

LOS TRABAJOS DE LAS MUJERES ENTRE EL CAMPO Y LA CIUDAD 1920 - 1982

**Campesina • Costurera • Obrera de la costura •
Empleada doméstica • Cocinera de fundo • Temporera**



BIBLIOTECA NACIONAL



0195399

BIBLIOTECA DE LA MUJER

Macarena Mack • Paulina Matta • Ximena Valdés

CENTRO DE ESTUDIOS DE LA MUJER

LOS TRABAJOS DE LAS MUJERES ENTRE EL CAMPO Y LA CIUDAD 1920 - 1982

**Campesina • Costurera • Obrera de la costura •
Empleada doméstica • Cocinera de fundo • Temporera**

1982

BIBLIOTECA DE LA MUJER

**Macarena Mack • Paulina Matta • Ximena Valdés
CENTRO DE ESTUDIOS DE LA MUJER**

**MARIA CASTRO
(1945)**

Yo nací el 45, el 15 de agosto de 1945, en Hualañé, comuna de Licantén. Eso queda bien allá al cerro; si yo nací en el cerro, soy una de las primeras nacidas allá, donde vivía mi mamá. Y como a los 8 años, no me acuerdo casi, nos vinimos al fundo Majadilla, ahí donde le hablaba mi mamá de ese futre que no les ponían imposiciones.

En Majadilla me pusieron al colegio; fue la primera vez que fui, cuando tenía doce años, grande ya.

La escuela era una casa grande, con patios, antejardines, bien bonita. Me acuerdo que había árboles, unos parrales, tunas y olivos, y el cerro estaba casi apagadito ahí. Me quedaba como a dos cuadras de distancia; vivíamos cerquita nosotros.

En el cerro no me pusieron en la escuela porque no había, estaba muy retirado. La mayoría de las veces mi mamá no nos ponía a la escuela muy chicos, porque quedaba lejos. Los más grandes vinimos a estudiar a la edad de 12 años. A mí me mandaban con el otro hermano, Juvenal, y peleábamos, porque él para hacer la cimarra se subía arriba de los pinos y se hacía el enfermo.

A mí me gustaba ir; tenía buena memoria, y me acuerdo que al primer año me pasaron al tiro; en segundo, nos turnábamos para ir.

A los 13 años me pasó la primera talla en el colegio:

me enfermé en la escuela. Estaba sentada haciendo un dictado, y no hallaba cómo decirle a la profesora lo que me había pasado, tenía vergüenza; si era la más grande, todas las demás tendrían 9, 10 años. Cuando tocó pararse para ir a recreo, ella me dijo: "Y tú, María, por qué no te paras". Y yo cómo iba a salir si estaba toda manchada.

—Señorita —le dije yo—, no sé lo que me pasa —y le mostré.

Mi mamá nunca me había dicho nada, y eso que yo era la mayor; nunca se imaginaría que me iba a llegar tan luego.

—¿Tú no sabes eso? —me preguntó.

—No —le dije yo.

Me empezó a conversar y me llevó al baño, que me lavara bien lavada, y me dijo: "Vas de una carrerita a la casa, a buscar un paño, y después vuelves. Si esto es normal; se te va a quitar. Vas a estar unos días así".

Después yo no quería volver a clases; le tenía vergüenza a la profesora porque ella había sabido, y se lo dije a mi mamá.

—Si todas las mujeres se tienen que enfermar —me dijo ella—. Ahora te tienes que cuidar mucho, no hacer desarreglos.

Me dijo que no me mojara, no me bañara, ni tampoco hiciera mucha fuerza, que me podía hacer mal. Yo no sentía nada, lo único que me dolía el ovario. La primera vez me duró siete días; tenía miedo, estaba tímida; después ya se me pasó igual al otro mes, siguió, y ya no le hice más caso.

Me acuerdo que en esa época corría el carril; era igual que una micro, y corría por la línea, con electricidad. Ahí

llegaba la profesora todos los días, a las 8 de la mañana; nosotros entrábamos a las 8 y media. Yo en la mañana, antes de ir a clases, me levantaba como a las 7 y le ayudaba a mi abuelita a sacar la leche a las cabras. Después me lavaba, me arreglaba y me iba.

Teníamos unas veinte cabras no más, pero tenían cabritos chicos, así es que eran más. Con la crianza eran multiplicados, como cuarenta. Mi abuelita empezaba temprano a gritarme, a sacarme, a despertarme.

— ¡Levántate luego! —me decía—. Tienes que ayudarme a sacar las cabras.

Ahí sacábamos leche, y después ella me decía: “Ahora tienes que arreglarte, niña, porque ya van a tocar la campana”. Todos los días me decía lo mismo; a veces ni comía yo, ni tomaba desayuno, ni un vaso de leche, y me iba a clase.

Estuve en la escuela hasta los 16 ó 17 años, hasta 8º, y después me salí. Me pertenecía entrar a Curicó, pero de Majadilla a Curicó estaba muy alejado, como 30 kilómetros, y entonces mi mamá me dijo: “No va a poder ir más a clase, porque nosotros no tenemos para que continúes en Curicó”.

Había que pagar una pensión para quedarse estudiando alguna cosa, y ellos eran pobres. Si estábamos todos tan chicos, y ahí empezaron a nacer todos los hermanos.

— Bueno —dije yo—, no puedo ir, pues.

Ya después le hice empeño de entrar a trabajar.

— Mamá —le dije a ella un día—, me voy a ir a Santiago.

Fue la primera vez que intenté salir de la casa; un caballero que conocía me llevaba por dos meses, pero antes del mes ya estaba de vuelta en la casa. Me aburrió, echaba de menos a mi mamá, me llevaba llorando, me vine.

Después estuve con mi mamá como dos años, pero en ese período yo también trabajaba; estuve sus tres meses trabajando de empleada en Curicó y después me iba para la casa. Me iban a buscar de nuevo, y así me llevaba.

En Majadilla se puso tan malo donde trabajaba mi papá, tan malo el trabajo, que se decidió a salirse. Ahí estaba como obligado él; le daban un talaje para un caballo y una yunta de bueyes que tenía, pero después ya los vendió, cuando empezó a ponerse mal.

Estuvimos como ocho años en Majadilla. Mi mamá lavaba, salía a veces a lavar, o tomaba planchado; a veces iba a sacar leche. Tenían como algunas seis vacas en ese fundo, entonces mi mamá iba a ayudarle a mi papá a sacar leche. A veces le tocaba sacar leche a él, porque tenía un compadre y este caballero era de edad y no era capaz de sacar la leche solo; entonces mi papá iba a ayudarle en la mañana y mi mamá también se levantaba a ayudarle. Yo quedaba en la casa, de dueña de casa.

En la casa me levantaba bien temprano; lo primero que hacía era encandilar el fuego, ponía la tetera —teníamos tetera de fierro—. Mi mamá ponía temprano a hervir el tacho con agua, y de ahí le echaba yo a la tetera el agua hirviendo. Le tenía un brasero a mi mamá, todo bien barrido, bien rociado, y estaba listo el comedor para que llegara y tomara el desayuno, la tetera hirviendo, el té al lado. También tomaban mate mi mamá con mi papá.

Desayunaban, después le ayudaba a hacer las camas, le daba comida a las gallinas. Tenía hartas gallinas mi mamá, arriba de veinte; tenían hartos huevos. Cuando dejábamos eso, soltábamos las cabras para que se fueran al cerro; las echaba fuera del corral, se iban las cabras, y em-

pezábamos a hacer el aseo. Yo ayudaba harto a mi mamá en la casa, en todo.

A veces tostábamos trigo y hacíamos harina. Poníamos una callana, era como una lata, la colgábamos a un alambre y la poníamos en la llama, echábamos el trigo y con un palo largo lo revolvíamos, lo poníamos a tostar. A veces hacíamos café de trigo también; lo poníamos a tostar, empezaba a quemarse, a ponerse negrito, en seguida se le espolvoreaba un poco de azúcar granulada y se empezaba a cernirse, a moverse para que se terminara de tostar. A lo que quedaba bien negrito el trigo, lo sacábamos, lo poníamos en una budinera larga y después en un tarro tapado. Quedaba listo el café para tomar café con leche en la mañana.

También hacíamos el pan. Eso ascendía a hacerlo siempre mi mamá. Era lo indispensable en la casa; todos los meses se llevaba un quintal de harina de Curicó; a veces se lo llevaba el mismo patrón en la camioneta, se lo dejaba en la casa. En la mañana mi mamá temprano hacía el pan, como tres kilos de harina. Yo apenas me lo podía; estaba joven, estaba niña todavía. Si como desde los 8 años yo le ayudaba a mi mamá en todo; lo que yo siempre hacía era rociarle y barrerle el patio y ponerle la tetera, ayudarle a hacer el desayuno. Después jugaba un poco. Era bien loca también; me gustaba correr.

Un día, cuando tenía como 15 años, me pasó una talla bien fea. Había un cabro negro, un chivo muy re manoso. Yo lo remedaba, y cuando soltaba a las cabras se enojaba tanto, se ponía furioso, me ponía los ojos rojos. Había un árbol grande ahí, un aroma que daba flor y estaba amarillito como un copito arriba. Y un día el chivo em-

pezó a ponerse mañoso, me correteó, me persiguió, y yo me subí arriba del árbol. Escarbaba, escarbaba ese animal abajo y se hacía pichí, estaba bravo. Entonces yo me le perdí a mi mamá. Ella me llamaba y yo calladita arriba del árbol, porque tenía miedo de este animal; daba la impresión de que se iba a subir y me iba a pegar; si tenía unos cachos engrifados.

—Para dónde se fue esta loca —decía mi mamá—, que no la puedo encontrar.

Yo calladita. En una de éstas ladran los perros y se arranca el chivato. Me bajo del árbol y me vengo corriendo para la casa, y cuando ya casi llegaba a un cerco que había, venía detrás de mí, hecho un loco, que si no alcanzó a llegar a la casa me mata por el camino.

Después le tenía un miedo terrible. No me atrevía a entrar al corral a ayudarle a sacar la leche a mi abuelita, porque el chivato donde estaba me perseguía. Hasta que un día, cuando fui a ayudarle a mi abuelita a buscar al cerro las cabras para encerrarlas, porque no llegaban —a veces se ponían andariegas y no llegaban y había que ir a buscarlas para sacarles la leche—, me fui con un perro que había en la casa y arrié todas las cabras, y el chivato muy tranquilo, ni me hizo caso. Pero después, cuando veníamos por unos barrancos, por una especie de canales grandes, me siguió ese animal. Empecé a arrancar, alcancé a llegar a una barranca y me pegó dos topones; me tiró como a una altura de dos o tres metros para abajo. Estuve inconsciente más de una hora. Andaba sola y mi abuelita no sabía dónde estaba. Cuando volví de la inconsciencia, me levanté de ese barranco, subí como pude, sujetándome de las raíces; el chivato estaba arriba haciendo el lesó, escondido; el perro empezó a ladrarle y se quedaron peleando. Yo arran-

qué, corría por unos canales como mala de la cabeza hasta que llegué a la casa de un compadre de mi papá, alcancé a pasar un canal y me dio un desmayo. Ellos me recogieron, me acostaron, me hicieron unas friegas con unas pomadas y le fueron a avisar a mi mamá.

Después ese chivato se puso tan bravo, que decidieron venderlo; lo vendió a un hombre que tenía una carnicería, pero primero le dieron una huasqueadura con una soga.

Mi mamá ya después dijo: "Nos vamos a ir de aquí de Majadilla; a Tutuquén vamos; vamos a vender los animales".

Empezó a vender las cabras, y mi abuelita estaba tan triste, me acuerdo, porque como toda su vida ella había tenido sus animalitos, le entró una pensión muy grande. De ahí mismo, precisamente en esa parte donde nos cambiamos, ahí murió ella. En Tutuquén murió ella; era un pueblecito chico; ahí está todavía la familia de mi papá, le quedan dos hermanas. Mi papá tenía tierra ahí, pero era tan poco lo que tenía, como lo tenía compartido con las hermanas, que casi nunca se interesaba en sembrar. Le gustaba trabajar afuera.

En Tutuquén fue donde mi papá estuvo trabajando con un caballero que se llamaba Eduardo Muñoz. Ese caballero lo explotaba bastante. Estuvo trabajando cuatro o cinco años con él, de viñero. Mi papá podaba las viñas, hacía todo el trabajo que hace un viñero. Las hermanas le dieron una parte que le pertenecía y él hizo una casita ahí, donde vivíamos. Había más hermanas ya; iban a clase a Tutuquén. Yo tenía como 20 años y ya no iba.

Ahí fue donde empezamos a salir a trabajar, porque

éramos tantos los que habíamos en la casa. Ya en el verano empezaron los trabajos de corte del ají. Empezaban a buscar gente que quería ir a trabajar; una vez que saliera una, ya la iban conociendo, después la contrataban en otra parte, así cortaba ají en diferentes partes. La mayoría nos poníamos unos delantales como pintoras, nos poníamos pantalones. En esos tiempos las mujeres no usaban todavía pantalones; se asustaban de vernos así, pero los usábamos porque habían tantos zancudos en las tardes, donde siempre los ajises quedaban a la orilla de los ríos. El Canelo llaman la parte principal donde siembran, y el río Mataquito pasaba precisamente por El Canelo.

El Canelo no era fundo. Había parcelitas chicas; cada persona tenía o arrendaba, algunos eran medieros. Había propietarios también, dueños, porque había una fábrica ahí, esa donde hacían la salsa de ají.

Primero empezamos a cortar ají. Los cortábamos por sacos; pagaban \$ 30 en esos años, catorce o quince años atrás. Yo cortaba ají más o menos a la edad de 18 años y ya tengo 37. Hace bastante tiempo. Cortábamos el ají, lo ensacábamos, y nos pagaban como \$ 30, 20 ó 25. diarios, sin comida. Tampoco nos daban ración; a veces nos daban pan, o una galleta en la tarde, pero era a veces no más.

También nos llevaban a cortar tomates, por cajas. Ahí nos pagaban por día como \$ 50, pero en esos años valía la plata. Cincuenta pesos era un montón. Me acuerdo que la primera vez que salí a trabajar, cuando corté ají, me compré un par de alpargatas y dos pares de calzones.

— Ve —le dije a mi mamá—, ve que conviene trabajar.

— Sí —me dijo ella—, ustedes se van a interesar en trabajar y me van a dejar sola en la casa.

Cuando ya terminamos de cortar el ají, el dueño, el mismo que tenía la fábrica nos dijo: "Se terminó la corta del ají; si ustedes quieren, les voy a dar otro trabajo".

El trabajo era en la fábrica donde hacían la salsa de ají. Yo iba con mi hermana, con la Elsa; habíamos como algunas seis mujeres más o menos, y una señora. También había hombres para acarrear los sacos de ají para echarlos a unas máquinas.

Nosotras echábamos el ají en una máquina igual que un molinillo, pero muy grande, y de ese molinillo pasaba a otra máquina que molía más fino; de ahí salía completamente hecho salsa. Teníamos que usar botas igual que los hombres, botas de goma, porque era muy helado, no se podía aguantar; era en esos meses de mayo cuando nos tocaba trabajar. Estábamos sus diez días ahí, dale moler, moler, moler, hacer salsa no más. Después la echábamos a unos barriles; era tanta la cantidad de ají, que la echaban en unos pozos igual que una piscina grande. De ahí empezaban a envasar en las botellas, o sellando en bolsas, y las traían no sé si a Curicó, porque parece que tenían una parte de donde la distribuían a diferentes lugares.

Con ese trabajo, me acuerdo que tenía las manos blancas, albas. El ají es igual que ponerse limón en las manos; a uno se le blanqueaban, se le suavizaban, pero nos quedaban picantes. Cuando llegábamos en la tarde a la casa, nos lavábamos, pero después a veces yo me pasaba las manos por los ojos en la noche, cuando estaba acostada, y estaban completamente picantes.

Después de eso, a veces íbamos a arrancar zanahoria con mi hermana; con la Elsa era que salíamos en Tutuquén a trabajar, toda la temporada del verano. Empezábamos los

primeros días de enero el trabajo de la cosecha, y cuando terminaba eso nos veníamos a trabajar a Curicó.

Ya después nos cambiamos, se vino mi papá de Tutuquén; se aburrió allá donde estaba con las hermanas porque era muy lluvioso. Salía el río para afuera y se llenaban las casas de agua. Era muy triste vivir ahí en Tutuquén porque se inundaba todo; uno tenía que poner las camas encima de tablas, y para salir a la calle tenía que ir en carreta, entonces no se podía estar ahí. Era muy helado, no había leña, era muy escaso todo.

—Voy a buscar otra parte donde irme —dijo mi papá—, porque ya no me gusta vivir aquí.

Además, tenía problemas con el caballero donde trabajaba; no le pagaba, hacía lo que se le ocurría. Entonces empezó a buscar dónde cambiarse, y se vino a Santa Julia. Cuando se vinieron, yo me había ido a Santiago; los mismos caballeros que me habían llevado a Tutuquén me llevaron por dos meses a Santiago; cuando llegué no tenía ni idea dónde estaban mi papá y mi mamá. Estaban las puras tías no más.

—¿Para dónde se fue mi papá? —les pregunté.

—Para el fundo de Santa Julia —me dijeron.

—¿Y dónde queda eso, tía?

—Esto queda por el camino del cementerio —me dijeron—; camino de El Boldo, Las Guindas.

Me vine no más; tomé la micro al tiro, me vine a Curicó, empecé a averiguar dónde queda Santa Julia, y en un taxi me vine para la casa. Los encontré en la nueva casa y me quedé como un mes y tanto, sin trabajar. Después se hizo una embotelladora, porque frente a Santa Julia hay una viña, Viña Las Acacias. Don Aníbal Grez era el dueño de ese fundo, cuando tenían grandes viñas y hacían el vino

ahí y lo embotellaban. Necesitaban mujeres para trabajar ahí.

— Mamá —le dije entonces a ella—, voy a ir a trabajar allí en Las Acacias con mi hermana, la Elsa, a embotellar.

— ¿Cómo van a ir a trabajar ustedes allí —dijo ella— si trabajan puros hombres?

— No, mamá, en ese trabajo hay mujeres también.

Entonces fuimos a hablar con el ministro que había ahí, y nos dejaron.

— El lunes salgan a trabajar —nos dijeron.

Nos daban una ración, seis panes, galletas. También había ese pan parecido al centeno, galletas negras, que era como pan de trigo. Nos daban dos galletas y a veces nos daban porotos a la hora de almuerzo, pero a nosotras no nos gustaba quedarnos a comer; como estábamos tan cerca, a media cuadra no más de la casa, nos íbamos a comer allá.

En la mañana entrábamos a las 8, y en la tarde salíamos a las 7. Trabajamos seis meses ahí con mi hermana.

Al principio nos pusieron en un pozo grande, como piscina, y puras botellas, y unas cosas que daban vueltas y tenían una cabecera para lavar, como cepillos. Estaban re-mojándose las botellas en el agua, las poníamos allí, las metíamos de nuevo en el agua hasta que quedaban bien limpias, después les sacábamos las etiquetas, y había una máquina especial donde quedaban metidas; tenían como un fierrito para abajo y ahí iban las botellas con el fierrito, sus cien botellas puestas ahí secándose.

Nos tuvieron como quince días lavando botellas, después nos sacaron y pusieron hombres a lavar y empezaron a envasar vino. Había diferentes clases de vino; uno se llamaba Rhin, un vino blanco que echábamos en una botella

como pisquera, de cogote largo flacuchento. Había unas cubas grandes, inmensas, más grandes que una casa, y dentro de esas cubas estaba el vino, cociendo la cosecha; tenían una llave grande, uno la abría y como por un embudo caía el vino para abajo, a los barriles. Había una llavecita, salía directamente de ahí y uno lo iba echando directamente a las botellas. De ahí salía a una máquina que se llevaba todas las botellas a un lado de una mesa, las iban sacando y poniéndolas ahí, dejándolas todas formaditas. Entonces, mientras nosotros hacíamos ese trabajo, los otros hacían cartones para envasar las botellas, unas cajas que llevaban cuatro botellas, parecidas a las bandejas de los huevos, pero con cuadraditos donde se metían las botellas. Esa clase de vino fue el primero que hicimos.

Después empezamos a hacer el Pomar, un vino tinto espeso, grueso. A veces hacía tanto frío, que yo les decía a las chiquillas: "Chiquillas, tomemos un poco de vino para el frío". Eso era cuando estaban las heladas blanquitas en el suelo, en los meses de junio, julio, en esos que hiela tanto. A veces llevábamos leche condensada, les abríamos un hoyito a los tarros arriba y le echábamos a la botella de vino, al tinto ese Pomar, y lo revolvíamos, lo batíamos bien batido, después tomábamos sus buenos tragos. Ya que se nos quitaba el frío, empezábamos, porque si no teníamos que hacer fuego y llevar brasas, porque la bodega es puro cemento y pasaba continuamente mojada, donde lavaban las botellas.

Después que envasábamos el vino, ya hacían pedidos para diferentes partes; unos pedidos de sus 300 botellas de vino Rhin, Pomar. Había otro vino que se llamaba Gran Vino, y también un vino fino. Salían unas botellas parecidas a las botellas champañeras, todas envueltas en papel

celofán. Todos esos trabajos los hacíamos nosotras. Colocabamos los gorritos arriba de las botellas, ya estábamos expertas.

—Son buenas para colocar el gorro ustedes —nos decían.

Después ya se empezó a agrandar eso y empezaron a tomar hombres. Trabajábamos sus 60 mujeres y sus 60 hombres ahí, las mujeres trabajando con los hombres. Los hombres eran re buenos con nosotras, porque a veces llevaban café en termo en la mañana y nos daban calentito.

En la tarde ya salíamos cansadas, trabajando todo el día, y a veces nos escondíamos. ¡Eramos malas también, si no era puro trabajo, no iba a ser puro trabajo! Le echábamos el ojo al gallo, al ministro que teníamos, que era malo, muy re malo; no nos podía encontrar paradas ni un segundo, porque nos mandaba a la oficina y después nos echaba para la casa. Nos tenía una semana paradas, ése era el castigo que hacía; ya a la segunda vez nos quitaba el trabajo.

—Miren —dijimos nosotras una vez—, vamos a hacer una cosa para que este hombre no nos pille más paradas. Unas se van a quedar mirando para afuera mientras preparamos los melones.

Preparábamos sus melones con vino adentro; le abríamos un portillito arriba y ahí le echábamos el vino para adentro, le poníamos azúcar y después lo íbamos a tomar. No lo tomábamos adentro del trabajo, sino cuando íbamos a salir. Entre tantas como éramos, ¡qué! de un melón nos tomaríamos una copita cada una, y después nos íbamos para la casa. La Elsa, mi hermana, era buena también para el trago, y tenía como 13 años; era bien niñita, jovencita.

La Elsa reclamaba porque la tenían ahí abajo, recogiendo las botellas y poniéndolas arriba de la mesa. Pasaba todo el día agachada en el trabajo de ella. Reclamaba que no la dejaban ni un rato descansar. ¡Para adentro había unas bodegas tan largas! Ahí metían todas las botellas, los envases, las vacías, las que no servían, porque había botellas que salían con el cogote quebrado. Esas no se podían envasar, porque al darle la vuelta uno al papel, se podía cortar y accidentarse la mano.

A fin de mes daban una ración, una garrafa de vino. Y ganábamos \$ 50 diarios, eso era lo que ganábamos. Trabajábamos de lunes hasta el sábado a las 2.

En ese trabajo uno no se metía mucho con los hombres. Si ellos echaban sus tallas por ahí o empezaban a tirar piropos, nosotras nos hacíamos las lesas no más. Si nos molestaban mucho, también nosotras les echábamos un par de rendidas y listo, quedaban callados, no decían ni una cosa.

Había algunos que eran bien frescos, pero les hacíamos unas marraquetas en las chalecas y les dejábamos pañeles escritos. Les poníamos "Mirón, sapo; por sapo no engordas". Puras leseras les poníamos. Cuando no, encontrábamos un ratón y se lo echábamos en las carteras. Después, ya al final, le ganábamos el odio a los hombres, se hicieron más amistosos con nosotras y éramos todos iguales; hombres y mujeres éramos todos compañeros de trabajo.

A veces hacían sus fiestas los hombres y decían: "Somos todos compañeros de trabajo y tenemos que compartir igual; ustedes tienen que bailar harto con nosotros, porque son harto buenas para tomar vino. No se vengan a hacer las pulidas".

Pero nosotras no éramos nada tontas.

—No, pues —les decíamos—, no vamos a tomar puro

vino ni puras bebidas; venimos a pasarlo un rato bien, porque harto que trabajamos toda la semana.

— Ya se enojaron las chiquillas —decían ellos—. No se enojen. Miren, vamos a hacer una cosa: trajimos pan, huevos, salmón, unas gallinas. Queremos que ustedes, como son mujeres y saben más de casa, nos preparen unos sánduches, hagan una mayonesa, una cosa bien encachada, y ponemos una mesa aquí, hacemos una pichanga y después bailamos un poco.

— No, ustedes son muy curados —les decíamos nosotras—. Se curan y después se ponen a cuñarnos, y a nosotras nos van a venir a buscar de la casa y nos van a pegar.

¡Mi mamá era más guapa! Llega asomándose a cada rato cuando hacían fiesta, a ver si nosotras hacíamos algo.

A veces se hacían las pichangas y lo pasábamos re bien. Esta señora que había ahí, doña María Correa, era la inventora de la cuestión. A nosotras, como estábamos chiquillas todavía, nos daba vergüenza, y mi papá no nos dejaba. A cada rato aparecía, cuando no aparecía con una varilla mi mamá; no le importaba nada. Si nos veía que estábamos bailando bien atracados, llegaba no más y nos daba un puro huasquete en la cabeza o un varillazo por las piernas y nos llevaba al tiro para la casa. Así es que ya después de las seis de la tarde, ya no había ninguna ahí en la fiesta.

Las fiestas las hacían ahí mismo en la bodega, en la parte de los pozos. Algunas iban con los papás, otras con las mamás; los otros, por el interés de bailar con las chiquillas. Nosotras ahí tomábamos bebidas no más, y harta comida.

— Nosotras no vamos a bailar si ustedes no nos dan co-

mida —les decíamos—. Va a ser pura tomatera no más. Estamos acostumbradas a trabajar y a comer.

Bailaban twist en esa época. La Elsa bailaba un poco y después se aburría y me dejaba sola, se iba para la casa. Ligerito llegaba mi mamá a buscarme.

— Esta por ser la más vieja se queda zandungueando por allá —decía.

Se terminaba la fiesta, y el día lunes a trabajar de nuevo.

Al final, cuando se terminó la viña, hicieron una fiesta bien grande; ahí convidaron a mi mamá. Mataron una vaquilla, casi se amanecieron, se curaron, otros pelearon, hicieron cualquier cantidad de leseras.

La vaquilla la ponía el dueño, don Aníbal. Era bien buena persona. Traía unas vaquillas en unos colosos, las ensaladas que hacía la misma señora de él; hacían una fuente de papas con mayonesa, arvejitas, betarraga, zanahorias, todas esas cosas. Hacían una mesa larga y ponían ahí las bandejas de corrido, y por otras partes las de asado, empezaban a servir y se echaban su buena bailada con la misma gente. Eran muy buenos esos caballeros. Al final terminaron por llevarse el vino para Santiago, a la bodega Santa Rosa del Peral y creo que todavía lo envasan ahí, pero no son los mismos dueños. Si ha habido mucha gente ahí, mucho cambio de patrón; han comprado, han vendido, se fue en remate cuando se fue don Aníbal Grez; remataron todo, todos los lujos salieron ahí.

Este sitio es comprado hace unos 14 años, cuando todavía Santa Julia no era Asentamiento.

Mi papá era apatronado cuando vino un día aquí; tenía unas vaquillas, vendió una vaca con una ternera, vendió

un caballo y puso la platita en el Banco y un día, un amigo de él —don Chalo— le dijo que le vendía el sitio en diez mil pesos. Así lo compró.

No hace el año que se vino a hacer esta casa, cuando el dueño del fundo le dijo que le tenía que entregar la casa, porque el viejo se quedó sin nada y al patrón le devolvieron las tierras y empezó a sacar a la gente. Por eso, antes llegaba a la casa del fundo.

Vengo en verano, trabajo de veraneante desde noviembre en la guinda, y me voy en marzo a Santiago. Así vivo. De costurera en talleres de ropa; de vendedora; de empleada trabajo en Santiago y así vivo. Mi marido poco trabaja y por la vida mía, a mi hija la tiene mi mamá acá en Sarmiento para que vaya al colegio.

A fines de noviembre, primeros días de diciembre, empezamos a trabajar en la guinda.

Para ir a cortar guindas nos pasaban una escalera que pesará unos 10 kilos —igual que a los hombres— y una canasta, y una misma va sacando las cajas. Las cajas hacen más o menos 20 kilos de guindas. La primera vez que corté empecé con bandejas de 5 kilos. He cortado ya más de cuatro años, y este año teníamos bandejas de 20 kilos.

Antes cortaban en canastos, después las pesaban y las vaciaban a las cajas. De ahí iban calculando la cantidad que uno cortaba.

La última vez que corté, en el día me hacía como unos 76 kilos. Nos pagaban a \$ 5 el kilo. A veces ganaba muchísimo; con don Sergio Balú me ganaba sus \$ 300, \$ 400 diarios.

El trabajo mío es subirse a la escalera y andar cortando las guindas. Todas las cosas tienen su técnica; la guinda nosotras la tomamos, le damos una vuelta para atrás y des-

pués un tirón. Hay que tener mucho cuidado con esa cosa de la guinda, porque no ve que se le caen los cargadores y eso es delicado. A una la controlan: si bota muchos cargadores, ya no le sirve. ¡Para la casa!

El pago lo hacían semanal, pero en algunas partes cuando cortábamos por día, nos pagaban al tiro en la tarde.

Iba bastante gente, se llena, más mujeres que hombres. ¡Uy! Aquí en diciembre, cuando estuvimos cortando nosotras, había sus doce, quince mujeres, y había hombres también. En algunas partes dan ración; don Sergio Balú daba en la tarde unos tres kilos.

Por lo general aquí en Romeral, en la comuna de Curicó, es la parte de la zona central donde hay guindas. Nosotras no quisimos ir porque nos quedaba muy lejos. Ahí llevan a la gente y la traen en camión. Van hasta mujeres con niños. Un niño de diez, once años, ya puede ir a cortar guindas. Los niños chicos no, porque hacen mucho perjuicio; cortan los cargadores, cortan la guinda verde; no tienen experiencia; si a una mata se le cortan muchos cargadores, al año siguiente no da nada. Por eso es delicado recibir personas que no saben cortar. Pero si es una niñita de once, doce años, ya puede ir a ayudar.

En la corta que estuvimos nosotras, andaban más o menos ocho, diez niños, y les pagaban igual que a nosotras.

Ultimamente estábamos trabajando en la guinda no más. Año atrás, en todo un poco. Me acuerdo que en Santa Julia salíamos a veces a cortar arvejas; eran muchas las mujeres que buscaban para eso. Es que la mujer tiene más paciencia que el hombre para estar agachada. Es muy cabreador ese trabajo; mal pagado y agotador, porque hay que estar agachada todo el día y a pleno sol. Cortábamos por saco; el año pasado no alcanzaban a pagar \$ 50 por saco.

Yo me cortaría sus cinco, seis sacos, más no le corté, y me aburrió.

—No le corto más porque me pagan muy poco —le dije.

Y me enfermé tanto que llegué a tener fiebre.

—No voy a trabajar más en eso, me voy a ir a cortar porotos —le dije.

Ibamos a cortar porotos granados. Es más fácil, porque por lo menos es más largo el capiz; en las arvejas es más chico, entonces cuesta más para irlas tomando, no le cunde nada a uno. Tomar y tomar y echarlas a una canasta no más; parece que la arveja, cuando se corta y queda al sol, se pone lacia, así es que no terminábamos nunca de llenar un saco de 80 kilos. Nos pagaban una mugre, y para llenarse el saco había que estar desde las 8 hasta las 12. Parece que uno le iba echando las arvejas y en el saco se iban volviendo nada, así es que, ¿sabe lo que hacíamos?, veníamos, cortábamos las arvejas y las rociábamos con agua; entonces no se nos ponían lacias.

—Bueno —le dijimos últimamente al caballero—, nosotras le seguimos cortando arvejas, pero si usted nos paga más, y por kilos. Si no, no le vamos a trabajar más. Busque y va a ver que nadie va a querer cortarle.

Era bien jodido: había que tener harto cuidado, porque si uno dejaba muy aplastadas las matas, mutiladas, las pisaba mucho, no le permitía que siguiera cortando. A mí me aburrió esa cuestión.

Había un porotal bien grande al lado.

—Si necesitan cortadoras de porotos, puedo ir a cortar —les dije yo.

Así es que íbamos a cortar porotos. Ahí ya nos pagaban a \$ 50 el saco; nos rendía harto; yo me podía cortar

sus tres sacos, pero había que estar de las mismas 8 de la mañana hasta las 6 de la tarde, y en estos meses de enero, febrero, en todo el calor. Llegábamos a cocernos en la calor. Cuando terminábamos, nos tirábamos a un canal bien grande que había. Parecía que la cabeza nos iba a explotar con el puro calor.

Lo que yo nunca he cortado es uva. Mi hermana, la Elsa, ha trabajado en la viña afuera. Ese trabajo es lo último ya; es peor que sacar papas. También yo he sacado papas de la tierra, ahí mismo en Santa Julia. Si alguien necesitaba sacadores de papas, allá íbamos pues. Nos daban su buen almuerzo en las casas donde íbamos a sacar, nos daban papas, nos pagaban al día.

El trabajo de sacar papas también es agachado. Adelante va un hombre arando la tierra, un caballo con un arado, va arando y devastando; devastar se llama cortarle toda la parte de arriba a las papas. Entonces le queda la parte de abajo y se le mete el arado y van saliendo las papas; ahí empieza uno con un canasto a recoger las papas; tiene que ir dando vuelta la tierra, ir escarbándola con la mano, ir sacando las papas viendo que no queden, y va echándolas a los canastos o a los sacos. Bien bonita; a mí me gusta la sacada de papas. Pero trabajar en la viña no, no me gusta nada.

La corta de uva es muy sucia. Hay que andar con tanto peso al hombro, esas gamelas hacen sus 15 kilos. Yo veía cuando mi hermana trabajaba; les dan unas tijeras grandes y con esas van cortando los racimos de uva, porque la uva de viña es muy dura, cuesta cortar el pezón; no se le puede cortar tirándolo con la mano tal como se tira en un parrón. Uno tiene que tener mucho cuidado y rapidez, por-

que si no se corta los dedos también; es peligroso. Eso se va dejando en las gamelas, van echando las uvas y se van distanciando por hileras. Las hileras son de casi una cuadra de largo. Y uno anda todo el día levantando la gamela, porque hay que ir a dejarla a los tractores donde van vaciándola —hay unos hombres arriba recibiendo las gamelas—, y ese jugo que exprime la uva se le empieza a caer por el cuerpo a una. Al final, en la tarde, sale bañada con el puro jugo de la uva; parece una mona, pues, oiga, y las tierras de las hojas, todo eso entremedio, ¡es harto sacrificado!

Por cada gamela le dan fichas a una, como una especie de plástico con un número. Según las gamelas que saque son las fichas que le van pasando. Llega la tarde entonces, uno entrega las fichas, y según eso le pagan. No se a cómo estarán pagando eso, pero cuando yo fui, era muy mal pagado el trabajo de la vendimia.

Mi hermana va a trabajar todos los años aquí abajo en Santa Julia. Esas viñas son de los Sánchez, los del Molino Suazo de Curicó. Esa reserva le tocaba al patrón del asentamiento, y cuando los dueños entregaron el fundo, ese Sánchez compró la reserva tipo viña. Ahí va mi hermana a trabajar todos los años, y también en un guindal que tienen.

Cuando termina la cosecha de la uva, hacen una fiesta con la gente tal como anda no más, toda sucia. Nadie se lava, sino que empiezan temprano a preparar el asado. Compran carne, llevan por kilos; matan su vaquilla y hacen su asado ellos mismos. El patrón pone eso. No sé si se lo descontarán a la gente. Mamá, ¿le descontaban ahí cuando terminaba la vendimia, ahí donde don Sánchez, a la gente? Parece que no; ponían ellos mismos; los mismos dueños ponían la carne y todas las ensaladas, el vino, ¡harto vino! Terminaban de trabajar a las 4, a las 6 hacen la fiesta con

baile. Ahí les pagan a todos la terminación, y el que quiere baila y el que no quiere no baila nada. Al final se van bien contentos para la casa y bien curados. En eso termina una fiesta; lo primero que pasa en una fiesta es que terminan curados, ¿no es cierto, mamá?

Lo pasan bien después del trabajo, pero el trabajo en la vendimia es muy sucio y muy matador. Yo no sé cómo la Elsa trabaja ahí. No le importa nada a ese demonio; es muy buena la Elsa para trabajar en esas cosas ¿no es cierto, mamá? ¡Uy! La Elsa es muy trabajadora. ¡Andar, mamá, con esa gamela al hombro! Y gamelear igual que un hombre, y la facilidad para tomarla. Toma la bandeja así, la levanta y se la pone al hombro, sale con ella y la va a dejar a los tractores, las vacía y vuelve a buscar más otra vez. ¡Vamos cortando días enteros en las hileras!, y vamos echando al hombro, cargando, y vamos llevando. ¡Es como un hombre!

Ya prontito van a empezar las vendimias, por el 15 de marzo empiezan ¿no es cierto, mamá?

En la guinda por aquí no hacen fiesta, pero en Romeral creo que sí. En la parte grande, pues mamá, donde hay harta guinda, en los huertos grandes, ahí es donde les hacen su buena fiesta. En Romeral sacan una reina, la coronan y la pasean en un carro, en camión o en tractor con coloso, sentadas ahí y les ponen sus cajas de guindas al lado.

Con la Lola estuvimos trabajando en la guinda, pero anduvimos saltado, no como en otras partes que uno está como un mes en una sola parte. Es que aquí son huertos chicos, casi todos son dueños de sitios y por lo general tienen sus guindalitos chicos. Por la comuna de Romeral,

igual también a la entrada de Sarmiento, hay unas partes con muchos guindales, muy grandes. Reciben sus ciento cincuenta, doscientas personas, entre hombres y mujeres. Si una tiene que hacer el mismo trabajo que el hombre: subirse por la escalera arriba de la mata, andar arriba gancho por gancho recogiendo las guindas, igual que el hombre, con pantalones o con vestido. Por lo general una tiene que usar pantalones porque si no los hombres empiezan a mirar de abajo para arriba. ¡Jodidos son los hombres! Son muy abusadores con las mujeres cuando trabajan en el campo. Yo me fui a cortar guinda por allá, me puse un día falda, estaba arriba de la mata, y un hombre se puso abajo a mimarme.

— ¡Oiga! —le dije—. ¿Y usted qué está haciendo?

— ¡Tan blanquitas las piernas que veo para arriba! —me dijo.

Me tuve que bajar de las escaleras y esperar que se fuera, pues. Pero no pasaban sus diez minutos cuando estaba de vuelta otra vez. Entonces empecé a ir con pantalones todos los días y ya no fue más. Los hombres son muy resinvergüenzas. Uno tiene que retarlos, llevarlos al tiro a terreno y pararlos en seco. A la que le gusta la broma, la siguen hasta el final, pero para trabajar una tiene que ser bien seria. A una le gusta revolverla, pero en forma sana, amistosa, que se comprendan las bromas y las tallas, porque las bromas y las tallas van y vienen donde se está trabajando con hombres y mujeres.

Por lo general las mujeres son más diablas que los mismos hombres en algunas partes. Ahí en la guinda había unas chiquillas de sus quince años, y a veces los mismos hombres que andaban cuidando para que cortaran bien, les tiraban sus piropos. A ellas les gustaba, y cuando ya se les

tiraban más en serio, iban a tratar de pararlos, ellos les decían: “¡Y... tú buscaste primero! Yo no iba a ser maricón para aguantármela. ¡Si a uno le ponen el plato, tiene que comer!”.

Una no, pues; ya tiene más experiencia, se da a respetar. A la que le gusta, le gusta, pero ¿qué le pasa al final? Le salen bromas bien pesadas, o si le hacen algo tiene que aguantárselas no más. Nosotras con la Lola nunca; ella es bien amistosa, y yo también comparto con la gente, pero a nosotras no nos dicen nada.

Al final trabajamos aquí como quince días con un caballero que es profesor retirado; creían que era el papá de nosotras. Siempre salíamos con gente mayor a trabajar, con dueños de casa; entonces ya una es más respetada, ya no la tratan de pasar a llevar.

El profesor de parejita cortaba con nosotras, pero yo se las ganaba; era malazo para cortar él. A las 12, mientras yo me tenía tres cajas de guindas, él se sacaba una y media.

— ¡Y cómo le cunde tanto a usted! —me decía. —Le echa con gancho y todo!

Es que yo no era nada de tonta. A veces él se quedaba escogiendo las guindas hasta el último ganchito arriba. En cambio yo, veía que estaban muy altas, me cambiaba a otra mata, buscaba las matas que tenían más.

— ¡Cuándo le va a cundir si se queda ahí no más! —le decía yo.

Al final agarró la onda, agarró el ritmo de una misma, y sacaba dos cajas para las 12.

En la última parte que cortamos guindas, seríamos unas veinte personas, entre hombres y mujeres, y terminábamos todos amistosos. Hasta había una señora como de 100 kilos que se subía arriba de las matas, más liviana que

una misma. Tenía como diez hijos y los llevaba a todos a cortar, así es que en un ratito terminaban las matas. Una mata de guinda bien cargada debe dar más o menos unas doce, quince cajas; no tanto, unas seis, siete cajas de veinte kilos.

En algunas partes eran tan malos los ricos con la gente, que para que no comieran guindas les daban leche en las mañanas antes de que empezaran a trabajar. La persona que toma leche y come guindas le viene una indigestión terrible, capaz que se haga ahí mismo por la mata para abajo, quede todo chorreado. En otras partes han agarrado ahora de echarle líquido en la última fecha, cuando empiezan a agarrar la guinda. Con el liquidito ese da como una intoxicación, empieza a doler el estómago y da indigestión. Uno se da cuenta al tiro, porque la guinda está arriba como con una leche blanca; es como un desinfectante, pero por lo general se lo echan para que la gente no coma. Pero uno no era nada de tonta: agarraba, tomaba una canasta, echaba sus dos o tres kilos, y la lavaba bien lavada en la acequia. Y con la Lola nos comíamos como un kilo de guindas cada una. Y la guinda da hambre, la hace poner hambrienta a una. Ya después de las tres de la tarde no comíamos más, porque estaban calientes y una se pone hinchada.

El tomate es más aliviado, porque uno anda con las cajas, cortando no más. También las cajas son de 20, 25 kilos.

Yo encuentro que las mejores pagadas son la guinda y la pera; la gente corta mucha guinda en este tiempo. Los meses para trabajar aquí en la cosecha son de diciembre a febrero, para la mujer. Después viene la vendimia, casi al mismo tiempo que la cosecha de la manzana, en marzo.

Entonces se juntan dos períodos: quince días antes las cortas de la manzana, y quince días después, la de la uva. Como la vendimia dura más, la mayoría de la gente se inscribe ahí; es como dos meses la corta de uva. Pero las dos cosas terminan.

Yo trabajé un año en la manzana, como dos semanas. Trabajamos igual que los hombres, andando con un capacho igual que los bolsones de colegio. Ese cambucho haría sus ocho, diez kilos. Nosotras tomábamos las manzanas grandes, le dábamos una vuelta y la sacábamos, después la dejábamos caer despacito adentro del cambucho, para que no se machucara, y cuando se llenaba, lo íbamos a vaciar a los vilos. Los vilos son unas cuestiones grandes igual que un cajón, cuadrado, que deben hacer sus ciento cincuenta, doscientos kilos de fruta. Cuando se llenaban esos vilos, empezaban a cargarlos con los quides. Quides se llaman unas cosas igual que unas anclas, igual que esos que levantan los vehículos cuando están en panna.

Así trabajábamos todo el día, cortando la manzana y llevando la escalera, haciendo casi el mismo trabajo que en la guinda; es bien parecido. A veces andábamos cortando manzanas arriba de los árboles, igual que los hombres.

Cuando terminamos la corta, nos dijeron: "Chiquillas, ¿ustedes continúan trabajando? Les damos trabajo en el limpiado de manzanas".

Nos quedamos. Ahí uno tiene que ir calibrando cuál es la manzana de primera, la más grande; de segunda, más chica, y de tercera, la más chica. Uno las calibra con la mano, según el porte de la manzana; al tomarlas no más ya sabíamos cuál era. Así nosotros limpiábamos las manzanas, las calibrábamos, las envolvíamos en un papel, íbamos echándolas en los cajones y las íbamos marcando, de pri-

mera, de segunda y de tercera, en distintas cajas según el porte.

La manzana grande por lo general la exportaban. Nosotras le trabajamos a David del Curto; la manzana de ahí la llevan directamente al frigorífico, la arreglaban, la embalaban —porque el embalaje es otro; en el embalaje va la manzana por docenas y por cantidades, puestas por capas igual que las bandejas de huevos—. El trabajo que nos dieron fue ese de calibrar las manzanas, envolverlas y guardarlas en los cajones, irlas dejando aparte marcadas. Después les poníamos dos cartones grandes, uno para cada lado, cerrábamos las cajas, y en la tarde las llegaban a cargar, clavándolas, y se las llevaban directamente al hielo para que se conserven.

Pienso que para la mujer es bastante sacrificado trabajar afuera y en la casa. Para poder salir a trabajar, uno también tiene que comer, tiene que hacerse sus cosas si no tiene a nadie que se las haga. A la pobre mujer le toca doblarla. Me acuerdo cuando yo salía a trabajar, en la tarde tenía que dejar el pan hecho, cocido; dejaba comida hecha en la noche para el otro día. A veces, cuando tenía mucho trabajo, supongamos que tenía que lavar, tenía que hacerlo en el período del almuerzo. Salfíamos a la una del trabajo y entrábamos a las dos y media, y ahí me ponía a lavar; la dejaba remojando en la mañana, lavaba a la hora de almuerzo y a la tarde volvía y la enjuagaba y la tendía. A veces no alcanzaba en la mañana temprano a hacer las camas, me tocaba al almuerzo hacerlas; o en la tarde tenía que hacer el aseo, pero tenía que saber dejar el día antes adelantado algo o hacerlo en cualquier momento. A veces no me alcanzaba el tiempo para dejar el almuerzo hecho, tenía que ve-

nir de una carrera a las once y dejar el gas prendido bajito, cociendo. Si estaba lejos, no lo podía hacer, y teníamos que arreglarnos con una ensalada, té, cualquier cosa.

Es mucho más sacrificado el trabajo de la casa que el del campo. Afuera en el campo uno tiene que hacer una sola cosa; en la casa se está en una, en otra, haciendo el almuerzo, planchando, limpiando, cuidando las gallinas, todas esas cosas, pues. Y siempre a las doce tiene que estar el almuerzo listo, porque la salida del trabajo de la gente es a las doce; salen, se lavan, y vienen a almorzar al tiro. Y al hombre hay que tenerle su ropa limpia, planchada. Y todos los días se hace pan, casi nunca se compra. Mi mamá ahora lo hace día por medio, porque todos los días es demasiado; como lo hace con levadura y grasa, dura más tiempo; guardado en una bolsa dura más.

Es duro también el trabajo en el campo, y llegar tan cansada después a hacer las cosas de la casa. Una desea a veces estar un rato, descansar. ¡Qué va a descansar si tiene que ponerse a hacer todo!

Algunas señoras tienen que llevar hasta las guaguas al trabajo; las dejan durmiendo en un cajón, en alguna parte debajo de un árbol. Y hacerla de hombre, porque en algunas partes es tan sacrificado trabajar igual que ellos.

Para el hombre también es sacrificado. Trabajan todo el día apatronados, y si tienen sus chacras, llega la tarde, comen algo, y partir a la chacra a limpiar, regar, cuidar. A veces a las doce de la noche no llegan a la casa todavía. Pero igual, la mujer tiene más trabajo que el hombre. Para poderse ayudar, tiene que salir adelante trabajando ambos, porque si no, no alcanza. Y uno no le puede exigir mucho al hombre; es demasiado poco lo que ganan. Aquí ningún dueño de casa deja de salir a trabajar cuando hay trabajo,

aunque esté enfermo. Y la mujer también es muy alentada; habiendo trabajo, sale a trabajar igual que el hombre, no se rebaja por ningún motivo diciendo: "¡Ah! Yo no voy a trabajar, el hombre manda!".

De primera, a ningún dueño de casa le gusta que su mujer esté trabajando, deje la casa botada. Si están trabajando juntos, está bien, pero si está trabajando uno por allá y el otro por acá, llega el marido a la casa a almorzar y no encuentra ninguna cosa hecha, se vuelve loco. Hay mujeres que se acostumbran a salir a trabajar, y ya después la casa anda toda al lote. Por eso yo le digo que cuando hay pocas personas, al haber trabajo una puede salir adelante perfectamente bien; cuando hay muchos niños, ahí se hace más pesada la cosa. El puro dueño de casa tiene que ponerle el hombro para poder tener.

Ahí se pasan las apreturas, porque aquí es tan bajo el sueldo que se gana en el campo. Un obrero, trabajando todo el mes de sol a sol, no pasa de los \$ 4.000. Es una miseria. Con las horas extras que trabajan hasta las diez, once de la noche, vienen a sacar sus \$ 6.000. Es muy poco ¿no es cierto? No alcanza para nada; con esa plata hay que vivir todo el mes, sacar para el vestuario, la comida, el almacén, para los niños. Si hay seis o siete niños, se mueren de hambre, andan desnudos y descalzos, y empiezan a enfermarse.

Y los patrones ¡qué se van a componer! Si antes eran malos, ahora que no hay trabajo están peor. Hacen como una competencia; supongamos que haya trabajo donde necesitan diez personas: llegan veinte. Si aceptan quedarse por la mitad de la plata, los toman. Y si acepta uno, aceptan los demás, pues. Preferible eso a nada, porque algunos están mucho peor que una misma. Y ahí empieza a crearse la rivalidad, y los mismos patrones empiezan a abusar de la

gente. Yo me acuerdo que antes, unos diez años atrás, pagaban a la mujer el Seguro, las imposiciones, pero ahora ya le quitaron todos esos derechos a las personas. Yo creo que el Seguro es una parte fundamental de la vida para cualquiera, para el hombre o para la mujer, donde vaya, porque si no tiene plata ¿con qué se va a medicinar?

Yo me considero que soy bien parada, porque en cualquier parte donde voy a trabajar, lo hago porque me encuentro capacitada para hacerlo. Si hay algún trabajo para el que una no tiene preparación, una tiene que decir: "Yo no soy capaz de hacer esto, no voy a poder desempeñarlo, no voy a saber con mi cabeza cómo se hace". Por eso digo que la persona debe estar capacitada, preparada, por lo menos en la parte que más necesita apoyo, en el estudio, en la educación.

Bueno, así vivo: de Sarmiento a Santiago en el invierno y por noviembre me vuelvo a las temporadas, donde haya trabajo. Vivo en el verano aquí con mis padres, y el resto del año en un conventillo por Independencia.