciendo al voceo relojes y baratijas, peinetas y billeteras, bisutería. Había venta de comida, sopaipillas y café, y también estaban los “buitres” —un oficio y actividad comercial de mala reputación—, comerciantes que arrebataban los productos a la gente o les engañaban, consiguiendo a precios menores al bajar del microbús y luego los revendían a un precio mayor.



Figura 2. Un “buitre” negociando con un criancero de San Juan de la Costa. Feria Rahue de Osorno, 1980.

EL RIPIO CALIENTE & LA MISIÓN DE CUINCO

En Osorno, a inicios de la década de los 80, la ruta U 410 rumbo de Pucatra (Pucatrihue), Bahía Mansa y Maicolpué y los sectores aledaños, ahí en el litoral de San Juan de la Costa, era una enorme lejanía repleta de ripio caliente

y calaminas fieras, una cuchillada feroz en el lomo de las estribaciones de la cordillera costina. Allí, la micro Ford 7000 año 68 de motor Perkins petrolero 6.354 y caja de quinta alta y baja, propiedad del empresario del transporte Jacob Tuchie Saéz —un migrante palestino nacido en Belén en 1907 y avecindado en las montañas de Butahuillimapu desde los inicios de la década de 1920—, se arrastra entre la densa y dura polvareda del camino.

CUINCO, *MON AMOUR*

En los últimos cuarenta años, el Estado ha manifestado una profunda preocupación y voluntad de entregarles a todas las gentes de San Juan de la Costa la oportunidad de conectarse y acceder en forma expedita a la ciudad de Osorno, un lugar de propósitos diversos según el interés y necesidad de cada cual (esa antigua y simple idea de la conectividad como un conjuro poderoso contra la pobreza). Así, en la conjunción de ese anhelo junto al patrón de asentamiento de las unidades domésticas del minifundio indígena costino y la específica orografía del territorio posibilitaron la creación de una enorme e intrincada red de caminos vecinales, dispuesta a la manera de una gran y magnífica “montaña rusa”. Así, en distintas alturas, los caminos y las rutas van amarrando los valles y las colinas de casi toda la precordillera de la costa. Los caminos de San Juan de la Costa están repletos de encrucijadas, *crossroad*, y se parecen a una canción de Eric Clapton tocando con Cream.

El paraje y localidad de Cuinco se encuentra en el área suroeste de la comuna de San Juan de la Costa, a mitad de camino entre los sectores de Huacamapu y Puninque. Allí, en lo alto de una pequeña loma desforestada, en su pequeño cementerio y bajo los derruidos sepulcros de madera a manera de casitas con su tabazón repleto de musgos y líquenes, se encuentran sepultados algunos protagonistas de esta etnografía lárca y sus ocultas estructuras de ecología cultural. El tiempo cósmico devoró las vidas de las gentes y ahora la muerte, después de 43 años, señorea y persevera.

Este lugar —a unos 35 km de Osorno— era conocido como Misión de Cuinco. Allí, junto al camino, se alzaba la parroquia Cristo Resucitado, fundada en 1975 y regentada por los padres hermanos menores capuchinos en un terreno donado por la familia Cantero/Bahamondes. Su primer

párroco fue el padre Juan Jansen. Era una pequeña capilla entera de madera y techo de chapas, entregada a la advocación Buen Pastor. En 1998, reuniendo la donación del predio y la compra de un retazo de terreno bajo la administración parroquial del padre Jansen, se construyó un templo nuevo. El 25 de abril de 2012—a las dos de la tarde— un incendio consumió la casa parroquial.

A mediados de los años 60 se creó la Cooperativa Costa Sur², que tenía su sede y su pequeño y austero local comercial junto a la parroquia. Como lo comentaba Alberto Cantero, se vendían “abarrotes, de toda clase de abarrote, todo de consumo”, “el almacén es como para un servicio de la comunidad, no es para ganar plata ni hacerse rico, es nada más que para el servicio”. En ese momento, los precios de venta eran ventajosos, mejores a los observados en el comercio de Osorno y Rahue; fideos, arroz, aceite, té y café, hierba mate y azúcar y sal, harina, afrecho y afrechillo, entre otros muchos. Este negocio era atendido por Nando Silva Colian, un “empleado particular” y lugareño. Detrás de los inmuebles de la Misión, sobre una suave colina, estaba la magnífica y próspera huerta donde trabajaba como jornal horticultor Arcadio Yefi, el mágico.

En oportunidades, luego de trabajar en la mantención de los caminos y sus obras de arte, al mediodía o en las tardes de sol, en la explanada frente a la iglesia solían reunirse los obreros y jornales del PEM (Programa de Empleo Mínimo). Vestidos precariamente, calzaban botas de goma algunos y otros, ojotas de cuero de vaca y medias tejidas en lana cruda. Allí, junto al camino, se formaban grupos, unos fumaban o mascaban tabaco y bebían “chicha de manzanas”, “chicha de arvejas” o “chicha de mosco” (chicha de miel de abejas). Era un tiempo de espera, de desesperanza y también de resignación, preferentemente. A veces, descargaban los camiones de la Ilustre Municipalidad de Osorno. Los vehículos habían llegado repletos de “mercadería” para repartir entre los obreros, como una compensación por el mísero sueldo percibido.

² En aquellos años, la Cooperativa Costa Sur tenía alrededor de 67 socios, indígenas y no indígenas habitantes del sector, y su supervisión era responsabilidad del padre Juan Jansen.



Figura 3. Personal de la I. Municipalidad de Osorno repartiendo alimentos a los obreros del PEM en Cuinco/San Juan de la Costa, 1980.

CUINCO NO ES DEMASIADO LEJOS

Han transcurrido más de 40 años y el camino U 446 rumbo de Huacamapu todavía es de ripio, terracería. Cuinco no es demasiado lejos. Al mediodía, un sol intenso se derrama en la vastedad de Butahuillimapu. En las colinas deforestadas, amarillentos rielan los soles en los resecos y duros pastizales.

En la tablazón y tejuelerío de su pequeño campanario y también en las calaminas opacas de la techumbre, la solitaria iglesia de la misión no solo muestra los zarpazos del tiempo cósmico, sino también la transformación de los imaginarios culturales de sus antiguos feligreses y oficiantes. En un escenario económico radicalmente distinto, la pulpería no existe. Ahora es una casa habitación. En la solitaria explanada frente al templo crece la hierba y duermen los quiltros. Ha dejado de ser un espacio propicio a los encuentros y reuniones informales.



Figura 4. Iglesia de la Misión de Cuinco, enero de 2024.

Estos últimos años —a diferencia de las décadas anteriores—, la habitual sequía estival se ha hecho más intensa y extensa. En esta época, el caudal de los ríos, arroyos y esteros de la precordillera costina disminuye de manera considerable e incluso se secan muchas de las vertientes. Entonces, un segmento importante de las húmedas vegas de antaño en los fondos de valles, en donde las gentes sembraban sus chacras y huertas año tras año, aparecen secas y sin ningún cultivo. Allí donde crecían papas, habas, arvejas y hortalizas diversas, ahora solo crecen pastos duros y resecos.

EL DESNUDO CORAZÓN DE LAS RUINAS

Al morir los “mayores”, los hijos decidieron dejar atrás el estilo de vida tradicional, se marcharon a Osorno. Allí, comenzaron a trabajar de manera asalariada y formaron sus familias; no regresaron. Así, en 2014, la casa de la familia Tremigual en Panguimapu, San Juan de la Costa, tenía ya varios años de abandono.

Este fenómeno no es nuevo en San Juan de la Costa. El trasvasije de gentes hacia otros lugares, durante décadas ha sido constante. Ahora,

al parecer el asunto se ha vuelto más intenso y generalizado. Así, los lugares y los parajes se han ido transformando en heredades vacías y casas en ruinas. Al recorrer los polvorientos caminos de San Juan de la Costa, de trecho en trecho, se pueden observar muchas casas y heredades abandonadas. Quizás como la familia Tremigual, sus moradores murieron y los hijos también se marcharon, seguramente a Osorno u otras localidades de la provincia o la región.



Figura 5. Casa abandonada de la familia Tremigual en Panguimapu, 2014.

En las casas en abandono, la dinámica de su transformación en ruina casi siempre es igual. La lluvia incesante del otoño e invierno no amaina. Al final de varios inviernos, el viento del norte raja los vidrios, la lluvia se cuela hacia los recintos vacíos, las antiguas tablazones acaban pudriéndose y sueltan amarras, caen al suelo como las plumas de un pájaro muerto. A pesar de ello, la estructura de pellín, orgullosa, se mantiene erguida y todavía se puede caminar sobre el piso de laurel. Sin embargo, los cuchillos implacables de la lluvia no cesan de hacer su mal trabajo y, terribles, comienzan a destazar las desnudas costillas de la casa, advenimiento de la ruina.

Afuera, en la pequeña heredad, no hay pollos ni gallinas, ni gansos ni patos. Ningún perro dormita al pie del corredor. No hay ovejas ni corderos. El gallinero ha desaparecido, el establo también. El lugar en donde estuvo la huerta de la abuela Herminia Catrilef ahora es un baldío polvoriento y repleto de espíritus, silencio y silencio, espejismos.

En la desolada estampa del abandono, las cosas representativas del perseverar de las gentes y su estilo de vida fueron devoradas por el tiempo cósmico y ahora se han convertido en ruinas y pronto acabarán por desaparecer completamente.



Figura 6. Casa abandonada en la ruta U 270, San Juan de la Costa.

CASITAS & CHEMAMÜLLES

A inicios de los años 80, el cementerio de Cuinco era un pequeño conjunto de “casitas” de madera y techumbres de tejuelas o calamina, amorosamente desparramadas sobre el lomo de la colina desforestada, no lejos del camino público, de la iglesia de la Misión y del local del Servicio de Registro Civil

de Cuinco, administrado por Lidia Bahamondes, esposa de Alberto Cantero. Allí, llorosas, llegaban las gentes “costinas” a sepultar a sus muertos.

Era un cementerio no muy antiguo, emplazado en un terreno donado a la comunidad por la familia Cantero/Bahamondes. Una solitaria cruz latina coronaba el espacio central. Solo la presencia de las “casitas” y sus techumbres coloridas anunciaba el rasgo identitario de la mayoría de los deudos y finados, gente “costina”, indígenas en su mayoría.



Figura 7. Chemamüll, casita y cruz en cementerio de Cuinco, enero de 2024.

Sin embargo, hace pocos años atrás algunas familias de personas importantes (autoridades tradicionales y/o administrativas, sanadores y/o shamanes y similares) comenzaron a solicitar a un artesano del lugar que tallara un chemamüll en madera de pellín (a la manera de la “picuntá”), o de laurel o de alerce, como homenaje y recordatorio amoroso del difunto.

HUILICHES & COSTINOS, UNA ETNOGRAFÍA DIFERENTE

Antes, el asunto era diferente. No había chemamülles en el cementerio y en los inicios de los años 80 el proceso de resignificación y valorización de la sociedad y cultura indígena de San Juan de la Costa —huilliches— al parecer todavía solo era un anhelo secreto en el imaginario de algunos. En la localidad de Cumilelfu, en San Juan de la Costa, a mediados de la década de los 70 Ponciano Rumian Lemuy fundó Wechemapu, grupo de música tradicional huilliche, interesado en la investigación y difusión de la cultura indígena en la zona: “la música, canto y baile son la mejor carta de presentación de los pueblos y la cultura de cada uno de ellos”. Luego, en 1979, “resurgieron agrupaciones culturales, deportivas, grupos musicales, entre otras organizaciones williche que se dieron a la tarea de reorganizar la Junta de Caciques en 1983” (Cárcamo, 2018). Con ese movimiento se “buscó recuperar su ejercicio de poder devolviendo a la resistencia mapuche-williche su organización y discurso” (Cárcamo, 2018). En una vía similar, “en FREDER, también durante esos años, se comienzan a promover la restitución cultural del territorio; se abren espacios para transitar desde portavoz [el medio de comunicación que crearon se llama *La Voz de la Costa*] a ser un espacio de articulación de un incipiente movimiento williche: el Münkü Kusovkien, que en los años 90 se autonomizaría de FREDER” (Quintana, Tejeda y Carias, 2021).

Así las cosas, en Osorno, en el discurso de los no indígenas los huilliches de San Juan de la Costa aparecían invisibilizados o enmascarados, llamados “costinos” (por su localización en valles de la precordillera y cordillera de la Costa) y también señalados de manera desconsiderada, peyorativa y con trizas de xenofobia como “cholos” o “cholos de la costa” e incluso como “indios”. En el imaginario de los no indígenas, ese mundo de la costa y de los “costinos” era un mundo Otro, considerado absolutamente distinto, sin importar el desconocimiento de sus usos, costumbres y creencias.

Los no indígenas pensaban que San Juan de la Costa era el lugar de esa Otriedad de gentes. Alteridad pura. Una Otriedad lejana y ajena, aparte. Entonces, los Otros casi siempre son el mal sueño, la sospecha y el desasosiego y la inquietud, pobreza y marginalidad, los paraísos del espanto.

Sin embargo, San Juan de la Costa, al contrario de lo que pudiere parecer, no es únicamente un lugar solo de indígenas. De eso trata esta etnografía.

PRIMERA PARTE



LOS MÁGICOS DE PUCATRA. ALTERIDAD, EXOTISMO & POÉTICA EN LA ESCRITURA DE LA ETNOGRAFÍA

*On a long and lonesome highway, east of Omaha.
You can listen to the engine moaning out as one lone song.
You can think about the woman, or the girl you knew the night before.
But your thoughts will soon be wandering, the way they always do,
when your riding sixteen hours and there's nothing much to do
and you don't feel much like riding, you just wish the trip was through.
Say, here I am, on the road again.*
BOB SEGER

ETNÓGRAFO, PASAJERO DE LAS GARÚAS

En los textos incorporados a este apartado, “Los mágicos de Pucatra”, se manifiesta en forma rotunda y casi sin mediación la proposición de una “nueva” manera de escribir la etnografía. Esta escritura diferente no es un asunto meramente formal. Al contrario, es atrevimiento y reflejo consecuente de una concepción particular y diferente de la antropología y la etnografía de los años 80, momento en el cual estos textos fueron escritos.

En esta manera de escribir la etnografía, el etnógrafo evidencia en forma explícita, trágica y dolorosa su arribo, participación y la presencia de su imaginario en la experiencia de habitar los mundos ajenos y diferentes de los Otros, una dimensión inmensa, inconmensurable y ciertamente alejada de su mundovisión (*Weltanschauung*), lo ignoto en principio. Entonces, la escritura anuncia y ordena su estructura discursiva en relación con su actitud y presencia activa en lo distinto. De este modo, el etnógrafo se muestra en el texto. Incluso, el texto puede llegar a ser el etnógrafo. Así, los relatos son densos y poseen intensidad y volumen, imágenes sólidas y metáforas potentes. Es fluido, son palabras rápidas y metálicas.

Estos relatos etnográficos únicamente son la descripción de una fotografía en blanco y negro, lo visto y lo vivido, emotiva y evocadora. Es la

imagen congelada de una comunidad de personas, muchas de ellas pertenecientes a diferentes tradiciones culturales, todas habitantes de un paraje de San Juan de la Costa en Butahuillimapu, Cuinco o Misión Cuinco. En este lugar, conviven y despliegan según arbitrios y contextos culturales y también personales la experiencia de la existencia en condiciones materiales algo favorables y otros, en una precariedad y marginalidad estremecedora. Es una imagen en el momento, un instante. Entonces, está fuera de los calendarios, de la historia. No le amarran las horas ni los días, las semanas, los meses y los años, y no importan el origen ni las causas de los hechos y/o fenómenos. Al contrario, casi sin anclajes, ocurre en un océano de tiempo cósmico, una inmensidad inscrita en los imaginarios de unos Otros diversos, tensión y memoria pura. Son los materiales de sus experiencias y sus recuerdos, vida. Según el doctor Sergio Mansilla Torres, poeta y académico, “en los escritos de nuestro etnógrafo nos encontramos con alguien empeñado en registrar el relampagueo de la realidad. Pero ¿cómo atrapar el relámpago en el discurso?” (2024).

Estos relatos etnográficos no se desempeñan según el itinerario de un guion secuencial, los hechos y acontecimientos no se suceden de manera irremediable. Al contrario, el discurso etnográfico se manifiesta como una multiplicidad de relatos en multiplicidad de voces de sujetos culturales distintos. Es polifonía pura, es “la mejor metáfora porque evoca sonidos y escuchas, de manera simultánea y armónica, sin necesidad de representarnos ante los ojos un cuadro o una secuencia lineal” (Tyler, 1990).

Nuestros textos no pretenden la realidad toda ni entera. Así, no se describe una totalidad general ni completa. Al contrario, solo se busca lograr construir unos relatos fragmentarios, inmensamente evocativos, relatos de atmósferas y contextos y gentes diversas. El imaginario y los ojos del etnógrafo se cierran y focalizan únicamente en una traza del acontecimiento. Sin embargo, la escritura amplifica la densidad e intensidad de la descripción a través de la inscripción no solo de muchas voces, sino también el desempeño de la propia voz del etnógrafo, que quiere invitar a participar al lector de su trama discursiva, atrapamiento. Así, en estos paños de texto de nuestras etnografías, “la prosa es cómplice de ello en la medida en que el lector, con su propia voz, pasa a formar parte de la polifonía textual” (Tyler, 1990). Es su posibilidad performativa para que todos puedan “estar ahí”.

LA OSCURIDAD INVISIBLE DEL VACÍO

En “¡*Eichsta tue niela na aihue!*” el relato se inicia en modo *in medias res*, es la aparición o la irrupción del imaginario del etnógrafo en algún tramo o recorrido de la narrativa. Es una historia sin un principio que tampoco deviene de una secuencia y un origen lineal. Es el relato de un Otro acerca de sus dificultades —en un escenario de Modernidad y economía liberal—, que carece de títulos de dominio de la pequeña heredad en donde habita.

Entonces, siguiendo la planimetría de estas nuevas maneras descriptivas, el foco del relato etnográfico se despliega desde una especial y significativa cualidad de la unidad doméstica de ese Otro, el vacío. El despeje y todo lo ausente en el espacio penumbroso de la cocina, una Alteridad radical poderosa e inquietante. Este elemento, enmascarado en el espacio sombrío, se refiere y anuncia en una sola palabra: *vacío*. Es la construcción de un relato evocador como las historias de Marlow, el héroe de Joseph Conrad en *Heart of Darkness* (1899/1902). Así, “para él, el sentido de un relato no se quedaba en el interior, como una nuez, sino en el exterior, rodeando la narración, y solo se hacía evidente como una neblina al ser atravesada por un resplandor, semejante a uno de esos halos vaporosos que en ocasiones hace visible la luz espectral de la luna (Conrad, 1902, p. 17).

Es algo parecido a la *Purple Haze* de Jimi Hendrix, es la esfera Otra, la Alteridad y la infatigable y constante pulsión de la diferencia, en donde ese distinto y su representación se muestran como algo exótico, como exotismo y refulgir. En efecto, en el imaginario del etnógrafo, el conjuro de los hechos culturales de la lejanía y la ajenidad siempre demandan la presencia y desempeño de una alquimia en donde los hechos de la diferencia son transformados en asuntos exóticos, inmensamente misteriosos, atractivos y deseados. En su quehacer, el etnógrafo accede a esferas de profunda y definida alteridad, cruce de umbrales, irrupción y sumersión. Entonces, allí, el exotismo. Es la experiencia en un mundo lejano, ajeno y desconocido. Experiencia vital y profunda, transformadora. No solo es lo ignoto, sino también lo oculto y vedado, prohibición y deseo irremediable, hartazgo. Así, en la vida y experiencia del etnógrafo

no existe la iniciación a esos misterios. Debe vivir en mitad de lo incomprendible, que es a la vez detestable, y tiene además poder de fascinación, una fascinación que empieza a hacer efecto en él. La fascinación de lo abominable. Imagínense los remordimientos crecientes, las ansias de escapar, la impotente repugnancia, la claudicación, el odio (Conrad, 1902, p. 18).

Sin duda la Alteridad observada y experienciada en Cuinco en los años 80 fue real y se podía percibir como un hecho certero, acontecimiento. Sin embargo, capaz el modo tradicional y ortodoxo de la escritura etnográfica no pudiere decir y transmitir aquella certeza. Entonces, en la búsqueda de referir esa diferencia de manera aún más profunda y significativa y drástica, recurrimos a la poesía. Así, a través de los recursos de la palabra poética, metáforas e imágenes, se buscó extremar la tensión y la situación de ajeno y lejanía entre el Nosotros y los Otros, un abismo y radicalización. No se suplanta ni reemplaza la realidad ni se le enmascara. Al contrario, solo se trata de decir lo que es, nada más. Relatar y decir lo visto y lo vivido. Solo es lo real. Entonces, el etnógrafo también puede ser un héroe maldito, pasajero de las garúas.



Figura 8. Belarmino Antiñir y Nando Silva, Cuinco, 1980.

LONELINESS

En “El antropólogo delirante llora entre las tumbas del cementerio de Cuinco”, el relato se estructura y configura alrededor de un elemento sustancial de la experiencia de trabajo de campo y la “situación etnográfica”: la soledad del etnógrafo, esa doble *loneliness* en la cual se habita, la de su propio mundo y el ajeno y lejano de los Otros a los cuales visita en función de su trabajo y objetivos, sus deseos y anhelos. Las soledades del etnógrafo, la motivación profunda de su oficio y su rielar en el mundo. Así, “proyecta en su escritura una poderosa imagen de soledad: la soledad del etnógrafo, condición que da paso a un estado de extrema lucidez que reconoce la imposibilidad de una modalidad de encuentro con el otro que no sea compartir en la conversación las soledades de los sujetos” (Mansilla, 2024).

En amarre, y junto al ir y venir en la inmensidad hacia y desde la lejanía, se cristaliza otro de los elementos centrales de la etnografía, los asuntos de la “situación etnográfica”, que se provoca a causa del escenario de *loneliness* en el ajenerio y la lejanía. Allí, en ese despoblado, irrumpe y se aproxima en forma inesperada un Otro distinto. Entonces, allí se cristaliza el encuentro etnográfico o mejor referido “encontronamiento”, como ha señalado el doctor Daniel Quiroz Larrea: “Llegando nos encontramos y a veces nos ‘encontronamos’ y se produce eso que llamamos la situación etnográfica. Yo, mis cosas, él y las cosas de él” (1995, p. 13). En definitiva, aperturas e intromisión en las diferencias, imaginarios porosos. Acá, el etnógrafo está “consciente de que el ‘Encuentro’ con el otro equivale también a confrontarse con el abismo del sí mismo, abismo que se manifiesta en el devenir de la alteridad y con ella; alteridad que, como su denominación sugiere, altera el estado del ser” (Mansilla, 2024). Etnografía como fuerza de sanación.

En su inicio, el texto se abre poéticamente. Es una escritura densa y repleta de metáforas. Es la descripción de los últimos bosque de las cordilleras de San Juan de la Costa, su tupido follaje y aquella luminosa penumbra bajo el dosel, la lluvia y el susurro del agua al caer, el olor a tierra mojada y la humedad. En este escenario magnífico, la soledad se despliega a la manera de un relámpago.

Luego, un texto collagero y veloz, pegatina de trozos y fragmentos diversos, voces y alteridad, Otros y Otros, recortes y recortes. Acá, un fragmento recogido desde una carta en la correspondencia temprana con Daniel Quiroz y, allá, algunas de las cuñas transcritas de entrevistas realizadas a Arcadio Yefi, trazos, recortes. El etnógrafo va urdiendo la trama según un guion transparente de su deseo e imaginario.



Figura 9. Vista del Cementerio de Cuinco, 1980.



Figura 10. Otra vista del Cementerio de Cuinco, 1980.

LOS MÁGICOS DE PUCATRA & SU ADAPTACIÓN CULTURAL AL LITORAL DEL GRAN OCÉANO

Las gentes indígenas de los pequeños valles y colinas de Cuinco y Butahuillimapu (los mágicos de Pucatra) antaño realizaban con bastante constancia y regularidad anual un tradicional viaje —cabalgando a través de la montaña y siguiendo el derrotero de una sagrada planimetría de la memoria— en dirección al litoral del Gran Océano con el propósito de realizar allí la recolección de algas y mariscos y la pesca de orilla y, también, procesar los productos para su conservación y posterior almacenamiento en las unidades domésticas de sus lugares de origen. Este viaje manifestaba la condición de “mareros” de las gentes “costinas”. Era una particularidad significativa en la configuración de su modo adaptativo. No obstante, en aquellos años de los 80 ya casi era una costumbre en desuso.

Este viaje veraniego poseía un profundo carácter mágico/religioso. Su desempeño demandaba la ejecución de algunos rituales a manera de solitud de éxito en el viaje, en las tareas de colecta y captura, y también conjuro de males y peligros en la ruta y/o el océano. El más significativo era el Huachihue, ritual en donde se rogaba y hacía ofrendas a Abuelito Huentiao o Huentiao¹ para poder ingresar y atravesar el inhóspito territorio de las “montañas mágicas” de Butahuillimapu. Esta divinidad es el Ngen (espíritu tutelar) principal en la religiosidad de la sociedad huilliche de Butahuillimapu y está situada en Pucatra (Pucatrihue), simplemente.

Así, en los inicios de los años 80, en la escritura de “La increíble historia de Arcadio Yefi y la mujer de siete ojos” utilizamos los materiales provenientes de las entrevistas y conversaciones con Arcadio Yefi, en Cuinco. Yo era un asustado joven e inexperto aprendiz de etnógrafo y él, un hombre de la tercera edad, inmensamente generoso y muy preocupado de responder cordial y extensamente a mis preguntas e inquietante indagación. A pesar

¹ En 1980, en un informe de práctica del suscrito (dirigida por Daniel Quiroz Larrea, de la Universidad de Chile), es vez primera en la cual se menciona la existencia de esta divinidad esencial de la religiosidad huilliche de Butahuillimapu, hasta ese entonces desconocida para los imaginarios modernos e ilustrados de la sociedad nacional y para la antropología.

de nuestra radical diferencia, sin duda hubo un “encontronamiento” y pudimos intercambiar conocimientos y saberes, experiencias y emociones.

APARICIÓN DE ARCADIO YEFÍ & LA MUJER DE SIETE OJOS

El texto se inicia con las palabras del etnógrafo, con la prosa poética intentando referir al exótico mundo de las montañas y el océano y la presencia del Ngen en el litoral de Pucatra. El etnógrafo desea decir “yo estuve ahí”, declaración rotunda y fundante. Luego, cierra su campo y sale de cuadro, mira desde la lejanía y anuncia de forma breve el comienzo de la nueva escena y la aparición de Arcadio Yefí y la mujer de siete ojos. A continuación, deja decir al Otro, la Alteridad repleta todo el plató. Una apertura en donde el espacio de escritura del etnógrafo se ha transformado en una página en blanco y todavía silenciosa, disponible al Otro y su Otredad. Allí, la Alteridad radical se puede escribir a sí misma.



Figura 11. Arcadio Yefí en su lugar de trabajo en la Misión de Cuinco, 1980.

Independientemente de su tamaño y extensión, las “cuñas” de los dichos de Arcadio Yefi son recortes, sus límites son intencionados y buscan una costura amorosa y casi invisible junto a otras y otras similares y afines y, así, significar y describir la diferencia y sus gentes. Según Arcadio, toda la realidad relatada es “el alma que tenía la antigüedad, el reglamento de la antigüedad, que nos enseñaban los agüelos”. Es, en definitiva, sentido de vida.

En su totalidad, el relato inscrito en “La increíble historia de Arcadio Yefi y la mujer de siete ojos” no es una extensión multicolor. Se aparta un tanto de la idea poética de polifonía y tiende a ser una dialógica en donde la palabra del etnógrafo casi siempre antecede al sujeto de Alteridad. Aquello marca el ritmo y la dinámica de la narración, un collage de palabras elaborado en una continuidad de recortes según un guion de ecología cultural y poética antropológica. El fin del relato está marcado por el retorno del etnógrafo. Un bloque textual de desesperanza y nihilidad busca enmarcar y presagiar el espantoso desempeño del futuro de Arcadio, los costinos y las gentes de Butahuillimapu. Etnógrafo agorero.

1. ¡EICHSTA TUE NIELA NA AIHUE!²

Yo amo a quien vive para conocer, y quiere conocer para que alguna vez el superhombre viva. Y quiere así su propio ocaso.

FRIEDRICH NIETZSCHE

La casa, en el borde de la profunda quebrada donde el renoval es todavía un sotobosque bajo y no muy denso, entera es de madera, de ancha tabla traslapada, techo de tejuelas de alerce de la cordillera costina, labrada hace muchos años, después de bajar los hombres, los inmensos troncos en *biloché* desde los alerzales de arriba, en una explanada junto al río Contacto, no lejos de aquí, de Cuinco. Sin ventanas la casa y más allá de la luz del sol, entera la casa, poseída por las oscuridades propias de aquel estar más allá y por las penumbras que nacen en la cocina, en una esquina, la vieja estufa encendida solo durante algunas horas del día y el brasero de latón grueso, grande y redondo, en el centro del cuarto, siempre repleto de brasas de ulmo delirante y durante horas dormito en la payasa, puesta sobre una tarima de madera junto al brasero, tendido entre cueros de ovejas y, a veces, como en un ensueño, escucho los alaridos de la lluvia desgarrada por el viento que viene de los mares y me levanto, bebo un trago de vino tinto, grueso y oloroso, y desde la puerta entreabierta, a la distancia, solo puedo ver la luz tenue de las velas encendidas a los difuntos del cementerio y sus casas en lo alto de la colina.

Me acerco nuevamente al brasero y a la cocina, todo repleto de oscuridades y penumbra, parece estar vacía, sin embargo, en ella, el estilo de vida de los costinos otorga a cada cosa o lugar en el espacio y ese lugar lo define todo; lo otro, es el vacío. Algunas bancas de madera alrededor de la estufa y del brasero, el molino de larga manija donde la hembra muele el trigo;

² *¡En esta pampa no hay árboles!* Ese es el significado que le otorgó Belarmino Antiñir a la frase en lengua costina, intensamente reiterada, con dolor y sentida preocupación, al mirar su pequeño predio en lo alto de la colina.

desde clavos cabeza de hacha, puestos en hilera, pende la ropa añeja y entumecida junto a la tarima donde duermo, enfrentado a la estufa, en la cual hierve incesante el agua de vertiente en una tetera y una olla, una mesa cubierta de utensilios de aluminio y ollones de fierro fundido y, bajo ella, una caja en donde se guardan los abarrotes. Vuelvo a beber vino y alguien enciende una vela. Junto a esa nueva claridad emerge a este mundo, también desde el vacío, la voz de Belarmino Antiñir,

Un señor me quiere trancar el camino. Cisto Vargas, ese es el capo que hay. Yo tengo una leña adentro. Entonces, él me dijo que yo tenía que sacar mi leña, lo más pronto que pueda, porque él me iba a cerrar el paso (...) yo no tengo nada que ver, le dije, si él es el dueño de su fondo, él verá lo que va a hacer”.

Sixto Vargas Guerrero posee doscientas hectáreas, campo grande. El “pañó” de Antiñir es pequeño.

Un cálculo me da densidad de algo así como ocho hectáreas, eso es todo lo que tengo (...) yo llegué aquí porque me buscó un abuelo, un tío legítimo (...) se llamaba José Antiñir. En un momento él se encontró solo. Yo en esos años trabajaba por acá, por los fondos madereros. Estuve diez años y seis meses trabajando. Entonces así me vine, caballero, a vivir sin problemas. Estuve siete años con él, ya después enfermó, como era anciano, no duró mucho. Murió. Yo quedé en la tierra. Ahora yo, lo que pensaba el otro día, qué iba a hacer de mí, de mi poco de tierra. No encontré ningún papel por la tierra, nada, de ninguna cosa (...) en el terreno que ocupo, propiedad de mi tío, yo vivo solo. Estoy encerrado, está dividido por dos quebradas, por este lado y por el otro. Así, el problema que tengo es arriba, en la salida que tengo, este señor me tiene encerrado (...) Estoy matiendo un pedazo para hacer siembra de centeno (...) matiar es nada más que roce, se roza, después se quema y siembra (...) se quema la tierra, se quema primero (...) se junta las matas que hay que quemar y se quema hasta que no haya nada erecto, se quema (...) se hace así para que se dé el producto que se siembra y se hace esto porque puede ser que no alcance para el abono.

Belarmino Antiñir hace carbón, pero no en su terreno. “Yo tengo bajo mi cargo una mediería, hacemos carbón a medias. Yo no tengo madera. Yo pongo el trabajo entre otros lugares, donde hay leña, donde no se ha terminado. Aquí *¡eichsta tue niela na aihue!*”.

En la cocina de la casa de Belarmino Antiñir, de Cuinco, el vacío es una cosa real. Allí, el vacío se manifiesta en la carencia de luz. Oscuridades y penumbras hacen el vacío. Aquí, el vacío es ausencia de claridad. Sin embargo, después de habitar durante muchos días en aquella cocina costeña, en el sur, sabemos el lugar de cada mueble, de cada utensilio, de cada cosa que manifiesta en su ser y su significado la presencia creadora de un estilo de vida. Sabemos el lugar de cada cosa en el mundo, en la realidad y, por eso, por las noches podemos caminar a oscuras por todos lados, los rincones de nuestra casa a través de la puerta transparente de los vidrios o por la hosquedad de la verdadera puerta, entera abierta. Nosotros vemos las cosas desde la perspectiva de la presencia, de la luz. En cambio, Belarmino Antiñir no necesita de aquella claridad porque heredó de sus antepasados las oscuridades, las penumbras mediante las cuales es posible estructurar el mundo y el lugar de las cosas en ese mundo desde el otro lado del espejo, desde la ausencia, desde el vacío.

También desde una posición diferente, el hombre transformado en antropólogo puede descubrir la realidad de la otredad y relatarla con solo hundirse en las oscuridades y penumbras de una cocina y durante algún tiempo poder ser el otro, Belarmino Antiñir.

En el predio de Antiñir, que solo es una corta planicie, una pampa en lo alto de una colina rodeada por quebradas cubiertas por el renoval, el estilo de vida de Antiñir y los suyos, impulsado por las exigencias ambientales (los estilos de vida de la ciudad de Osorno necesitan del carbón y la leña para alimentar los fogones, los braseros, las estufas, las salamandras y las chimeneas durante la enorme temporada de lluvias y vientos fríos) y los requerimientos internos, aquí, entre los costinos, la vida todavía no impugna completamente a la vida misma, ha creado un vacío que amenaza con devorar, de manera rápida, el devenir de los costinos. Ese vacío es el vacío provocado por la ausencia de recursos forestales en los ecosistemas de las “serranías marítimas”. *¡Eichsta tue niela na aihue!*

es un grito desgarrador del hombre que pareciera intuir su devenir como un regreso lento y horroroso hacia el mismo vacío, desde el cual anticipó, hace miles de años. Así, podemos ver, por una parte, el vacío en una calidad del estilo de vida que permitió definir el lugar de las cosas y el hombre entre las cosas. Y, por otra parte, el vacío es la resolución de una relación alterada entre el hombre y los ecosistemas.

Una palabra extraña es *vacío*. Más extraño aún es el propio vacío, que otorga forma a las cosas mediante la ausencia, que solo es la otra faz de la presencia. Nada tiene el vacío y el tiempo lo tiene todo. Lo que es, lo que no es, lo hace ser vacío. Se extiende, por un lado, infinitamente, más allá del átomo y, por el otro, infinitamente, más allá de las constelaciones. El vacío es un trazo, aparentemente transparente, de la eternidad, nunca la misma eternidad, a pesar de ser eterno. Como todas las cosas, el devenir de mi cuerpo y mi conciencia será el vacío, porque en otro tiempo mi cuerpo y mi conciencia ya fueron un vacío. Entre aquellos vacíos, un instante: esa es mi eternidad.

Entre otras cosas del universo, el estilo de vida, la única creación del hombre. El vacío también está presente en los muchos mundos que constituyen el estilo de vida de un grupo humano. Más acá de los átomos y más acá de las constelaciones, más allá del hombre, el vacío es y está. Busco refugio en la profundidad inconmensurable y todavía casi completamente desconocida de ese ente abstracto que genéricamente denominamos estilo de vida. La humana propiedad, solo recién descubierta con el advenimiento de la antropología, con el volver a nacer de hombres ya no hombres, sino antropólogos, nosotros mismos. En el origen de los estilos de vida, el vacío fue roto por la transformación de las cosas mediante la fuerza demoledora y significativa de la idea y, algún día, en el devenir de los estilos de vida, el vacío volverá a poseer la idea y las cosas comenzarán a repletarse de vacío y terminarán por desvanecerse y el vacío ya no será esa cosa rasgada donde hoy cabe todo el mundo, la realidad entera. En aquel instante postrero, cuando el sol lance al espacio cósmico su última ráfaga de luz, vendrá la oscuridad, y el mundo, los hombres y los estilos de vida acabarán y ya ni siquiera seremos recuerdo, tampoco habrá nadie ni nada que pueda recordarnos. Allí acaba

toda trascendencia, en el vacío. Por ahora, solo es necesario recordar que en el vacío está todo.

Madre, durante años, ella, la realidad, estuvo horadando túneles y galerías, concertando la unión tremenda de los vacíos naturales y dispersos sobre un riguroso mapa que hoy yo mismo y durante muchos años, sin que yo pudiera darme cuenta cabal de aquel trabajo silencioso, repleto de misterio y ciertamente mágico, vino ese instante tremendo y horroroso donde la realidad me penetró entero. A medida que pasaba el tiempo, la realidad necesitaba de más vacío donde refugiar sus tesoros arrancados a la eternidad y cuando yo no pude entregarle nuevos vacíos, porque otro vacío me transformaba en nada más que polvo disperso en el viento, en ese instante, el abrazo nihilista y, más tarde, la caída, la decadencia y la vida miserable. El abandono, como Nietzsche lo entendía: “Los sepultureros contraen enfermedades a fuerza de cavar. Bajo viejos escombros descansan vapores malsanos. No se debe remover el lodo. Se debe vivir en las montañas” (1978, p. 261). No quiero ser polvo en el viento, tampoco un antropólogo nihilista. Sin embargo, el lindero del nihilismo posee un instante que solo es un vacío.

Madre, quise arrastrarme fuera de él, pretendí también mantener centrada mi mente, pero no pude y el vacío creció, y cuando mi conciencia se resquebrajó en fragmentos informes, mi voluntad le perteneció. Aquel esfuerzo de años pretendió derrotar el vacío nihilista, fue inútil y un día, próxima la muerte, la visión me desgarró por entero y desgarró también a cada uno de mis fragmentos informes. “Cuando uno se duerme en el vacío, permitiéndose dejar llevar por la corriente, se encuentra con cosas sorprendentemente nuevas” (Van Dusen, 1978, p. 95) y una de aquellas cosas nuevas fue comprender que el camino de salida, el derrotero hacia la gota de rocío, hacia la “etnografía lárca” y la “antropología de las ausencias” es cruzar los vacíos. El vacío se transforma en vacío fértil. Aquí el vacío es vacío, pero no está vacío, “es un caos lleno de posibilidades” (Van Dusen, 1978, pp. 96-97). Una de aquellas posibilidades es el retorno a la tierra, al lar y la superación del hombre, de aquel hombre que se hunde en su ocaso y el otro hombre transvalorado que asciende hacia el mediodía (Nietzsche, 1978, p. 31 y 46) porque “el camino hacia el día es a través de la noche” (Van Dusen, 1978, p. 96).

Es necesario cruzar sin tropiezo el piso de tierra de la cocina de Belarmino Antiñir y rodar gritando por la colina deforestada que comienza a ser erosionada por la lluvia y los vientos, los mismos vientos de siempre, cargados de nihilismo.

2. EL ANTROPÓLOGO DELIRANTE LLORA ENTRE LAS TUMBAS DEL CEMENTERIO DE CUINCO

En algún apartado rincón del universo vertido centellantemente en innumerables sistemas solares, hubo una vez una estrella en la que algunos animales inteligentes descubrieron el conocimiento. Fue el minuto más arrogante y más falaz de la "historia universal": de todos modos, solo fue un minuto. Tras unas pocas aspiraciones de la naturaleza, la estrella se enfrió y los animales inteligentes tuvieron que morir. Alguien podría inventar una fábula similar y, sin embargo, no habría demostrado de un modo satisfactorio hasta qué punto el intelecto humano constituye, en la naturaleza, una excepción lamentable, vaga, fugitiva, inútil y arbitraria. Hubo eternidades en las que él no existía; si vuelve a desaparecer no habrá pasado nada. En efecto, el intelecto en cuestión no tiene otra misión más amplia que trascienda la vida humana. Es simplemente humano y solo su poseedor y su productor se lo toman tan patéticamente como si los goznes del mundo girarán sobre él.

FRIEDRICH NIETZSCHE

La soledad es real. No hay nadie más en el bosque y, después de ser arrancada por los vientos, el movimiento de la hoja rasgando el aire al hundirse en las marismas y charcos de la muerte es algo parecido a ella. Aquel atardecer de lluvia, en la selva olorosa, toda encarnada en las alturas inmensas y reales de la cordillera costina, sobre las hojarascas putrefactas y el musgo siempre verde, pude escuchar, atemorizado, el susurro del tiempo arrastrándose entre las penumbras del bosque, asustando al traro carroñero que alzó un vuelo al desplegar su itinerario vasto en la oscuridad y, en ese instante, el arañazo entero de la eternidad rasgó el claro rostro del olvido y desde profundidades inconclusas afloró mi llanto desconsolado, los recuerdos de años rodaron por la espesura. Allí, la soledad.

Aquello, el trazo tremendo del silencio, la estela opaca de nuestra mano rota al hundirse en la realidad de los estilos de vida, es la soledad:

Creo que la soledad es un atributo del hombre, especialmente de esa especie de hombre que se ha dado en llamar “antropólogo” (...) cuando hablo de “antropólogo” estoy pensando en el “superhombre-nietzscheano”, es decir, también algo que debemos superar (...) creo que la soledad es el escenario bajo el cual los hombres se encuentran. Sobre todo, los “hombres diferentes”: el antropólogo y su informante, Juan Carlos Olivares y Arcadio Yefi. Solo bajo este escenario se producen encuentros fecundos (Daniel Quiroz, carta al autor, 16 de mayo de 1986).

Aquello, la fugaz sombra que se acerca temerosa, el encuentro con la nueva realidad por descubrir, el forastero y sus derroteros de peregrino, motivado por la soledad, una búsqueda demencial que solo terminará con la muerte, es el antropólogo:

Uno lo sale a encontrar, le habla con todo respeto y cualquier favor que se le pueda hacer, hay que servirle a ese cristiano, porque anda muy lejos de sus partes donde él vive, de donde nació, de donde se crio. Entonces, uno tiene que ser bueno con esas personas, porque esas personas andan entristecidas de su alejada parte de donde vienen (...) y hay personas que no lo quieren ver, porque dicen “a este no lo conozco” y todos son hijos de Dios (...) uno tiene que tratar de ayudar, de ayudarse unos con otros y entonces, si usted no me ayudara, en ninguna parte me conversara (...) usted sabe que, con la misma vara que mide será medido (...) dice Dios, entonces, eso es opinión mía (Olivares, 1985a, p. 22).

Busco, entonces, estilos de vida, y aquella vez en Butahuillimapu el encuentro solo fue el principio de la visión: ahí, el viento cercenando los ramajes frondosos de la lluvia, el musgo trepando por la madera para colgar sus sueños en el blanco tendido de la araña vagabunda, el murciélago ciego con su pelaje de tonalidades cobrizas murmura, en lo alto del campanario de la Misión, el catecismo dominical que solo él escucha. Y la abuela, que por las mañanas peina su cabellera con escarcha y amoniaco, el grito que navega en los rastros claros de la noche, después de arrastrarse por la garganta de la mujer que se desnudó entre los cañaverales para retener al forastero, el cuajarón de sangre

que se desmorona por los intestinos del apuñalado de la fiesta, durante el año, por todos esperada, los ojos cálidos del brujo Alcaful, titilando en la noche que muchos parecen temer, el crepitar del ulmo seco en el fogón anclado en los párpados del atardecer, un caballo herido por las zarzamoras, al galope cruza la pradera erosionada; por las mañanas, un arcoíris se desprende cuando un picaflor enano picotea los ojos del aguacero; el antropólogo, ebrio, orina entre las tumbas del cementerio, el viento carajo que viene del mar descerrajó los nidos y una bandada de pájaros voló en dirección del sur, la flor del latúe se alimenta con el aroma de los difuntos.

Aquí, en las calabazas colgadas bajo el techo del corredor, duermo la primavera; por las tardes, los olorosos hongos de los pinares, en una sartén, se fríen en manteca de cerdo, el silencio se parece demasiado a las espigas de la vena moviéndose con el viento de la madrugada, el sueño me alcanzó entre los laberintos de la eternidad. Entonces, la muerte. La abuela paterna de Arcadio Yefi había sido mapuche: “La abuelita mía fue de la picuntá, de allá, de los mapuches”. En uno de sus muchos viajes al norte, el abuelo Fermín, de regreso a Huacamapu, le había traído consigo después de haberla raptado y ella, entregada a la soledad, se transformó y después de años, cuando los suyos vinieron a buscarla, no se quiso marchar y un día abandonó el mundo, tal como lo hacía, al morir, cada costino:

Mi abuelita murió por aquí, murió por enfermedad. Era muy conocida, la abuelita. Cuando falleció se pasaron de doscientas cincuenta personas en el funeral. Está sepultada aquí (...) los velatorios aquí, en estas partes del sur, se velan y se da de comer en la noche, se da de comer, se dan presas, carnes; si hay harina, se da harina y si en caso hay chichita, también se da. Se le da comida a la gente y la chicha no es para curadera, así nomás, sus corriditas. Toda la gente está al respeto, mirando el cadáver que se encuentra ahí. Después de tres noches, se saca al parque y se le instala en el cementerio de Cuinco (...) se hace un hoyo con una pala (...) de un metro para adelante (...) antes, en los tiempos muy antiguos, ahí ponían bastimentos, *troquín* se llamaba, en lengua (...). Hoy día, cuando murió mi mamá, hace poco falleció ella y le pusieron con zapatos (...) los hijos no quisieron dejarlos (...) los pusieron en el ataúd (...) son cosas

que parecen ya están de más, o sea que, zapatos, sombreros y sombreros buenos, no. Yo, por eso, le digo a mis hijos que no, que no me pongan nada de sombrero, de ninguna cosa, que todo quede para los hijos, pueden tener utilidad (...) así es la vida por aquí.

Como la abuela de Arcadio Yefi, abandonaré el mundo. Sin saberlo, entraré en la tierra y les dejaré a los descomponedores la tarea fatigosa de transformar la muerte en el canto triste del chucao, en la alegría del escarabajo negro que retoza con las gotas de rocío que se escurren desde la flor trompetera del chamico, en la sangre olorosa que emana, rauda, desde las tinieblas del abandono, en los nudos del tiempo rastrero que se desploma al vacío cuando el invierno sacude sus alas, en la abeja atragantada con el polen de la flor blanca del ulmo y cuando retorne a este mundo será lo mismo: a la soledad que me convirtió en antropólogo, al ocaso para vencer el nihilismo. Sin embargo, aquello tampoco lo sabré. Entonces, nada habrá pasado.

3. LA INCREÍBLE HISTORIA DE ARCADIO YEFI & LA MUJER DE SIETE OJOS

Anthropological poetics —poetry as observations— thus a crucial transforming role that should not be confined to the literary mainstream of anthropology as an evocation of a new consciousness for the discipline and the society of which it is but a part.

J. I. PRATTIS

LA DIVINIDAD SUCUMBIÓ BAJO EL TRANCE MÁGICO DE LAS SOLEDADES

El silencio es una grieta en la realidad y, rasgando el escarpado vuelo del ave al trepar su itinerario en la penumbra, las montañas irrumpen entre la neblina y se desploman con violencia al océano y la brisa de madrugada, también le arrebatan a las aguas las texturas escondidas de la quietud y, desesperadas, las olas arañan el roquerío craso, la casa del abuelito Huentiao. Diferente, toda mirada encarnada por la creencia del costino en la divinidad es la esperanza honda que busca, entre los cañaverales de la profecía, con dolor y rabia, encontrar aquello del mundo extraviado en el derrotero horroroso del peregrino por los territorios de San Juan de la Costa. Por eso, los pasos aún se hunden en el mar, enlazados por las algas que todavía me alimentan.

Arcadio Yefi era joven y aquella mañana de escarchas iba vestido con “carros”, calzaba “chalas” de crudo cuero vacuno y mascaba tabaco comprado en “pucatra”. Comenzaba, junto a su hermano Floridor y Justo Cheuquián, de Popoén, a cruzar, orillando el claro estero Cuinco, el cordón montañoso de Puaicho. Cabalgaba lento, sobre su “huiliche”, entre el barro y los charcos de la huella abierta por innumerables viajes de numerosos peregrinos por la foresta en penumbras. En los trechos densos levantaba los brazos y con ellos apartaba el ramaje bajo de los “varoncitos” y las hojas largas de los quilantales. En ese tiempo, las colinas tremendas rodeando el valle de Cuinco estaban

cubiertas de ulmos, pellines, coigües y canelos. Era la espesura de la selva, allí donde buscó refugio el traro, pájaro peregrino de los mares, junto al chucaco, el huet huet, el panguí, el monito del monte y otras bestias hijas de Huentiao.

Arcadio sabía que la huella por donde transitaban ya estaba allí en el momento de incorporarse, su presencia, a la realidad. Entonces, en Arcadio, el escarabajo de la memoria, entornado por la claridad del recuerdo, cruza el despoblado del olvido y su rastro profundo desentierra la imagen: ver llegar, cuando niño, a los frailes de los misiones de San Juan de la Costa y Quilacahuín, de verano en verano, arrastrando el resquemor por la inconclusa tarea demencial de la evangelización, envueltos en sus trajes oscuros, amenazando al mismo Arcadio y sus mayores con fuegos eternos y viajes interminables por los vacíos de la eternidad cristiana si se ausentaban de la oración matinal, si continuaban con aquellas ceremonias impropias del hombre, hijo de Dios, donde se invocan, según los frailes, dioses falsos y agoreros. Mientras mascaba tabaco, pensó en todo el terror que causaban los frailes. Pero eso ya no le importaba, ahora eran otras sus preocupaciones. En lo alto de la colina, al ingresar al “claro” situado frente al cruce La Cumbre, vio venir a Alberto Cantero, el menor de la familia Cantero de Loma de la Piedra, quien hace poco se había casado con la Lidia Bahamondes, hija de Marcial Bahamondes, propietario de casi todo el territorio del valle de Cuinco. Al cruzarse, como era costumbre, “se dieron los buenos días”. Una semana antes, Alberto Cantero se había enterado de la noticia: los hermanos Yefi y Justo Cheuquián, como todos los veranos, iniciarían el duro viaje por las cordilleras para “marear”, durante algunos días, en Pucatrihue y Maicolpué.

Ahora, en otro tiempo, como siempre, como lo habían hecho durante el transcurso de innumerables años, Arcadio dio los “buenos días” a Alberto Cantero, a quien todas las mañanas, al finalizar la temporada más cruda del invierno, encontraba “lechando” en el establo, situado a un costado del camino público que va desde Cuinco a La Cumbre. Cuando el padre Juan, el holandés errante, se instaló en su Misión luego de comprar las cuatrocientas hectáreas, propiedad por un tiempo de la familia Tuchia, herederos de migrantes llegados al sur desde Medio Oriente, Arcadio trabajaba como inquilino para el fraile. En este día, por la mañana, después de saludar

a Cantero, recordó que antes, “cuando íbamos a la mar, aquí abajo, en coigüería, había un Huachihue”. Era el ritual milenario del peregrino creyente. Distante de allí, en los mares, desde las profundidades azules de las aguas, atormentadas por el movimiento incesante, emergen los rostros ajados de las divinidades para apoderarse de la realidad de Arcadio y los otros, también costinos.

Antiguamente,

cuando íbamos para la mar teníamos que pasar a cortar, cortábamos una varillita y teníamos que dejarla plantada. Entonces, se iba, yo tengo que dejar una varillita y si iba con otros más, teníamos que dejar otra varillita y, si íbamos tres, otra varillita plantada en la tierra. Entonces aquí pasaba a botar harinita, a botar harina tostada y adorar al agüelito Huentiao. Van pal mar, entonces aquí tiene que pasar a dejar estas varillas plantadas en el Huachihue. Se puede usar cualquier varita nomás, una varillita. Es una cosa tan curiosa, como una varillita chica. Entonces, aquí pasamos a pedirle al agüelito que nos dé buen camino, que andemos bien, que nos dé chaigua, luche y coyofe. La chaigua es pescado, pescado y el Huachihue es para la divinidad. Que nos dé coyofe, que andamos bien, que Dios nos ayude. Esto forma una rogativa, eso se hacía antes, pero hoy en día no se hace, hoy en día el Huachihue queda a un lado del camino y nadie pasa a hacer nada, pero antes, en la antigüedad, se hacía, sin eso nosotros no podíamos pasar al mar.

Es necesaria la ofrenda para que la divinidad abra las puertas del reino bendito donde se cobijan los alimentos necesarios y las esperanzas nunca resquebrajadas de los costinos.

Aquella vez, cuando en el alto de la colina, en el claro, en el lugar más alto de la precordillera costina, se cruzaron con Alberto Cantero, los peregrinos se dirigían a Pucomo, lugar distante a dos kilómetros al oriente de la Cumbre. Allí, emergiendo desde la neblina silenciosa, los viajeros realizarían su Huachihue, lejos de los ojos y creencias de Cantero. Aquel hombre de ojos claros no entendería la mágica ceremonia, necesaria para los hermanos Yefi y Justo Cheuquián.

El Huachihue es un ritual,

una rogativa a Huentiao, un hombre encantado en el mar, que está casado. Es casado con otra encantada en el mar y de esa no me acuerdo el nombre, pero era mujer que se encantó. Esa señora, dicen antes, según la antigüedad, que tenía siete ojos, entonces con esa se casó ese Huentiao, porque Huentiao vivía por aquí y lo apresó la otra, así que se casó y quedó allá en el mar, encantado.

La divinidad sucumbió con el trance mágico de las soledades. Sin embargo, las divinidades, a pesar de las soledades, no estaban solas:

Antes, en la antigüedad, dicen que aquí salía otro ser humano del mar. Huentiao tenía hija. El otro se llamaba santo Canillo, ese salía en las casas, en mucha antigüedad, salía aquí y se comía las cosas de las casas y si en caso había papas, robaba y las llevaba por allá, era del mar. Y ese también se casó con una hija de Huentiao. Hoy día se nos olvidó a todos eso, ya que eso fue de la antigüedad, como historia, que ha pasado antes, tal como una guerra, que ha pasado aquí y así, como O'Higgins, José Miguel Carrera, así mismo.

La antigüedad es una bestia feroz que desgarrar el rostro de Arcadio y confunde su existencia, obligándolo a caminar entre las sombras del recuerdo, sin lograr las sombras, destruir la claridad del olvido, las carencias y las ausencias.

Durante el Huachihue, se permanecía en Pucomo

un momento nomás, no ve que nosotros éramos viajeros, íbamos a caballo, nosotros nos desmontábamos y pasamos a rogar al agüelito Huentiao, que nos dé camino y tiempo bueno. [En la oración] se hablaba castellano, sí había lengua, se podía hablar en lengua, amutuan Pucatrihue, se decía, amutuán agüelito Huentiao, que nos des buen camino, hartas cosas en el mar y eso era la religión que nosotros llevábamos, o sea, que llevábamos el deber.

El peregrino creyente susurra una oración para la divinidad, entonces, los pájaros del bosque permanecen en silencio y sueño con un torrente de significados rodando entre los plumajes tibios y multicolores: el arcoíris es el trazo del silencio que alimenta a Huentiao.

Corto y profundo ritual. Sin embargo, en el acto mágico desembocan todos los siglos del pasado, el recorrido armónico de las adaptaciones culturales de los costinos, sustentadas con la herencia dejada en los relatos, almacenados en la conciencia de los ausentes, acerca de los guerreros cuncos: Ñancuchú, Nicú, Tacaquisto, Libcoy y todos los otros hermanos cuyos huesos duermen bajo las praderas, los bosques y los pantanos de Butahuillimapu esperando madrugadas que anuncien el retorno de los orígenes. Entonces, el ritual “era nada más que eso, pasábamos a estar lo justo ahí. Se dejaba pancito, harineta, de lo que llevábamos su poquito, pero un poquito”. Desde su infancia, Arcadio creyó que sus ofrendas las recogía la divinidad, mas en nuestro tiempo presente pareciera que la divinidad está ausente. Una vez realizada la ofrenda,

después la venía a recoger el agüelito Huentiao eso y ahí en el mar también. En el mar, nosotros llegábamos al mar, en hora de comer, nosotros teníamos que ir a dejar un poco, un poquichicho, comíamos queso y había que ir a dejar un poco en las piedras, lo dejábamos en una parte cubierta, los cuidábamos, al ratito íbamos a ver, no había nada, pero hoy en día no. Usted puede dejar un pan, allá, si usted no ruega a Dios, no hace nada, esas cosas se pierden y puede estar ahí, se puede pudrir, pero usted ruega a Dios que era en la antigüedad, si era muy creído en eso, nosotros nos obligaban, nosotros éramos muy educados en lo antiguo y eso porque mi papá era muy creído en la antigüedad y a nosotros nos llevaba, como un niño que íbamos pasando la Plaza de Armas o un retén de Carabineros. Nosotros, en el mar, no podíamos tomar una piedra y tirar al mar, porque él decía, el agüelito Huentiao los va a castigar. ¡Justo!, el mar en esos años era muy delicado, si usted tiraba una piedra, al ratito el mar venía y nos pescaba y nos empezaba a masajear contra las piedras. Esos son los peligros que hay. Y si en caso, si usted tira o gritaba en la cordillera, plantaba un grito arriba de esa cordillera, esas cordilleras eran vírgenes y eran muy celosas, entonces, al ratito venía el agua. Hoy día disparan y todas esas cosas no pasa nada.

La divinidad está ausente solo cuando el olvido enmudece al creyente. Venid a escuchar esos susurros que se arrastran por el bosque, bajo las hojarascas.

En la madrugada, caminando sobre el ripio del camino, aquella mañana, cuando saludó a Alberto Cantero, Arcadio recordaba los “mareos” y el Huachihue, donde, “por medio del mar se hablaban muchas cosas, se pedía buen camino, que Dios nos dé hartas cosas en todas partes. El antiguo era muy católico, muy creído en Dios y hoy en día la gente ya no cree en el Dios, casi la mayoría van tirando rienda y vamos al fusil, si todas las naciones se están habilitando para la guerra”.

El olvido de la divinidad ayuda a la muerte a rasgar los ropajes del devenir y ese rostro, aún desconocido, comenzamos a ver.

La última vez que estuvo “mareando” con toda su familia durante varios días fue hace pocos años atrás. Después, Ondina, su mujer, murió de cáncer y ahora el trabajo en el fundo del fraile holandés le impide viajar hacia el litoral a “marear” con la regularidad que él desea. Al parecer, cada verano que pasa el océano se troca más sordo y Arcadio más silencioso, y las palabras ya no tienen la misma fuerza del pasado.

EL ITINERARIO DE ARCADIO YEFI MELILLANCA HACIA LOS MARES ACOSADOS POR LA SOLEDAD

Arcadio Yefi iba a “Pucatra” con el propósito de “marear” todos los veranos porque

en los inviernos el mar vive casi guapo nomás, pero siempre se puede tomar cosas, porque bota pencones de coyofe, así que en la orilla del mar se pillan mucho coyofe. Luche si que no, coyofe, por lo general, y lunfo, pencones de lunfo, que esos salen unas tremendas matas, coyofe y traen tanta pata y ese es el lunfo, uno lo corta de raíz y el coyofe lo bota, muy bueno para comer.

En la época de verano “hay luce, coyofe, de todo, erizos, chaigua”. Son los frutos que ofrece el mar a los creyentes.

Desde hace unos diez años, todo comenzó a cambiar, las realidades se transforman y, según Arcadio, “ahora no hay nada”. Ya no viaja al litoral con la misma regularidad de antes.

No he tenido tiempo para ir y cuando voy traigo de todo, porque yo soy marero fino, porque yo llego en el mar, usted si no conoce el mar, si no conoce aquí, usted puede andar por afuera nomás. Yo no, yo llego en el mar, dentro en el mar y puedo sacar coyofe, de alguna manera también. Entonces, tiro harinita, así que el agüelito Huentiao me ayude, me dé chaigua, coyofe, me dé marisco, me dé de todo. Hay que pedir de todo, pero usted en los instantes se le desaparecen las cosas si usted no pide nada, nada encuentra. Si pide, este mar da.

Para el creyente el mar es un misterio y, además, la divinidad recompensa con los frutos necesarios la ofrenda del peregrino creyente. Las creencias se transforman y evolucionan con el tiempo. Unas desaparecen, otras quedan y otras aparecen.

En la antigüedad yo le creía, porque sacaba mucho y ahora fui con mi señora con vida así, yo le decía así, “dicen que en el mar no hay, pero pedimos, pidamos cosas, ya, si tanto no vamos a gastar”. Entonces, nosotros hablamos solos, decíamos agüelito, agüelito Huentiao, danos coyofe, danos de todo en abundancia, para que nosotros podamos llevar para nuestros hijos cositas de aquí del mar, así que hoy día vamos a cortar coyofe, así que cuando salimos con las varas, las matas cargadas por las orillas de las peñas, ahí enterábamos las cargas en dos por tres, salíamos nosotros primero, cargados, otros que estaban dos o tres días no pillaban. Es invisible, si tiene un hombre que lo domina, se llama agüelito Huentiao, que es muy curioso.

Así, este ser mágico, controla los vaivenes y las fuerzas del mar.

Arcadio no va con la misma frecuencia a “marear”. “Con la Ondina fui yo al mar, sus ocho, nueve años que fui a andar con mi señora. He ido después, de entrada y salida, con el padre Juan. Me voy después de doce. Voy un ratito allá, pero voy a buscar cosas. Voy a cargarme de todo un ratito, de esta hora,

como las siete, salimos de allá, pero yo vengo con cosas, estoy acostumbrado en el mar”.

Es la suerte del creyente, del conocedor, del hombre que sabe los secretos del mar.

El viaje hacia el océano tenía un itinerario inmutable y había que pasar por Puaucho y “se pasaba por el camino a Pucatrihue, siempre está retirado en varias partes, pero hay unos caminos angostitos por donde pasábamos a caballo, pero ahí estaban los cerros”. En la selva,

en las montañas arriba, en la pura montaña, no había camino. Subíamos esos cerros y bajamos de cabeza casi. Y había partes donde no se podía pasar uno, sino que tenía que gritar ahí, porque el camino se encajonó de más y pasaban los caballos perdidos ahí, y el camino angosto se podía volcar, entonces por eso ahí se gritaba, gritaba uno con toda su fuerza para que no se vaya a chocar con nadie, esas son las cosas de mucha antigüedad.

A pesar de las dificultades impuestas por el paisaje, Arcadio siempre llegaba a Pucatrihue y allí recolectaba los alimentos necesarios, “nada más que esas cosas de mar”.

Ocupaba una semana en el viaje, pues “al ir allá, hay que estar sus tres o cuatro días, para que usted pueda tomar de todas las cosas. Ya no es de ir nomás, no ve que el coyofe está vivo, el coyofe está plantado en forma de cualquier planta y, entonces, una vez que muera, se seca, se seca al sol, en el solcito queda livianito y esto demora un par de días”. Es necesaria la permanencia, durante un tiempo, para que el hombre pueda aprovechar la riqueza del mar.

Entonces, Arcadio se establece junto al océano, al amparo de Huentiao,

por allá hay que alojar por orilla de mar, nomás. Por la orilla de mar, allá en el mar. Llega usted nomás, se acogió la tarde, en cualquier parte se aloja y lleva cositas para dormir allá. Mantas, cualquier cosita así. Por lo general, casi se llevan sacos nomás, y ahí aloja uno, no ve que la mayoría de la gente o el turista duerme así nomás y ahí aloja uno, así como pueda nomás. Al otro día ya no empieza andar en el mar y se entretiene.

Se inicia la faena, repetida diariamente, durante algunos días al año.

Un sector donde Arcadio “marea” es Maicolpué. Allí “hay que tirarse en esos cerros, abajo en el faro, ahí donde antes salían los barcos, ahí hay un muelle, ahí al frente, ahí está el faro. El lugar es harto quebrao, hay que tener valor, porque hay que bajar cerro abajo. Uno que es acostumbrado ya es valeroso”. Nada es gratis, al contrario de lo que pueda parecer, todo cuesta algo de esfuerzo y de riesgo. El trabajo en el mar es asunto de personas valientes, profundamente creyentes en la divinidad.

Instalado con su “toldo” a orilla de playa, Arcadio espera a que el mar “esté bueno”. Aquello sucede cuando hay “vaciante”. Allí,

el agua se recoge para adentro, como ser, cuando hay linda vaciante, como aquí llega el mar, cuando el mar está lleno sale hasta afuera. Entonces, esto después de las nueve de la mañana, a las diez hay vaciante, una vaciante larga que dura hasta cerca de las doce. A las once, el agua queda en seco, se recoge, se va adentro, se recogen sesenta metros para dentro, el coyofe, el marisco, logra sacar uno, el que es curioso, el que sabe de mar, el que no, no. Andan afuera. Entonces, yo veo una vaciante, está bastante adentro, yo dentro altiro, porque ya sé que va a durar la vaciante, y es rápido. Voy cortando coyofe y sacando y otros recibiendo, una cuestión muy fácil, en todo orden, con todo respeto, uno ya sacó todas sus cosas del mar. Si pilló mariscos, erizos, lo saca nomás y después como a las doce, de a poquitito viene el agua saliendo, viene una marejada que lo voltea de adentro, parece que lo destroza, a esa hora usted tiene que ir arrancando para afuera y el mar de a poquito lo va botando a usted, en la otra marejada, a veces lo baña y ahí ya se sabe que el mar viene tupido. Cuando ya se llenó el mar, no hay mejor cosa que irse a su rancho con sus cosas que ha recogido. Y el mar ya se llenó, y hay que esperar la próxima vaciante. Esa es la forma del marero.

Es el conocimiento de realidades, acumulado por años de experiencia. Durante sesenta y cinco años, Arcadio habita las realidades del mar y el mundo de San Juan de la Costa.

EN LA QUIETUD DE LAS AGUAS TODAVÍA SE ESCONDE EL MESÍAS

Para recolectar algas, Arcadio y las mujeres de su familia utilizan el “vichero”. “Son unas cosas que se hacen de forma de una murrerita, así como un corvo, y se le pone una vara de coleu, y con un fierro yo le hago una chuecura, tal como una chueca, y con eso le hago un ojo, le pongo una vara larga y voy a sacar coyofe abajo, abajo hay”. Desde los estantes de agua salada, las manos de Arcadio, ayudadas por la herramienta, extraen flores del mar.

También se ocupan cuchillos

corrientes, que uno ocupa cuando mata animales o más chicos, siempre que sean buenos, porque eso necesita una buena herramienta. Y como ser, para mariscar en el mar, para sacar las rulamas o mariscos, esos están pegados en las piedras como aquí, esos están con la comida casi afuera, si usted va y lo toca, usted no lo saca, estos hay que pillarlos descuidados. Aquí está el marisco, entonces usted llega ahí y si usted es rápido con la mano, va y lo toma así nomás, lo toma descuidado, y si usted tiene cuchillo, le mete el cuchillo y lo saca. Facilito, no se da ni cuenta, si es vivo, esos andan, tienen una capita de piedra así, el marisco, ahí lo saca de adentro y lo ensarta en unas hojas de ñocha, que se nombra, y va juntando las presas de marisco, se hacen unas sartos de tres cuartas o dos cuartas y media, y aquí salen ensartaditos, cosa muy sabrosa.

Ningún animal oceánico incorporado en la dieta de los costinos está a salvo cuando un buen “marero” ingresa a ese otro mundo de las aguas.

Arcadio utiliza “mallas”, que sirven para “recoger o canastas pa irlos colocando o sacos”. Las mallas deben ser “sacos de esos quintaleros, de harina, muy buenos para la mar, así uno va echando adentro nomás, por lo menos medio quintalero”. Al cruzar la montaña, Arcadio no olvida cortar un poco de “ñocha” y “boqui” para fabricar “piolitas” para amarrar el coyofe y hacer las “sartos” de mariscos. Se deben almacenar los frutos del océano y poder cruzar sin grandes contratiempos, la cordillera, cuando se retorna al hogar, situado en un valle interior de la cordillera costina.

Los mariscos, “esos se dejan secar y si no, cuando llegó usted al mar, los echa a cocer en agua, los cuece y se hacen comidas”. Con el lunfo “se puede comer crudo y si usted lo cuece aquí, cuando llegó, queda blandito, si no, lo coloca en escabeche y después se sirve usted como quiera, blandito, muy rico para comerlo”. Arcadio y los “mareros” de estos lejanos territorios profesan amor por algunos frutos del mar y por ello, en los inviernos, en las comidas, habrá un recuerdo, un agradecimiento para Huentiao, al permitir que nosotros sintamos amor por aquellas cosas de su propiedad y que él nos entrega a cambio de creencias, ruegos y ofrendas.

Al cortar el coyote con los cuchillos, “uno lo seca”. El proceso de secar el alga se realiza mediante el aprovechamiento del calor solar. Arcadio busca un lugar que posea una pendiente suave y deja allí el coyofe. Lo estira y lo da vuelta, cada mañana y cada tarde, para impedir que el alga se recueza. Al estar completamente seca,

lo hace tercio, que se conoce. Los tercios son así, largos, como un saco de trigo, un tercio se arrolla el coyofe y adentro se coloca luce, marisco, lunfo y enseguida se arrolla bien y se amarra con boqui o si no se amarra con unas piolitas que se hacen en el mar con hojas de ñocha, que le nombran, se tuerce, se hace con forma de un lacito, lo amarra bien.

Después de recolectado el luce

se hace el pan, que se dice: se envuelve en hojas de pangué, de nalca, pangué es en lengua. Entonces, ahí adentro se le coloca luce y eso se entierra en la arena caliente ciertos minutos. Después, lo saca usted cuando quiera. Entierra una ramita en la lejía, así, ahí lo saca usted, lo tantea usted, que no esté muy cocido ni muy crudo, lo tiene unos diez a quince minutos en la rescoldá que se hace. Entonces, enseguida saca unos pancitos hechitos y livianitos, y eso después lo trae para acá.

Los pancitos de alga se incorporan, para su traslado, en los “tercios”. En ellos “hay que juntar unas porciones de coyofe, de matas y panes de luce”.

Es tiempo de retornar a casa. Otros oficios esperan en las faldas de la bendita cordillera de Puninque. Aún queda mucho por hacer antes de que finalice el corto verano de San Juan de la Costa.

A los caballos

se le pone hasta tres tercios, uno por lado para que no vengan ladeados. Salen cargaditos, es una maravilla ver un caballo, se le ven las orejas nomás, no se ve que esos tercios son livianitos, se hacen tremendos tercios y cuando se colocan en las monturas, en las cargas, lo cargan uno por lado y lo traen tirando. Pero hoy día ya no más a caballo, entonces, cuando voy al mar, hago esos tercios, pero esos los traigo en la micro y acá arriba, en el “treinta”, me recogen para acá a caballo, claro que de ahí para acá cargo mis caballos, no ve que yo sé trabajar en eso, los cargo y por aquí se ven las orejitas de mis caballos cuando pasan.

Frente a la casa de Alberto Cantero sacará “panes de luche”, “paquetes de coyote” y “sartas” de locos y cholgas. En aquella casa siempre hay trabajo remunerado para los dos hijos menores de Arcadio: Roberto y Cristina. El compartir el producto de su recolección es, para Arcadio, una forma de agradecer. “Yo trato de ayudarle unos con otros. Por eso me quieren en muchas partes, donde vaya y aquí, donde don Beto, es igual como llegar a mi casa, somos conocidos tantos años”.

Toda la realidad relatada, “el alma que tenía la antigüedad, el reglamento de la antigüedad, que nos enseñaban los agüelos”, se confunde por el tiempo resquebrajado por el silencio, el olvido y la muerte. El fraile enciende los cirios y velones y los altares en donde Arcadio y yo no vemos nada; sin embargo, entre las sombras horadadas por el titilar de la lumbre maloliente, surge nuevamente, empalada, herida y suplicante, la imagen de un hombre que solo es el silencio, el olvido y la muerte. El lugar de Huentiao en Arcadio Yefi pareciera estar vacío. Entonces, en el devenir, esperamos el día, por siempre a recordar, cuando Arcadio retorne a Cuinco, después de haber realizado el viaje al océano, con las manos vacías. En aquel instante postrero tendremos la certeza de que las aguas del océano se han transformado en un páramo y el esqueleto roto del traro, hundiéndose en las arenas

desoladas, bajo el peso transparente de los vientos, nos relatará la ausencia de la divinidad. Uno de los motivos de tal ausencia es el hombre que representa el silencio, el olvido y la muerte. Entre las marismas putrefactas de las aguas sin movimiento, al crepúsculo, escucharemos la oración del fraile de aquella ideología religiosa de nuestro tiempo, el cristianismo, establecerá su reino irreal en las vastedades de San Juan de la Costa y, a la campana tañer nadie la escuchará porque en este lugar el retorno de Jesucristo también significa el fin del hombre, de los costinos.

SEGUNDA PARTE



ETNOGRAFÍA DE UNA OTREDAD TAMBIÉN INVISIBLE/ UN PEQUEÑO AGRICULTOR NO INDÍGENA EN CUINCO, SAN JUAN DE LA COSTA

La operación poética no es diversa del conjuro, el hechizo y otros procedimientos de la magia. Y la actitud del poeta es muy semejante a la del mago. Los dos utilizan el principio de analogía, los dos proceden con fines utilitarios e inmediatos: no se preguntan qué es el idioma o la naturaleza, sino que se sirven de ellos para sus propios fines.

OCTAVIO PAZ

ECOETNOHISTORIA & LOS DESTELLOS DE UN TEXTO ANTIGUO

El texto completo de esta etnografía sobre la adaptación cultural de un pequeño agricultor de Cuinco a su medio ambiente inmediato, en San Juan de la Costa, en principio corresponde íntegramente al informe de mi práctica en terreno, concluido de escribir y entregado al profesor Daniel Quiroz Larrea en diciembre de 1981 (Quiroz, 1986). A posterior, solo con algunos cambios menores, estará inmerso y formará parte de la tesis de grado, escrita entre 1982 y 1986 y sancionada positivamente en julio de 1987, fecha en la cual la Universidad de Chile me otorgó el grado de licenciado en Antropología. Así, desde antes de 1986, este texto se ha mantenido consolidado y sin intervenciones ni arreglos ni modificaciones al cuerpo del relato. Es un texto bastante maduro, completo y cerrado. Un texto definitivo.

Los asuntos teóricos y metodológicos de la práctica en terreno fueron elaborados a fines de la década de los 70, una época de exploración y aprendizaje disciplinar en que nuestra preocupación se orientaba al ámbito de la llamada ecología cultural. Allí, al amparo de Daniel Quiroz Larrea, y junto con él, desarrollamos una óptica. Propusimos el término *ecoetnohistoria* para referirnos a “un conjunto de problemas, teorías, conceptos,

métodos y técnicas”, que buscaba “usar la etnohistoria, tal como se la considera habitualmente en los estudios antropológicos, para el análisis de los problemas que tradicionalmente aborda la llamada ecología cultural” (Quiroz y Olivares, 1987, p. 14).

En lo ulterior, en este desarrollo teórico se trataba de realizar un triple giro. El primero, reunir y relacionar disciplinas como la ecología, la antropología y la historia, y el segundo, relacionar el miramiento de la ecología cultural y la etnohistoria. Además —como último giro—, en este novedoso enfoque de ecoetnohistoria un elemento relevante en lo teórico/metodológico fue brindar “muchacha atención a la escritura de la experiencia como una forma de representar las prácticas” (Quiroz, Manuscrito, 2023b). Entonces, enmarcado en aquellos pareceres, en los inicios de mi trabajo profesional comenzó a cristalizarse una temprana preocupación por el diseño y la construcción discursiva en el quehacer etnográfico. Los asuntos de la escritura etnográfica también —en alguna medida— resultan de una reflexión y experimentación anterior, secuencial y acumulativa. Distintos giros en épocas sucesivas ejercen presión de desarrollo y transformación en la dimensión de la escritura etnográfica. Esta dinámica pareciera ser un hecho sin retorno ni fin, una aventura pura y creativa, sanadora.



Figura 12. Galpón estable en la heredad Cantero Bahamondes, Cuinco, 1980.

LA ETNOGRAFÍA DE LA INVISIBLE ALTERIDAD

Esta etnografía situada no se refiere en forma sustancial y mucho menos exclusiva a un modo de vida o modo adaptativo indígena en el paraje de Cuinco en San Juan de la Costa. Es únicamente un relato descriptivo, acotado, cerrado y veloz acerca del modo adaptivo de un pequeño agricultor no indígena, de ascendencia española/suiza, originario de Curacautín, en La Araucanía. Es la descripción de la gestión de un dispositivo adaptativo de larga data y de muchas gentes en nuestro país, agricultura familiar. Es sobre este plano principal donde suceden distintas escenas. En ellas, en oportunidades se puede constatar y apreciar la presencia de unos Otros indígenas y su Alteridad. Incluso en momentos del relato esa Alteridad indígena podrá llenar el campo representacional con sus desempeños. No obstante, a pesar de esa ausencia e invisibilidad del protagonista, el texto aludirá a su presencia oculta e invisible. Esta gestión de escritura de lo ecológico/cultural ilumina la dinámica de relacionamiento solidario entre gentes de estilos de vida diferenciados. En un ambiente reducido, precario e inhóspito, en oportunidades la Alteridad será capaz de ofrecerles a las gentes modos adaptativos en alguna medida complementarios y exitosos.



Figura 13. Cuinco, camino público, 1981.

Solo diremos de nuestro protagonista que su nombre era Alberto Cantero Rüedlinger, hijo de José Alberto Cantero Chamorro, nacido en Copiapó en 1883 y fallecido en Osorno en 1963. Su madre fue Frida Rüedlinger Jaeggi (hija de alemanes según el Registro de Nacimientos de la Circunscripción de Victoria N.º 3 de Traiguén), nacida en 1885 en Quinquilco. Su defunción acontece en Osorno en 1961.



Figura 14. Alberto Cantero Rüedlinger (primero de pie a la izquierda), sus padres y hermanos, Ca. 1955.

En Cuinco, Alberto Cantero poseía una heredad de unas pocas decenas de hectáreas que se extendía a ambos lados del camino público rumbo a Osorno. Con la colaboración de su esposa Lidia Bahamondes Bahamondes y su hijo Roberto, y la contratación temporal de jornales indígenas o acuerdos de mediería, cultivaba chacra y huerta, criaba aves de corral y pastoreaba ovinos y bovinos, y producía mantequilla. Algo lejos de allí, en Loma de Piedra, en régimen de usufructo según derechos de sucesión, explotaba el bosque nativo de aquellas montañas. Allí elaboraba leña y fabricaba carbón, productos disponibles para la venta mediata e inmediata. En cambio, su producción agrícola se orientaba preferentemente al autoconsumo y los excedentes se ofertaban a compradores diversos.

EL RESPLANDOR DE LA POLIFONÍA

En esta etnografía de los mundos y gentes invisibles, el etnógrafo casi siempre está presente desde el principio del discurso. Es una decisión trascendente que no solo impacta toda la tarea del escribir, sino que también subvierte la ortodoxia disciplinar. Así, la presencia del etnógrafo inaugura el texto y también se instala en el interior de la maquinaria escritural y su dinámica representacional; el etnógrafo es un poco la escritura misma. Etnógrafo escritura. A la manera de un sujeto situado, encarna y se manifiesta en la trama. Es —en alguna magnitud— urdiembre, significa. Está ahí y seguramente arribó desde otra parte lejana y ajena (la diferencia cultural es irreductible y siempre está al Otro lado del espejo, lo sabemos). Esta situación del lenguaje acontece en todos los textos de la etnografía.

Yo, al inicio de los años 80, estuve allí. Entonces, el relato se escribe desde la voz del etnógrafo, en ese momento un sujeto situado que retornará a escribir, destino irremediable de su oficio etnográfico. Sin embargo, ese estar ahí no necesariamente implica haber participado en toda las acciones, itinerarios y secuencias de hechos descritas por los sujetos protagonistas e incorporadas a la narración. Muchas veces el etnógrafo trabaja con las memorias, recuerdos y evocaciones de las gentes, neblinas y aguas oscuras, las ruinas de los imaginarios. Somos viajeros en esos Otros con los cuales, transidos de emociones, nos relacionamos en virtud de nuestros anhelos investigativos y ahí la Alteridad aprovecha de mostrarnos el pasado y las experiencias de las gentes, lo vivido. Mediante la alquimia de la palabra, nos muestra sus asuntos del pasado, recuerda.

En muchos segmentos del discurso, lo performativo de la escritura transforma al etnógrafo en una voz en *off* y lo coloca en la acción y sus secuencias y acontecimientos. Sin duda —reiteramos—, el etnógrafo no estuvo presente en los hechos narrados o referidos ni participó en ellos. No somos protagonistas de la acción de aquella Otredad, hechos ajenos y generalmente incomprensibles. Sin embargo, mediante la construcción discursiva nos aparecemos en el borde o interior de la escena y podemos relatarla en un plano de convincente contemporaneidad porque estuvimos ahí. La palabra nos permite plegar el tiempo, abrir vías certeras y conectar temporalidades

apartadas, representar. Así, el narrador deja de ser una voz fuera de campo. El que narra no está oculto ni escondido, se hace presente, sortilegio y metáfora representacional. Etnógrafo mago, etnógrafo poeta.

Esta voz en *off* del etnógrafo es absolutamente intencionada y dirigida. En la mayoría de los casos, se orienta a fijar la escena en un contexto situacional, sea en lo referido al tiempo, época o periodo, al lugar y participantes en la escena o en el hecho o hechos relatados. En definitiva, durante un instante el relato etnográfico se comporta como un paneo inmediato al encuadre del campo en una película cualquiera, etnógrafo cineasta. Así, la escritura en el inicio del relato de “El pájaro agorero grita y grazna en la oscuridad”, dirá:

A los duros granos de la tierra roja de los suelos de Cuinco, por los acantilados del crepúsculo, la lluvia caraja los arrastra a su guardia en las aguas del océano no lejos de aquí, al mismo mar donde vive Huentiao y nosotros, los habitantes del valle, nos hundimos en la miseria de la noche, corriendo desesperados tras los delirios de la semilla rota que narra nuestra muerte en un desierto todavía desconocido (Olivares, 1986, p. 48).

No solo estuve ahí, sino que también *Je est un autre*³. Me incorpora en un nosotros y, atemorizado, intento conjurar la desgracia. Entonces, después de una pequeña transición —liminidad de la palabra—, el protagonista comenzará a decir. La Alteridad invisible ha dejado de serlo y se aparece y nos puede decir acerca de su estilo de vida o modo adaptativo. El Otro y su Otridad han comenzado a escribir en nuestra página en blanco, amorosa irrupción de la dialógica y la polifonía.

En una dimensión estructural, en estos textos el estar ahí es una afirmación de viaje y desplazamiento, encuentro y experiencia con la Alteridad. Entonces, en su lugar habitual el Otro dispone al etnógrafo, su memoria y la

³ En mayo de 1871, Arthur Rimbaud (1854/1891) escribió dos cartas en las cuales crítica de manera muy dura la poesía de Occidente. En una de ellas —remitida el 13 de mayo a Georges Izambard— le manifiesta su deseo de ser vidente y también le dice: “Yo soy Otro” (*Je est un autre*). Seguro son estos elementos asuntos estructurantes de mi porfía en el desarrollo de nuevas formas de escribir la etnografía.

experiencia de su vida allí. El etnógrafo se instala en la memoria de las gentes y los contextos situacionales se vuelven figurativos y les otorgan volumen y mayor significado a los hechos descritos, delineación. Es el momento de las atmósferas y la anunciación de los intervinientes.

La voz en *off* se ha arrimado al cuadro descriptivo y el etnógrafo lo ha costureado y collageado a otros recortes (distintos relatos desmenuzados y/o los dichos del pequeño agricultor y también los dichos de los otros protagonistas, indígenas incluidos). Así, el sujeto invisibilizado y sus acompañantes de reparto avanzan desde la penumbra y el silencio, apareciendo claros y rotundos en el descriptor. Es el gesto mago del etnógrafo a la ortodoxia escritural de la disciplina y también una dinámica de la alquimia misma y lo creativo en [de] la escritura etnográfica.

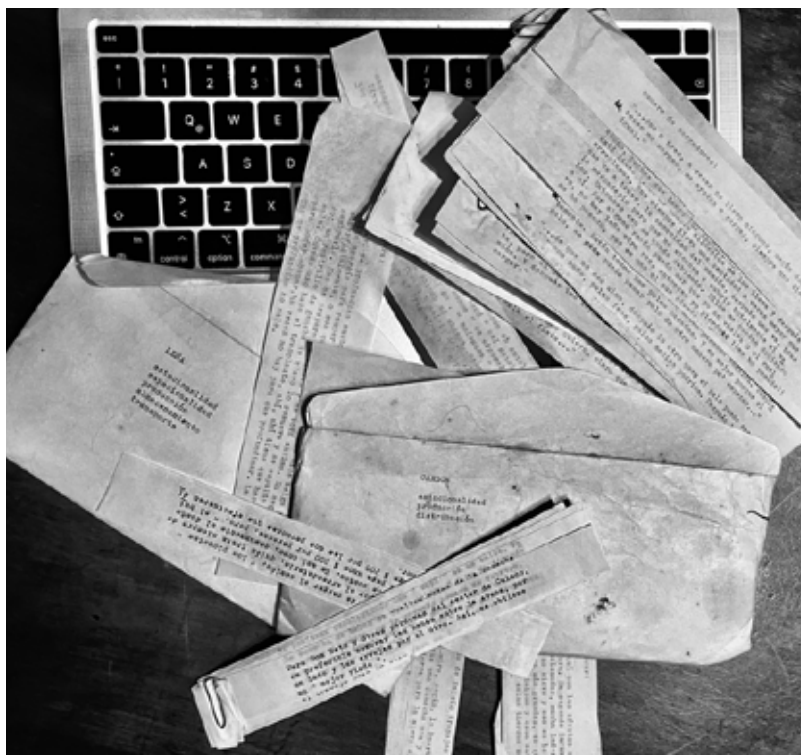


Figura 15. Recortes de entrevistas distintos protagonistas, disponibles para la costura collagera, 1981.

En el texto “En las olorosas cocinas sureñas brota la carne de oveja vieja” sucede similar cosa. El descriptor enuncia una tenue traza sobre la presencia de Otros. Esos vienen y van en sus propios afanes, desaparecen. Luego, el protagonista —infatigable— repleta cuadros y escenas hasta el instante de cierre de la narración. El relato entero es sobre su cultural manera de adaptarse a un medio ambiente restrictivo y perseverar, sostenibilidad cultural. Una etnografía de Otros olvidados. En “El fogonero delirante” y “Los escarabajos de la rosa negra” amaina la intensidad y presencia del protagonista. Se vuelve latente y deja espacio a la aparición de otros y nuevos personajes. Acá, el protagonista se oculta y calla. El guion del etnógrafo le ha entregado un lugar de silencio al interior del texto polifónico. Además, su silencio, junto al desempeño de los otros sujetos y la presencia de atmósferas y contexto evocativos, alimenta y nutre el relato en donde se describe su modo adaptivo y le entrega un cierre coherente y sugestivo. Etnografía, la poética del viaje y el encuentro con las Alteridades. Es regreso y escritura pura.

4. LA RESTITUCIÓN DEL APOCALIPSIS, EL PÁJARO AGORERO GRITA & GRAZNA EN LA OSCURIDAD

*No bien la idea del Diluvio se hubo asentado, una liebre se detuvo
en las mielgas y las campánulas movedizas, y elevó su oración al arcoíris
a través de la tela de la araña (...) luego, en el oquedal violeta, cubierto
de brotes, Eucaris me dijo que había venido la primavera.*

JEAN ARTHUR RIMBAUD

LA BÚSQUEDA, DE UN PEQUEÑO LUGAR DONDE SEMBRAR, NO ES APARENTE: ¡ES REAL!

A los duros granos de la tierra roja de los suelos de Cuinco, por los acantilados del crepúsculo, la lluvia caraja los arrastra a su guardia en las aguas del océano no lejos de aquí, al mismo mar donde vive Huentiao y nosotros, los habitantes del valle, nos hundimos en la miseria de la noche, corriendo desesperados tras los delirios de la semilla rota que narra nuestra muerte en un desierto todavía desconocido: según Alberto Cantero, en el valle existen muchas dificultades para cultivar huertas y chacras porque, “lo peor aquí son los efectos del clima”. Aquí,

el clima no es apto para la agricultura, las tierras son demasiado pobres, muy erosionadas, mucha ladera, ya prácticamente de la tierra está quedando lo que nos sirve y eso es lo malo (...) también, por supuesto, cuando se trata de cultivos más grandes, como la chacra, es lo que uno no puede hacer, porque tiene que usar insumos químicos y eso están a una altura que uno no puede alcanzar, son muy caros y estas tierras no son de buena calidad, no alcanza a sacar los costos.

A pesar de las dificultades, todos los años, enlazándose con el ritmo de las lluvias otoñales y los matices de la leche al decrecer su flujo por los pezones de la ubre, vuelve nuevamente a preparar los terrenos donde más tarde

sembrará hortalizas, gramíneas y tubérculos. Los vegetales ocupan mucho tiempo del hombre, “la huerta tiene que tener una preparación permanente porque uno cosecha e inmediatamente tiene que comenzar a preparar la tierra para la nueva siembra. Eso es casi continuo”.

Durante la temporada, en la huerta trabaja él, ocasionalmente Lidia y Roberto. También, a veces, contrata por días a Óscar Pérez y Marcelino Yefi, hijo de Arcadio. Sin embargo, cuando llega el momento de iniciar las faenas del “hacer huerta”, “yo personalmente me dedico más a eso, después, cuando la huerta está grande y está produciendo, no es nada más que cosechar”.

El terreno donde “se hace huerta” debe cumplir con algunos requisitos mínimos para poder lograr, mediante prácticas culturales, “un buen rinde”. No en todos los “paños” incorporados en su propiedad es posible “hacer huerta”. Ha ocupado durante años solo algunos terrenos, de preferencia las vegas cercanas al estero. Así, “he tenido abajo, en la vega también, pero era muy bueno el rinde, muy bueno todo, pero, desgraciadamente, cuando me robaron toda la huerta un año, me dejaron sin nada, me robaron todo, todo”.

Alberto Cantero debe adecuarse a los requerimientos ecológicos de un territorio, las serranías marítimas de Cuinco y también a los requisitos culturales de otros grupos. Entonces, para la huerta se eligen generalmente “los terrenos que tienen algo de vega, terrenos semihúmedos”, que permiten “sembrar en época de verano, que es la más seca” y “mientras más plano, mejor”.

Alberto Cantero sabe que “con las lluvias viene la erosión, se lleva toda la capa vegetal de la tierra y el rinde es muy inferior”. Ahora, si el terreno elegido está cerca de casa, “tanto mejor”. También es necesario que la huerta se localice en terrenos descubiertos, sin árboles; de otra manera “prácticamente no se puede hacer huerta, ya que la raíz del árbol se come la fertilidad de la tierra. Debe haber lo menos posible de árboles en una huerta”.

El lugar elegido para “hacer huerta” será utilizado en forma permanente durante varios años. Aquel lugar “se cuida” y todos los años se esparce sobre la superficie “bastante abono”. La huerta, solo a partir del cuarto año “comienza a darle lo que realmente tiene que darle”. Acontece con esta regularidad porque el cuarto año “el abono vegetal viene a dar toda su fuerza y la

tierra en cuatro años ya viene a formar capa vegetal, que es permanente, antes de eso no (...) con todos los restos de pasto que uno bota, se pudre, se comienza a hacer capa vegetal”. Después de seis o siete años de uso, buscará otro lugar. También la tierra necesita descanso.

Muchos fenómenos climáticos perturban los cultivos de la huerta. Los horticultores se sienten inquietos con las lluvias y “heladas”. Según Alberto Cantero, las aguas suelen ser perjudiciales cuando “son lluvias en los meses de septiembre y octubre, ahí molestan porque el desarrollo de las plantas es muy lento”. En otra época, con el mes de febrero, no causan problemas. En cambio, las “heladas” son frecuentes durante los meses de otoño e invierno. Produce mucho daño a los cultivos, principalmente a los almácigos: “Mata todo, la planta se atrasa, no crece y muere a veces también”.

En el transcurso del corto pero marcado periodo de sequía estival, las plantas de la huerta no sufren grandes contratiempos, ya que logran mantener una humedad suficiente. Mas Alberto Cantero las ayuda con sus continuos regados matinales, muy temprano, o por la tarde, cuando comienza a anochecer. Así, la planta se mantiene “siempre verde”.

Entre los animales peligrosos para la huerta está la liebre, sobre todo en época de sequía: “Con los calores, la liebre busca lo más verde posible, como la huerta permanece generalmente verde, ahí ellas hacen su agosto”. Una de las formas de impedir el ingreso de las liebres a la huerta “es cerrar bien, muy bien cerrado, y así no entra”.

Alberto Cantero no tiene grandes problemas con los pájaros. Entierra varias estacas de “coleu” en distintas zonas de la huerta. Desde una pita pendiente en su extremo, amarra tarros, plumas de ganso y trapos de colores. A veces los tarros suenan con las ráfagas de viento. Desde lejos los puedes escuchar, una tarde. La presencia de pájaros “no es mayor problema porque en la época de producción de la tierra en todas partes hay sembrados y así no se nota el daño que pueden causar (...) solamente cuando el choclo comienza a granar, cuando está saliendo, ahí lo persigue mucho, a las otras variedades no”.

En la huerta, algunas hortalizas son atacadas por el “pilme”, “un bichito que se come la hoja”. Para eliminarlo se usa insecticida. Cuando pueden comprarlo, “Aldrin o Perfectan”, se consigue una fumigadora con el cura

Juan. El “tizón” de las papas, rábanos y zanahorias “es algo difícil de controlar, porque para el tizón eso prácticamente no hay remedio y si hay, en estos lugares no se usa”.

LA PRADERA NOS PERTENECE

La sequía estival era solo un recuerdo en la memoria de Alberto Cantero. Durante diez días el sol pareció detener su ocaso para quedarse a vivir entre las colinas. Le vimos ahí, en el cielo, sobre nuestros rostros, resquebrajando las miradas. Los caminos quedaron desiertos. En el polvo, aquellos rastros pequeños, de lagartija, no pudo la brisa tibia borrarlos y los grillos, aterrorizados por la visión, cambiaron el *color de su traje*.

La gata regalona del hijo de Jovino Cañulef, entre los cardos secos, jugaba con un “saltapericos”. Sentado en el corredor de su casa, Alberto Cantero estuvo esos días bebiendo “chupilcas”, una tras otra. Todavía maldice el instante en que decidió comenzar con su “cosecha de pasto”. Un día, cuando todavía quedaba “pasto tendido”, amaneció nublado, hubo garúa y por la tarde comenzó a llover. Había terminado la sequía estival en Cuinco.

Sin embargo, Arcadio Yefi, corriendo tras el sol, se hundió en los pantanos del olvido y allí encontró los recuerdos rotos del último “lepún” que ellos, los costinos⁴ del área de Cuinco, realizaron en el año de la gran sequía, allá por 1968.

Según Arcadio, “en el lepún se junta harta gente y ahí se hace llegar un machi, que le nombran brujo, machi. Entonces, esos hacen lepún, ahí rezan, llaman al taita Sol, taita Luna y así, taita Dios. Ahí se habla lengua”.

En el lepún, para empezar se tiene que hablar con la comunidad, de una parte, la gente. Eso se hace cuando hay mucha sequía, cuando hay mucha necesidad, hay hambruna, entonces hacen un rogativo, un rogativo, se ruega a Dios. El lepún dura tres días y entre toda la gente se reúnen las cosas,

⁴ Sobre costinos, ver Quiroz y Olivares (1986).

uno da un cordero, otro hace llegar una de muday, que se le nombra, otros hacen llegar pan, harina tostada, papas, queso, de todo. Arvejas si hay, maíz, de todo lo que se origine, coles, arroz, fideo, grasa. Entonces ahí se le da de comer a esa gente que llega de afuera. Toda la gente hace llegar cosas, toda la gente y lo van a dejar en un altar. Hacen un altar. En un lugar se hace un altar con todo respeto, se planta un gancho de laurel, de ahí el machi en las noches va, toma muday, va y con la boca le tira al laurel y después así, de medianoche salen para a consultar lo que va a venir, no ve que es adivino, que se nombra ahí.

Arcadio solo susurra: “De esas personas ya no quedan, hoy día están todos muertos. Antes había adivinos, pero hoy día no hay; pero siempre hay gente que entiende los trabajos del lepún, todavía hay gente, por la costa, allí hacen lepún”.

En estas comarcas,

cuando se hace lepún, la gente rica ayuda también, dan vaquillas, algunos otros les gusta venir a mirar. Se toca corneta y sordina, de cuando en cuando, un cornetazo. Esa es la forma que tiene que ser un lepún. Los machis ordenan hacerlo. El adivino, ese que se nombra por adivino, ese hombre sabe, es de conocimiento, tiene su adoración ahí, reza y después, cuando empieza a rogar a Dios, así, se dice: ‘Taita Luna, taita Sol, taita Luna, taita Sol, danos de comer, danos trigo, papas, de todo lo que se origina en el mundo’. Se pide en lengua. Hasta *co* piden, *co* es el agua, si no hay agua, hay sequía, se pide *co*, eso es el agua, la lluvia. Entonces, durante el lepún llueve, llueve, hasta los cuatro o cinco días llueve. Es muy bonito hacer eso. Si hay gente que se encuentra enferma, la llevan al lepún y ruegan a Dios de rodillas, una cosa muy católica. Casi la mayoría se mejora.

La pradera nos pertenece: “El lepún se hace en campo plano, ahí se planta el árbol, se corta una rama y se planta. No se hace ceremonia cuando se corta, va y lo corta nomás. Allí sí, donde llegan y plantan la rama, ahí son las oraciones, ahí es donde se ruega a Dios, taita Luna, taita Sol. ¡La pradera nos pertenece!”.

En el lepún, el machi pide a Dios, si hay guerra, que no venga para acá, que no haya guerra, como en la antigüedad. Se acuerda de todos los santos, de la Mamita Virgen, de Taita Dios, se acuerdan de todos. El machi toma muday con harinita y le riega el arbolito, al laurel que se le adora. Ahí está el altar, ahí los baldes con chicha, harinita, de todo. Entonces, le van dejando de comer, pan, queso. Se ruega a Dios, a Huentiao, caballero del mar, Taita del mar. Ese es un señor muy poderoso, ese es el que manda el agua. Se llama agüelito Huentiao. Se le pide ayuda, danos agua. Es bueno, tiene poder. Solo los machis pueden verlo. Taita Dios está en los cielos, arriba, en el cielo.

Finalmente, se hace “huichalestro”. Ahí,

andan vuelta y vuelta, es muy bonito, hacen las formas de unas varas, redondo y alrededor de ellas bailan. Van dando vueltas alrededor de las varas, varitas plantadas para que no se entre la gente para adentro donde está el machi. Se baila de a dos. Eso es hacer huichalestro. Por la parte de adentro van las mujeres y por la parte de afuera van los hombres, van de a dos por corrida, mujer y hombre.

Entonces, “el estanque turbio de la memoria y los recuerdos deslavados se enredan en los senderos del sueño desde Arcadio Yefi solo surge el silencio que relata el pasado, la ‘antigüedad’, como un tesoro a punto de florecer” (Olivares, 1985a, p. 24). Alberto Cantero también guarda silencio, se me queda mirando.

EN CUINCO ES NECESARIO QUE LAS LLUVIAS DESGARREN LA DURA TIERRA

Ahora es otro tiempo. Alberto Cantero ignora que el trazo tibio rodando por las mejillas de Arcadio Yefi es el grito de la ausencia al desplomarse en el vacío de la muerte. En la cocina, sumergida entre penumbras inquietas, que nacen con el resplandor de una lámpara de parafina, Lidia lava loza. En el comedor, Alberto Cantero, presuroso, con una cuchara vieja y sus manos comía “papas al horno picante”. Estaba contento porque las primeras lluvias

otoñales habían comenzado. Entonces, afuera, en el valle, cuando la oscuridad de la noche se deslizaba por las colinas, el agua dejó de golpear las calaminas del techo. Era una “escampada”. De seguir, permitiría iniciar el cultivo de la huerta y la chacra. Dejó la cuchara en la mesa y volvió a mirarme. Ellos, los horticultores de todo el territorio costero, aprovechan las lluvias de otoño para “dar vuelta el terreno”.

La tierra, después del barbecho, debe quedar “bien molida, que no tenga raíces y no tenga terrones” porque así, en el momento de la siembra, meses más tarde, las semillas podrán “profundizar mucho más y desarrollarse mejor”.

Entonces, “debe cultivarse muy bien, profundizar en ese sentido para que, según las especies que se planten en la huerta y la chacra, profundicen, tales, tales como son las zanahorias. Si la tierra es dura no se cultiva profundo, la zanahoria sale chiquita, cortita (...) mientras más profunda, más larga”.

La preparación de los suelos se realiza con arado arrastrado por bueyes, se completa con azadón y rastrillo. Primero “se barbecha, enseguida se muele con disco, luego se cruza con arado nuevamente, todo a buey y después se cultiva con azadón”.

En este año, Alberto Cantero cultivará con ayuda de Roberto; como siempre, él se hará cargo del arado. Comienzan con el barbecho, “romper la tierra lo más profundo que se pueda, pero nunca más allá de cuarenta centímetros”. Luego, pedirá ayuda al cura Juan, quien es el único en toda el área que posee una “cultivadora de disco”. En los últimos años no ha tenido inconvenientes para facilitarla. Entonces, “después del arado se le pasa la cultivadora de disco con bueyes”. En esta faena demoran dos días, “es mejor hacerlo lento, pero bien”. Utilizar “disco” tiene como objetivo “lograr romper y moler los terrones y la champas que quedaron después que el arado rompió la tierra”.

Al quinto día de iniciadas las actividades, Alberto Cantero realiza una nueva “cruza” con arado para “dar vuelta la tierra”. Así, todo el pasto y otras materias vegetales quedan bajo la tierra, se acelera su descomposición y, en la época de siembra, todo será “tierra, tierra”. La última faena del cultivo es el paso de una “rastra” sobre la tierra para emparejar el terreno. Ocupa una rastra de ramas tanto en la huerta como en la chacra. Con ella “se hacen varias pasadas hasta que quede parejito”.

Dejarán los hombres de trabajar allí. Podremos ver el cultivo esperando a las lluvias del invierno, que estarán en la tierra para mantenerla siempre húmeda hasta la época de la siembra. En ese instante, “en la huerta se comienzan a levantar los tablones para sembrar (...) ahí todo es movido con hualato”. En la chacra solo se usará el arado.

LA DANZA DE LAS SEMILLAS EN EL VIENTO

En Cuinco, la siembra de hortalizas en la tierra se hace con “siembra de almácigos al voleo” y con “siembra directa” en la melga, según sea la especie y la época del año.

La primera actividad de siembra que realiza Alberto Cantero en su huerta es “más o menos” en agosto, cuando se hacen los almácigos para que se críen las plantas, que tiempo después serán trasplantadas. La siembra en almácigos comienza con la construcción de los “tablones”. Para ello se utiliza “hualato” y rastrillo. El “tablón” es una pequeña superficie de terreno, “puede ser uno o dos metros de largo por uno de ancho, donde uno va a sembrar”. Con el “hualato” se va construyendo el rectángulo, amontonando en forma pareja la tierra hasta alcanzar una altura de cinco centímetros. En todos los valles del territorio precordillerano, “se hace así, para poder controlar la maleza y si hay exceso de lluvia, siempre el agua escurre y no se pudre la planta”. Los “tablones” para sembrar las distintas especies construyen unos al lado de los otros, ocupando un sector amplio de la huerta. La separación entre ellos “también sirve para trabajar, para que ni se pise el resto”. En ellos “se siembra la semilla y luego se saca la planta y la trasplanta”. Es el lugar donde se hacen los almácigos. “Se hace almácigo según lo que sea, si es hortaliza va en tablones; pero, cuando se trata de arvejas, esas van en hileras largas, melgas, que se llaman”.

Hortalizas como rabanitos, lechugas, zanahorias, pepinos, acelgas, coles, zapallos y otras se siembran primero en almácigos, “se prepara la tierra y se bota la semilla encima, enseguida, con un rastrillo de gancho de clavo, la remueve y la sepulta, y ahí sale”. Es necesario el almácigo porque “si se profundiza mucho la semilla, no sale, pierde mucha energía para romper

la tierra”. Alberto Cantero, cuando las hortalizas cultivadas en el último año le parecen “de la mejor calidad”, guarda las semillas de cada especie o si no, en un viaje a Osorno compra semillas seleccionadas en ferretería Wulff. Al llegar la época de sembrar los “tablones” toma un poquito de semilla en su mano y la esparce sobre la superficie de la tierra, previo rastrillado.

Cuando la semilla está sembrada, se le pone abono, “es el abono verde, que se llama, de plantas verdes”. Es necesario que “la planta verde sea mezclada con excremento de animal, le da mejor poder nutritivo a la planta”. El abono colocado después de la “siembra al voleo” se le denomina “germinal” porque “es un abono que ayuda a la germinación de la semilla”. Otros abonos son el “corral germinado”. Es un abono de “corral que uno recoge y lo guarda, mínimo, unos seis o siete meses (...) que muera la semilla de pasto y que esté semipodrido (...) ese es el abono de corral, allí donde se lechea”. Se usa también “con paja, restos de pasto verde, todo eso (...) es un tipo más o menos como un estiércol, y eso se le va colocando cuando se hace siembra”. Después de echarle abono, “con un rastrillo de gancho de clavo, lo remueve y se sepulta, y ahí sale después la planta”.

Al germinar la semilla, si el “tiempo no está bueno”, aún más, si hay “heladas”, el almácigo deberá permanecer cubierto. Alberto Cantero, desde hace años, utiliza unos “toldos de plástico”. Los construye con varas de “coleu”. Así, los almácigos “se hacen bajo plástico en el invierno para que no tengan el rigor del frío, las heladas y la lluvia”. Bajo aquel toldo, la planta se desarrolla y “cuando viene la época que comienza a salir el sol, ahí se saca el plástico de las variedades que son el pepino. Todas esas cuestiones que la ataca la helada”.

En los días sin lluvia, después de que “levante la helada”, se realiza la limpieza de los almácigos. Se hace a mano, para evitar daños a las pequeñas plantas. También se “ralea” para lograr el buen desarrollo de las plantas. El trasplante es la siembra definitiva de la planta en la melga. Antes, se prepara la tierra con “hualato”, azadón y rastrillo. Se remueve la tierra, “hay que colocarle abono, igual que todo, la cuestión es igual, igual que el cultivo de la tierra, tiene que ser una tierra muy mullida, para que la planta se desarrolle”. Las melgas se disponen en sentido contrario a cualquier pendiente.

“La primera hortaliza que se trasplanta es el repollo, a fines de septiembre, porque es más tardío, más lento en su desarrollo (...) los cebollines también se siembran en septiembre y octubre, todo eso, chalotas, ajo, todo lo siembra en septiembre (...). Las lechugas, esas generalmente la plantación es en septiembre y octubre”, según la variedad, porque “hay lechugas para el verano, lechugas de invierno”. La de invierno es “una más rústica, más dura, pero hay una variedad de invierno que aquí no se siembra”. Las zanahorias “generalmente se siembran en septiembre”.

Para los horticultores de Cuinco existen otras especies manejadas en el régimen de huerta que no necesitan de una siembra en almácigo. Estas se cultivan con la “siembra directa”. Los hombres consumen sus semillas, y las hojas y tallos son utilizados como forraje para los animales bovinos. Es el caso del maíz, la arveja, el poroto, las habas y otras.

La “siembra directa” se realiza sobre una melga preparada con “hualato” y azadón. Con ellos se va amontonando tierra a lo largo de un trecho y luego, con el “hualato” se abre un pequeño hoyo en medio de la melga y se colocan unas dos o tres semillas. A una distancia no mayor de veinticinco centímetros, se vuelve a hacer otro hoyo y se colocan nuevos granos. Se van completando las melgas, que no sobrepasan los quince metros de largo. Entre las melgas existe una separación de treinta y cinco centímetros.

Después de la siembra, germina la semilla y la planta comienza a desarrollarse. Es necesario, entonces, aporcar y “envarar” fundamentalmente las arvejas y los porotos verdes. Hay que

hacerles un aporcamiento y generalmente se les coloca salitre, cuando está comenzando a ramificarse la mata (...) si el poroto y la arveja se arrastran por el suelo, se pudren los capis y no se desarrolla. Estas tareas se realizan cuando salió la mata y uno aporcó se le coloca vara para la guía, sin esperar que crezca porque se le quiebra y el poroto y la arveja se quedan, no crecen”.

El “envarado” se hace con “coleu”. Se entierran dos varas, una a cada lado de la melga, y se hacen cruzar a una altura de ciento cincuenta centímetros sobre el suelo y se les amarra con un alambre. A un metro de distancia, se vuelven a plantar dos varas más y también se amarra. Se completan

las melgas y sobre estos “caballetes” se coloca un travesaño, luego otro. Por este “andamiaje” la guía del poroto o de la arveja tendrán un lugar y sostén donde desarrollarse. Una variación corresponde a “la arveja común y corriente, salvo que se siembre en partes muy húmedas, hay que colocarle algunas ramitas para que no se quede el ramo pegado a la tierra, porque ahí se pudre el grano, se pinta, se mancha”. Este grano “prácticamente no sirve, de servir, sirve para utilizarla así para comida, pero ya no es como la arveja que uno le coloca, en buenas condiciones”.

Las habas no necesitan “aporcar” ni tampoco “envarado”, pero sí, como todos los vegetales comestibles sembrados en la huerta, “necesitan un cultivo rotativo y continuo para eliminar malezas”. Aquella faena ocupa la mayor parte de las mañanas disponibles de Alberto Cantero, especialmente en los meses de noviembre, diciembre y parte de enero, allí, la huerta, “está en pleno desarrollo y producción”. Además, durante aquella época hay muchos días de sol, incluyendo la sequía estival. Entonces, Alberto Cantero debe intensificar el riego.

¿QUIÉN SUSURRA EN LAS PROFUNDIDADES DE LA VEGA?

En Cuinco, en todos los valles interiores del área de San Juan de la Costa, la siembra de papas en la chacra se inicia “generalmente a fines de octubre (...) más o menos el 25 de octubre”. Cada temporada, la siembra es la culminación de un proceso que comienza cuando, en la cosecha anterior, Alberto Cantero “selecciona la semilla” y, al pasar el tiempo, continúa con la “cultivada” y se hace inminente con la preparación de las herramientas.

La semilla seleccionada “tiene que ser papa, de más o menos de un diámetro, digamos, una pulgá y media, redonda, que sea pareja, que no sea, hay unas papas que son (...) tienen una punta y en el centro son más delgadas (...) tiene que ser la papa parejita, escogida”. El año pasado, en el instante de la cosecha, Alberto Cantero escogió las papas “semilleras” y las guardó en sacos, en el piso alto de la “cocina-fogón”. No se echaron a perder, no se las comieron los ratones, tampoco se “brotó”. El calor irradiado desde las fogatas encendidas por Lidia para hervir ropa los días de lavado espantó la humedad y su fragancia, la huella que guía a los roedores.

Antes de finalizar el otoño, la tierra de la vega fue cultivada. Después, el barbecho quedó a merced de las lluvias durante todo el invierno. En primavera, las lluvias comenzaron a ser menos intensas, los días un poco más largos. Con el trabajo de los hombres y la naturaleza la tierra se había “oxigenado”. Cuando hubo “cambio de luna”, la segunda semana de octubre, Alberto Cantero y su hijo iniciaron los preparativos para la siembra.

Roberto Cantero desenterró el viejo arado. Arrumbado junto al cerco del corral de las “ovejas” durante meses, el pasto lo había cubierto. Aquella mañana le quitó la tierra. En la tarde, con una “lija de agua” empapada de bencina, raspó algo del óxido acumulado por el metal y repasó con lija la “puntilla”. Al otro día, Alberto Cantero, con una pequeña lima, le sacó filo y reparó el “tomador” de la “mancera” podrida a causa de las aguas. Estuvieron en la bodega escogiendo las mejores “coyundas” y las untaron con “sebo de cordero”. Así, el cuero perdería su rigidez y no causaría daño a los bueyes.

Aquella mañana caía una garúa. Marcelino Yefi llegó temprano. Alberto Cantero lo había contratado para colaborar en la siembra de papas. El “trato” era por unos días y la remuneración acordada correspondía a los estipulado por las leyes: recibiría cien pesos diarios y la comida. Antes de cumplir quince años, Marcelino aportaba un poco de dinero, aumentando el escaso ingreso monetario que obtenía la numerosa familia.

Se repartieron la faena. Roberto estaría a cargo del arado, Marcelino de los bueyes y Alberto de la semilla. El abono lo pondrían Marcelino y Roberto cada vez que terminaran una melga. Así, “con el arado se va abriendo la tierra, se coloca la papa, el abono encima y después viene el arado y tapa. Vuelve para allá y el tercer viaje para acá, papa y luego se tapa”.

Marcelino tomó la “garrocha”, “atizó” los bueyes y los animales avanzaron. El viejo arado guiado por Roberto comenzó a romper la tierra. El aire se fue tiñendo con la fragancia a antigua tierra. Aquella mañana pude con mis manos coger un trozo del aroma de la garúa, que finalmente se disolvió. El suelo era blando y no era necesario para los animales hacer demasiada fuerza. Alberto Cantero había llenado una “bolsa quintalera” con cinco kilos de papas “semilleras” y avanzaba tras las huellas de Roberto colocando “de

dos papas más o menos, de doce a trece pulgadas, distanciadas unas de otras”. Sin prisa, completaron la primera melga. En ese instante cesó la garúa.

La vega es un retazo de terreno entre las faldas de la colina del cementerio y un meandro del estero de aguas oscuras. A orillas se alza una franja boscosa no muy densa. Las melgas comenzaban a levantarse en sentido transversal a la suave pendiente de la colina. Se hace “en hileras separadas, más o menos a setenta centímetros la una de la otra, hasta completar el cuadro”.

Al seguir trabajando otra melga, con las horquetas llenas de abono, les pusieron un poco a las papas. Alberto Cantero le agrega un puñado de salitre. Pasaron el arado y taparon la melga. Dieron la vuelta “un poquito corrido para el lado”, nuevamente el arado abre la tierra con el manejo cuidadoso de Roberto. Alberto Cantero colocaba las papas en grupos de dos o tres unidades. Desparramando abono y con otra pasada de arado, taparon la melga.

Aquella mañana solo pudieron sembrar cuatro melgas. Después de mediodía les “pilló la hora del almuerzo” y dejaron de trabajar. Soltaron los bueyes y, lentamente, ascendieron la colina. Al llegar a casa, luego de lavarse en una palangana de aluminio, no todos pasaron a la mesa del comedor. Marcelino tenía su lugar en la pequeña mesa de la cocina, junto a su hermana, Cristina. Lidia, ese día, había hecho “buen almuerzo”, estofado.

En la tarde continuaron trabajando. Alberto Cantero pensó que dos días más de trabajo bastarían para terminar, por este año, la siembra de papas en la chacra. Quedaba por hacer un pequeño “cuadro” en la huerta, para el consumo diario. Eso lo podían hacer entre él y Roberto.

Abajo, en las profundidades olorosas de la vega, la papa, el habitante silencioso, lejos de la temperatura cálida de la “cocina-fogón”, comenzaría a brotar en la oscuridad, iniciando su travesía hacia la superficie para después multiplicarse en secreto por aquellos subterráneos húmedos, para regocijo de los hombres. Después, en la colina, sentado entre las tumbas, al mirar la vega imagino escuchar un susurro.

EN LA CHACRA LOS GRANOS DE AVENA MITIGAN LA SOLEDAD DE LA PAPA

Aquella mañana, la estufa “chirriaba” con los palos de “ulmo” y nosotros, sentados alrededor de la pequeña mesa, en la cocina, tomábamos mate,

era una espera inquieta. El viento transparente del norte estrella sus alas duras en las maderas de la casa, desde días, en la mirada triste de la tormenta. En un instante de silencio pudimos escuchar crujir las vigas de “pellín” en el entretecho. Imaginé una tela de araña rasgar la oscuridad al caer en la inmensidad del vacío. Entonces, amainó el viento, cesó el aguacero. Las nubes grises se resquebrajaron, entre los girones, la “claridad” esperada alumbró las bajas cumbres de la cordillera de Punique. Ahora, en Cuinco, el sol es muy necesario. Salí presuroso de la casa, saltando los charcos, corrí por la huella que lleva al cementerio, salté las tumbas y, rodando, me lancé por la pendiente de la colina, arrastrándome entre el pasto mojado. La lluvia había comenzado después de la siembra de papas. En la vega, sobre las melgas, pude ver los “brotecitos” de las plantas. Alberto Cantero tenía razón, en veinte días más se podía comenzar con la aporca. Antes de eso, había que sembrar avena.

El 16 de noviembre amaneció despejado y los hombres presintieron, con alegría, que “tenían para rato”. Se podía comenzar a sembrar avena. Así, la chacra estaría lista. Al mediodía Roberto tenía todo preparado: temprano, en la mañana, fue a las colinas en busca de los bueyes, después bajó el saco con semilla de avena desde el piso alto de la “cocina-fogón” y las revisó para “ver si estaban buenas”. Lo estaban.

Una brisa proveniente del mar murmuraba entre el follaje del bosque pequeño de la quebrada, tras la casa. Durante algunos minutos, después de almuerzo, Alberto Cantero dormitó en el sillón del comedor. Poco tiempo después de haber despertado, comenzaron las faenas, enyugaron los bueyes, cargaron el arado y el saco de semillas sobre la carreta. Alberto Cantero entró a la bodega y trajo varios lazos, el machete y su “bolsa de sembrado”, que Lidia le había cosido ocupando el género de una “bolsa quintalera”. Todo eso lo tiró en la carreta. Roberto “picaneó” los bueyes y comenzaron el viaje.

El barbecho realizado en otoño por Marcelino Yefi y Roberto Cantero rompió la tierra. Habían “cultivado”. No era necesario hacerlo de nuevo, las fuertes lluvias del invierno, también las de primavera, mantuvieron la tierra blanda y mullida. Entonces, se podía sembrar. La avena “se volea encima del cultivo y enseguida se tapa con el arado y enseguida se le pasa una rastra de rama o cualquier cosa para que quede plano”.

En la vega, Alberto Cantero se cruzó la “bolsa desembragado”, introdujo sus manos y con ellas revolvió las semillas. Comenzó a caminar lentamente y con su mano extrajo un puñado de semillas, llevó su brazo atrás y con fuerza lo devolvió y al mismo instante abrió su mano: los granos de avena se hundieron, silenciosamente, en el aire y luego rodaron a tierra sin moverse, se quedaron allí. No se detuvo, introdujo su mano nuevamente y después de contar para sí seis pasos, moviendo los labios, tiró un puñado de avena al viento. En las horas siguientes, un gran trecho de la vega había sido sembrado al voleo. Al lado, las papas. Alberto Cantero condujo los bueyes a través del trecho donde había esparcido semilla. El arado en manos de Roberto se hundió en la tierra, hoy avanzaron rápido, sin darle mucha profundidad a los surcos.

Después, Roberto cogió el machete entre sus manos. A orillas del estero, cortó un “hualle” nuevo y enramado. Amarraron el pequeño árbol en un yugo y varias veces pasaron aquella rastra sobre el terreno recién arado. Así, hoy la semilla no quedaría enterrada en las profundidades. Había comenzado el crepúsculo, sus rastros sobre las colinas adquirieron la opacidad que se hereda al morir la luz.

Aquella tarde sembraron medio saco de avena. Roberto sacó los bueyes de la chacra, les quitó el yugo, enrolló en él las “coyundas” y se lo puso sobre su hombro. Subieron la colina. Roberto, con ayuda de los perros, “apartó” las vacas y condujo a los terneros al corral junto al establo.

Alberto y Lidia se acostaron temprano. Roberto se quedó en el comedor refaccionando, bajo la tenue luz de la lámpara a parafina, la pequeña radio de Paumeliza Troquián Ancapichún. Era “curioso” para arreglar los radiorreceptores descompuestos de sus vecinos del valle. Cobraba bastante barato, incluso, a los más conocidos, les recibía en pago una cajetilla de cigarrillos Hilton. Aquella noche, al finalizar su trabajo, apagó la lámpara, encendió la vela de su palmatoria, desde el baño recogió su bacinica y subió las escaleras. Al amanecer, despertó con el ruido de los golpes propinados por su padre en la puerta del dormitorio. En ese instante, se le olvidaron todos sus sueños.

Cada uno de ellos efectuó las diarias tareas matinales y después de “tomar café”, Roberto fue en busca de otro saco de semillas. Sin embargo,

por la noche, antes de dormir, después de cavilar un rato, Albero Cantero había concluido que dos sacos de avena era demasiada semilla para el reducido “cuadro” de la chacra, “no se podía tonar tanta semilla porque si no se ralea la siembra”. Eso era suficiente para “dar vuelta el año”. Por eso, al retornar Roberto con el saco, lo mandó guardar la mitad. Más tarde, partieron rumbo a la vega. Solo al atardecer del día, lograron completar el “cuadro”. La siembra de la chacra, aquella asociación entre la avena y las papas, había terminado.

LA ARQUITECTURA DE LOS SUSURROS

La “puerca” o “apuerca” de papas es “en noviembre o diciembre, según la variedad de papa, porque hay variedades que son más rápidas y otras más lentas para crecer”. Alberto Cantero sembró “colorada”, variedad de lento desarrollo. Así, durante algunos días de diciembre se realiza la “aporca” de las papas sembradas en la huerta y la chacra. Para iniciar las actividades uno debe esperar “que la mata esté más o menos veinticinco centímetros de alto para poderla aporcar, porque si no, cuando es muy chica, si uno la aporca, se tapa y ahí se hace más lento el desarrollo”. Entonces, cada cierto tiempo, una o dos veces por semana, alguno de ellos baja por la colina hasta la chacra y mira las papas. Cuando las plantas han crecido poco más de veinte centímetros y las lluvias han cesado, Alberto Cantero decide realizar la “aporca” porque “unas plantas enraízan superficialmente en la tierra y en cualquier sequía, y se seca la tierra y se seca la planta y si uno le allega tierra, ya permanece más profundizada y no se seca (...) conserva la humedad”.

Una primera actividad en las faenas de la “aporca” es la “limpia”. Nuevamente, Alberto Cantero contrata a Marcelino Yefi, que ayudará a Roberto en “la picadura del pasto, que se llama, picar el pasto en donde están las papas, a toda la chacra para poderla aporcar”. En tres días de intenso trabajo es posible limpiar toda la chacra. El pasto y las malezas se cortan y luego se extrae la raíz, dejándose a un lado de la “mata de papas”.

Se utiliza un “hualato” y se comienza a limpiar desde el centro hacia los lados. Golpes suaves con el canto de la herramienta raspan el pasto y la

maleza, y luego, con el filo, se arranca la raíz. Así, “se corta el pasto y se queda allí y enseguida se puede aporcar”. El trabajo de “limpia” es lento.

Al mediodía del tercer día de trabajo, Marcelo y Roberto terminaron la “limpia”. Después del almuerzo se preocuparon de reparar el “arado para aporcar papas”, cuyo nombre es “arado chileno de chancho” porque la melga abierta en la tierra no es profunda. Alberto Cantero cambió la “mancera” rota. En una oportunidad, facilitó el arado a Jorge Tuchie; pasado un tiempo, lo devolvió dañado. Aquello había molestado mucho a Alberto Cantero. La “mancera” permite guiar el arado y se hace con un “varón” de “luma”. Empotrada en el sentido oblicuo en el “timón”, sirve también como “tarugo” para asegurar la “puntilla”, única pieza metálica del arado. Alberto Cantero lo guarda siempre guarecido de las lluvias. Al finalizar la reparación, se percataron de que pronto sería “hora de onces” y luego el atardecer y sus penumbras no tardaría en llegar. Por eso, Alberto Cantero decidió comenzar con la “aporca” al día siguiente. Además, los bueyes estaban en la colina y no había tiempo ya para ir en su búsqueda. Marcelino Yefi, para completar su día de trabajo, fue a la “leñera” a cortar leña. Después de “tomar café”, a las seis de la tarde se marchó rumbo a su casa, a Puninque.

A la mañana siguiente, llegó nuevamente temprano; sin embargo, Arcadio Yefi, su padre, había cruzado frente al establo de Alberto Cantero minutos antes de las siete de la mañana. Marcelino ayudó a Roberto en la “descremada” de la leche. Más tarde, “tomaron café” y se prepararon para partir a la chacra. Pusieron el yugo a los bueyes, engancharon la carreta y en ella cargaron el arado, los “hualatos”.

Al llegar a la chacra sacaron la carreta, bajaron el arado y lo engancharon al yugo. Aquí, el “timón” sirve como pescante. Marcelino conduciría los bueyes; Roberto, el arado. Yefi lanzó un grito profundo y con la “garrocha” empezó a “picanear” a los animales. El arado se movió entre dos melgas de papas, rompía la tierra con la “puntilla” y la separaba con las “aletas”. La tierra, al caer hacia los lados, tapaba buena parte de las “matas de papa”. Este arado entraba unos veinticinco centímetros bajo superficie, lo que es considerado una “buena” profundidad de “aporca”.

Inmediatamente después de pasar el arado es necesario recorrer la melga con “hualato”, “para nada más que rectificar algunas partes donde el arado no ha aporcado bien”. Este trabajo no ocupa mucho tiempo.

Las “matas de papas” seguirán creciendo. En el “cerrito” construido por los hombres, crecerán los tubérculos. Vendrá el “floreo” y luego la cosecha en el mes de marzo.

Marcelino y Roberto completaron dos días de trabajo. Habían finalizado la “puerca”. En cinco días se construyó la arquitectura de los susurros.

GRANOS DEL CAPULLO SECO

En septiembre Alberto Cantero sembró las habas en melgas, ocupando un sector amplio de la huerta. Las ubicó entre un pequeño “cuadro” de avena y las arvejas para así obtener un “mejor rinde”. En diciembre, las habas “primerizas” ya habían madurado. Son estas “las mejores para ensalada (...) las de fines de enero solo pueden se comer hervidas, con quesito y mate”, en las noches, cuando cae una lluvia veraniega.

En el mes de febrero las habas están con sus tallos secos, el capi adquiere una coloración negra y se abre. En su interior, el grano, también seco, no se desprende. Las hojas de la planta han caído. En ese instante, Roberto comienza a cosecharlas con el propósito de guardar semilla para la próxima temporada.

Un día, después de almuerzo, entró a la bodega, sacó los baldes de la “lechá”, fue a la “cocina-fogón” en busca de sacos “paperos”, luego atravesó el patio, cruzó el camino e ingresó a la huerta. Comenzó a recolectar los capis tomándolos entre sus manos, los desprendía con un fuerte tirón y los dejaba caer en el balde. Caminaba a lo largo de la melga. Al encontrar un capi abierto, lo desgranaba inmediatamente para “alivianar” el trabajo. Llenó el balde, extendió un saco sobre el suelo y en él depositó lo que había recolectado. Tomando el capi con la mano izquierda, metía el dedo pulgar derecho y lo movía hacia abajo, desprendiendo todos los granos, luego, lanzaba lejos el capi. Trabajó durante toda la tarde, pero no alcanzó a terminar. Era necesario apurarse, aún faltaba cosechar el pasto, la avena, las arvejas y también las papas.

Al otro día, temprano, recibió un poco de ayuda. Carlos Pérez y Marcelino Yefi, quienes venían a cosechar arvejas, colaboraron, y rápidamente terminaron por desgranar todo lo recolectado. Siguió trabajando solo. Puso las habas en la “carretilla” y con sus manos, hasta quedar limpio el grano, lo estuvo lanzando al aire. No era mucha la cantidad de granos reunidos; las habas se consumen “frescas”. Sin embargo, lo cosechado le parecía a Roberto Cantero suficiente para sembrar en la siguiente temporada. En un saco echó los granos, lo amarró y lo llevó al piso alto de la “cocina-fogón”, donde quedaría almacenado hasta la próxima primavera, aún lejana. Este mes de febrero en Cuinco es “muy trabajado” y en poco menos de un mes los primeros aguaceros irán afincando un nuevo invierno.

UNA ESFERA VERDE

En la mañana “limpiaron el terreno a pulso”. Con las manos arrancaron todas las matas de arveja. Las amontonaron en cuatro lugares de la huerta. Cuando Alberto Cantero llamó para almorzar, ya habían limpiado todo.

De regreso en la tarde, después de almuerzo, traían varios sacos, de “pita sisal” y dos “varoncitos” de “hualle”, largos como “garrocha”. Marcelino Yefi conducía la “carretilla”. Carlos Pérez Catrilef, también contratado por Alberto Cantero, lo seguía de cerca.

Junto a uno de los montones, abrieron un saco y comenzaron a llenarlo con las matas de arveja. Marcelino, con el propósito de echar aún más de ellas, se introducía en el saco y las “pisaba”. Cuando el saco estuvo repleto, Carlos Pérez lo amarró con la “pita sisal” y lo puso de costado en el suelo. Con los “varoncitos” dieron de golpes al saco. Después de un momento hacían un “alto”, volteaban el saco, “acomodándolo” lo volvían a golpear. Al detenerse, descansaron un rato y luego abrieron el saco. Sacaron las matas y en el fondo quedaron los granos de arveja con el resto de “mugre”. Marcelino vació el contenido en otro saco, que estaba en la “carretilla”. Más tarde, continuaron con la faena.

Aquel día “los pilló la tarde” y solo pudieron “apalea” la arveja. Llenaron la “carretilla” con los dos sacos de granos y “mugre” que obtuvieron, y la llevaron hasta la bodega. Alberto Cantero los esperaba. Comunicó a Carlos

Pérez Catrilef que, por el momento, ya no lo necesitaría más. Marcelino podría continuar solo con el trabajo. Después de que todos “tomaron café”, Alberto Cantero pagó a Carlos Pérez. Este último le recordó el “trato” que le había ofrecido para trabajar en la “cosecha de papas”. Alberto Cantero le dijo que no se preocupara, con certeza lo llamaría.

Al día siguiente, Marcelino comenzó a limpiar las arvejas. No era trabajo difícil y tampoco ocupaba mucho tiempo. Vacío parte del contenido de un saco en la “carretilla” y extrajo los granos que todavía estaban en los capi. Luego, sacó las hojas, ramitas y demás desechos vegetales. Juntando sus manos, recogió un puñado de lo que había en la “carretilla” y lo lanzó al aire. Como había colocado la “carretilla” en una parte descubierta, “poniéndose” a espaldas del viento, la “basurita” que se desprendió no le “cayó encima” ni tampoco “le entró a los ojos”. En cambio, los granos, limpios, volvieron a caer en la “carretilla”. Tomó un nuevo puñado y lo lanzó nuevamente al viento.

Ocupó toda la mañana y algo de la tarde en “limpiar” las arvejas. Había terminado la “cosecha de arveja”. Alberto Cantero examinó los granos y se sintió satisfecho con el “rinde”, un saco y medio más, y por la calidad de los granos, solo algunos estaban “pintados”.

Los sacos se amarraron con “pita sisal” y se llevaron al piso alto de la “cocina-fogón”, donde los depositaron. El grano quedó a la espera de ser consumido durante el invierno, una parte, y la otra, transformarse en semilla durante la época de siembra. La historia de la esfera verde en el viento del océano había terminado por este año.

ANTES DE RODAR POR LA TIERRA, EL ABANDONO

En Cuinco, el fuerte sol en el confín de febrero cae sobre la avena. Sus amarillentas espigas aún tienen algo de tallo teñido de verde. Sin embargo, se le considera madura y se puede cortar. La cosecha no debe ser demorada, la avena podría “pasarse” y los granos, desprendiéndose de la espiga, rodarían por la tierra. El tallo, ahora más blando y frágil, puede quebrarse fácilmente con el viento repentino del norte. Se puede tumbar la avena, generando pérdidas en la producción. Cada día, Alberto Cantero se acerca a la chacra

para ver el estado de la avena. En uno de esos viajes, considerando también el tiempo, decide el inicio de la cosecha. Entonces, envía recado a Marcelino Yefi Catriyao.

Marcelino llegó en la tarde. Roberto Cantero estaba en la bodega afilando las echonas. Ambos realizarían el “corte”. El padre de Roberto decía: “No estoy para esos trotes, más aún si hay que trabajar agachado”. Desde un ovillo de “pita sisal” colgando de un alambre pendiente de una viga, sacaba pita y con la “tijera de cortar lata” cortaba tiras de metro y medio, longitud suficiente para amarrar las “pellejadas de avena”.

En la mañana del día siguiente, cuando Roberto todavía no terminaba de entrar la leña para la estufa de la cocina, “apareció” Marcelino. Juntos, llenaron los dos cajones que tenía Lidia para almacenar leña. “Tomaron café” y desde la bodega sacaron las echonas y la “pita sisal”. En compañía de los perros, caminaron en dirección a la chacra.

Alberto Cantero había pensado que dos días eran suficiente para finalizar con la cosecha, a pesar de las demoras ocasionadas por la tarea de “empellejar”. Después, la “trilladura” con la máquina del cura Juan no alcanzaba a ocupar toda una tarde. La “cortada” debería ser rápida, el pasto también esperaba y la sequía estival podía finalizar en cualquier momento. Al parecer, “la corta de pasto es lo que quita y ocupa más tiempo en las labores agrícolas”.

En la chacra, Roberto y Marcelino iniciaron la tarea. Agachados, con la mano izquierda extendida hacia adelante, agarraban un grupo de tallos, unas tres “cuartas” más abajo de la espiga, doblándolas en dirección a sus cuerpos y, al mismo tiempo, con la mano derecha colocaban la echona cerca de los tallos, con la punta de la herramienta hacia adentro y luego tiraban violentamente, alejándola de sí. La afilada echona rebana el grupo de tallos y se depositan en el suelo, suavemente. Así, cada vez que uno de ellos realizaba un corte, lo reunía con el anterior hasta completar una “pellejada”, unos diez cortes, a veces doce, pero nunca más.

Habían decidido ocupar la mañana solamente para cortar. Dejaron el “amarre” de las “pellejadas” para la tarde. Es trabajo que necesita de la participación de ambos. Debe hacerse con cuidado, sin golpear mucho las espigas, para evitar el “desgranado”. Es Marcelino quien levanta los tallos y Roberto,

con un trozo de “pita sisal”, rodea el “montón de avena”, aprieta y con un nudo ciego finaliza el “empellejado”. Luego, lo voltea y lo deja sobre el suelo, con las espigas hacia arriba. Un día de sol es suficiente para “deshumedecer” las espigas.

Al día siguiente terminaron de cortar y a “media mañana” habían comenzado a “empellejar”. Marcelino trabajaba con dificultad: el día anterior, con la echona, se “rajó” los dedos de una mano. Las heridas eran pequeñas, pero se infectaron y tenía una mano “prendía”. A pesar de haberla orinado, no pudo impedir que se le inflamara. Entonces, el ritmo impuesto a la faena no fue tan rápido. Sin embargo, antes de “apartar” las vacas, terminaron el “amarre”.

Alberto Cantero decidió dejar la avena otro día al sol. Así quedaría más “seca”. El viernes por la mañana, Roberto y Marcelino regresaron a la chacra y cargaron la carreta. Debían llevarla hacia el galpón del cura Juan. En aquel lugar se encuentra una de las pocas “trilladoras” existentes en los parajes de Cuinco. El miércoles, Alberto Cantero había llegado a un acuerdo con el cura: solo tendría que pagar cien pesos por saco de avena “trillada”.

El viernes, después de almuerzo, comenzó la “trilladura”. La máquina funcionaba con la fuerza motriz del tractor FORDSON 5.000. Roberto y Marcelino se encargaron de echar cada una de las “pellejadas”. El “tractorista” se preocupaba del funcionamiento del tractor y de la “trilladora”. Ruperto Yefi Catrileo, uno de los hermanos mayores de Marcelino, que trabajaba para el cura, vigilaba la salida del grano y cambiaba los sacos llenos por otros vacíos. Al poner la última “pellejada” en la máquina, Roberto comenzó a cerrar los sacos con “aguja de coser sacos”, larga, dando grandes puntadas. Entre todos cargaron la carreta. Eran dieciocho sacos de avena, más un residuo de medio saco que Roberto regaló a Marcelino.

En casa, descargaron los sacos. Alberto Cantero abrió uno de ellos, introdujo su mano, la palpó por un instante y le pareció que todavía estaba húmeda. Abrió los otros sacos. Mañana, Roberto tendría que subir al “soberado” de la bodega y vaciar allí la avena para que se “deshumedeciera” completamente.

Aquella noche, Alberto Cantero, durante la “cena”, comentó el “buen rinde” obtenido este año con la siembra de avena. Antes de acostarse, anotó

en su libreta los días trabajados por Marcelino Yefi Catriyao. El rastro del niño en los caminos de San Juan de la Costa es una traza que solo acabará con su muerte.

EL RETORNO DEL SUSURRO

Las papas sembradas en la chacra se cosechan a mediados de marzo. Es la única actividad para la que Alberto Cantero contrata a más de dos personas para que le colaboren. Desde hace unos pocos años, tiene “trato” con Carlos Pérez Catrilef, Marcelino y Sergio Yefi Catriyao.

Antes de iniciar la cosecha, espera uno o dos días “buenos”, que el tiempo esté “firme” para evitar contratiempos motivados por las lluvias. Muchas veces se ha visto forzado a detener la cosecha y aquello “produce mucha pérdida” y “baja los rindes”. La tarea “se demora porque depende también de cómo está la chacra (...) si la chacra está buena, se demora más uno, hay que recoger (...) generalmente, una persona saca seis sacos diarios”. Esos, aquí en Cuinco, son calificados como “buenos sacadores de papas”. Para ellos no falta trabajo.

A cada hombre se le entrega un sector de la chacra. Con las manos se arranca la mata y luego, con un “hualato”, se escarba la melga por los lados y hacia abajo. Se esparce la tierra, tratando de amontonar detrás de uno. Se suelta el “hualato” y con las manos se busca y recogen las papas. Al reunir dos o tres papas en la mano, se lanza hacia un lugar donde se amontonan. Se “tira, se bota en la tierra, se va tirando para que se seque”. El amontonamiento no es voluminoso, tampoco alcanza gran altura, así, “las papas tienen buen secado”.

Allí permanecen durante todo el día; al atardecer, se seleccionan y luego se ensacan. Se “saca primero la grande para comer, después se saca la semilla, más chica y más redonda y, por último, la grosa, la chiquita, que no sirve para consumirla”. Al ensacarlas es necesario hacerlo cuidadosamente. “Mucho golpe echa a perder la papa”. Una vez que el saco está lleno, se mueve un poco, para “arreglar la carga”; más tarde, se cose con “pita sisal” y aguja “larga”. Se carga a la carreta y se lleva a la bodega. En ese lugar, se abren los sacos y se depositan las papas en una tarima, un “corralito”

donde se “orean”. Los sacos con “grosa” son vaciados en tambores, de ellas comerán las aves de corral, y los sacos con semilla se colocan en el piso alto de la “cocina-fogón”, a la espera de la próxima siembra. Es el retorno del susurro que anuncia el fin.

5. EN LAS OLOSAS COCINAS SUREÑAS BROTA LA CARNE DE OVEJA VIEJA

Que la vida del alma se prolongue más allá de la disolución de la carne, eso es para mí inadmisible, impensable, algo contra lo cual protesta mi razón. Quizá no haya nada ni nadie. Nadie para descubrir que no hay nada y para encontrarlo natural. Más que haya algo, sea lo que fuere, ¡qué cosa tan extraña! No acabo de sorprenderme.

ANDRÉ GIDE

AL AMANECER SUSURRA & SANGRA EL PASTO SECO DE LAS COLINAS DESPOBLADAS

Entre las penumbras del recuerdo irrumpe desesperado el valle y sus realidades de otro mundo, encaramadas en el pájaro polvoriento de la memoria que alza el vuelo desde los cañaverales del tiempo. El gorjeo antiguo del *lepún*, todavía en el viento, rasga el grano de avena que sueña en lo alto de la espiga. Aquel mismo viento agorero del océano escribe su profecía entre los ramajes del fuego que nos reunió, en noches sin fin, a pesar de nuestro destino de peregrinos. Entonces, el origen. Después, los primeros destellos de luz resquebrajando la neblina fosforescente de la madrugada: un nuevo día en Cuinco.

Arcadio Yefi, al cruzar frente al establo de Alberto Cantero, que se preparaba para “lechea”, le saludó deseándole un “buen día”. Cantero levantó el rostro y contestó el saludo matinal. Sus ojos claros se marcharon tras los pasos de Arcadio, los que, al final de la pendiente, desaparecieron al cruzar la cresta despoblada de la colina. Como todos los días, después de que ha finalizado la temporada de lluvias, Alberto Cantero, al amanecer, “lechea” su hato de vacas. No son muchas. Nunca ha podido tener más de seis. Se levanta muy temprano, de “anohecida”, enciende el fuego en la estufa de la cocina, sale al comedor de la casa. Allí, pendiendo de clavos, permanece desde la mañana anterior su ropa de “lecheo”. En la madrugada,

los vientos de la noche que arrastran las fragancias fuertes de los animales estarán lejos con su cargamento oloroso. Se coloca lentamente aquella ropa raída, se calza las botas de goma y se hunde en la neblina caminando por las colinas, buscando a los animales. Como siempre, lo acompañan sus perros.

Para “lecheare” una vaca es necesario “maniarla”. Arrea sin prisa al animal hacia la pared del establo, golpeando suavemente con sus manos las ancas, gritando el nombre de la vaca. A veces, la vaca no se mueve; entonces, grita más fuerte y acomoda el “bicho” con puntapiés en el vientre. Otras, golpea con su mano abierta en el cuello hasta lograr “maniarla”. El pequeño lazo de cuero usado como manea lo lanza con un giro de su mano para que se enrolle bajo las corvas de la vaca, tirando fuerte de él, hace una “rosa”. El nudo nunca debe ser “ciego” porque al caer la vaca podría “manquiarse”. Acomoda al animal. Siempre ha sentido el temor de que una vaca se desplome sobre él. Hecho muy común en el oficio de “lecheador”. Seguro que todo está correcto, escupe sus manos y las frota en el pezón que tiene más cerca. Luego, aprieta la “teta” y la tira hacia abajo. Al repetir un par de veces los movimientos, la vaca comienza a “dar leche”. Después, saca el ternero o “huacho” del “corralito”, donde, junto con otros, permaneció toda la noche. Abre la “tranquilla”, lo lacea para llevarlo junto a la vaca. Lo “amamanta” para que la vaca termine de “bajar la leche”. Con su mano guía el hocico del ternero hasta que la cría “amamante” todas las tetas. Al finalizar, lo aleja con fuerza y lo amarra a cualquier viga cercana. Desde el momento que la vaca “bajó la leche”, Alberto Cantero debe tomar algunas precauciones para evitar “la subida”. Es dificultoso lograr que una vaca entregue leche una vez que ha vuelto a “subir la leche”. Cuando sucede, comienza a tratar cariñosamente a su animal, le acaricia el pelaje, le habla suavemente. Según él, muchas veces las vacas se ponen nerviosas y “por cualquier cosa sube la leche”. Aquello lo pone muy molesto y se ofusca. Las caricias se terminan y comienzan, nuevamente, los garabatos y puntapiés. Cuando está profundamente molesto por el comportamiento de una de sus vacas, la amenaza con “carneo”. Tal cosa se convierte en tema de conversación a la hora de “tomar café”. En común acuerdo con Lidia, su esposa, deciden no “carnear” a la vaca “mañosa”. Sin duda, Alberto Cantero ama mucho a sus animales: otras culturas.

Sus vacas no son buenas “lecheras”. La producción que cada mañana entregan alcanza para llenar dos baldes solamente. Toma uno de ellos y se sienta en su banqueta de tres patas, a un costado del animal. Sujeta el balde con sus piernas, colocándolo “abajito de sus rodillas”. Una de sus manos sobre una “teta” y la otra también sobre el pezón de la ubre. Aprieta y tira el pezón con la mano derecha, lo suelta con la izquierda, aprieta y tira otro pezón. Al inicio, lo hace con lentitud; luego, imprime velocidad, “agarra el ritmo”. Durante unos tres minutos, “lechea” aquellas dos “tetas” y cambia rápidamente, de manera alternada. Terminada la tarea, apoya el balde en un lugar seguro, quita la manea a la vaca y la suelta. Después hace lo mismo con el ternero, que corre al encuentro de la vaca y “chupa” la leche que aún hay en la ubre.

Con las otras vacas la faena del “lecheo” transcurre sin grandes alteraciones. Para Alberto Cantero, la faena incluye varias tareas: “ir a buscar las vacas”, “maniarlas”, “bajar la leche”, “lechea” y “soltarlas”. Después de realizar todo aquello, si los animales, en una mañana, entregaron más de veinte litros, estará satisfecho. Al no lograr la cuota de leche, tendrá rabia. Enfrentado a una realidad irreversible: cada día que pasa, sus vacas entregan menos leche. Están viejas y pronto serán “mostrencas”. Sin embargo, esta temporada todavía volverá a la bodega donde se “descrema” la leche con dos baldes llenos, todos los días. Retornará en el instante en que se levanta el rocío con el tibio sol de la mañana. Antes, al amanecer, susurra y sangra el pasto seco de las colinas despobladas: la vida que transforma, aún, la erosión en blanca leche que bebemos de día.

ANTES DE LEVANTARSE EL ROCÍO DEL PASTO, RETORNARÁS

Alberto Cantero es criancero. Muchos en el área de Cinco poseen animales. Sin embargo, hay algo diferente entre él y Arcadio Yefi, Belarmino Antiñir, Adolfo Lafquén y Nando Silva. Además de ovejas, poseen “huacas” y “cahue-llos”, los fogoneros olorosos y los escarabajos no pueden tenerlos.

Alberto Cantero, a sus vacunos los rota constantemente de una “pampa” a otra. Lo hace para aprovechar en mejor forma el escaso terreno descubierto que hay en su propiedad. Allí crece pasto natural, utilizado en el diario

pastoreo de los animales y en la anual cosecha de pasto. No maneja “empastadas” por carecer de dinero, insumos, mano de obra y tecnología especializada. En Cuinco, solamente el cura Juan y Pedro Argus hacen “empastadas”. La tierra de ellos “son grandes fundos, de mucha plata”. Su rebaño se compone de veinticinco vacunos, separados en dos hatos. En las vegas del fondo la Loma de Piedra, más allá de Puninque, pastorean seis “novillos” de dos años, una “yunta” de bueyes para trabajar de aserradero, cinco “vaquillas” de tres años y un “torito” de “buena calidad”, comprado hace un año al cura Juan. En Cuinco permanecen las vacas “lecheras”, los terneros, un toro y un par de bueyes.

No entrega leche a la “fábrica”. Su pequeña producción la utiliza para el consumo familiar y, fundamentalmente, en la fabricación de queso y mantequilla.

Tampoco vende sus animales en la “feria”. El flete hasta Osorno es caro y muchas veces el precio de venta no “sale bueno”. Además, con el traslado y la espera en los corrales de la “feria”, el animal “baja mucho de peso”, disminuyendo su precio. En las épocas malas, frente a una “emergencia” y si le es necesario el dinero, ofrece a uno de sus conocidos un animal, posiblemente un “novillo”. Lo vende. No le importa si el precio obtenido en la venta es menor a la establecido en la “feria”. Sobre precios de venta y compra de animales, “se noticea” todas las mañanas escuchando el informativo de La Voz de la Costa, una radio de Osorno. En otras oportunidades, Alberto Cantero vende todos sus “novillos” y con el dinero obtenido compra terneros. Aquel dinero restante lo utiliza para “dar vuelta el año”. Es importante reponer los animales para que el rebaño no merme. Solo así es posible “progresar”. Este verano necesitó dinero. Vendió un “novillo” a Martín Ruge, de Popoén. Es un hombre que paga “más o menos bien”. Fue la única venta del año. El próximo tendrá que vender algunas vacas “mostrencas” y los bueyes viejos.

Si nada extraordinario sucede, Cantero, en primavera, tendrá nuevos animales. Un día de estos, cuando las vacas estén en “estado”, de una en una, las llevará a la “pampa”, donde pastorea el toro del cura Juan. En Cuinco todos conocen los movimientos del cura, por ello, aprovechan su ausencia, cuando viaja a Osorno u otros lados, para utilizar algunos de sus bienes. Alberto Cantero lleva sus vacas para que el toro las “cubra” y, con algo de suerte, “fijo que quedan preñadas”.

Es criancero. Su hijo menor, el único que todavía permanece a su lado, también participa en las actividades de pastoreo. Roberto Cantero, por las tardes, efectúa la rotación de los animales. También se preocupa de realizar el “descremado” de la leche todos los días, durante la temporada. Se encarga de medicinar a los animales enfermos. Lidia, algunas veces, elabora la mantequilla. La fabricación del queso es responsabilidad de Alberto Cantero.

En Cuinco, el pastoreo de animales de vacunos es tarea que involucra a todos los miembros de la familia. En este lugar, el día pareciera comenzar cuando Alberto Cantero, después del “lecheo”, desparrama sus vacas entre las colinas descubiertas y retorna a casa a “tomar café” antes de levantarse el rocío desde el pasto.

ENTONCES, LEJOS DEL DERRUIDO CEMENTERIO DE CUINCO

Finalizada la faena del “lecheo”, caminando entre el rocío que cubre los pastizales, Alberto Cantero conduce su ganado en otras direcciones. Entonces, lejos del destruido cementerio de Cuinco, en las praderas de aquellas colinas en las vegas alledañas al estero, durante todo el día, el rebaño podrá pacer allí. Al crepúsculo, Roberto vendrá a separar las hembras de sus crías. Con ellas, volverá a cruzar el cementerio. Luego las encerrará en un corral junto al establo. Esta tarea se conoce como “apartar las vacas”. En primavera y verano, llevar el rebaño a pacer “es una cosa de todos los días”. Nunca ocupará una misma “pampa” para que los animales “pasen la noche” y “coman pasto en el día”. Tal cosa produciría un rápido deterioro de los pastos naturales, no aptos para el uso ganadero. Por ello, es necesario rotar los animales, “según como esté el pasto”. Con los animales que permanecen en las vegas del valle de Loma de la Piedra no es necesario realizar rotaciones diarias y semanales. Son animales de “engorda”. Permanecen sueltos. Algunos años, cuando no hay suficiente pasto y los cañaverales colonizan las vegas, los animales se trasladan a las “invernadas”. Se les deja sueltos en el bosque de los sectores altos de la cordillera costina. Allí, abunda la quila. Al declinar las lluvias y cuando el pasto cubra nuevamente las vegas, Alberto Cantero

bajará sus animales. Incluso, en Cuinco, la rotación de los animales no se realiza continuamente durante todo el año. La temporada del “lecheo” comienza en los primeros días de noviembre y culminan en marzo. En el transcurso de ella, se hace necesaria la diaria rotación. El resto del año, deja sus animales sueltos y solamente cada un par de semanas los traslada de “paño”.

No descuida, en invierno, la diaria entrega de forraje. La ausencia de pasto natural es notoria, real. Entonces, aprovechando una “escampada”, lleva en carreta una “pellejada” de pasto al rebaño y lo deposita en un lugar guarecido para que los animales puedan comer. Aprovecha los viajes para revisar su ganado y constatar la presencia de enfermedades o daños. Entregando alimento a diario, atendiendo las enfermedades y, “con mucha suerte”, logra que los animales de su rebaño “pasen el invierno”.

En octubre, periodo de parición, aísla a las vacas preñadas en el establo, poniendo especial atención a los síntomas que anuncian la “mejoría”. En el momento del parto, si no hay problemas, deja que este acontezca en forma natural. Al contrario, cuando el parto será dificultoso, se prepara para intervenir. Para ello, en agua caliente, con detergente, se lava las manos y brazos. Luego se las refriega con alcohol y metapío, para evitar infectar al animal. En el parto, casi siempre, el problema más recurrente es la posición del feto. El tratamiento a seguir es uno solo. No hay alternativa. Introduce su mano derecha en la vagina de la vaca y tantea para saber exactamente en qué posición viene el “huacho”. Con movimientos muy suaves lo acomoda hasta lograr que las patas delanteras queden orientadas hacia afuera. En el instante que pueda ver las extremidades, las atará utilizando un lacito nuevo, empapado con alcohol, y tirará de ellas hasta extraer totalmente el ternero. Roberto estará a su lado, asistiéndolo. Ayudando. Alberto Cantero permanece junto a la vaca esperando la expulsión de la placenta. Al pasar las horas y si ella no la expulsa, tratará de sacarla, teniendo cuidado en no producir una hemorragia a la vaca. Ello significaría la muerte del animal. Hasta ahora, Cantero se muestra orgulloso. Nunca ha perdido un ternero, tampoco una vaca. Nunca acude al veterinario. Considera que son “careros” y “no saben nada”.

ÁQUELLA FLOR AMARILLA, LA NUESTRA, SE DERRAMA SOBRE LOS BLANCOS MUROS
DEL PAN

Para Alberto Cantero elaborar mantequilla “es cosa fácil”. Es necesaria la crema, que se obtiene mediante un proceso mecánico, de la leche. Cada sesenta litros de leche se puede obtener un litro de crema. Un frasco de vidrio sirve para reunir la crema de varios días. Aquel, permanece sumergido en agua, en el fondo de la artesa, la misma que se ocupa para lavar ropa. Es la única forma de evitar que la crema se ponga rancia. Lleno el frasco, Roberto o su madre, Lidia, comienza el trabajo. El frasco con crema se toma entre las manos y se agita con fuerza. Con el movimiento, la crema va adquiriendo un color amarillento y aumenta su densidad. Sucede esto porque al batir “se corta la mantequilla”. Más tarde, hay que “lavar” la mantequilla para extraerle todo el “suero”. Cogiendo la masa entre los dedos, se le coloca bajo un chorro de agua y cada cierto tiempo se saca para amasarla y luego estrujarla. Aquí “hay que poner mucho cuidado” para evitar que la mantequilla caiga al suelo. Al estrujar, si el agua “sale clarita” es tiempo de finalizar el “lavado”. Luego, se deja en el interior de un recipiente. Lidia ocupa un pequeño lavatorio de aluminio que mantiene prolijamente limpio. Desde la olla donde se guarda la sal, pendiente en la pared de la cocina, detrás de la estufa, para con el calor, mantenerla seca, se extrae un puñado y se esparce sobre la mantequilla. Lidia, con una de sus muchas “cucharas de palo”, la revuelve durante un rato. Así, la mantequilla queda “sazonadita”. Unta uno de sus dedos, la prueba y, si aún le falta sal, le agrega otro poco y vuelve a probar.

Con la misma “cuchara de palo” llena la mantequillera de vidrio. El sobrante lo guarda en un frasco de vidrio cerrado en forma hermética. Después, lo pone en un rincón oscuro de la despensa. Finaliza su trabajo con el lavado de los pocos utensilios ocupados en la elaboración de la mantequilla.

Durante la temporada de la leche, a veces logran reunir una cantidad de mantequilla superior a la que ellos pueden consumir. Para evitar pérdida, Lidia la “apana” y la envuelve en un papel delgado. Cuando uno de ellos viaja a Osorno, le llevan de regalo a los parientes. También, cuando pasa a visitarlos Nelson Garrido, compadre de Alberto Cantero y alcalde de la comuna, le convidan algo de mantequilla. Nunca Lidia ha pensado

en vender la mantequilla. Tampoco “cambiarla por cosas”. Por las mañanas, en la hora de “tomar café”, aquella flor amarilla, la nuestra, se derrama sobre los blandos muros del pan.

ARRIBA, EN LA ZARANDA, MADURA SIN PRISA EL FRUTO DE LAS LLUVIAS

En una vieja olla enlozada de color azul que él mismo había parchado en la fragua, aprovechando las tardes de lluvia fuerte donde no es posible salir a trabajar a la intemperie, guardada desde días, el verde y oloroso “cuajo”. Tomó tiempo despejar con los dedos la superficie entera llena de negras moscas flotando ahogadas, anunciando, según él, otro de los interminables aguaceros que demoran días en “acampar”. Ahora no importaba la lluvia. Los próximos días estaría ocupado en la elaboración del queso y las tardes de carpintería, trabajos que se pueden realizar “bajo techo”.

En la elaboración del queso, el “cuajo” es

una solución que se prepara con el cuajo del cordero o del vacuno, porque usted sabe que el estómago, el intestino del animal, es panza, bonete, librillo y cuajo, del que nosotros vulgarmente llamamos manzanilla. Entonces usted llega y saca parte de esa manzanilla, la coloca en un tiesto y le coloca suero, le coloca un poco de sal y ají. Y de ese suero saca después y le echa.

Toda una semana estuvo la manzanilla en una olla, junto a la pared de la “cocina-fogón”, secándose con el calor silencioso de las brasas abandonadas por Lidia después de hervir las sábanas, fundas, calzoncillos largos y camisas de lavado semanal en una olla. El “suero” lo obtenía de la leche que “descremaba” en la antigua máquina Alfa Laval, “de las primeras que llegaron al país”. Eran diez litros y nunca faltaba. Incluso, algunas veces había mucho “suero” y los “patos mudos” podían engullir presurosos y atragantados una papilla de “harinilla” con “suero”.

Cuando terminó de sacar todas las moscas de la olla, cogió una taza y la llenó con “cuajo”, que vació en un balde donde tenía la leche. La proporción manejada era para cada “diez litros de leche, una taza de suero y una de cuajo”. La capacidad del balde era de diez litros, entonces bastaba con una taza

de cada líquido. Arremangando su camisa y la “chomba”, introdujo sus manos en el balde y revolvió, durante un rato, el líquido. Luego tapó el recipiente con un paño de cocina. Agitando sus manos, espantó a las moscas.

Salió de la “cocina-fogón”. Pensaba arreglar una puerta. Durante aquel tiempo, la leche estaría “cuajando”. Ahí “se deja hasta que se corte” y eso demora algunas horas, según la calidad del “cuajo”.

Después de trabajar horas en la reparación de la puerta, cerca del mediodía y sin lluvia aún, a pesar del anuncio de las moscas agoreras, volvió a la “cocina-fogón”. La leche se había “cortado”. En la superficie del verde “suero” flotaba el “quesillo”. Ahora podía comenzar a “desuerar”. El “quesillo” se corta generalmente en cruz y después se mueve “para que se corte la cuajada, la cuajada, que se llama, leche cortada y comience a salir el suero, de ahí se comienza a desuerar”. Con los dedos de la mano, guiado por antiguas y propias creencias, cortó el “quesillo” en cuatro partes siguiendo el trazado de una cruz. Debe hacerse de aquella manera. Otra, impediría elaborar un queso “bueno”. Al final, con fuertes movimientos de sus manos, revolvió el “quesillo” durante un tiempo corto.

Para “desuerar” es necesario tener otro balde. Ahí se echa el “suero”, que será aprovechado en la alimentación del “maltoncito” encerrado en el “chiquero”. Los primeros días del mes de marzo será “carneado”. También necesitaba un colador grande, de esos que Lidia ocupa para los tallarines. Coge en sus manos el colador y lo hunde en el balde, tratando de que caiga en él muy poco “quesillo”. Retira rápidamente el colador de aquel balde y lo pone sobre la boca del otro y deja escurrir el “suero”. Durante una hora y un poco más, repite la operación hasta que en el fondo del balde solo queda “quesillo”: “Ahí queda nada más que lo puro, el almidón de la leche”. El “quesillo” debe ser “lavado”. “Se lava con agua, agua fría, lo más fresca posible, una dos o tres veces, como quiera”. Luego hay que salarlo. “Se hace una salmuera con agua bien caliente, hirviendo, para que le mate los microbios a la leche y para evitar la fermentación”.

El proceso de elaboración del queso continúa con el “aprensado”, que dará forma al queso y lo dejará en condiciones para “madurar”. Aquí se utiliza un “dovera” y una “canao”, “prensa un paño con sal y agua caliente”. Se realiza “a mano y después se le pone peso”. Para eso, coloca la “dovera” en la “canao” y un paño encima. Deposita el “quesillo” allí y lo “apana” con sus

dedos, la palma de la mano o el puño hasta ocupar todo el espacio vacío de la “dovera”. Después de llenarla, la cubre con el sobrante del paño. Con el agua caliente y sal, hace una “salmuera” y baña el “quesillo”. Esto permite que “se forme la cascarilla, porque si no se coloca agua, después usted lo saca, cuando viene la maduración del queso, y se desparrama todo, y así no, porque ahí tiene cascarita”. Sintió hambre.

Presuroso, cogió la “prensa”, un viejo y pesado engranaje de “banco aserradero”, y la puso sobre la tablilla que cada “dovera” posee para cubrir el paño y el “quesillo”. Empujó con sus manos, con fuerza, acomodó la “prensa” y volvió a espantar las moscas. Limpió las “canalcitas” de la “canaoa” y debajo del desagüe de ella puso un tiesto viejo, de latón, y dio por terminado su trabajo. Una ráfaga de viento llenó la “cocina-fogón” con los aromas de la tierra mojada. Había comenzado a llover. Cinco días permanece el queso allí. Después se traslada a la bodega y arriba, en la zaranda, madura sin prisa el fruto de las lluvias: el queso.

Alberto Cantero, Roberto y Lidia prefieren consumir el queso por las mañanas, cuando “toman café”. Nunca faltará sobre la mesa cuando hay visita.

UN JIRÓN DE LANA DESTAZADO ENTRE LOS ALAMBRES DE PÚAS DEL CERCO RASGUÑA LOS VIENTOS DEL OCÉANO

Detrás de la bodega y colindante con la arboleda está el corral de las “ovejas”. Allí “pasan la noche”. Todas las mañanas, temprano, Roberto Cantero abre la “tranquilla” del portón y las conduce, arreándolas con la ayuda de los perros, hacia las colinas, para que puedan ellas pacer en el lugar durante todo el día. Al atardecer, después del “aparte de vacas”, Roberto retorna en su búsqueda para llevarlas de regreso al corral cercano a la casa. Roberto, desde pequeño ha participado en esta labor. Cuando niño, acompañaba a sus hermanos mayores, quienes se marcharon a Osorno, y ahora el pastoreo de las “ovejas” es su responsabilidad.

Comparado con otros rebaños, el “piño” de Alberto Cantero es numeroso. Se compone de un macho, el “carnero”; dos hembras jóvenes, sin parir aún; las “borregas”, cuatro hembras adultas, paridas, las “ovejas”; cuatro machos jóvenes, los “borregos”, y seis machos adultos, los “corderos”. Son diecisiete

animales. Mantiene este “piño” con dos propósitos: el consumo de su carne y la utilización de su lana. No existe motivo para que él pudiera vender alguna de sus “ovejas”. Ni siquiera a los “conocidos”. Cada cierto tiempo, con motivo de alguna festividad, regalará un “cordero” a su compadre Nelson Garrido.

Cada dos meses “carnea” un animal viejo. Así, “se puede ir renovando el plantel”. Parte de la carne se consume inmediatamente, durante una semana o más tiempo aún, y la restante se ahúma para permitir su conservación durante un mayor periodo sin descomponerse. El ahumado lo hace Alberto Cantero en la “cocina-fogón”. En el momento del “carneo”, el cuero es retirado cuidadosamente. El interior es reflejado con sal, “salado”, y puesto a secar. Después se llevará a Osorno para que sea curtido y utilizarlo como “salto de cama” y “pellejo”. En algunas ocasiones, el cuero se vende en alguna curtiembre de la ciudad.

A la entrada de la primavera, los animales adultos del rebaño son trasquilados para obtener los vellones. Con “tijera trasquiladora” se corta la lana. Alberto Cantero realiza el trabajo con ayuda de Roberto y logra obtener doce o más vellones. Después, Lidia, con la colaboración de Roberto, lava y limpia los vellones. En una fogata a orillas del estero, hierve agua en un perol y coloca en un tiesto los vellones. Así, elimina el “beri” y las garrapatas. Lidia se encarga de sacar los vellones en sitios expuestos al tibio calor de aquella época. Saca la lana, es necesario escarmenarla para realizar, con huso de madera y tortera de piedra, el hilado. Entonces, Lidia tejerá con palillos “chombas”, gorros y medias. Roberto, tras las “ovejas” lo veo pasar. Miro hacia el cementerio y veo cómo un jirón de lana, destazado entre los alambres de púas del cerco, rasguña los vientos del océano. El viento que seca los pastos y obliga a las “ovejas” a buscar su propio rumbo tras el alimento. En Cuinco, pocos linderos logran detener el andar desesperado de las “ovejas” sobre la seca y resquebrajada tierra.

¡SU MUERTE NOS DARÁ COMIDA!

Alberto Cantero solo posee un cerdo pequeño. Nunca ha tenido más. “Es mucho el daño que hacen”. En el área de Cuinco, los cerdos son fuente de disputas. Desde hace tiempo, mantiene un largo conflicto con su hermana Rina y uno

de los muchos motivos son los cerdos. Ella vive en Loma de Piedra. Allí, Alberto posee una pequeña “chacra” de papas. Su hermana deja deambular a sus cerdos por las vegas del valle, “a plena pampa”, y los cerdos ingresan al sembradío y estropean las papas: comienza la discusión. No hay amor para los cerdos aquí. Criarlos es oneroso y demandan una fuerte inversión de dinero, que Alberto Cantero no posee ni puede conseguir, ni desea, tampoco, conseguir. Es necesario “hacer buen cerco” y alimentarlos con “afrechillo”, avena y “harinilla”. Por eso no cría cerdos. Sin embargo, todos los años “engorda un maltoncito”.

En el “chiquero” que años pasados construyó detrás de su casa, frente a la arboleda, junto a la “leñera”, aprovechando la pendiente de la quebrada para darle caída al “chiquero” y poder desaguarlo constantemente, manteniéndolo limpio, tiene un “maltoncito” que compró a Arcadio Yefi Melillanca a principios del mes de diciembre, en el año recién pasado.

Roberto se preocupa de él, lo alimenta llevándole en la mañana las sobras de la comida del día anterior, un poco de “suero” y “harinilla” o “afrechillo”. En las tardes, vuelve a darle de comer. El cerdo, confiado a las penumbras y sin poder caminar mucho, engordará rápidamente. En marzo, ¡su muerte nos dará comida!

El “carneo” es en marzo. Parte de la carne se consume al tiro, otro poco se ahúma y con la restante “se hace cecina que se guarda”. Se hacen “longaniza, la morcilla blanca, queso de chanco, que se llama prieta, salchichón para el invierno, eso es generalmente lo que se hace aquí”.

Para el próximo mes de diciembre, Albero Cantero esperará la visita de Arcadio Yefi: vendrá a ofrecerle un “chanchito”.

OPACO ARCOÍRIS DE PLUMAS DESCOLORIDAS

Los Cantero poseen “aves de corral”. En el gallinero, junto a la bodega, cerrada la puerta, se queda allí picoteando el suelo. Casi siempre, los gansos están ausentes, prefieren el extenso terreno de las praderas. En las mañanas, Roberto las alimenta con trigo que deposita en los “comederos” o esparce por el suelo. Revisa los “ponederos” y retira los huevos de aquellas gallinas que no están cluecas. Las gallinas que empollan pasan gran parte del día echadas sobre la paja de sus nidos. Roberto volverá en la tarde, con más trigo y también “harinilla”, que pondrá en los “comederos”.

Las gallinas, en días de sol, se revuelcan en los hoyos, que, con el tiempo, han formado en el pequeño patio del gallinero. Los días de lluvia intensa se guarecen bajo la construcción y esperan que “escampe” para salir a picotear la tierra húmeda. El aguacero troca la tierra baldía: se llena de gusanillos. Los “patos mudos” acortan el día descansando cerca de la poza de negras aguas; a ratos, nadan corto o se zambullen.

Algunos días de la semana, Roberto lleva los gansos a una de las “pampas” del predio. A ellos puedo verlos desde la ventana de la cocina. Allí se quedan todo el día, corriendo y graznando desesperados a través de la pradera. Intentando volar. No pueden, solo anuncian lluvia. Al crepúsculo, Roberto los trae de vuelta y los encierra en el gallinero. En ese instante, realiza uno de sus últimos trabajos del día: perseguir a las gallinas, luego encerrarlas y cerrar la puerta del gallinero con “tranquilla”. Así, las aves estarán a resguardo del ataque artero de la “chilla”.

Una vez a la semana, o cada dos, Lidia mata un pollo para hacer cazuela o estofado. Comidas más elaboradas, como “pollo escabechado”, se cocinan para el almuerzo del día domingo. Los “patos mudos” se faenan en festividades muy especiales para la familia. El cumpleaños de Lidia es una de ellas. Lo mismo sucede con los gansos.

Toda las “aves de corral” poseen un opaco arcoíris de plumas descoloridas. Lidia aprovecha solamente los plumajes de gansos y “patos mudos”. Con ellos se confeccionan “plumones” y “cabeceras”. Las puntas de las alas de los gansos se cuelgan tras la estufa. Allí, después de un tiempo expuestas al calor, estarán secas y se ocuparán como plumeros para limpiar muebles, ventanas y otros lugares donde exista suciedad.

Cada cierto tiempo, Alberto, su hijo o Lidia compran en Osorno una decena de pollitos y se los “ponen” a una gallina clueca. Se les aísla del resto de las aves hasta que sean grandes. Entretanto, corriendo tras la gallina, muchos sucumben al ataque de perros y aves de rapiña.

DEL INVIERNO SE GUARECE LA VIDA ENTRE LAS HEBRAS DE PASTO SECO

En verano, a fines de febrero, el viento tibio de las serranías oceánicas remontó las distancias tremendas y en Cuinco se cuela por debajo de las puertas y las

ventanas abiertas, arrastrando, sobre la superficie de todas las realidades, el polvo de los caminos desiertos de la comarca asolada. Entonces, Alberto Cantero decidió comenzar con las faenas de la “cosecha de pasto”. La lluvia que pudre los pastos recién cortados tardaría en llegar.

Días antes, cuando Roberto y Marcelino Yefi, uno de los hijos menores de Arcadio Yefi, cosechaban la avena, Alberto Cantero estuvo reparando la antigua segadora, arrumbada desde la última cosecha junto al arado, en la pradera. Empapando una “lija de agua” en bencina, raspó todo el esqueleto metálico de la máquina hasta dejarla casi entera descubierta de óxido. En la tarde del mismo día engrasó los “piñones” con una grasera de aquellas pocas que todavía conservaba. También, con una astilla, puso grasa a la “espiga” donde calzaría la “cuchilla”. Al otro día, después de ocupar parte de la mañana en la elaboración del queso, desde la bodega donde había estado guardada todo el año sacó la “cuchilla” para revisarla y limpiarla. Usó, nuevamente, “lija de agua” y bencina para lograr su propósito. En la tarde, después de almuerzo, “montó” la “cuchilla” en la “espiga”. Verificó su buen funcionamiento. Allí, comenzó la espera.

Esta temporada, Alberto Cantero, al igual que el año pasado, realizaría la “cortá” en una empastada natural de pasto “ballica” que cubre la vega cercana al estero, en el fondo de las colinas. En ellas, después de las primeras lluvias de otoño, desparrama “abono germinal” para lograr que el pasto “suba”. Esta temporada sería la última vez que cosecharía pasto aquí. La vega, desde hace unos años, se está cubriendo de “junquillo” y los cañaverales “terminarán de matar el pasto”. Al lado estaba su chacra.

Un día en la mañana terminó la espera. Llegó el “tractorista” del cura Juan conduciendo el FORDSON 5.000. Días antes, entre Alberto Cantero y el cura Juan se había producido un acuerdo: el cura facilitaría el vehículo de trabajo y su conductor, y Alberto Cantero tendría que pagar la bencina y el aceite que se ocuparan en la faena. Con ayuda de Roberto, engancharon la “cortadora”, cuyo pértigo había sido adaptado al tractor para hacer la cosecha. Esperaron que se “levantara el rocío”. Aquel día, el sol “picó fuerte” desde temprano. A las diez de la mañana estaban en la empastada, listos para comenzar. Roberto conduciría la “cortadora”. Se ocuparía de la “espiga”: levantarla en las vueltas, avisar al “tractorista” cuando sea necesario detenerse para revisar las “cuchillas” y, principalmente, “regular la altura del corte”.

Comenzaron a cortar desde afuera hacia dentro, siguiendo el contorno de la vega. La empastada no alcanzaba a ser media hectárea. La “cortadora” funcionó perfectamente. Finalizaron la tarea aquella misma mañana. Ahora, Alberto Cantero seguiría espetando: un par de días para que se “seque” el pasto y así poder “patearlo”.

En la mañana de un viernes, Roberto y Marcelino trajeron los bueyes y los enyugaron al “rastrillo”. Todavía había sol intenso y el pasto estaba “seco”.

Aquello lo supo Alberto Cantero el jueves por la tarde, cuando bajó a la vega a “echar una miradita”: comprobó que no estaba húmedo y se podía, entonces, “patear”. Marcelino se hizo cargo de la conducción de los bueyes y Roberto del “rastrillo”. Comenzaron a “rastrillar” siguiendo la misma orientación del “corte”, permitiendo así que el “rastrillo”, al pasar sobre el pasto tendido, lo diera vuelta, dejándolo agrupado en pequeños montones a lo largo y ancho de la vega. Tal amontonamiento se conseguía al pasar el “rastrillo” sobre el pasto y arrastrándolo unos diez metros aproximadamente, para luego levantar los “dientes” de la máquina y soltar el pasto. Ese día viernes avanzaron bastante la faena y, seguramente, la terminarían el sábado. De regreso, en lo alto de la colina, Roberto se detuvo a mirar algunas nubes perfiladas sobre las serranías oceánicas del poniente.

El sábado en la mañana, Alberto Cantero estaba preocupado, algo triste. Una garúa caía sobre el valle de Cuinco y la cordillera de Puninque estaba “oscurita”, anunciando una “nubada” fuerte. Esperó con anhelo la “escampada”. Ello sucedió a media mañana. Roberto y Marcelino habían terminado de “patear” el pasto. Lo revisó y pudo comprobar, con alegría, que no estaba demasiado húmedo. Entonces, decidió comenzar a guardar el pasto por la tarde. Después de dos o tres días en el galpón estaría seco.

Antes de las dos de la tarde, Marcelino y Roberto tenían preparada la carreta. Pusieron barandas más altas, amarradas con alambre, engrasaron los ejes. Pusieron sobre el piso de la carreta, lazos y dos horquetas, y se marcharon a la vega.

Al llegar, dejaron la carreta cerca del pasto más “seco” y tomó cada cual su horqueta. Comenzaron a cargar. Con la herramienta reunían el pasto, dándolo vuelta para enredarlo, después hundían la horqueta en el montón de pasto y lo alzaban para tirarlo sobre la carreta. Trabajaban sincronizadamente: mientras

uno reunía pasto, el otro estaba cargando. Así, no se estorbaban, no cae el pasto y se resguardan de los accidentes que pueden provocar las horquetas. Siguieron “empellejando” hasta que Roberto decidió “pisar” el pasto para cargar cuanto fuera posible. Marcelino subió por las barandas y realizó la tarea. Cuando la “pellejada” alcanzó los dos metros y medio de altura, se detuvieron y con los lazos “cruzaron” la carga, apretando fuerte, para evitar las caídas de pasto durante el traslado. Luego, comenzaron a subir por la colina en dirección al galpón.

En el galpón los esperaba Alberto Cantero. Desde la ventana de la cocina los vio venir. Al salir, cogió su horqueta y se dirigió al lugar donde todos los años se guarda el pasto. Trabajando entre los tres todo sería más rápido. Colocaron la carreta junto a la entrada del galpón. Alberto Cantero se quedó adentro, se encargaría de acomodar la “pellejada”. Roberto Cantero y Marcelino Yefi comenzaron a botar pasto. Después de un momento, todos tosían a causa del fino polvillo que se desprende del pasto. Al finalizar, Marcelino barrió la semilla de pasto que se depositó en el piso de la carreta y la guardó en un saco “harinero”. Supusieron que en tres viajes más terminarían, por este año, de guardar todo el pasto. No era una cantidad enorme. Sin embargo, en el invierno la vida de los “bichos” se guarece entre las hebras de pasto seco que les alimenta a diario. Comenzó a llover intensamente. Iniciaron un nuevo viaje en busca de más pasto. Al comenzar a bajar la colina, me separé de ellos y crucé el estero: aquel día, entre los follajes de la lluvia, durante un instante, de nuevo, se acabaron los derroteros.

6. EL FOGONERO OLOROSO

*Esta noche duermo bajo un viejo techo, / los ratones corren sobre él,
como hace mucho tiempo, / pero sé que no hay mañanas y no hay cantos
de gallos, / abro los ojos, para no ver reseco el árbol de mis sueños, /
y bajo él, la muerte que me tiende la mano.*

JORGE TEILLIER

EL VIENTO TREPA LAS ESCARPADAS LADERAS DE LA MONTAÑA RESQUEBRAJADA

Aquí, desde siglos, la vastedad triste de los eriales estaba oculta entre los espesos bosques de la cordillera anciana de San Juan de la Costa. Al crepúsculo, todavía caminamos sobre las astillas y ramajes rotos. Entonces, después de trozar la madera, de rasgar las ataduras que envolvieron el secreto, el filo de las hachas, satisfecho, dormita en la oscuridad de la nueva realidad. El viento trepa las escarpadas laderas de la montaña resquebrajada. El viento del océano arrastra el aserrín, también el devenir de los costinos. Ven a mirar, con el abejerro anaranjado que busca flores, el resto de mis pasos, el recorrer sin prisa, el oleaje de las ausencias descolgándose desde el fondo del bosque talado. Ver, solo por un instante, mi mano desesperada arañar las aguas ladronas que se llevan la tierra hacia el mar. Ahora, rumbo de los mismos mares, más al poniente de Cuinco, en el confín de la cordillera de Puninque, se extiende el territorio de Loma de la Piedra abarcando un nuevo valle interior, un sector de la vertiente oriental de la cordillera de la Costa, una esperanza donde el desierto espera paciente el momento oportuno para desparramar sus delirios repletos de abandono que terminarán por confundir a los costinos.

Allí, en las escarpadas laderas, se alza el bosque valdiviano, morada y sustento de los leñadores y carboneros de Cuinco: al finalizar la dura temporada de lluvias invernales, los hombres se hunden en el sombrío y húmedo bosque solo para retornar a este mundo junto con las primeras lluvias de otoño, dejando tras de sí la foresta devastada, desolada y abierta

a las tormentas de viento y lluvias que erosionan toda la tierra, ahuyentando a los animales. Nando Silva es uno de ellos. Como otros fogoneros olorosos, este hombre no tiene una historia propia. El relato del misionero y sus catecismos opacos lo convirtió en miserable, pobre, dañino y desarraigado. Sabemos que “hay tantas maneras de conocer los árboles. Generalmente, el árbol se conoce en la cáscara, porque hay un árbol que tienen la cáscara totalmente llena de cotorritas y cuestiones, eso porque el árbol es duro y el que es de cascarita lisita, ese es blando”. En el oficio del leñador, nunca un oficio que se pueda aprender en corto tiempo, un hombre, para ser considerado un “buen leñador”, debe tener un profundo conocimiento del bosque y generar, en un tiempo determinado, una producción óptima. Esto le facilita la consecución de trabajo, sea a “trato” o “mediería” (Quiroz, 1978). Entonces, el leñador sabe que las “maderas blandas” son más fáciles de trabajar. “Para ver si un árbol está bueno, uno va y le da un hachazo y le saca un cuspe, que se llama, ahí se ve altiro”. Los fogoneros olorosos trabajan en silencio, a veces susurran: “Bueno, generalmente se busca el árbol que sea blando para partirlo, porque si es duro, el leñero no lo bota”.

Desde la inmemorial hoguera de la ciudad, inmersa en los pozos del viento, del frío que rasga la piel del caminante solitario al retornar tarde a casa, de la neblina donde se esconde el temor, de la escarcha con sus aguas transformadas en espejos, del rocío imposibilitado de alzar el vuelo con la tibieza de la luz, de la lluvia destiñendo los caseríos, aquellos que bajan las hondonadas y cruzan los valles interiores para remontar las colinas y finalizar el viaje encaramados en la cresta de la cordillera, los compradores de leña y carbón también poseen un conocimiento sobre los árboles que pueden, con el trabajo del hombre, convertirse en leña:

El grosor, casi siempre el árbol malo tiene adentro algún nudo quebrado hacia afuera, que tiene pudrición, o hacia abajo, en la parte de la raíz, donde comienza el tronco del árbol, tiene un hoyo, como cueva de ardillas. A veces, los árboles están “podridos” abajo y arriba están buenos. Por eso, de tener una montaña, yo cortaría, y si el árbol está bueno, lo hago madera, y si está malo, lo hago leña. Ahora, el varón, yo lo cuidaría. Una cosa es que uno corta el varón y no alcanza a salir un metro de leña, una vara nomás. Los ganchos no sirven para nada.

Era un comprador, conocía y valoraba el mundo del bosque en forma distinta a Nando Silva y los otros leñadores.

La selección de un grupo no muy numeroso de especies arbóreas para hacer taladas, de todas aquellas existen en los ecosistemas del bosque valdiviano, se basa en los atributos establecidos por los propietarios de los bosques, los leñadores y por la demanda de leña en la ciudad incendiada, Osorno. Dureza de la madera, calidad calórica y grado de sequedad constituyen un primer nivel de discriminación. Entonces, las especies. Luego, teniendo presente el estado de conservación y la edad relativa del ejemplar, en un segundo nivel se discriminan los tipos de árboles que se derribarán.

En el caso del ulmo, tenemos que el varón, que es el árbol nuevo, no tiene más de veinte centímetros de diámetro. No creo que, no sé por qué razón, dicen todos que es de mejor calidad para la leña que el ulmo viejo. Arde con mayor facilidad, seguramente, aunque no creo que tenga tantas calorías, quizás sí, porque la savia sube más rápido, o sea, hay más circulación de savia en el árbol nuevo. Le llaman también hualle, hualle de ulmo, lo mismo que el pellín. El pellín nuevo se llama hualle y si tenemos pellín de veinte años, todavía es hualle, es de madera blanda. Ya cuando el árbol es viejo, se habla de pellín y el pellín se llama roble, roble pellín, igual que el roble de ulmo, o sea, pellín de ulmo sería. Pellín de ulmo, sería un árbol viejo y el árbol viejo ya es de madera roja, que el pellín y el ulmo es lo mismo. Madera roja que es buena para la construcción. No se pudre con tanta facilidad, es dura, tiene mayor dureza, pero, como te digo, para la leña siempre prefieren el árbol nuevo. En la zona de la costa se ve mucho varón, mucho hualle. El árbol viejo ya está hueco por dentro, está pasado en años. Eso fue porque no hubo una explotación adecuada. O sea, en un tiempo determinado, entonces se pasaron de edad y al centro, el corazón del árbol se pudrió y se sigue pudriendo hacia afuera, hasta que el árbol muere completamente. Así que ahora no queda más que esos árboles grandes, para hacer leña nomás. Ya para madera no sirven y si la gente supiera más o menos calcular la edad del árbol, debería cortar un árbol determinado a tal edad para madera y no cortar uno más nuevo, porque después no van a tener qué explotar. Deberían explotar uno que esté en su edad madura y que todavía no tenga el corazón podrido.

En el proceso de convertir el árbol en leña, la edad del ejemplar que será talado es importante: “El ulmo tiene que ser un poco viejo. Igual arde el ulmo si es viejo. El hualle no, para que sea hualle tiene que ser nuevo, porque pasándose a viejo, pasa a ser pellín, ahí se utiliza más para madera, para tabla, para armazones de casas”.

Un fogonero oloroso percibe la edad de un árbol

por el espesor del tronco. El pellín se nota al tiro porque tiene el pellín adentro y afuera el hualle tiene una capita afuera. Cuando es viejo, tiene una capita de hualle y cuando es nuevo, tiene hualle nomás, no tiene pellín. El hualle es una base que lleva encima del pellín. Es blanco y adentro colorado. El pellín viejo es puro colorado. La parte blanca es hualle.

EL ITINERARIO DE LA MADERA SE REFUGIA ENTRE LOS SUEÑOS

El viento está ausente y la quietud de los cardos a orillas del camino la veo desde el corredor de la casa. A las tres de la tarde, Roberto Cantero cruzó el patio, con grandes “trancos” cubrió el trecho entre la cocina y la bodega. Se detuvo un instante para “corretear” a los pollos flacos de la Lidia, su madre, que aprovechaban el calor del sol, revolcándose para ahuyentar los piojos, en la tierra aún húmeda. Pensó que habría dos o tres días “de bueno”. Eso mismo, a la hora del desayuno, le había dicho Alberto Cantero, su padre. Entró a la bodega y durante toda aquella tarde estuvo ocupado en la reparación, limpieza y preparación de su motosierra Sthil, modelo 45 Vc., de 7 H. P., regalo de su padre el día que cumplió dieciocho años. Desmontó la hoja que soportaba a la cadena y la dejó en el “banco carpintero”. Con un trapo impregnado de bencina, limpió las manchas de aceite de la carcasa y con un “dado” sacó la bujía, también para limpiarla. Luego, reguló “la luz” y volvió a ponerla en su lugar. Descansó unos instantes y más tarde dedicó toda su atención a la cadena. Puso una sección de ella en el torno y con una lima pequeña fue afilando los dientes, uno tras otro. Movía suavemente la lima sobre el filo de cada diente y luego pasaba su dedo pulgar sobre ellos para comprobar “si estaban buenos”. En ocasiones no se sentía satisfecho y volvía a repetir la operación, dando dos o tres “pasadas” más fuertes que las anteriores. Al calentarse la lima, la introducía en un tarro

lleno de agua. Después de haber afilado completamente la cadena, fue verificando el estado de los “remaches” y, al notar que todos estaban firmes, tomó una aceitera y dejó caer algunas gotas de aceite sobre ellos. Volvió a montar la cadena en la hoja, uniéndola después a la carcasa. Desde una repisa colocada en la pared, tomó un bidón con bencina y llenó un tarro, agregándole un poco de aceite “del treinta”. Revolvió la mezcla y con ella llenó el estanque de la motosierra. Al día siguiente necesitaría unas diez “estancas” para realizar su trabajo. Finalizadas las tareas, colocó la motosierra en un rincón del cuarto y la cubrió con un saco. Lavó sus manos en bencina y al salir cerró la puerta con “taquilla”. Ahora, el viento del océano destroza la quietud de los cardos y los tiuques arcillosos remontan el atardecer aprovechando el aire tibio que se encarama por el vacío.

En el patio, apoyados en el cerco de las tablas descoloridas, conversaban Nando Silva y Alberto Cantero. Sin prisa, Roberto se incorporó al grupo. En esta temporada, al igual que las anteriores, Nando trabajaría con ellos como “mediero”: había construido una mediagua en las faldas de la cordillera, a orillas del bosque, en la Loma de la Piedra. Estaba “acaserado”.

Para los fogoneros olorosos, elaborar leña significa un largo proceso que incluye, en primer lugar “hacer leña”, faena que considera las siguientes etapas: “ver árboles”, “botarlos” (talarlos), “aserriarlos” (trozarlos) y “repicar” (cortar). En segundo lugar, “sacar leña”, que incorpora otras etapas: “bajarla” (sacarla del bosque y dejarla en sitio plano, de fácil acceso) y “arrumarla” (ordenarla en un entramado para establecer volumen). Ellos, solo unas pocas semanas atrás, recorrieron la foresta eligiendo aquellos árboles que serían talados. Al trabajar a “medias”, cada uno sabía las tareas que desempeñaría en las distintas etapas de la elaboración de la leña. Nando pensaba que esta temporada sería “aliviada” porque Alberto Cantero había seleccionado ciento cincuenta árboles ubicados en el “primer monte” del fundo Loma de la Piedra, propiedad de la sucesión Cantero. Además, la mayoría de los árboles era ulmo “pasado”.

Roberto Cantero cortaría los árboles, “aserriaría” e iba a colaborar para “abrir trocha en el monte” y poder “bajar la leña”. También ayudaría a cargar los camiones de quienes vendrían a comprar leña y, por último, supervigilaría el trabajo total mediante “visitas” que haría a la Loma de la Piedra, aprovechando

de ver los animales, propiedad de su padre, que pastaban en las vegas cercanas al estero. Nando Silva, por su parte, “abriría trocha”, “repicaría”, “bajaría leña”, “arrumaría” y, finalmente, cargaría el camión del comprador. Ocasionalmente podría ir a Osorno, donde sus “conocidos” recibirían las ofertas de la venta de leña al no encontrar los Cantero compradores.

Evaluando los elementos técnicos que utilizarían en la elaboración de la leña, establecieron un acuerdo en relación con las herramientas que cada uno aportaría, según las necesidades impuestas por la faena y la posibilidad real de contar, cada uno de ellos, con las herramientas requeridas. Entonces, Roberto pondría la motosierra, “estancadas”, dos hachas de astil largo, dos juegos de cuñas de fierro, una murrera, una pala derecha, una cadena, un chuzo y un combo de fierro. Nando aportaría la carreta, dos hachas, “una de astil largo y la otra de astil corto”, cuñas de madera y un combo de madera. Aquella tarde, la mayor parte de las herramientas ya se encontraba en Loma de la Piedra.

Nando Silva Colián, al anochecer, con las sombras atragantadas con las realidades del valle de Cuinco, que terminarían irremediablemente por desaparecer en las alacenas de la noche, alzó la voz sobre el susurro de los grillos ocultos entre los cardos para buscar a la perra vieja que lo acompañaba siempre, caminando tras su rastro, en sus viajes por la Butahuillimapu. En aquel crepúsculo, en los ramajes desnudos y descoloridos del bosque incendiado a orillas del estero, cerca de la casa de Alberto Cantero, chilló el traro. Presuroso, Nando se despidió y lentamente se hundió en los corredores de la oscuridad rumbo de Loma de la Piedra. Aún había tiempo para detenerse en Puninque, en casa de Augusto Lincolao, y sorber un poco de chicha “fuerte”. El viento había retornado a su campanario en los océanos y aquella noche sería de mucho frío. En la madrugada comenzaría la faena. El itinerario de la madera se refugia entre los sueños: las imágenes delirantes del forastero que nunca podrá retornar a casa.

EL CREPÚSCULO SE DESPLOMA SOBRE LOS FOLLAJES

En la estrecha ventana del dormitorio, en lo alto de la casa, entre los pliegues de la desteñida cortina de cretona, agoniza una enorme mariposa de la oscuridad, herida por la claridad aún somnolienta de la madrugada. Roberto

Cantero despertó intranquilo aquella mañana, y no pudo recordar sus sueños. Apretó entre sus dedos la mariposa. Sintió el manotazo del viento delirante sobre los vidrios y mientras se vestía comenzó a pensar en la solución al mayor problema que podría tener aquel día, el inicio de las faenas para elaborar la leña: la hoja de la motosierra podría “apretarse en el corte”, lo que podría romper la cadena. Tal contratiempo significaría detener la faena y regresar a Cuinco para efectuar las reparaciones necesarias. Sin embargo, era muy hábil en el manejo de la motosierra y tenía confianza en sus manos, pero “uno nunca sabe”. Al mirar por la ventana, constató que el “tiempo” no estaba “firme”. Una lluvia haría más dificultosa la faena. Bajó al primer piso y entró en el baño para vaciar su bacinica. Al salir, vio a su madre preparar el desayuno. Desde hace un rato, Alberto Cantero estaba en el establo “lecheando” las pocas vacas de su propiedad, las que fue a buscar a las colinas deforestadas, cubiertas de pasto “duro”, después de haber encendido la estufa en la cocina de la casa. Seguramente como todos los días, ya habría conversado con Arcadio Yefi: ambos eran hombres madrugadores. Roberto, entonces, comenzó a realizar sus tareas matinales. Desde la “leñera” cercana a la cocina, trajo leña. Dio de comer a los pollos y a las gallinas. En la pradera aledaña al cementerio, abrió la “tranca” para dejar salir al piño de ovejas. Entró a la casa y después del lavado matinal, junto a su padre, se sentó a “tomar café” en la mesa del comedor, cubierta con un mantel de hule. En ese momento, llegó Alex Kahler, conduciendo su camión. Como siempre, Alberto Cantero salió a encontrar al visitante y lo invitó a “tomar café”.

Cerca de las nueve de la mañana, en el camión, comenzó el viaje hacia Loma de la Piedra. Alex Kahler “le metió harta chala a los fierros”. Después de cruzar la cordillera de Puninque, se abre el valle de Loma de la Piedra y, abajo, se entrelazan los caminos de Popoén y Cuinco. Aquel lugar es conocido como “cruce La Loma”. Desde allí nace el camino vecinal que lleva al fundo Loma de la Piedra. El vehículo empezó a trepar por la pendiente de la senda labrada en la vertiente de la cordillera. Las lluvias del invierno y la primavera arrastraron hacia el valle la tierra del sendero. Las cárcavas hacían dificultoso el tránsito del camión. Lentamente, “enganchados en primera”, subieron hasta la “tranca” que cerraba la entrada al fundo. Roberto la abrió. Continuaron subiendo por la colina, ahora, sobre la huella abierta en la

pradera, cubierta por el seco pasto “ballica”, siempre azotado por los vientos. Distantes quedaron las “vegas”, que comienzan a desaparecer con el retorno de los cañaverales. Allá abajo, junto al estero, manchones de bosque nativo “pasado” se alzaban, reteniendo aún, entre ellos, algo de la neblina matinal. Los viajeros llegaron al sector de los “renovales”: el más nuevo era entero de “radal”. Desde allí, la huella se angosta, se hace más empinada y Alex Kahler tuvo que poner “dual”. Pasaron por un “renoval” más antiguo. Los “varoncitos” de “hualle”, “coihue” y “ulmo” crecían profusamente entre los ramajes carbonizados de árboles que murieron entre las llamas del último incendio. Después de “carretear” durante poco menos de media hora, llegaron a la planicie despejada donde se alzaba la casa de Ruperto Cantero, hermano de Alberto.

Todavía más arriba, en un claro a orillas de la selva, Nando había construido su mediagua. Sentado sobre un “mocho” esperaba a los viajeros. En la madrugada, en algún momento pensó que ellos no vendrían aquel día. Sin embargo, desde la altura, a media mañana, vio el camión cruzar, lentamente, la cordillera de Puninque y, después de una hora, escuchó en el viento el ruido del motor arrastrando sus fierros por la ladera de la serranía. Al encontrarse, se saludaron e inmediatamente comenzaron las faenas: Roberto le ordenó a Nando que bajara del camión la motosierra, el bidón del combustible, la cadena y la murrera. Alex Kahler, en el intertanto, reunió las herramientas que habían estado almacenadas en casa de Nando.

Cargaron los pertrechos con las manos y los hombros, y siguieron por una “huella” abierta por Nando hace varios días atrás, en la selva y, después de un corto recorrido, arribaron a un “claro”. Desde allí, Alberto Cantero, con su brazo extendido, indicó el lugar donde comenzaría a talar. Era una quebrada. Allí, “siempre se corta de arriba para abajo”. Junto a ellos estaba el primer “ulmo” seleccionado. Nando, con la murrera, limpió los arbustos que rodeaban al árbol, cortando también, con un machete, algunos “varones” que crecían cerca del “ulmo”. Distante solo unos metros, Roberto preparaba la motosierra.

Abrió la “llave de paso” del pequeño motor, colocó su pie izquierdo sobre el tomador lateral de la motosierra, se agachó y con la mano izquierda asió la parte superior del tomador, entonces, con la mano libre, agarró fuertemente la cuerda del “partidor” y tiró hacia arriba con violencia. A pesar de la presencia de los hombres en la foresta, el bosque se había silenciado: recuerdo

haber escuchado al chucao gritar entre las hojarascas húmedas; al picamaderos golpear, en las alturas, la corteza de un árbol cercano; a los abejorros sobrevolar las flores repletas de polen; a las hojas y aquel murmullo que de ellas nace al ser atravesadas, enteras, por el viento del océano, el crujido de la rama seca del árbol anciano. Sin embargo, el ruido agudo de la motosierra resquebrajó las voces claras del bosque. El olor de la bencina y el aceite también desgarraron la vieja fragancia de la selva. La máquina expelía humos azules y densos. El bosque terminó por desvanecerse completamente en su propio silencio y nos quedamos solos y hubo que comenzar a gritar.

Roberto apretó rápidamente el acelerador. Al escuchar el ruido de la máquina supo que el motor funcionaba de buena manera y la cadena con sus dientes filosos corría sin tropiezo por la hoja. Se puso de espaldas a la pendiente, “generalmente uno mira para el lado que está ladeado el árbol y lo bota para el lado que tienen más ganchos y más gruesos, que cargan más peso, a ese lado lo tira”. “Aserruchó” la motosierra un par de veces más y con el taco de su bota horadó la tierra húmeda, hizo una “cuña”. De espaldas a la pendiente, allí, con su pie derecho y sobre unas raíces que afloraban entre el musgo, colocó su pie izquierdo con la pierna flectada hacia adelante. Hizo fuerza con ambas piernas y se sintió “bien parado”. Aceleró la motosierra y la hundió en la madera. El aserrín saltó a tierra. Solo a los ochenta centímetros de la base, “se corta y se le bota el cuspe, que se le llama, para que tenga caída el palo”. Al entrar la cadena en la madera, guiada por la mano fuerte de Roberto Cantero Bahamondes, también entraba a los patios del tiempo por venir, aparentemente vacíos, para rasgar realidades todavía irreales, cuyo único reemplazo era la oscuridad de la muerte. La cadena avanzó por la madera hasta cortar un tercio del diámetro del tronco. Sin dejar de acelerar, extrajo la hoja, tirando la máquina hacia su cuerpo. Respiraba fuerte y sudaba abundantemente, y los dedos de las manos habían comenzado a doler. Pronto, el dolor pasaría. Se acomodó nuevamente, ahora, acelerando la motosierra introdujo la hoja en sentido oblicuo. Sin dejar de acelerar, empujó con fuerza y la hoja se hundió trozando la madera hasta tocar el interior corte. Apagó la motosierra y la dejó a un lado. Había botado el “cuspe”.

Entonces, solo recién comenzaba la faena difícil y peligrosa: derribar el árbol. Intentó acomodarse varias veces, pero ninguna de las posturas

le entregaba seguridad para trabajar en buena forma. Terminó por aburrirse y se ubicó “lo mejor que pudo”. Debería estar atento, a pesar del bullicio de la máquina, al chasquido característico que produce la madera al quebrarse. En ese instante, se podía atorar la hoja y quebrar la cadena. Cuando esto sucede, con la gran velocidad que lleva, la cadena salta hacia atrás y muchos fogoneros olorosos han sido heridos a causa de este accidente. Su cuerpo entero vibraba con los movimientos de la hoja, de la cadena y sus dientes al cortar. En un momento le pareció escuchar el chasquido en el fondo de la madera, en el alma del árbol. Verdaderamente, el árbol comenzaba a quebrarse. Con rapidez retiró la motosierra, la apagó y corrió, entre los arbustos, sobre las hojarasca y el musgo, hacia arriba, por la escarpada ladera. Desde un lugar incierto, Nando lanzó un alarido y después de otro chasquido, aún más violento, terrible, lentamente desgarró el tronco. El árbol osciló y luego comenzó a caer con lentitud. La velocidad aumentó y el viejo “ulmo” cayó a tierra arrastrando consigo los ramajes, los nidos de los pájaros, los hongos y las enredaderas, los colmenares de los abejorros y los susurros. Toda la realidad, por un momento, quedó suspendida sobre los torrentes del temor. Había comenzado el crepúsculo de la hojarasca, anunciando la noche para los habitantes de San Juan de la Costa. Sobre el suelo húmedo de Butahuillimapu quedó el pétalo, los granos de polen y los blancos capullos de las crisálidas. Sin embargo, ninguno de los fogoneros olorosos vio aquello. Era la naturaleza desplegando su vasta venganza que no conoce fronteras: la selva de las serranías marítimas estaba irremediablemente “pasada”.

Después del silencio, el bosque, poco a poco, fue recobrando su lenguaje hasta volver a cubrirse con el murmullo profundo y propio que nunca nosotros podremos entender totalmente, que solo se interrumpía en los inviernos crudos, cuando el “pangui” hambriento, bajaba desde los sectores altos de Loma de la Piedra en busca de comida. El hombre, en cambio, trepa por la montaña y amordaza al bosque: lo mata.

Trepando sobre el árbol, caído entre gritos de alegría, Roberto Cantero hizo funcionar nuevamente su motosierra. Es necesario limpiar de su ramaje al árbol. Cuando es muy frondoso, es tarea que demora bastante tiempo. Fue cortando enredaderas, ganchos y ramas. Nando retiraba aquellos no muy pesados y los amontonaba en un lugar cercano. A fines de otoño

utilizará los mejores trozos para construir un “horno” y “quemar carbón”. Mucho antes del tiempo considerado, Roberto finalizó “la limpia”. A pesar de ser “ulmo” viejo y “pasado”, notó que gran parte del troco estaba “sanito” y, por ello, decidió dejarlo para que Nando hiciera “leña de metro”. Volvió a encender la máquina y se preparó para “aserriar”. Un primer corte le sirvió para emparejar. Alex Kahler trajo su “metro legítimo” y comenzó a medir; cada un metro, Roberto le hacía una pequeña marca con la motosierra. Al finalizar, supieron que el árbol entregaría quince trozos. Cantero apagó el motor y saltó a tierra. Arrodillándose, miró por debajo del tronco. Quería saber si estaba “colgado”. De ser así, tendría mucho cuidado al cortar porque la madera se podría “apretar” y atorar la cadena. Con satisfacción comprobó que el tronco estaba completamente asentado en tierra. Lanzó un escupitajo a sus manos e hizo funcionar la motosierra. Con gran facilidad completó el primer corte. Apagó la máquina y con sus manos verificó la temperatura de la hoja y la cadena. Decidió seguir con el segundo corte.

Al finalizar de “aserriar” el árbol, Roberto Cantero se encontraba agotado y su cuerpo tiritaba sin cesar. Mientras Nando Silva continuaba trabajando, Roberto descansó un momento. Después, se reunieron junto a él, su padre y Alex Kahler. Comentaron parte de la faena. El quehacer del fogonero oloroso recién comenzaba. Pronto habían derribado un nuevo “ulmo”. Esta vez, Roberto entregó la motosierra a Nando para que realizara “la limpia”. Como el árbol derribado no estaba en buenas condiciones, Alberto Cantero decidió dejarlo para hacer “leña corta”. Alex Kahler se ocupó de “aserriar” y obtuvo cerca de treinta trozos. No pudieron ser más porque gran parte del árbol estaba podrido.

Aquel día trabajaron sin muchas interrupciones hasta media tarde, hora en que decidieron bajar. Alex Kahler tenía que retornar a Osorno y quedar “botado” durante el trayecto del viaje no estaba en sus planes. Los fogoneros olorosos consideraron el día trabajado como “bueno”. La faena había “cundió”. Alcanzaron a derribar, limpiar y trozar cinco árboles. Era probable que, en los próximos días, la cuota diaria aumentara y poder así finalizar la tarea, en lo posible, antes de “enterar el mes”. Nando Silva, mientras Roberto no terminara su labor, no podría comenzar a “repicar”. Era necesaria su ayuda y Alex Kahler volvería solo cuando la leña estuviese elaborada. Dejaron en casa de Nando

todas las herramientas. Inmediatamente después iniciaron el regreso. Kahler se iría por el camino de Huilma, por ello, Alberto y Roberto Cantero se bajarían en el cruce de los caminos de Puninque y Cuinco y, desde allí, caminarían hacia su casa. Al día siguiente solo retornaría Roberto. Viajaría temprano, de madrugada, montado sobre uno de los tres caballos que poseen. Volvería para seguir talando. En propiedad compartida por la familia, aún quedaban mil hectáreas de bosque nativo. Sin embargo, el crepúsculo se desploma sobre los follajes.

MIENTRAS DORMÍA, ALGUIEN VINO A TALARME LOS SUEÑOS

Para los fogoneros olorosos, la madera preferida para elaborar leña es el “ulmo”. Esta leña,

tiene mayor caloría y dura más, más rato el palo prendido (...) es bien difícil meterle a la clientela aquí en Osorno, a los consumidores, la leña de otra madera, y ese es el problema que tiene la gente de la Costa. Los que hacen leña, los leñadores que botan el palo de ulmo, después otro de ulmo y al final se van quedando sin ulmo y tienen un montón de otros palos, de huelle, y esa leña no tiene aceptación y se van quedando con eso.

Entonces, el “ulmo” se torna escaso: “El ulmo es la leña más apetecida (...) se usa porque es una leña mejor, más durable, más dura, más durable pal fuego. Es más calentadora, más caloría, calienta más”. Así, la cantidad de calorías que entrega una madera al entrar en combustión es un factor determinante en su elección para transformarla en leña. Es una realidad, todas las maderas se consumen entre las llamas, pero “no todas son de tanta duración como el ulmo, no dan tanta caloría”. La leña de “ulmo”, “mientras más seca, mejor todavía, o sea, que tiene mejor mercado, a pesar que el ulmo, cuando está verde, uno lo echa al fuego y se calienta y arde igual (...) es muy ardedor”. El “tinco” puede servir, “pero no es tan apetecida como el ulmo, el ulmo es la leña más apetecida”. Otras maderas, como las del “meli”, no se utilizan porque “es muy pesado para el transporte y para las estufas no sirve, las funde muy luego, tiene demasiada caloría”.

Los fogoneros olorosos se enfrentan a una gran demanda por leña de “ulmo”. Muchos de ellos, al ser requeridos, permanecen en silencio y solo alcanzan a susurrar: “No, yo no tengo ulmo acá, tengo puro hualle”. Durante años talaron sin control al “ulmo”, heredando una pradera erosionada tendida en las pendientes escarpadas de la cordillera, donde un día estuvo el bosque y el “ulmo”. Por eso, muchas veces es necesario engañar al comprador que ignora los secretos de este oficio. Se le entrega otra leña y se le dice “es puro ulmo seco”. Ahora, yo soy el bosque y, mientras dormía, alguien vino a talar me los sueños.

¿A QUÉ LUGAR DE LA ETERNIDAD ALZÓ VUELO LA FLOR BLANCA DEL ULMO?

Hace cuatro días Roberto dejó de talar. Nando aún no comienza su trabajo de “repique”. Todavía espera, sin impacientarse, que el agua, ahuyentada por la tibieza de la brisa remontando hacia lo alto del terreno escarpado, escurra presurosa desde los trozos húmedos y su tarea sea más fácil. En el “repique”, a un trozo seco “le entra mejor el hacha”. Contrariamente a lo que sucede con trozos “mojados”. Nando aprovechó la espera abriendo “trocha” para facilitar su ir y venir entre los trozos de los árboles derribados y el lugar donde “repicaría”. Trabajó con murrera y hacha.

La “leña corta y larga” se elabora con hacha y, si la madera es dura, se utiliza una “cuña” de metal o madera. Para golpear la “cuña” es necesario ocupar un combo, sea de metal o de madera. Aquellas herramientas estaban en casa de Nando. Un día en la mañana, subió hasta el lugar donde Roberto había derribado y trozado un “ulmo”, elegido para hacer “leña corta”. Llevó consigo un hacha de astil largo, un combo de metal y una cuña pequeña, también de metal. Sin embargo, pensó que gran parte de tales herramientas no las utilizaría. En el lugar, con el hacha hizo palanca hasta mover al “mochito” y lo acomodó sobre terreno parejo. Así no tendría que mover, sin gran esfuerzo, más de tres metros, los “mochos” para poder “repicar”. Se colocó la camisa raída bajo el pantalón y limpió sus manos en él, se las llevó cerca de su boca y lanzó, con fuerza, un escupitajo sobre las palmas. Se las refregó intensamente, miró a los cielos y se “persignó”.

Tomó el hacha. Puso su mano izquierda en el sector distal del astil y la derecha en la parte mesial. Levantándola sobre su hombro derecho,

la descargó sobre el centro del trozo con un golpe seco y terrible. El trozo se desgajó en otros dos nuevos trozos. Tomó uno de ellos y lo puso sobre la tierra, dejando la corteza hacia arriba, para luego tomar la mitad y colocarla, con la corteza hacia arriba, encima del otro. De nuevo el hacha, ahora, su mano derecha más cerca “de la cabeza del hacha”. Algo agachado, esta vez no levantó mucho el hacha. Con un solo golpe, dirigido a la parte distal del palo, lo partió. Colocó una de las mitades y volvió a cortarlo. Lo agarró con la mano izquierda y lo lanzó hacia un lado. Repitió la misma operación con la otra mitad y, así, siguió trabajando hasta “repicar” todo el trozo. Anduvo el corto trecho hasta donde estaban los otros “mochos”, acarreó uno más y continuó con el “repique”. Aquel día solamente alcanzó a “repicar” un árbol. Entonces, decidió hacer “leña larga” en los días por devenir. Era tarea más demorosa y complicada, tanto como es “hacer estacones para cerco”.

La elaboración de “leña larga” o “leña de metro” comienza cuando Nando busca con sus ojos una o más rajaduras en el trozo “aserriado”. Si alguna de estas sigue la “veta natural” de la madera, es mejor. Seleccionada la rajadura, con el hacha el corto se saca un “cuspesito” para encajar allí la “cuña”. Se pone en la punta del palo, “se coloca la cuña y se le pega, hasta que se parte el palo”. Al lograr que un extremo del trozo se quiebre, hace un nuevo “cuspe” en el otro extremo del trozo. La “cuña”, el golpe y la madera se desgarran. Con el hacha, saca la primera “cuña”. Luego otro “cuspe”. Esta vez, en la mitad del trozo y con duros golpes dados por el combo de metal, se entierra la “cuña”. Saca la otra y la pone en la mitad. Dando un chasquido, el trozo se abrió completamente. Nando aprovechó un momento de sol para descansar y tomar agua en el estero cercano. Más tarde, de nuevo en la faena, con una de las mitades, realizó el mismo procedimiento anterior, hasta que el trozo se rajó en dos nuevas mitades. Para “repicar” esos trozos no es necesario utilizar “cuña”, solo es necesario tener la destreza propia del buen fogonero oloroso para dar cuatro o cinco golpes de hacha a lo largo de la misma “vena” de la madera.

Por años realizando el oficio, se aprende a elegir el punto preciso donde descargar el golpe del hacha, la cantidad de fuerza para que penetre con facilidad en la madera. Sin embargo, nada de esto sirve, según Nando Silva, “si el leñero no sabe tomar el hacha”. Sin embargo, la naturaleza, a través de la madera, también tiene algo que decir:

Hay palos más fáciles de partir. El palo que no es nudoso, el palo nudoso no lo partes nunca. El palo que tú partes, el que es partididor, es el con buena hebra, con ese no hay problema. El de hebra larga es muy partididor, tiene hebra buena, como le llama uno. El palo crespo, un palo que es crespo, igual que los lulos de la cabeza, entonces es crespito completo, no tiene hebra derecha, no tiene hebra buena, es difícil para partir, no es como el palo liso, un solo hachazo y se raja al tiro. El ulmo es partidorazo, es partididor, es fácil de partirlo. No es como el hualle, el hualle viejo, pellín, que le dicen, es un árbol que tiene mucha ganchería, que tiene mucho nudo, igual el temo, cuando está seco, no le entra herramienta para partirlo. Igual que el arrayán, estando seco y siendo crespo tampoco le entra el hacha para partirlo y, por ejemplo, el canelo es un árbol que tú lo partes a las mil y una.

La palabra de la naturaleza, forastero, puedes leerla aún, en la ausencia. Ahora, en nuestro tiempo, aquello que no está en ella, la define. ¡Nando Silva! ¿A qué lugar de la eternidad alzó vuelo la flor blanca del “ulmo”?

Durante todo un mes, Nando “repicó” leña y un día tuvo que dejar de hacerlo. Debía acompañar a Melina, su esposa, quien iba Osorno para “mejorarse”. Después de tres días de espera en la ciudad, Melina tuvo un hombre, otro costino, y Nando se emborrachó en uno de los boliches de la avenida República, en Rahue Bajo. En un poco tiempo más, en la noche, alzaré su mano en la oscuridad para lanzar el vacío, el ombligo de su hijo a la luna, para poder atraer la suerte. Lo mismo había hecho Arcadio Yefi, en Cuinco, a quien Ondina le dio diez hijos. Al salir Melina del Hospital Regional de Osorno, se le llevó de retorno a Loma de la Piedra, en el destaralado microbús de Jacob Tuchie. Se bajaron, al atardecer, en el cruce, puso a Melina con su hijo sobre la carreta, los abarrotos y el tarro lleno de grasa “consistente” que, a la partida de la micro, le entregó Alex Kahler, junto con “platita a cuenta”. Sin duda, Kahler era, para Nando, “un buen cristiano”. De noche cerrada llegaron a la entrada de la mediagua que le servía de morada. En aquella parte oscura de la montaña, los esperaba la perra flaca de Nando y todas las carencias de la pobreza que erosiona a los hombres, como el viento y la lluvia a las montañas deforestadas.

Nando volvió al bosque y “repicó” leña otros quince días, dedicándose solo a producir “leña corta”. Al terminar parte de su faena, se sentía agotado y sus manos estaban destrozadas por las estrías y los callos. Impaciente, comenzó a esperar a Roberto Cantero. Ahora, para Nando, había llegado el momento de comenzar a “bajar leña”.

¡SU NOMBRE ES NANDO SILVA!

Roberto Cantero no vino a la Loma de la Piedra el día estipulado, junto a Nando Silva, con anterioridad. Nando no lo esperó más y comenzó a preparar su carreta para “bajar leña”. Sus bueyes estaban gordos ahora, “tiradorazos”. Continuó preparando su carreta. En ella trabajó hasta el atardecer. Al otro día, comenzaría lo mejor de la faena y pronto estarían entregando leña. Era finales de febrero y no deseaba que el invierno, “con guagua nueva”, lo “pillara tan arriba”. En Osorno, las “leñeras” comenzaban a desocuparse. Sin aviso vendría el invierno, la entrada de la Butahuillimapu en aquella estación marca el instante más provechoso para aquellos que se han transformado en fogoneros olorosos. Imprevisto es el invierno, época de “carboneo”. Solo llega.

Para poder arreglar su carreta, Nando tuvo que colocarla sobre dos “mochos”. Así, las ruedas “girarán en banda” y podrá sacarlas y cambiarlas. Los leñadores “bajan leña así, para sacar, se usa la carreta de rueda de palo, del mismo palo se hacen las ruedas”. Las tres de su propiedad, las había “labrado” Belarmino Antiñir, de la localidad de Huacamapu. Eran “bajas”, un diámetro no mayor a los cincuenta centímetros. Según Alberto Cantero, “para bajar cargado, mientras más alta la rueda, más arrastran los bueyes y la rueda de palo no es tan rápida para dar vueltas, palo con palo siempre va asujetao”. Eso es lo importante, el “agarre” de la carreta. Otras veces, “cuando hay mucha pendiente se usa el biloché (...) palo de dos piernas, ese lo cortan y lo hacen como un tronco para pescarlo con cadena y de ahí le ponen unas placas en las piernas esas y le ponen la leña y la bajan con sus palos a la rastra”. Nando lo ocupaba solamente cuando tenía leña larga por bajar y la huella abierta no era buena. Nunca usaba la “carretilla mochera”, que “sirve para bajar trozos para el aserradero”. Esta temporada no trabajan el aserradero.

Al finalizar el cambio de las ruedas, procedió a “enyugar” los bueyes para probar la carreta y ver cómo había quedado. Al hacerlo, le pareció “de lo mejor”. Engrasó los ejes y las “molleras”. Claveteó algunas “tapas” de la baranda suelta. Con ello, dio por culminado el arreglo. Mañana comenzaría a “sacar leña”. La tarde se desvanecía entre las sombras de la nueva noche. La montaña entraba en los dominios de la penumbra. En la morada, Melina mantenía una vela encendida para iluminarse, mientras cuidaba de su hijo y calentaba la comida en una olla de fierro colgada sobre el fogón.

Aquella mañana, Roberto Cantero apareció temprano. Nando Silva todavía no “enyugaba”. Incluso, todavía no había “tomado café”. Un viento fuerte corría desde la dirección norte y, probablemente, comenzaría a llover pronto. Nando apuró su desayuno y buscó agua fresca en el estero para dejarle a Melina. “Enyugó”, puso varios lazos sobre el piso de la carreta y emprendieron rumbo hacia lo alto, donde estaba la leña “repicada”. Avanzaron lentamente, se hundieron en un bosque cada vez más frío y oscuro. Aún no se levanta el rocío y probablemente no habría sol. Entonces, el rocío se confundiría con la lluvia.

Nando posee “su” sistema para sacar leña. Primero carga la carreta con “leña larga”, puesta en sentido longitudinal y, sobre ella, coloca “leña corta”. Cuando debe bajar solamente “leña corta”, hace una ruma en cada extremo de la carreta y luego la echa a granel. En cada viaje logra sacar un poco más de “un metro cúbico” de leña. ¡Su nombre es Nando Silva! ¡Mirad cómo todos viven de él! ¡Vean la muerte arañar sus manos!

ENTRE LAS HOJARASCAS RUEDA EL FERROCARRIL DE LA MONTAÑA

Con la murrera fue cortando la maleza y los pequeños arbustos. Con el hacha derribó el “renoval” bajo. Nando limpió una pequeña explanada, a orillas del bosque, enfrentando al borde de la quebrada en cuyo fondo rodaba el estero. Toda la mañana y parte de la tarde estuvo trabajando en el “despeje”. Luego, con un pequeño machete y un trozo delgado de “luma”, fabricó estacas de punta aguzada. Su largo se aproximaba a los ciento cuarenta centímetros de largo. Enterró una primera estaca en la tierra y, desde allí, con un “metro” fue midiendo el terreno hasta completar los diez metros y puso

en aquel lugar otra estaca. Frente a cada una de ellas, a un metro de distancia, plantó nuevas estacas, completando las esquinas de un rectángulo. Entonces, era tiempo de arrumar leña. Como era “leña corta”, podía trabajar solo y no era necesario molestar, por ayuda, a Belisario Millahual, quien, en las tierras bajas y abiertas del fundo, cuidaba a los animales de Alberto Cantero. La “leña corta”, al “bajarla”, la había depositado cerca del lugar donde había limpiado. Se acercó al montón de leña y, escupiendo sus manos abiertas, flectó las piernas y se agachó en cuclillas, con el brazo izquierdo extendido hacia adelante, comenzó a depositar sobre él los palos de leña. Al completar un “brazado”, lo rodeó con la misma mano derecha y se levantó. Caminó con paso firme, tratando de no tropezar entre tantas astillas dispersas. Al llegar a las estacas, dejó el “brazado” en tierra. Dispuso los palos de leña, uno por uno, en sentido perpendicular al lado más largo del rectángulo, acomodándolos con la parte plana del palo como base y sus aristas hacia arriba, abiertas al ciclo. Nando había comenzado a construir el castillo deshabitado del bosque.

Arrumar leña es parte importante de su proceso de elaboración, pues existen formas de ordenamiento cuyo objetivo es aumentar de forma artificiosa el volumen de leña almacenada para obtener mayores ingresos al venderla. Entonces, como una gran parte de los fogoneros olorosos, Nando trata siempre de aumentar el volumen y, frente a esta situación, los compradores, quienes mayoritariamente también están en conocimiento del hecho, tratan, por su parte, de disminuir los volúmenes aumentando la densidad de los palos de leña por metro cúbico. Un instrumento para lograr objetivos totalmente contrapuestos, entre compradores y vendedores, es el “metro”. El utilizado por aquellos como Nando, que elaboran leña, es fabricado con un “listón” de madera “aserriada” de cinco centímetros de ancho en sus cuatro caras, y noventa y cinco centímetros de largo. Dice un comprador: “Uno anda con un metro y ellos tienen otro metro. A veces, el metro de ellos está correcto, otras veces tiene menos, metro de noventa centímetros”. Otros se previenen y utilizan un metro “verdadero”. “Una huincha legítima, de cinco metros de largo (...) incluso, llevo y mido de un solo largo, porque midiendo entre metro y metro hay error”. No todos los compradores de Nando tienen un metro “legítimo”. Muchos utilizan una regla cuya medida real es de un metro y diez centímetros. Esos son “los metros brujos, que le

llaman”. Las tentativas de Nando y Alex Kahler no quedan ahí. Para obtener mayores ganancias, un segundo mecanismo es la forma de arrumar: entramados para conseguir mayor volumen.

El entramado básico hecho por Nando se constituye colocando un palo de leña lo más plano posible y luego dos a cada lado de él, formando un triángulo. Después, inmediatamente al lado, se vuelve a repetir el entramado. Al lograr avanzar unos dos metros hacia el lado, se continúa hacia arriba hasta completar el metro de altura y así, hasta finalizar:

Si uno va a comprar allá, a la costa, quince metros de leña, la arruman de tal forma, no es cierto que quede un espacio entre palo y palo, en forma de ángulo, un palo plano abajo, después uno esquinado, o sea, un ángulo, un ángulo de cuarenta y cinco grados afirmado al otro y queda entre-medio un espacio que entra otro palo de leña, entonces, al arrumar toda la leña, esa, de quince metros que sea, va a salir doce metros, al arrumar aquí, en Osorno. Ese es el problema.

Quien vende leña siempre arruma sobre la tierra, nunca sobre el piso de la carrocera de un camión. Cada cual de los participantes en la transacción tiene sus razones para pedir lo uno o lo otro, sin embargo, nadie está dispuesto a cambiar “su sistema” en beneficio del otro:

Es mejor arrumar en la tierra, porque cuando se ruma la leña en la tierra siempre uno trata de colocar que no quede bien ajustada, porque si hay dos palos redondos así, o sea, dos mitades, en el centro le pone otro encima, y queda un huequito, de pillo a pillo y medio (...) en el camión no, en el camión va colocando y arreglando. Pero en el camión también se puede engañar a los compradores. Yo puedo traer diez metros de leña y los puedo hacer pasar por trece metros. Digo que vienen trece, aunque me lo cubiquen (...) viene el tejido (...) se arruma la primera ruma hasta arriba. La segunda ruma, entonces desde abajo mismo, antes de empezar a arrumar, se coloca un palo encima de otro y quedando un vacío (...) se hace con los palos de estufa [leña corta] y se hace en el campo, allá mismo.

Sin embargo, Alex Kahler, al comprar, para luego revender en Osorno, hará lo de siempre: “Subir arriba del montón y pisarlo bien, pegarse unos trotes para que baje la leña, entonces ya, en vez de tener un metro de alto, va a tener noventa centímetros o menos, tal vez unos ochenta”. Al transitar por los caminos de San Juan de la Costa podrán ver, en las orillas, la leña arrumada. Entre las hojarascas pareciera rodar el ferrocarril de la montaña. Verán también el rostro de Nando, inquieto esperando poder vender toda la leña, por él elaborada, rápidamente.

AQUELLA ESTRUCTURA DONDE SUSURRA EL CALOR NO ES UN DELIRIO

En esta cordillera, cuando

la leña está en terrenos altos, montañosos y los accesos, caminos y huellas son de tierra, la leña debe ser sacada en camión, solamente si no ha llovido (...) la lluvia intensa produce efectos en los caminos (...) estos se ponen resbaladizos y barrozos, corriendo el camión el peligro de empantanarse o sufrir un accidente.

A pesar de las dificultades, los compradores no merman. Ellos saben dónde ir, incluso, muchos permanecen durante años recorriendo un mismo camino para llegar a un mismo lugar. Tales son las “picás”. Allí, “hay leña, uno sabe dónde encontrar”. El “dato” noticia una “picá”. Es un susurro que circula entre los compradores: narra la existencia de un lugar donde la venta es una certeza. Cuando un lugar “tiene leña”, todos aquellos cuyo oficio es el “leñeo” hacen rodar el pequeño dato de las astillas desparramadas por las calles de la ciudad, el nombre de una “picá”: un lugar donde es posible comprar leña de calidad, barata y con un fácil acceso. En verano, en las temporadas de “bueno”, en el invierno, los compradores, “por contacto, recorriendo, han ido viendo dónde hay leña, entonces llegan a tales lugares”. En una época, el “dato” determinaba a la localidad de La Cumbre, en San Juan de la Costa, como una “picá”. Lugar cercano a Osorno, “al subir hacia la costa, hacia la derecha, se entra en una tranca y se baja al monte”. Era el lugar más cercano a Osorno, donde todavía se encontraba leña. Entre la localidad

y la ciudad no hay más de treinta y cinco kilómetros. Este factor, la cercanía a la ciudad, es importante para la fijación de los precios de venta de leña.

En las “picás”, alguien parecido a Nando estará esperando a los “conocidos”. Alex Kahler es uno de ellos:

El vendedor sabe dónde uno vive en Osorno, eso es lo que le interesa a ellos, saber dónde ir a cobrar en caso que uno no llegue a pagar (...) uno es conocido (...) ahora, muchas veces, por ejemplo, a mí, yo fui a Monte Verde la otra vez, y uno que también es conocido, sabe dónde vivo y me contrata para otros fletes de madera que sacan, me quedó debiendo un “vuelto” (...) como va a ir para la casa (...) tiene que ir a buscar el camión un día, ahí le paga el resto.

Sin embargo, mucha gente “es desconfiada, sumamente desconfiada”.

En las mañanas de verano y principios de otoño fundamentalmente, los fogoneros olorosos de Loma de la Piedra y de otros lugares próximos venden su leña, “puesta en camión”, “a orillas de camino”. La producción “se trae al camino donde llega el camión, ahí se arruma y se entrega al camión arrumada por metro (...) corridas largas, todo lo que uno quiera ponerle, pero de un metro de alto y uno de ancho”. Nando Silva sabe que no venderá toda la producción que desea, sino toda la leña que deseen comprarle. No existe todavía escasez de leña. El desierto está lejos aún y Nando ni siquiera lo conoce. Incluso, entre tanta montaña tremenda cubierta de bosque, ni siquiera puede imaginar el desierto. Sin embargo, algo es claro para él, a pesar de no alcanzar a capturar los significados profundos de aquella claridad: cada año que transcurre, la leña hay que elaborarla más arriba del lugar donde, los años anteriores, se realizaron las faenas y cada año la ciudad está más distante.

La leña vendida “a orilla de camino” nos relata un traslado de la producción desde los lugares altos de la cordillera a un sitio donde fue posible arrumarla, donde existía una huella tributaria de los caminos desolados de la Costa, mantenidos en mala forma como consecuencia del tráfico de vehículos pequeños y la lluvia que no cesa. Sin embargo, los caminos desolados distan mucho de ser un “verdadero” camino. Por ello, el comprador sabe que la leña no es vendida “a orillas de camino”, sino “en el monte, a donde ellos le sea más fácil sacarla y donde puede entrar camión, aunque sea con dificultades (...) ahí la venden,

nunca la sacan a orilla de camino porque es mucho trabajo, se demora mucho (...) poco se avanza”. Productores y compradores entienden de manera distinta los caminos. Cada uno de ellos tiene una idea propia de lo que es una senda encaramándose por las laderas de la montaña, sobre la tierra erosionada. Al final de los caminos siempre estará, por ahora, la ruma: aquella estructura donde susurra el calor no es un delirio. Es el desierto arrastrándose bajo las astillas.

ESPERANDO A ORILLAS DE LOS GRANOS GRISES DE LOS CAMINOS

En Butahuillimapu, los fogoneros olorosos ofrecen para la venta dos clases de leña, cuya elaboración es diferenciada a pesar de utilizar similares tecnologías. Nando ofrece a los compradores leña “corta” y “larga”.

La “leña corta” es “para estufa, que son palos de veinticinco centímetros aproximadamente, debieran ser de treinta centímetros”. La clase se combina con el tipo de madera. Así, existe “leña corta de ulmo”, “leña corta de hualle”, etc. La “leña larga” corresponde a un trozo de madera con perfil triangular y un metro de largo. Es “palo de un metro” y puede ser vendido “en una picadura”. Allí la “repican” o “la cortan de nuevo para caldera”. La “leña larga” también se combina con el tipo de madera, generándose, por ejemplo, “leña larga ulmo”, “leña larga pellín”, etc.

En venta de leña también se considera la humedad almacenada en la madera. La leña que tiene más demanda es la llamada “seca”. Cuando Nando ofrece para la venta “leña larga de ulmo seco” está entregando lo mejor de su producción. Toda leña “verde”, húmeda, mojada, con mucha agua, “pasada de agua”, no tiene mucha demanda, “no tiene salida”. Sin embargo, una escasez de leña “seca” genera una demanda por “leña verde” y los precios alcanzados en su venta son bastante inferiores a los alcanzados por la leña “seca”.

Muchas veces no es posible, por las condiciones climáticas imperantes en el área de San Juan de la Costa, mantener, para la venta, leña “seca”. Se produce una acumulación considerable de leña “verde” tanto “corta” como “larga”. Entonces, para poder vender y disminuir la existencia, los fogoneros olorosos ofrecen leña “revuelta”. Se compone de partes iguales de leña “seca” y “verde”, sin importar el tipo de madera. El vendedor siempre dirá “es mitad ulmo y mitad otro palo”. Usualmente los “leñadores” colocan una mayor

cantidad de leña “verde”. Ahora, si el comprador es un novato en el negocio de la leña, bajo el nombre de leña “revuelta” sencillamente se le entrega leña “verde” sin nada de “ulmo”.

Los precios de venta son uniformes en gran parte del territorio de San Juan de la Costa y no sufren fuerte variaciones, por el contrario, se consideran “parejos”. Se mantienen estacionarios durante todo el tiempo correspondiente a una “temporada”, es decir, de un verano a otro.

Esperando a orillas de los granos grises de los caminos, la leña ofrecida a la venta por Nando Silva Colián podrá estar allí por años, alcanzando, temporada tras temporada, un mejor precio. Aquello alegrará profundamente a Nando.

UN VASTO DESIERTO, PARA MORIR DE SOLEDADES, DESPIERTA AL CAER CON EL FOLLAJE

Nando Silva, Roberto Cantero y Alex Kahler, al terminar de cargar parte de la producción de leña sobre la carrocería del deteriorado FORD F-600 del año 57, única propiedad de Kahler, decidieron fumarse un cigarrillo, descansar un momento y comentar las últimas novedades del área de la costa. Habían cargado quince metros de leña “corta”. Era muy probable que solo fueran poco menos de catorce metros. Nando había empleado toda su habilidad para arrumar la leña que compraría Alex Kahler. De todas maneras, Kahler estuvo un largo rato corriendo sobre las rumas, “apretando” la leña. Después del cigarrillo, Nando desprendió de sus manos algunas “espinas” clavadas. Si las dejaba allí, podrían infectarse y dolerían. Más tarde, Alex Kahler golpeó los gastados neumáticos o “gomas”, como acostumbraba a llamarlos, y sonrió al escuchar un “buen sonido”. Entonces, en el regreso hacia Osorno no tendría problemas con las “gomas”. Roberto miró al cielo nublado y tuvo la certeza de la lluvia pronta. Habló sin dirigirse a nadie especial. Alex Kahler comenzó a apurar la partida. Solicitó la “lista de cosas”. Al recibirla de Nando, se despidió de él, prometiéndole volver la próxima semana, un martes por la mañana.

Mediante abarotes y comestibles, Nando recibiría parte de su paga por el trabajo realizado. Con Roberto Cantero “arreglaría después”. Comenzaba a llover en el instante que Alex Kahler, junto con Roberto, iniciaron el descenso hacia el camino. El camión estaba “cargado hasta las masas”.

Era necesario bajar lentamente, “enganchados en primera”. Aprovechando una pequeña recta de huella, Kahler pagó a Cantero en dinero en efectivo. Era una de las formas básicas de pago por las transacciones entre quienes venden y compran leña. Roberto había talado y participaba de la tenencia y uso de él, por ello, recibía un pago en dinero por el total de los metros vendidos. Una parte la entregaría a su padre. Nando “repicó”, “bajó leña”, “arrumó” y, finalmente, ayudó a cargar el camión: recibiría de Roberto Cantero cincuenta pesos por metro de leña elaborada. Esta vez, parte de aquel valor se lo entregaría Alex Kahler en abarrotes y comestibles. Nando Silva trabajaba “a medias” con Roberto Cantero.

Alex Kahler sabe que muchos leñadores prefieren recibir “mercadería” y esos, según su particular forma de ver el mundo, “son los que tienen mayor visión (...) no gastan en venir a Osorno, en pasajes, venir y comprar (...) uno llega allá, aquí la boleta de las compras de todo el mes y esta es la caja con comestibles. Uno para eso tiene que hacer los contactos antes”. Él los había hecho no con Nando, sino con Melina, a través de Roberto Cantero. Ella estaba molesta por los varios días que, en una oportunidad, Nando estuvo en Osorno gastándose casi todo el dinero de la “sacada” de un mes. Por ello, solicitó a Kahler que el próximo pago, una parte de él, fuese hecho con “mercadería”. Alex Kahler no se preocupó de preguntarle a Nando si estaba de acuerdo con el “trato”. Pareciera que sí está de acuerdo. Fue él quien entregó la “lista”. Es una forma de pago, “uno va allá, compra leña y le dice: ‘El próximo viaje le puedo traer mercadería’ (...) ‘ya, tráigame tanto’. Ahí le hacen la lista a uno. Tanto vale la mercadería, tantos metros de leñas (...) a veces ellos me dicen: ‘Tráiganos cosas el próximo viaje’ (...) y vengo a Osorno, compro la mercadería y se la llevo, junto con la boleta”. Para el comprador de leña esta forma de pago entrega algunas ventajas: “Es una forma de comprar a crédito, porque uno siempre tiene un negocio conocido en Osorno, conocido, en donde le fían, por lo tanto, pide la mercadería y la paga después que vendió la leña”. Nando no lo sabe.

Roberto Cantero se bajó en el camino de Cuinco y Alex Kahler siguió su marcha hacia Osorno, donde entregaría la leña. Tras ellos quedó el devenir de un vasto desierto, para morir de soledades en él, que despierta al caer el follaje: en las cordilleras oceánicas de la Butahuillimapu he visto el desierto. ¡Mirad!

7. LOS ESCARABAJOS DE LA ROSA NEGRA

A poco dieron los relojes la hora del amanecer, pero no amaneció. Extrañados salimos todos a la calle, a los patios. El cielo estaba cerrado, en donde debía alzarse el sol, por una extraña nube rojiza, como de humo, como de cenizas candentes, como de un polen pardo que subiera rápidamente, abriéndose de horizonte a horizonte. Cuando la nube estuvo sobre nosotros, comenzaron a llover mariposas sobre los techos, en las vasijas, sobre nuestros hombros. Eran mariposas pequeñas, de un amaranto profundo, extraídas de violado, que habían levantado por miríadas y miríadas, en algún ignoto lugar del continente, detrás de la selva inmensa, acaso espantadas, arrojadas, luego de una multiplicación vertiginosa, por algún cataclismo, por algún suceso tremendo, sin testigos ni historia.

ALEJO CARPENTIER

LA ROSA NEGRA FLORECE EN EL INVIERNO

La rosa negra florece en invierno, sobre las pequeñas “esplanadas” descubiertas de vegetación, a orillas de las vegas, en terrenos bajos. En nuestros inviernos largos emerge la flor del fuego y son los escarabajos, los carboneros, quienes cultivan el calor para darle nueva forma, color y esencia a la madera. Nando Silva también es un escarabajo. Inicia las actividades para fabricar carbón en el mes de mayo. Hacer carbón en invierno, para él, “es mejor”. Alberto Cantero dice: “El carbón se hace aquí por el mes de abril, entonces se entrega en junio, ahí está buena la venta (...) tiene más entrada, debido al frío (...) en el verano no, porque la gente con cualquier cosa hace fuego”. Sin embargo, hay veces que los escarabajos se defraudan. Muchos de ellos “quedan acachados”. Pero es una realidad, el carbón está sujeto a la dinámica de la oferta y la demanda. En aquellos inviernos intensos, largos y crudos, donde todo se entumece y nada puede permanecer sin calor, aumenta el consumo. También “cuando se encarece la leña”.

Es real, el consumo de carbón en Osorno, y en especial en Rahue, durante el último tiempo aumenta considerablemente. Será que la pobreza de los migrantes les obligó a traer un trozo de lar para transportarlo en la ciudad, en un intento desesperado de seguir viviendo en estos tiempos duros. Para recordar aquello, lo otro, dejado al partir hacia la ciudad en busca de algo que, creo intuir, no está en la ciudad.

Para los escarabajos, el horno es el invernadero donde florecerá la rosa negra, el carbón. Su construcción demanda un profundo y específico conocimiento para poder controlar de “buena manera” la quema de la madera y lograr un “buen carbón”. Para hacer el horno se deposita la madera

en una parte en donde se va a hacer (...) se corta toda de un largo (...) se hace el horno, se paran los palos, bien arregladitos, bien, que no quede hueco, que no quede vacío y enseguida se tapa con tierra (...) generalmente, se coloca tierra que no ha sido nunca quemada, le van poniendo la champa, va quedando toda bien compuestita la champita con pastito (...) parece un monito paradito como volcancito tapado con las champas, con tierra.

Luego, puede ser encendido.

Nando y los otros escarabajos comienzan a cultivar la rosa negra cuando empieza el invierno. Eso ya lo sabemos. Para ello, el primer día de trabajo escoge un lugar, discriminado entre varios que “tenía pensado”. Allí deposita la madera que ha seleccionado, preferentemente de “ulmo”. Muchas veces, cuando la existencia de “árboles en pie” es escasa a los potencialmente disponibles para su explotación, apenas “varoncito”, Nando utiliza los desechos del “leño” realizado en el verano recién pasado. Son estos “palos con nudo, palos feos, palos medios podríos (...) después la gente no se va a regodiar tanto (...) es difícil distinguirlos”. La única preparación que recibe esta madera es el dimensionamiento. Nando, utilizando un hacha de astil largo, va cortando trozos, cuando es posible, de no menos de “medio metro” y cuyo largo nunca exceda el “metro y medio”. Luego, los agrupa por separado, según el grosor de la madera. Puede ahora, Nando, comenzar a construir el horno. Para él y los otros escarabajos el horno es un “castillo”. La madera “se arruma

en forma de castillo y se le deja abajo un respiradero”. Es un entramado, pudiéndose ordenar la madera de distinta forma. Algunos lo hacen con “palos botados, no parados, botados, todos botados que alrededor de él, si los ponen parados”. Otros “lo hacen parado también, completamente (...) están todos los palos parados”. Incluso, “se cortan los palos y se arruman uno sobre otro de un ancho, de un diámetro en forma redonda, circular, no es cierto, de dos metros cincuenta aproximadamente y una altura de dos metros”.

Como Nando hace su horno con desechos, prefiere el entramado de los “palos parados”. Es ventajoso cuando la madera no es buena y no es de “ulmo”. Así, “se puede pasar palo de otra madera para empezar (...) de que no sea ulmo”. Otros dicen que

el carbón se hace de cualquier leña. Se hace una ruma, un montón de palos parados, todos los palos paraditos, como un volcán, más bien dicho (...) enseguida se tapa ese volcán de palo, se tapa con paja, con paja de trigo, y enseguida se le manda tierra, champa (...) una champita encima de otra hasta que lo deja tapadito completo (...) quedó tapadito (...) en el momento de fabricar al volcán de madera, se le deja el ruedo que uno quiera, para que dé cuarenta o cincuenta sacos de carbón.

Esta producción corresponde a “un castillo de tres metros de alto y un ruedo de cinco metros”. Al ser la base una circunferencia, el “castillo” de Nando forma un cono cuya máxima altura nunca sobrepasa los tres metros, mientras su diámetro de base varía según lo presupuestado por el carbonero como límite a su producción. Antes de comenzar a “encastillar”, Nando había trazado una circunferencia caminando y contando “mentalmente” sus pasos. Contó hasta doce y marcó el “ruedo”. En ese instante se sintió satisfecho al pensar en los probables rindes. “Si el carbón quema bien”, tendrá a los ocho días unos cincuenta sacos de carbón. Sabía que “a tantos pasos, tantos sacos de carbón”. Siempre, “el carbonero tiene calculado, según el ruedo que le haga al horno, según los pasos que tenga, le calcula los sacos que va a sacar, siempre que ande bien (...) el horno es totalmente redondo abajo, entonces ellos tranquean”.

Nando observó que ya había completado el “ruedo” y su “castillo” alcanzaba los dos metros de altura. Al comenzar, en el medio, había dejado “el centro”, que es “una mecha y puede ser hecha con parafina (...) generalmente le ponen un pedazo de neumático viejo que pronto prende”. Mientras tanto, el entramado permaneció allí, como un gran volcán, con la “leña corta” en el centro y hasta una altura de “medio metro”. Sobre ella, alrededor, una nueva corrida de leña, “larga” para completar el “ruedo” y alcanzar la altura deseada con “varoncitos”. Faltaba cubrir el “castillo” con tierra. Según los carboneros, no se puede utilizar solamente tierra, porque, “cuando se está quemando el horno, es muy corrediza la tierra”. Sucede que se les “corre” y “sí se les corre, se le funde el horno”. Para evitar este contratiempo, Nando, utiliza una “pala derecha” de hoja recta y extrae pastelones de pasto, “champas” y con ellas cubre el entramado de madera. Una al lado de la otra, asentándolas con un fuerte golpe con la pala, completando niveles circulares hasta rematar en la parte más alta del cono. Finalmente, en las áreas donde Nando ve algunos vacíos, desniveles o imperfecciones en las uniones, las tapa con tierra, recogida en un lugar cercano. Terminado el “emparejamiento”, Nando descansa. Veo que falta poco para encender el horno y para mí, hacer “troneras” es fácil. Pero, como es mucho trabajo, me canso.

Tomando el “hacha de mano” se dirigió hacia la quebrada. Allí, escogió varias ramas de coligüe. Las cortó con fuertes y cortos golpes de hacha. Volvió cerca del horno y escogió aquella que le pareció más dura. Aguzó un extremo de ella. Podía desde ya “hacer troneras”. Al horno, “se le hace un hueco con un palo afilado, un coleu”. A este orificio “le nombran tronera”. Es un hueco, “como respiradero que tienen”. A la altura de un metro, en los costados, Nando Silva hundía con fuerza el “coleu” hasta lograr traspasar la tierra y con la punta tocar la madera del interior. Lo retira un poco y lo hace girar para aumentar el diámetro del orificio. Repite la operación cada cincuenta centímetros, hasta completar todo el ruedo. Nando, generalmente, en sus hornos hace veinticuatro “troneras”.

Los escarabajos hacen florecer la rosa negra principalmente mediante el manejo que hacen de las “troneras”, abriéndolas o cerrándolas, regulando el flujo de aire que ingresa al interior del horno, donde se combustiona

la madera. “Hay que dejarla que respire el fuego”. A esta regulación, Nando y otros le llaman “la carrera”:

Si la tronera se deja abierta, el horno se consume de un viaje (...) si se quiere apagar se abren ciertas partes las troneras (...) ciertos portillos para que entre aire, si no se ahoga (...) es para regular el fuego (...) va ardiendo conforme uno quiera (...) cuando el horno ha bajado hartito, cuando se está terminando, se le cierran todas las troneras, todos los huecos de los lados (...) empieza a arder calmita, los últimos palos empiezan a quemar, lo último.

La “carrera” del horno se maneja desde el comienzo, cuando se enciende. Para encender el horno “se le deja una entradita, y allá, en el centro del horno está la mecha (...) meten algo y prende la mecha”. El horno debe tener “una puerta donde se le mande un chonchón adentro, una mecha para que arda al medio (...) ardiendo ahí, empieza a arder toda la leña para afuera”.

Al comenzar a salir humo blanco y espeso desde el horno, significa que se le debe dar más “carrera” y para ello se usan las “troneras”. “Son como tiraje”. Nando abre algunas de ellas y el fuego “cunde” y “tiene más arranque”. Un horno con mucha “carrera” hace que “el carbón se recueza”. Es difícil que a Nando se le “arranque la carrera”, pues hace muchos años está haciendo carbón. En sus inicios, al descargar el horno, se encontró con montones de puro carbón “recocido”.

Las “troneras”, además de regular los flujos de aire que permite la combustión, desempeñan un rol en la técnica de guiar la dirección del fuego en el interior del horno. Nando, o las “troneras”, hace avanzar el fuego en la dirección que desea para obtener, de esa forma, un carbón “parejo”. Al tapar y destapar las “troneras”, el fuego se va “contrapesando”. En ocasiones, “el horno está quemando bien y hay otras veces que el fuego se desvía y se va para un lado, entonces ahí le tapan la tronera y la abren al otro lado, para que el fuego se vaya para allá”.

Regular la “carrera” y “contrapesar” el fuego son dos acciones tendientes a obtener un carbón de buena calidad. Otra acción, el “apriete”, complementa las anteriores. Estando el horno en combustión, “lo golpean con un

combo de palo, para que no quede vacío, hueco adentro, porque si queda hueco, se le funde el carbón y cuando ya está todo consumido, no sirve". Al arder,

el horno va bajando y hay que irlo "maciando", golpeándolo con un combo de madera, para que se vaya apretando la leña que se va quemando, para que no se consuma el palo, si no el palo se consume adentro, se hace ceniza, entonces conforme va bajando se va apretando, para que el carbón se vaya juntando, se vayan apretando los palos.

En oportunidades, cuando hay viento fuerte, Nando tiene que "apretar" unas dos veces en la mañana y cuatro veces por la tarde.

Varios días permanece Nando rondando el humo y cada vez sus ojos se ennegrecen más, llora un llanto vacío. Debe estar allí. Trabaja solo y, por eso, debe controlar la "carrera", "contrapesar" el fuego y realizar el "apriete". Un descuido y su producción se marchita antes de florecer. Además, en esto del "carboneo" Nando trabaja "a medias". Entre tareas diversas pasan los ocho días necesarios para que se "queme el carbón" de un horno de "doce pasos". Si no ha existido factor que altere el proceso, la producción será óptima. La faena debe ser rápida: "Todo consiste en la leña que, si está media oreada, media secona, es muy rápido". Otros acostumbra a construir el horno en lugares donde el viento y la lluvia no afectan la combustión y para poder también imprimirle mayor velocidad al trabajo. Se edifica una "ramada" sin paredes, con techo de ramas, o las tapas de los primeros cortes hechos a los trozos en los "bancos" que se instalan a veces en Loma de la Piedra. Con ella se cubre el horno. Nando no construye su horno bajo techo, pues el lugar elegido por él está lo suficientemente guarecido del viento y los aguaceros.

En la mediagua, cercana y sin ventanas, Melina amamanta a su hijo. Esta noche, nadie dormirá profundamente, será una noche corta por la espera. Al atardecer, el horno se había apagado y ahora, con los vientos helados de la noche, se enfriaba. Por la mañana, Nando haría lo de siempre, "despararmarlo" y revisarlo, que no tenga fuego y enseguida limpiarlo, sacarle la tierra y ensacarlo todo. En la madrugada, sobre la Butahuillimapu, la flor existía,

la pequeña rosa negra del bosque había nacido una vez más. Nando pensaba que era eterna. Yo no lo creo.

Del “horno de doce pasos” que Nando “quemó”, obtuvo una producción de sesenta sacos de “buen carbón”. Como trabaja “a medias”, recibió treinta sacos. Podía disponer libremente de ellos.

El carbón se almacena en “sacos paperos” deteriorados con el uso prolongado, lo que obliga a Nando a parchar uno por uno con “ñocha” traída desde el bosque. El carbón más entero se coloca en el fondo del saco hasta completar casi la mitad de su capacidad. Después echa “carboncillo” y, finalmente, lo llena con carbón entero. Quien compre estará satisfecho de encontrar, para la venta, tan “buen carbón”.

El carbón fabricado por Nando Silva Colián es hecho de maderas “blandas” y esas “dan un carbón bien livianito”. Se vende “por saco” y “por tarro”, sobre todo en la ciudad. Aquellos tarros que traen grasa animal, una vez desocupados, se les corta la tapa, se doblan los bordes filosos y se ocupa. Es una medida. Para ofrecer su carbón “a orilla de camino” o viajar a Osorno, a Rahue, al final de la avenida República. Sea en el campo o en la ciudad, podrá vender su carbón a los “dueños de picaduría”, a “particulares”, a “caseros” y a los “buitres”.

“Los dueños de picaduría” siempre compran carbón “a orilla de camino”. Poseen un medio de transporte, camiones antiguos, donde trasladan su compra hacia la ciudad. Allí, lo venderán a las personas que acudan a sus depósitos. La venta se hará en “sacos” o en “tarros”. Los “particulares” son aquellos compradores que poseen camión y no tienen un puesto de venta al público en la ciudad. Es el caso de Candelario Pérez. Él “tenía entrega a fundiciones, con negocios que se dedicaban a vender carbón y mercados chicos”. En general, el “particular” viene a Loma de la Piedra cuando tiene un “pedido” de algún cliente de la ciudad. Los “buitres” son compradores que no tienen camión, tampoco puesto de venta, pero poseen un pequeño capital para arrendar un vehículo y así ir a comprar a las “picá” previo contacto hecho en Osorno para asegurar la “reventa”. Para Nando no es grato trabajar con los “buitres”, los considera “ladrones” y “vivos”. Lo primordial para Nando es lograr vender su carbón a buen precio y “a orilla de camino”. Prefiere trabajar con “particulares”, ellos son

“conocidos” y garantizan el pago de un precio justo. Además, se puede pedir pago en mercadería y ahorrarse los gastos de un viaje a Osorno. Incluso, muchas veces este “particular” entrega a Nando los sacos necesarios para almacenar el carbón.

AQUEL RUIDO ENTRE LAS BRASAS ES MI LLANTO TREPANDO LOS ACANTILADOS
DEL HUMO

Floreció la rosa negra, una madrugada, en el hondo calor de la madera ardiendo casi una eternidad en una prisión de tierra y hebras de pasto seco. Abrió sus pétalos, cerró los párpados y se durmió con el arrullo de la inmensidad peregrina que la llevó a la ciudad. Allí, tendida sobre un brasero, protegida de las ráfagas de viento y los oleajes del aguacero, despertó nuevamente, desplegando su vasto calor sobre el pelaje del gato regalón de la imprenta, también sobre las zapatillas de la abuela moribunda y las manos tristes del zapatero. Al pasar las horas, hubo, la rosa negra, cerrar sus ojos en un rostro que solo era ceniza. El ruido entre las brasas es mi llanto trepando los frágiles acantilados del humo. Intentó trepar las paredes sin retorno del pozo de la muerte. A mi lado, Nando Silva.

GLOSARIO



Abrir trocha en el monte: Abrir un sendero en la espesura.

Acaserado: Todo aquel que vive en casa junto a su familia.

Aliviada: Trabajo moderado.

Anohecida: Momento anterior al amanecer.

Aporcar: Cubrir con tierra las hortalizas y otros cultivos.

Árbol pasado: árbol muy viejo, podrido.

Árboles en pie: Árboles vivos.

Aserruchar: Acelerar.

Baguales: Bovinos abandonados entre los bosques.

Bancos: Aserraderos.

Barbecho: Tierra labrantía que no es trabajada durante una época.

Beri: Mugre o grasa que sale de la lana, suarda.

Bicho: Animal.

Biloché: Carreta de madera a medio labrar, sin ruedas y que se utiliza para arrastrar, con ayuda de tracción animal, los troncos ya talados, limpios y sin ramaje hacia lugares planos donde se podrá continuar con la faena de hacer leña.

Brazado: Cantidad de leña, palos, paja o hierba que se puede abarcar o llevar de una sola vez con los brazos.

Bueyes tiradorazos: Forzudos, resistentes a una gran carga.

Cabeceras: Almohadas.

Cahuellos: En lengua costina, caballos.

Canoa: Artesa de madera.

Capi: Vaina tierna de las leguminosas.

Carneado: Faenado, sacrificado.

Carros: Pantalones de lana confeccionados con una tela manufacturada en el telar.

Chaigua: Marisco.

Chilla: Zorro.

Chiquero: Corral de los cerdos.

Chirriar: Sonar el fuego con un sonido agudo.

Chomba: Prenda de lana, poco ceñida y larga hasta la cintura, con mangas largas y cuello abierto.

Chupilca: Harina tostada diluida en chicha de manzana o cualquier otro líquido.

Claridad: Luz solar que entra por una abertura en las nubes.

Claro: Lugar despejado en la foresta de los bosques cordilleranos.

Coleu: Colihue.

Colgado: Suspendido.

Colorada: Variedad de papa.

Conocidos: Personas con las cuales se realizan transacciones comerciales.

Corretear: Sacar a carrera a un animal.

Coyofe: Cochayuyo.

Coyunda: Correa larga de cuero para uncir bueyes.

Cruzaron: Amarradura fuerte.

Cuadro: Dimensión, área ocupada por el sembradío.

Cuarta: Medida, distancia entre los dedos pulgar e índice.

Cubrir: Copular, aparearse.

Cundir: propagar, extenderse. Rendir, multiplicar.

Curioso: Observador, habilidoso, poseedor de conocimiento que se obtiene por iniciativa propia.

Dado: Herramienta, llave cúbica para apretar y soltar tuercas.

Dar vuelta el año: Que alcanza para todo el año.

De bueno: Buen tiempo.

Del treinta: Grado del aceite, medida de viscosidad del lubricante y de la capacidad de fluir.

Delicado: Susceptible, suspicaz.

Dovera: Molde de madera con orificios a los lados para escurrir el suero de la leche.

Dual: Sistema accesorio a la caja de cambios de un vehículo que permite nuevas combinaciones de potencia y velocidad.

El treinta: Punto geográfico que recibe tal nombre porque se ubica a orillas del camino de Osorno al litoral, en el kilómetro 30 de la mencionada ruta.

Emergencia: Problema imprevisto, necesidad imperiosa.

Empastadas: Praderas de pasto cultivado.

Empellejada: Medida, volumen total de pasto que se puede transportar en una carreta.

Enganchados en primera: Conducir un vehículo en primera velocidad.

Escampada: Cesar la lluvia por un momento.

Esplanada: Explanada, planicie.

Estancá: Capacidad total, en litros, de un estanque de combustible.

Estar en estado: En celo.

Fábrica: Nombre genérico dado a las industrias lácteas.

Ferías: Nombre genérico dado a las ferias de ganado.

Firme: Clima estable.

Floreo: Floración.

Garrocha: Vara larga de coligüe con una pequeña picana en su extremo.

Grasa consistente: Lubricante de alta densidad.

Horma: Encontrarse o tropezar con alguien que se resista o que oponga a sus mañas o caprichos.

Huacas: En lengua costina, vacas.

Huachihue: En San Juan de la Costa, rogativa que se realiza al agüelito Huentiao.

Hualato: Herramienta de cultivo, azadón.

Hueviar: molestar, importunar, atosigar.

Huichalestro: Baile de los costinos en las ceremonias y rituales indígenas.

Huiliche: Nombre que recibe un caballo, propio del área de San Juan de la Costa, cuyos principales atributos son la pequeña alzada y su fortaleza, que posibilita un eficaz desempeño en las jornadas a través de los senderos de la cordillera costina.

La luz: Dimensión, distancia libre entre los electrodos de la bujía.

Lechear: Proceder a sacar la leche desde la ubre de las vacas.

Leñera: Bodega para guardar leña.

Lepún: Rogativa indígena que se realiza en enero, generalmente.

Lista: Detalle de comestibles y abarrotes consumidos durante un mes.

Llave de paso: Llave que controla el paso de combustible por una tubería, entre el estanque y la cámara de combustión.

Macear: golpear, machacar.

Maltoncito: Cerdo pequeño, de corta edad.

Mancera: Pieza corva y trasera del arado. Allí va la mano cuando se ara.

Maniar: amarrar, sujetar con fuerza.

Manquiarse: Perder un brazo o una mano o el uso de cualquier miembro.

Mejorarse: Parir, dar a luz.

Mejoría: Parto inminente, parición, alumbramiento.

Metapío: Líquido yodado desinfectante para heridas.

Meter chala: Acelerar un vehículo.

Metro legítimo: Huincha para medir.

- Metro:** Vara cuya longitud es aproximadamente un metro, para medir leña.
- Metros brujos:** Cantidad menor de la estipulada en la venta de leña.
- Mocho:** Trozo de tronco.
- Mollera:** Lugar donde se insertan las ruedas en los ejes en una carreta.
- Mostrencas:** Vacas viejas infecundas.
- Murrera:** Herramienta para cortar, principalmente, mora que invade los campos de pastoreo. También se ocupa para desmalezar.
- Nubada:** Aguacero repentino, de corta duración.
- Nudo ciego:** Nudo muy rápido que se aprieta mucho.
- Pangui, pangué:** Puma.
- Paño:** Para los costinos, una extensión de tierra.
- Partidor:** Sistema manual para sacar la inercia al motor y lograr las condiciones para el encendido.
- Pasarse:** Exceso de maduración en los vegetales.
- Pasto tendido:** Pasto cortado, segado.
- Patear:** Dar vuelta el pasto cortado con el rastrillo.
- Payasa:** Colchón fabricado con sacos “paperos” rellenos con paja seca de trigo o maíz.
- Pellejo:** Cuero curtido que se usa en la montura.
- Persignar:** Hacer la señal de la cruz, encomendarse a la divinidad.
- Picá, picada:** Lugar de compras, a un buen precio y de buena calidad.
- Picado:** molesto, incómodo, malhumorado.
- Picaduría:** Puesto de venta de leña y carbón en la ciudad.
- Picanear:** Aguijar a los animales con la garrocha.
- Pintados:** Cuando los vegetales alcanzan el color de la maduración.
- Piño:** Rebaño.
- Platita a cuenta:** Adelanto de dinero, anticipo.
- Plumón:** Colcha rellena con plumas.
- Prendida:** Magulladura infectada, adolorida.
- Primer monte:** Bosque virgen inmediato a las praderas, en las vertientes de la cordillera costina.
- Pucatra:** Voz costina que se refiere a un lugar poblado.
- Quedar botado:** Quedar en pana.
- Remache:** Pasador metálico con cabeza achatada para mantener unidas las piezas.

Renoval: Conjunto de especies vegetales que comienza a colonizar territorios deforestados. De manera general, para los costinos es un bosque nuevo, el cual, en caso de mucha necesidad, se podrá talar para hacer carbón, un producto de fácil venta.

Rollizos: Troncos gruesos.

Rulamas: Dícese de las lapas, un molusco gastrópodo que habita la zona intermareal y submareal, sobre sustratos rocosos.

Sacá o sacada: Totalidad del trabajo comprendido en la elaboración de la leña.

Salteo de tierra: Conflicto, principalmente interétnico, por problemas de tenencia de las tierras, de fuerte incidencia en el pasado y ahora de escasa ocurrencia.

Salto de cama: Cuero curtido que se utiliza como alfombra, junto a la cama.

Saltón: violento, impulsivo, impetuoso.

Se noticea: se informa.

Taquilla: Pestillo.

Tener muerte: Haber asesinado o dado muerte a otra persona.

Tener para rato: Duradero, que demora más de lo esperado.

Tiempo: Estado atmosférico.

Tomaorazo: Persona buena para beber alcohol.

Tomar café: Desayunar, también refrigerio de la tarde.

Trabajar a pulso: Trabajar con las manos, sin herramientas.

Tranca: Tranquera, puerta rústica.

Trancos: Pasos largos, zancadas.

Trato: Remuneración acordada, correspondía a lo estipulado por las leyes laborales, paga en dinero en efectivo y en comida. También compromiso de palabra.

Tronera: En la tecnología de la fabricación de carbón, abertura en el muro del horno que permite controlar los volúmenes de aire implicados en la combustión de la leña.

Varoncito: Troncos de los árboles en crecimiento que todavía no alcanzan su madurez.

Vellón: Toda la lana esquilada que sale de un ovino.

REFERENCIAS

- Cárcamo, A. (2018). La Junta General de Caciques en el Fütawillimapu, 1936-1985. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 36.
- Conrad, J. (1902). *El corazón de las tinieblas*. Trad. de Miguel Temprano. Recuperado de www.udocz.com
- Gotschlich, B. (1913). Etnología. *Boletín del Museo Nacional de Historia Natural*, 6, 393-497.
- Huenún, J. (2012). *Reducciones*. Santiago: Lom.
- Mansilla, S. (2024). *El resplandor del rocío*. Manuscrito.
- (1978). *Así habló Zaratustra*. Madrid: Alianza.
- Olivares, J. C. (1985a). Un encuentro con Arcadio Yefi Melillanca: bajo la hojarasca estaba la hoja de rocío. *Boletín del Museo Mapuche de Cañete*, 1, 19-27.
- (1986). *¿Qué olvidado estaba el hombre!* (tesis para optar al grado de licenciado en Antropología). Universidad de Chile.
- Paz, O. (1950). *El laberinto de la soledad*. México: F.C.E.
- (1969). *Claude Levi-Strauss o el nuevo festín de Esopo*. México: Joaquín Mortiz.
- (1972). *El arco y la lira*. México: F.C.E.
- Prattis, J. I. (1985). Anthropological poetics: reflections on a new perspective. *Dialectical Anthropology*, 10(1/2), 107-117.
- Quintana, M., C. Tejeda y F. Carias (2021). Fundación radio escuela para el desarrollo rural (FREDER): un caso de desoccidentalización educomunicativa en territorio mapuche williche. *Comun Mídia Consumo*, 18(51), 103-123.
- Quiñones, G. (ed.) (1973). *Poesía combatiente*. Santiago: Quimantú.
- Quiroz, D. (1978). *Antropología de los sistemas culturales: una aproximación epistemológica y metodológica* (tesis para optar al grado de licenciado en Antropología). Universidad de Chile.
- (1986). Obertura. En J. C. Olivares. *¿Qué olvidado estaba el hombre!* (tesis para optar al grado de licenciado en Antropología). Universidad de Chile.
- Quiroz, D., y J. C. Olivares (1987). Amutuan Pucatra Agüelito Huentiao, Amutuan Pucatra. [Permanencia de una pauta adaptativa en San Juan de la Costa]. *Boletín del Museo Mapuche de Cañete*, 3, 13-26.
- (1995). El oficio del etnógrafo y la etnografía como artificio: reflexiones y presunciones. En J. C. Olivares y D. Quiroz. *El umbral roto: escritos en antropología poética* (pp. 105-107). Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino, Fondo Matta, Lom.

——— (2023a). *Los primeros terrenos [experiencia y aprendizaje]*. Manuscrito.

——— (2023b). *Modelos de ecología cultural*. Manuscrito.

Rimbaud, A. (1974). *Iluminaciones*. Madrid: Visor.

Tyler, S. (1990). Etnografía posmoderna: desde el documento de lo oculto al oculto documento. *Cuadernos de Crítica e Investigación*, 20, 69-92.

Van Dusen, W. (1978). *Wu wei, No-mente y el vacío fértil. Esto es Gestalt*. Santiago: Cuatro Vientos.

Se terminó de imprimir esta primera edición,
de trescientos ejemplares, en el mes de octubre de 2024
en Grupo Marketing Digital SPA.
Santiago de Chile.

