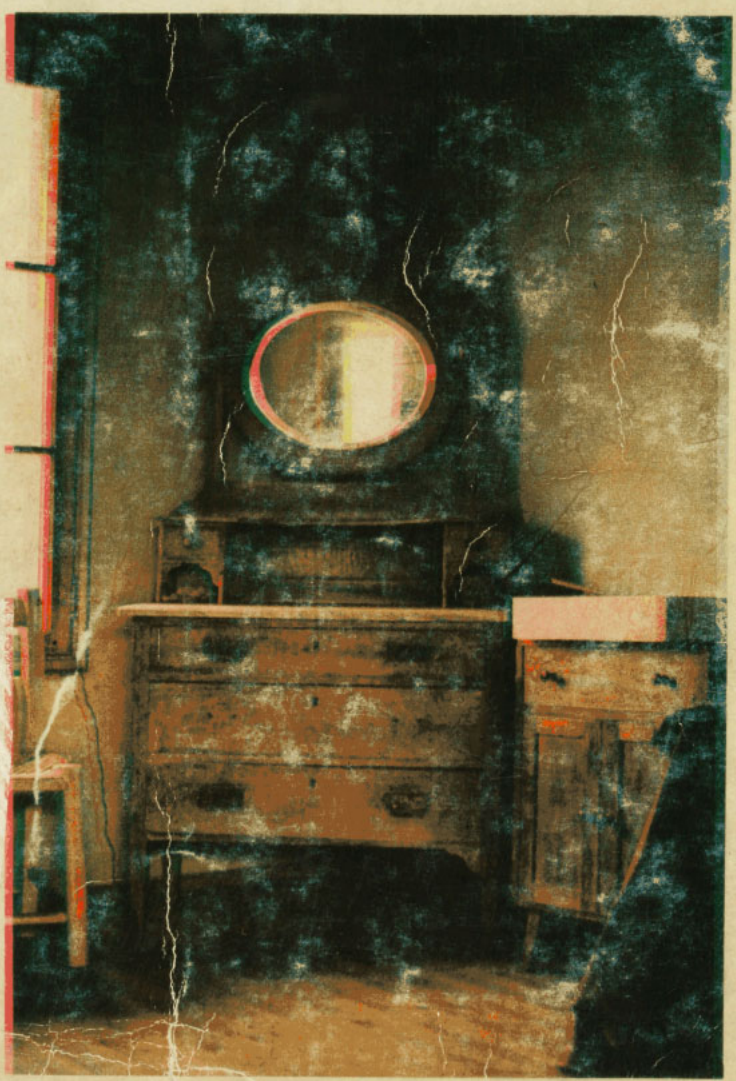
XIMENA VALDES S. PAULINA MATTA

# OFICIOS Y TRABAJOS DE LAS MUJERES DE POMAIRE



ién CEM

Su quehacer, por lo general se encuentra inmerso en el hogar, en la familia, en el vecindario y entonces, para conocer la condición femenina es preciso resignificar la casa y el mundo doméstico articulando los cambios que en él acontecen, a los procesos sociales globales que los explican.
Para las loceras y las trabajadoras de la arcilla, estos actos día a día que han cristalizado en la producción de ceramios, han ido variando con el correr del tiempo y así como ellos pueden detectarse en la singularidad de cada trayectoria de vida, en cada mujer concreta, un análisis conjunto de biografías de mujeres de distinta edad y diferente condición social, puede dar cuenta de las transformaciones de que han sido testigos y actores las mujeres de la aldea.

A4 b 1177

# OFICIOS Y TRABAJOS DE LAS MUJERES DE POMAIRE

Esta publicación es una coedición de
Pehuén Editores y CEM (Centro de Estudios de la Mujer).

Edición al cuidado de Mariano Aguirre
Diseño de Magdalena Barrenechea
Portada de Sebastián Barros
Fotografías de Paulina Matta,
Ximena Valdés y Angélica Willson.
Mapas de Mario Villegas.

© Ximena Valdés S, Paulina Matta, 1986
Inscripción Nº 64042
© Pehuén Editores, 1986
Manuel Montt 2534, Santiago

Derechos reservados para todos los
países de lengua castellana
Primera edición, enero 1986

Impreso en los talleres de
Abril Impresora
Nataniel 1137, Santiago

IMPRESO EN CHILE/PRINTED IN CHILE

XIMENA VALDES S. PAULINA MATTA

bnch
305.43745098
V145o
1986
AAB1177

# OFICIOS Y TRABAJOS DE LAS MUJERES DE POMAIRE

CEM
pehuén

59891
bmch
305.43745098
V 1450
1986
c. 1
AAB1177

# PRIMERA PARTE

## Oficios y trabajos de las mujeres de Pomaire

Ximena Valdés S.

# INTRODUCCION

La condición de las mujeres y su historia puede ser vista como una permanente entrada y salida de sus casas, según la etapa de desarrollo en que se encuentre el proceso económico y productivo en que se hallan insertas.

En general, las mujeres ligadas al trabajo alfarero, no han escapado a tal patrón toda vez que el artesanado ha dado paso a la producción fabril, despojando a las mujeres de uno de los oficios que caracterizó el mundo rural en el siglo pasado y, en algunos casos como en Pomaire, las primeras décadas del presente siglo. Sin embargo, las loceras de Pomaire han sido capaces –como lo puede ser toda cultura subalterna– de reelaborar para sí formas de resistencia a tal proceso, construidas a partir del rol protagónico que, en determinado momento de la historia de la aldea, tuvieron en la alfarería.

Tal protagonismo en el proceso de trabajo alfarero, así como la tendencia a que las mujeres se hayan visto expropiadas del oficio de loceras, son procesos que se enmarcan en un conjunto de otros procesos ligados a la lenta pero sostenida descomposición social del campesinado de Pomaire.

En efecto, los orígenes de la aldea remontan a la existencia de un *pueblo de indios* que fue trasladado de sitio numerosas veces, cercado y arrinconado, despojado finalmente de sus tierras de labranza y pastoreo.

Los caracteres originales que aún conserva –es decir, el tratarse de una aldea alfarera de pasado campesino– parecen haberse constituido durante el siglo XIX, perdurando las actividades alfareras junto a las agrícolas y comerciales, aunque las agrícolas tendieron a disminuir hasta prácticamente desaparecer, durante las últimas décadas de este siglo.

Se podría postular que la alfarería fue una forma de resistencia de los moradores de la aldea a los múltiples despojos de tierras de que habían sido objeto hasta el siglo XIX y que de esta manera se fueron transformando en campesinos alfareros. Compelidos por el cerco de las haciendas, por las usurpaciones de tierras, a mediados del siglo pasado los campesinos de Pomaire encontraron en las actividades alfareras una forma de paliar la estrechez de sus tierras, al llevar la producción aldeana de ceramios ligada a un mercado campesino, a los mercados urbanos.

Durante el siglo XIX, la alfarería fue una actividad complementaria a la agrícola, ejercida tanto por hombres como por mujeres, mientras que durante la primera mitad del presente siglo, la alfarería fue una actividad eminentemente femenina, hasta los alrededores de la década del sesenta, cuando se generaliza el uso del torno.

La feminización de la alfarería obedece a la pérdida de independencia de los campesinos de Pomaire por su creciente enrolamiento como trabajadores de las haciendas vecinas, una vez que comienzan a hacer crisis, por su profundidad, los procesos de subdivisión y fragmentación de la propiedad. Durante la primera mitad de este siglo, y en el contexto tanto de las subdivisiones de las pequeñas propiedades sucesoriales como de los procesos de diferenciación social heredados del siglo pasado, algunos campesinos, quizás los menos, siguieron como pequeños productores y los más se transformaron en trabajadores de las haciendas, o buscaron arreglos que les permitieron ampliar su estrecho espacio productivo, bajo fórmulas de arriendos o medierías de tierras.

Las mujeres, que en el siglo pasado no habían sido las únicas depositarias de las prácticas ligadas a la alfarería, comenzaron a relevar a los hombres y a transformarse en las únicas cultoras del oficio, adquiriendo por este hecho un rol protagónico en la vida aldeana, al lograr hacer de la alfarería una forma de resistencia a la descomposición social del campesinado de Pomaire, proceso enmarcado esta vez, en las subdivisiones de tierras. Su trabajo les proporcionó una significativa independencia económica, es decir adquirieron el potencial necesario para vivir en forma autónoma llegado el caso de hacerlo, mientras los hombres se transformaban en agentes pasivos de la vida aldeana al hacerse tributarios de las haciendas.

No obstante, en el curso de las tres últimas décadas, la modernización del mundo rural y de la sociedad en su conjunto, los procesos de urbanización del campo y las alteraciones en el mismo proceso de

trabajo alfarero, han tendido a desplazar a las loceras del oficio que le otorga identidad a Pomaire.

Así como en el ámbito de las haciendas, la profundización del capitalismo afectó a las mujeres relegándolas al dominio doméstico, a causa de la generalización del salario masculino y el despojo de su rol de productoras agrícolas, en esta aldea de pasado campesino, las mujeres también se ven despojadas de su oficio, por la fragmentación del proceso de trabajo en varios actores, muchos de ellos hombres. La masculinización de la alfarería va de par con la mecanización de la producción, fruto de la introducción del torno.

Durante la última década y corolario de la reorientación de la producción agrícola de bienes-salario para el mercado interno hacia la producción frutícola para la exportación en la región central del país, las mujeres son compelidas a trabajar como asalariadas de temporada, en un contexto de cesantía e inestabilidad laboral masculina en la agricultura. Y por este hecho, las mujeres de Pomaire que habían estado insertas en el trabajo alfarero durante la primera mitad del siglo, en esta última década tienden a sumarse al proceso general de feminización de la agricultura de la región central del país.

Son estos procesos de cambio, los analizados a la luz de historias de vida de mujeres de la aldea de Pomaire en la primera parte de este texto.

Una segunda parte contiene las fuentes autobiográficas en base a las cuales se construyeron las hipótesis, se intentaron periodizaciones tentativas en torno a los cambios ocurridos en el proceso de trabajo alfarero.

El material autobiográfico y los registros testimoniales tienen la ventaja de aportar nuevas perspectivas para conocer un campo poco explorado hasta hace algunos años en nuestro país. De este modo, la invisibilidad y opacidad de las mujeres en nuestra sociedad, ha comenzado a hacerse visible y a cuestionar aún de manera fragmentaria, la ausencia de las mujeres en la vida social y laboral; también a develar su subordinación en la familia y en la sociedad y la discriminación en el mundo del trabajo.

Pero el material autobiográfico permanece mudo si no se le problematiza. A cambio, los registros pueden constituirse en una sucesión de hechos dispares donde el acontecimiento personal no permite comprender los procesos sociales en que todos los individuos se encuentran insertos. Contrariamente, al interrogar la historia de vida en función de las transformaciones ocurridas en el proceso de trabajo,

puede permitir construir hipótesis que encaminen las necesarias, porque casi ausentes, investigaciones acerca de la condición e historia de las mujeres. Difícilmente tal empresa puede enfrentarse a partir de lo que para los hombres es lo más corriente. Y en efecto, cuando se habla del trabajo masculino, generalmente no se hace sino ligando la inserción de los hombres en el mundo del trabajo, con las luchas desplegadas por ellos. A pesar de que esta es una aproximación que tiende a desdibujar a los individuos concretos para situar a algunos en el campo de su luchas, para las mujeres esta aproximación es tanto más difícil, en cuanto ellas más que actores de los movimientos sociales, pueden verse como combatientes por la vida cotidiana, sin que los actos día a día que despliegan en su entorno inmediato tengan mayor significación para la sociedad. Su quehacer, por lo general se encuentra inmerso en el hogar, en la familia, en el vecindario y entonces, para conocer la condición femenina es preciso resignificar la casa y el mundo doméstico articulando los cambios que en él acontecen, a los procesos sociales globales que los explican.

Para las loceras y las trabajadoras de la arcilla, estos actos día a día que han cristalizado en la producción de ceramios, han ido variando con el correr del tiempo y así como ellos pueden detectarse en la singularidad de cada trayectoria de vida, en cada mujer concreta, un análisis conjunto de biografías de mujeres de distinta edad y diferente condición social, puede dar cuenta de algunas de las transformaciones de que han sido testigos y actores las mujeres de la aldea. En este sentido, los procesos macro-sociales pueden ser leídos en las historias de vida ya que cada individuo no es un epifenómeno social, sino por el contrario, es posible leer una sociedad a través de un conjunto de registros autobiográficos que, en este caso, emergen desde una misma situación local.

Los intentos de periodización que expresan en buena medida nuestras hipótesis de trabajo, centrados en el proceso de trabajo alfarero, interpelan un modelo de mujer fruto de una ideología patriarcal que ve las múltiples actividades que las mujeres despliegan tras las puertas de sus casas sin otorgar importancia alguna a lo que acontece en el espacio privado –y crecientemente privatizado– en que las mujeres corrientemente se desenvuelven. Y, sin embargo, lo que acontece en el espacio privado no es a-histórico, pero la historia como la conocemos, transcurre fuera de la casa, en la esfera pública y, en consecuencia, la gran mayoría de las mujeres que trabajan y producen en este

espacio interior, son vistas por la sociedad como agentes pasivos.

Pero para las mujeres de Pomaire que han desplegado su trabajo alfarero junto a su quehacer doméstico, una serie de cambios han ocurrido en el curso de este siglo y, en este contexto de invisibilidad de sus actividades, la historia de vida se nos reveló como un método privilegiado para formular algunas hipótesis acerca de la condición femenina en Pomaire, centrada en los oficios y los trabajos y la periodización de los mismos.

Atendiendo a estos cambios y a la memoria que las mujeres conservan sobre su oficio, intentamos articular para su comprensión a individuos históricamente inarticulados que por su misma condición y los procesos de modernización que han afectado al mundo rural, tienden a ser despojados de su oficio así como también a ser crecientemente aislados en el espacio privado, en un contexto de aguda competencia debido a la transformación de una aldea campesino-alfarera, en un mercado de artesanías.

Para la comprensión de los cambios que han afectado a las loceras de Pomaire, junto al análisis de las historias de vida de algunas de ellas, se ha recurrido a fuentes secundarias que nos han permitido mejor contextualizar las trayectorias individuales.

Las entrevistas se realizaron eligiendo a mujeres de distinto rango de edades, estratificadas socialmente en función del comercio –con o sin puesto de venta, o puesto grande y pequeño–, y de los trabajos agrícolas, buscando destacar los elementos de cambio en cada trayectoria de vida. Junto a las historias de vida recogidas en Pomaire, otras recogidas a mujeres de haciendas en ocasiones sirvieron para establecer comparaciones.

Las entrevistas realizadas en Pomaire a once mujeres, son desiguales en calidad; algunas aparecen incompletas, otras ocasionalmente forzando temas que las entrevistadoras pensaban destacar. En muchas de ellas, no aparece una periodización clara lo que obligó a profundizarlas después de revisar todo el material rastreando datos que permitieran establecer cronologías aproximativas, en función de los propósitos del análisis.

Las entrevistas fundamentales fueron hechas por Kirai de León, y algunas complementarias por Sara Godoy; su análisis por Ximena Valdés.

La composición de las historias dadas en la entrevistas primero grabadas y luego transcritas, fue realizada por Paulina Matta. Se eligió

no transcribir formas como *pa'* por *para, pu'* por *pues,* etc., por diversas razones. Primero, porque para ningún grupo cultural, el lenguaje oral es igual que el lenguaje escrito; si se solicitara a las mujeres de Pomaire que escribieran sus historias, seguramente no utilizarían las formas que naturalmente aparecen en el lenguaje oral; y los textos están destinados a la lectura. En segundo lugar, porque formas como *pa'* y *pu'* y otras pueden ser vistas como estereotipos de transcripción fonética. Ellas sólo revelan la soberbia cultural del afán de "folklorizar" a culturas subalternas, consideradas como mera cosecha de curiosidades. Si seriamente se intentara una transcripción fonética, ésta sería infinitamente más compleja, y tendría sentido en el contexto de estudios lingüísticos específicos. Fuera de este contexto, nunca las entrevistas a los considerados "pares", acusan la distancia existente entre su lenguaje oral y la convención de la escritura.

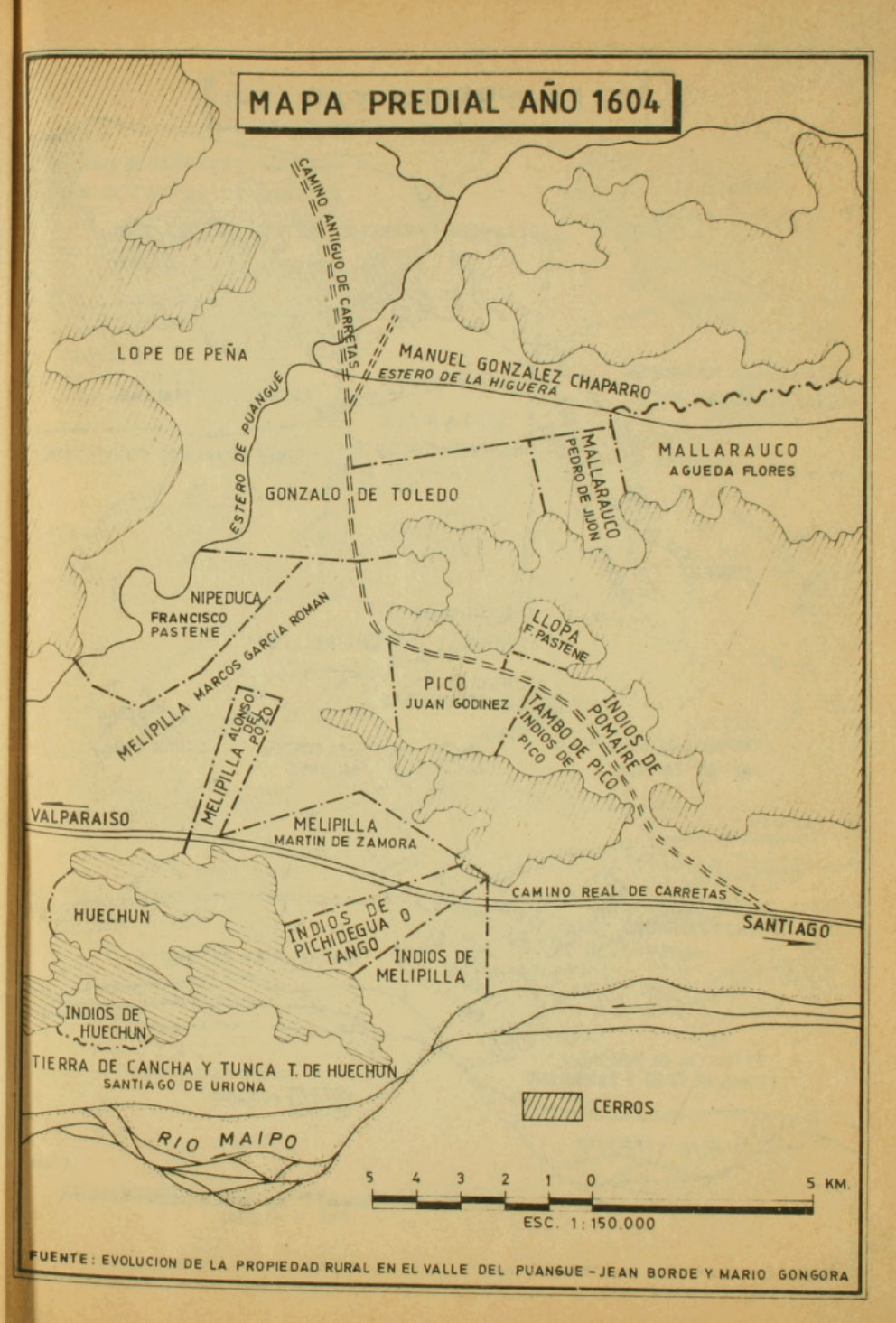
Nuestros agradecimientos a quienes hicieron posible la materialización de este trabajo: Kirai de León abrió el camino para conocer la historia de cada mujer y tuvo la iniciativa de fijar nuestra mirada en el oficio de las loceras; Sara Godoy realizó una parte complementaria de las entrevistas, Angel Cabezas su fichaje y Consuelo Infante proporcionó los contactos en la aldea.

Sin la colaboración de todas las mujeres que entregaron su tiempo y su confianza al relatar sus trayectorias de vida y su visión de los cambios acontecidos en la aldea, este trabajo no hubiera sido posible. Por estas razones y con el deseo de expresar nuestra gratitud hacia todas ellas, hacemos mención de quienes pudimos conocer y convivir en medio del quehacer de su oficio: Olga Salinas, Dominga Pallauta, Rosa Torres Astorga, Teresa Muñoz y María López.

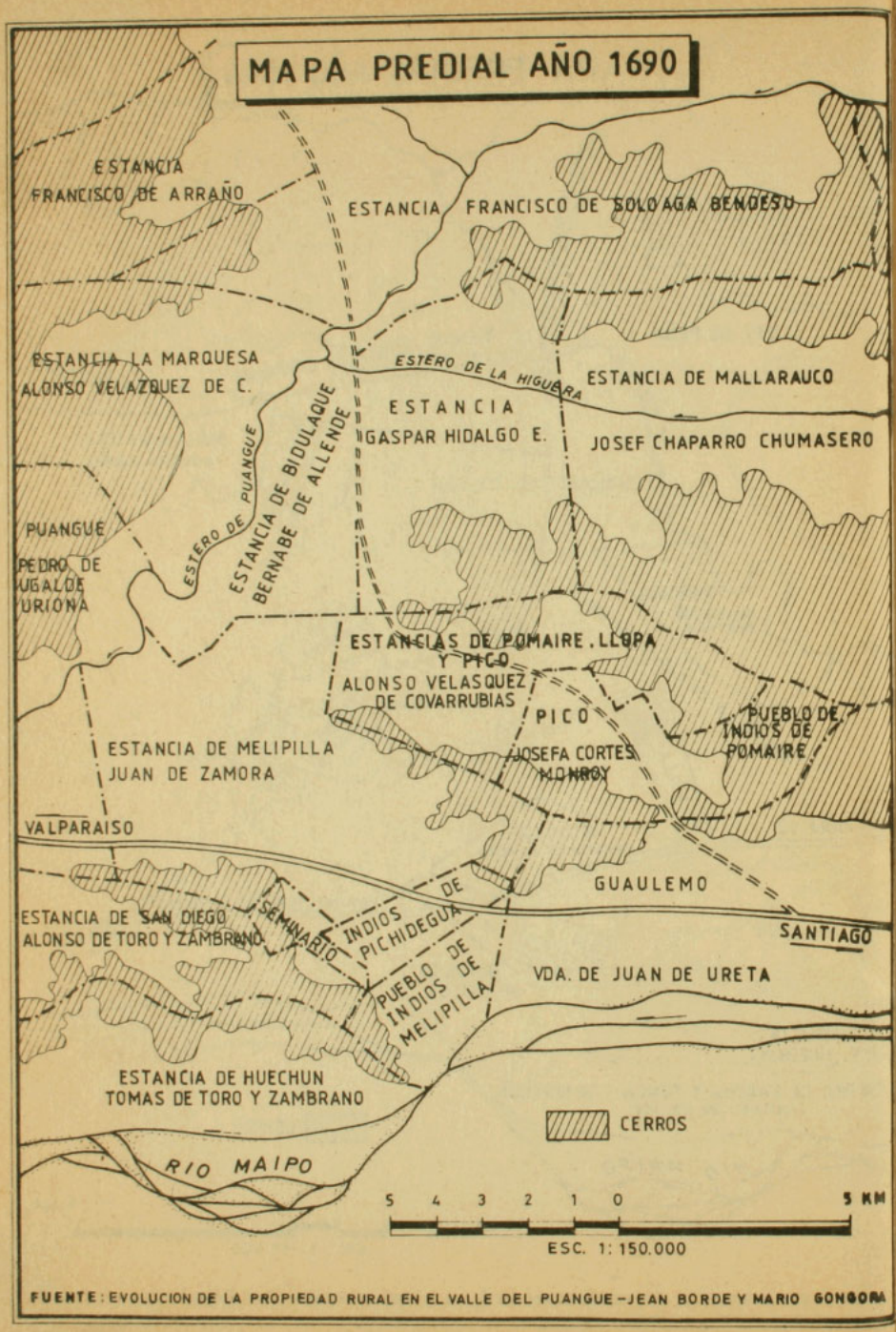
X.V.S.
Santiago, diciembre de 1985

# CAPITULO PRIMERO

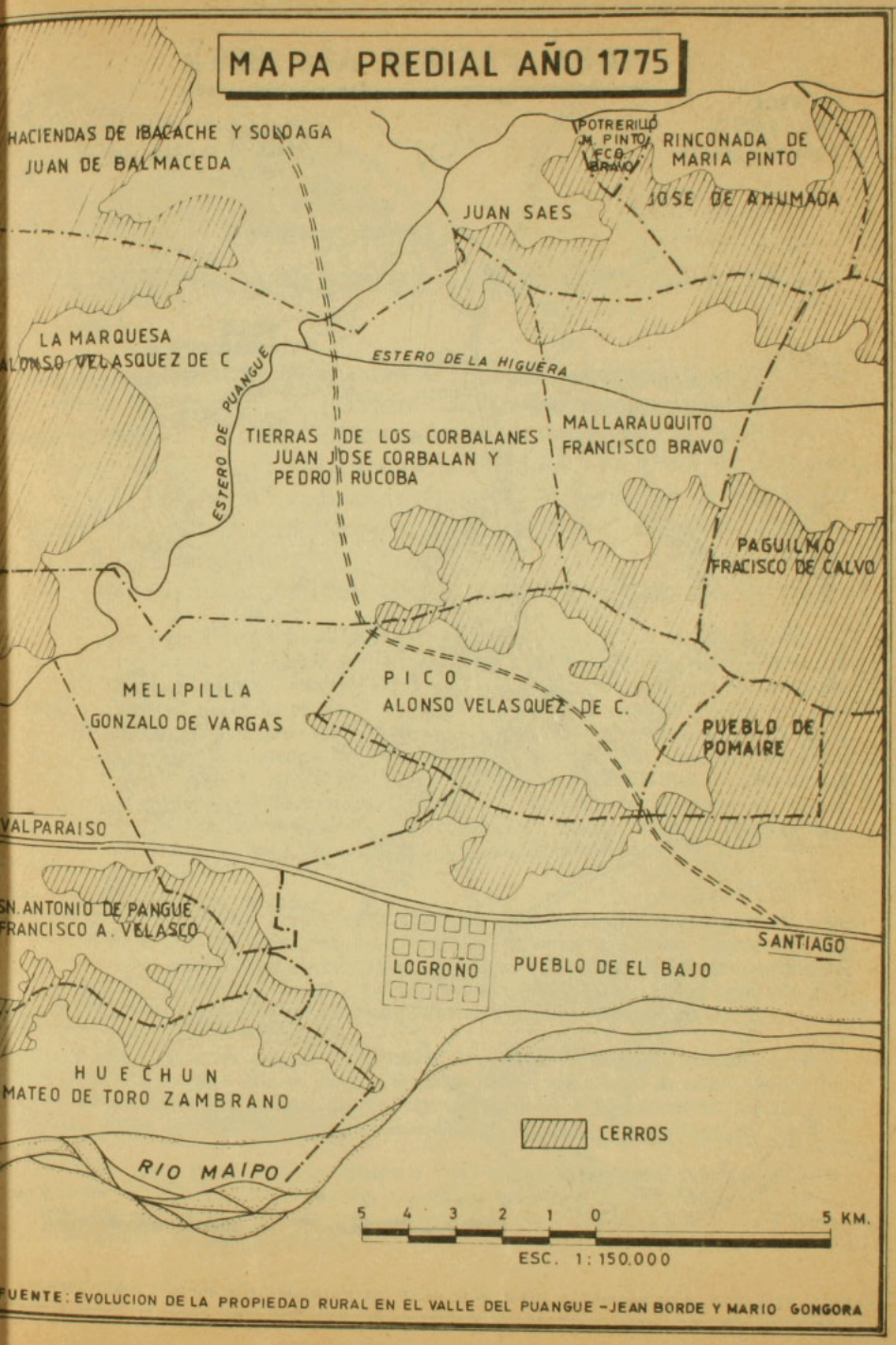
## Pomaire, una aldea alfarera



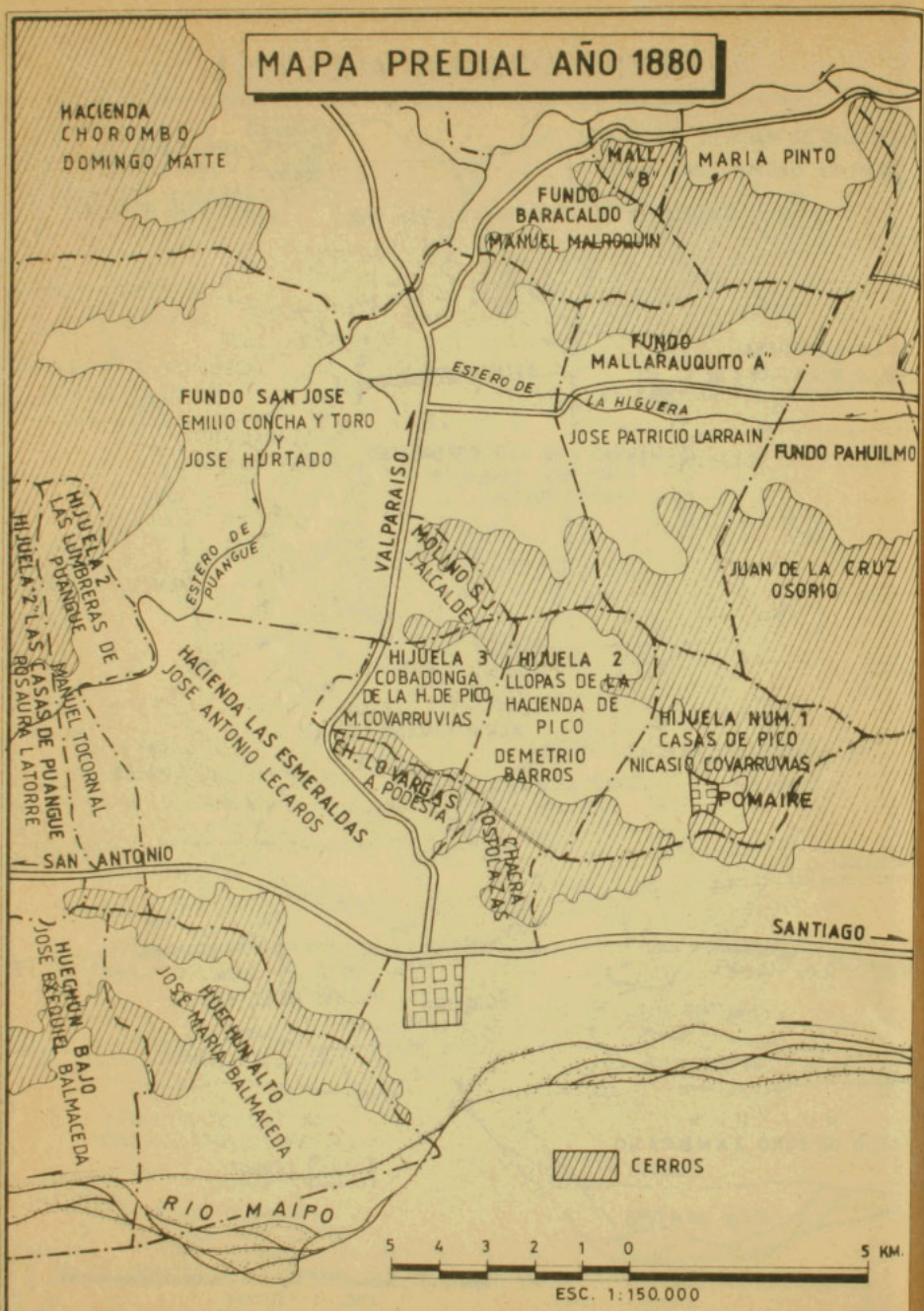

FUENTE: EVOLUCION DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL VALLE DEL PUANGUE - JEAN BORDE Y MARIO GONGORA




FUENTE: EVOLUCION DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL VALLE DEL PUANGUE – JEAN BORDE Y MARIO GONGORA




FUENTE: EVOLUCION DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL VALLE DEL PUANGUE - JEAN BORDE Y MARIO GONGORA




FUENTE: EVOLUCION DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL VALLE DEL PUANGUE- JEAN BORDE Y MARIO GONGORA

## 1. EL ARRINCONAMIENTO Y LA USURPACION DE TIERRAS

Entre fines de siglo XVI y pasada la segunda mitad del siglo XVIII, el pueblo de indios[1] de Pomaire fue trasladado de sitio en varias ocasiones, primero por encomenderos y luego por estancieros y hacendados.[2] En 1583, de Curacaví a Pomaire;[3] en 1768, de Pomaire a Pico o La Marquesa[4] y, finalmente, en 1771, el pueblo de indios fue trasladado nuevamente a Pomaire. Desde entonces, la aldea ocupa su actual emplazamiento.

Durante este largo período de constantes traslados, sus tierras se

1 "La reducción de los indígenas a vivir en pueblos, impuesta por la Tasa de Gamboa en 1580 pudo concretarse, y sólo en algunos casos, con la Mensura de Lillo, quien creó varios pueblos entregando tierras en propiedad de uso individual y colectivo para los indígenas de encomienda. La cantidad de tierras asignadas debía guardar relación con el número de indígenas favorecidos. En una visita de inspección realizada a la jurisdicción de Santiago en 1611, se señaló la existencia de 48 pueblos de indios De 2.345 indígenas obligados a pagar tributos sólo 696 residían en sus respectivos pueblos. El resto vivía en las estancias y las haciendas de sus encomenderos. Lo anterior contravenía las disposiciones legales, pero constituyó toda una práctica durante la Colonia". Cabeza, Angel M., y Stehberg, R., "El cacicazgo de Malloa", *Nueva Historia, Revista de Historia de Chile*, Año 3, Nº 10, Londres, 1984, pp. 116.

2 Según Borde y Góngora, el título normal para la ocupación de tierras es la merced y no la encomienda, pero los encomenderos pidieron y obtuvieron a menudo mercedes de tierras junto al pueblo de sus indios, alegando precisamente su calidad de tales y oponiéndose con éxito a las instancias de mercedes presentadas por otros españoles. Borde, Jean y Góngora, Mario, *Evolución de la propiedad rural en el valle de Puangue*, pp. 29.

3 "No se adoptó en Chile ninguna forma eficaz de proteger la propiedad indígena al conceder la merced; a veces ésta se daba en el centro mismo del pueblo de indios, siendo los naturales trasladados de asiento. Tomás Pastene obtuvo en 1583 merced en Curacaví, un antiguo tambo de propiedad de sus encomendados, y desplazó a éstos a Pomaire". *Op.cit.*, pp. 32.

4 "Reducido, pues, desde 1679, a solamente 196 cuadras, el pueblo de Pomaire continuó a lo largo del siglo XVIII su lucha con la vecina hacienda de Pico. Los Velásquez de Covarrubias que son, desde 1768, también los encomenderos, trasladaron a los indios a Pico o a La Marquesa". *Op. cit.*, pp. 82.

vieron reducidas, ya sea por ventas[5] o por las usurpaciones acometida por los encomenderos, los estacieros y, más tarde, los hacendados.

De este modo, las 320 cuadras con que los indios de Pomair contaban en 1604, se vieron disminuidas, en 1679, a 196 cuadra planas rodeadas por una significativa extensión de cerros. En 160 eran dos caciques y 48 tributarios mientras en 1679 sólo había u cacique, 24 tributarios y 3 viudas.[6] La población, en poco más de 5 años, se había reducido a la mitad.

Con todo, Pomaire fue al parecer uno de los escasos pueblos d indios que lograron una cierta capacidad de resistencia a la políti colonial. El régimen de indígenas de la Gobernación de Chile "signifi có un sacrificio casi completo del sistema de pueblos o reduccione propiciado por la legislación metropolitana y por las órdenes religiosa en toda América, en favor de la encomienda y, más tarde, del asenta miento en las estancias de los españoles".[7]

Y en este contexto –señalan Borde y Góngora– de los primero núcleos indígenas del Puangue, los únicos que mostraron cierta capa cidad de vida fueron los de Melipilla y Pomaire.

Durante los siglo XVII y XVIII, y no obstante haber ya disminuid la superficie de tierras de la aldea, coexistían en Pomaire la propieda individual con el uso comunal de los cerros. Ello permitía el acces a lugares de pastoreo y a leña en el monte y la existencia de un campe sinado con actividades agrícolas y ganaderas, aun cuando estuvier centrado en la aldea, a la manera del campesinado europeo.[8]

Sin embargo, aquellas características de la aldea no tardaron en pe derse. Entre 1774 y 1880, en el proceso de constitución de la propie dad hacendal a partir de las mercedes de tierra, la vecina hacienda d Pico continuó apropiándose de las tierras comunales de Pomaire. Lo campesinos quedaron congregados en un reducido conjunto de tierra planas, privados completamente del uso de los cerros.

---

5 Las ventas realizadas entre 1590 y 1600 están consignadas en valor oro, por Alvaro Jara é *El salario de los indios y los sesmos de oro en la Tasa de Santillán*, pp. 69. En 1597, comunidad indígena de Pomaire, de la encomienda de Tomás Pastene, vende tierras p $ 302 valor oro; en 1600 las comunidades indígenas de Pico y Pomaire vende igualmen tierras por un valor oro de $ 50.

6 Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 81.

7 Borde y Gongora, *op. cit.*, pp. 79.

8 Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 82.

El largo proceso de reducción de territorio de Pomaire, configurado desde el siglo XVII, es ilustrado por los mapas prediales de 1604, 1690, 1775 y 1880.[9] Ellos muestran cómo Pomaire se ve arrinconado por las haciendas vecinas después de sufrir las expoliaciones de los encomenderos.

En 1604, el territorio de los indios de Pomaire (encomienda de Juan Godínez) estaba rodeado por una merced de tierras de Tomás Pastene; por el Tambo de Pico, una encomienda de Diego González; y por Pico, una merced del mismo encomendero de los indios de Pomaire. Entre Pomaire, la merced de tierras de Pastene, y el territorio de los indios de Pico y la merced de Pico pasaba el antiguo camino de carretas de Santiago a Valparaíso.[10]

En 1690 ya se habían constituido estancias alrededor del territorio de los indios de Pomaire: las estancias de Pomaire, Llopa y Pico, de Alonso Velásquez de Covarrubias; la estancia de Pico, de Josefa Cortés; y la estancia de Mallarauco, de José y Sebastián Chaparro, por el norte.[11]

En 1775, Pomaire había perdido tierras planas y conservaba las de cerro. Las estancias de Pomaire, Llopa y Pico y la estancia de Pico fueron heredadas por Alonso Velásquez de Covarrubias, concentrándose la propiedad hacendal en un solo heredero.[12]

La estancia de Mallarauco, que limitaba por el norte a Pomaire con la línea divisoria de aguas, dio origen a tres haciendas, por compra: Mallarauquito, Pagüilmo y Mallarauco.[13]

En 1880, la aldea de Pomaire había perdido sus tierras de cerro y no era más que un conjunto de pequeñas propiedades, asentadas en tierras planas. La aldea se encontraba arrinconada y rodeada por la hacienda de Pico. Esta antigua hacienda se había dividido en tres haciendas: la de Covadonga (hijuela Nº 3 de la hacienda de Pico, de Manuel Covarrubias); la hacienda de Llopa (hijuela Nº 2, comprada por Demetrio Barros) y la hacienda de Pico (hijuela Nº 1, Las casas de Pico, de

9 Borde y Góngora, *op. cit.*, tomo II, Mapas prediales.
10 Mapa predial de 1604.
11 Mapa predial de 1690.
12 Mapa predial de 1775.
13 Mapa predial de 1880.

Nicasio Covarrubias, dueño desde la partición en 1867). Junto con subdividirse, la antigua hacienda de Pico se había apropiado de las tierras de cerro de Pomaire.

Usurpadas así las tierras por la hacienda,[14] el campesinado de Pomaire perdió los recursos complementarios, obtenidos mediante la explotación de las tierras de cerro.

La propiedad rural hacendal se constituyó, por lo tanto, a partir de la concesión de mercedes de tierra, de su concentración por compra o alianza matrimonial, y mediante la usurpación de las tierras a los campesinos de Pomaire.

Es así como sus habitantes, a lo largo del siglo XIX, ven enormemente frustradas las posibilidades de constituirse en un campesinado con tierras suficientes para vivir de su exclusiva explotación.

No es ajena a la memoria de los antiguos moradores de Pomaire esta sucesión de hechos que contribuyeron a la disminución de las tierras de la aldea. En los relatos de las mujeres cuyos antepasados fueron originarios de Pomaire, están presentes tanto los traslados como las corridas de cerco por parte del hacendado:

> Pomaire era reducto indígena(...) Antes la gente no quería decir que venía de caciques, pero los caciques eran personas inteligentes, desde luego, porque eran los que mandaban a los otros. También tenían más dinero, eran más trabajadores. Entre todo el pueblo los elegían, o se iban heredando, parece. Eso me contaba mi abuelita y la Sofía Ahumada que sabía muchas cosas de antes.
>
> Antes Pomaire no era en este valle sino más allá, hacia la Palma. Pero había gente, dueños de esa parte, un señor Nicasio Covarrubias, que venían corriendo cercas en la noche, arrinconando a la gente del pueblo hacia acá. Los pomairinos se iban a Melipilla a reclamar –estaban cansados de que los arrinconaran– y los jueces no les hacían caso. La misma exigencia de las personas que los venían corriendo, corriendo, los hizo que fueran limpiando este valle, formando sus casas para vivir.
>
> ROSA TORRES ASTORGA

---

14 Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 178, tomo I.

Tras el cerco de Pomaire por la hacienda de Pico, se acentuó la dependencia de la aldea mediante el tributo cobrado por los hacendados a los pobladores, como contribución territorial. De este modo, los habitantes de Pomaire se constituyeron, a mediados del siglo pasado, en pequeños propietarios tributarios de la hacienda, mediante el pago de contribución territorial.

Ante el cobro de contribución por el hacendado, los campesinos debieron desplegar una infatigable lucha para no verse obligados a trabajar como inquilinos de la hacienda, por pérdida de su independencia como pequeños propietarios. Prueba de ello son las solicitudes del cacique Juan Bautista Salinas al Intendente de Santiago, Benjamín Vicuña Mackenna, en 1874:

## PRIMERA SOLICITUD DE LOS HABITANTES DE POMAIRE

Señor Intendente:

La tribu de Pomaire saluda respetuosamente a su señoría:

Ella, venciendo algunas dificultades, ha podido organizar al señor Intendente esta humilde manifestación de regocijo i cree que la acepte como la espresión de sus mejores deseos i sentimientos.

Siendo como su señoría un majistrado entusiasta por la prosperidad i florecimiento de las distintas localidades de su provincia, creemos que la atienda también en sus necesidades, i al efecto someramente se toma la libertad de demostrárselas.

1. Pomaire necesita una escuela para la educación de sus hijos;

2. Que cese el abuso de la contribución territorial que nos tiene impuesta don Nicasio Covarrubias, obligándonos así a ser tributarios de la hacienda de Pico.

Esta contribución es impuesta a Pico; pero el expresado señor Covarrubias, que sufre la alucinación de tenernos como sus inquilinos, no cree que Pomaire es

una población independiente de su feudo, con títulos propios i exenta de semejante impuesto;

3. Una administración de justicia que está a la altura de sus necesidades i que recaiga el nombramiento de juez, el respetable vecino don Francisco Gorroño, eximiendo de este cargo al que actualmente sirve la inspección;

4. Compostura radical de sus puentes, calles, etc., figurando la población de Pomaire en la escala de las que desean la luz de la civilización, espera la tribu que tiene el honor de dar la bienvenida a su señoría, el remedio de sus necesidades i la protección que desea.

Por la tribu de Pomaire. JUAN B. SALINAS, Cacique.

## SEGUNDA PRESENTACION DE LOS HABITANTES DE POMAIRE

Señor Intendente:

Los que suscriben, vecinos i propietarios del lugar llamado Pomaire, de este departamento, a US con el mayor respeto nos presentamos demandando el amparo i la justicia de su mando en la solicitud de apertura de un camino, cuyos antecedentes son los que pasamos a esponer:

Sabidos es por todos, i US podrá fácilmente persuadirse de ello, el orijen del pequeño pueblo llamado Pomaire. Cuna de tribus indias, vieron sus dueños arrebatados violentamente sus propiedades en el transcurso de los años mediante usurpaciones completamente injustificadas. Este proceder tolerado mediante la ignorancia i carencia de recursos de las víctimas de estos despojos, amenaza, no obstante, perpetuarse. Nuestros continuados reclamos son vencidos por el derecho del más fuerte i de más influencia.

Es por esto que hoi ocurrimos a US solicitando que, a fin de hacer fructuosa para nosotros la visita que actualmente hace a la provincia de su mando, trasladándose personalmente al lugar, pueda por sus propios ojos

conocer el antiguo camino cuyo tránsito sin derecho alguno, nos es impedido por el señor don Nicasio Covarrubias.

Nos asiste la lisonjera esperanza de que US prestando atento oído i benévola acojida a nuestra solicitud hará justicia a nuestros derechos, i confiamos que su viaje al lugar satisfará plenamente las dudas sobre él pudieran asaltarle.

De US. AA.SS. José S. González, a ruego de Pedro Roja. José S. 2o. González, Olegario Araos, a ruego de José Rojas, por no saber firmar. Olegario Araos, a ruego de Manuel Gardame. José S. González. José Elías González, a ruego de Santos Pacheco. Olegario Araos, a ruego de Valentín Loyola. José Elías González, a ruego de Antonio Lollola. Manuel Loyola, a ruego de Marcelino Ahumada. Manuel Loyola. Víctor Rojas, a ruego de José María Robledo. José S. 2o. González, a ruego de Calisto Santibáñez. Víctor Rojas, a ruego de Romualdo Gutiérrez. Benito González, a ruego de Marcos Atena. Benito González, a ruego de Antonio Sagredo, Víctor Rojas, a ruego de Manuel Portuge. Benito González. Por mi señor padre, José Agustín González. J. Manuel Loyola, Mateo Negrete, Prudencio Salinas. Nicasio Hernández. Rosauro Pavez. Manuel Astorga, Juan Bautista Salinas.

LA VISITA DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO, PRACTICADA POR EL INTENDENTE DON BENJAMIN VICUÑA MACKENNA EN 1874 (págs. 177 - 179).[15]

Sin embargo, habiéndose dividido la antigua hacienda de Pico en 1867, es probable que a las tensiones con el hacendado por el cobro del tributo, se les hayan sumado mayores contrataciones de trabajadores, lo que pudo derivar en la aceleración del proceso de descomposición de la comunidad aldeana.

Hay que recordar que la división de la hacienda se produjo en el período de expansión triguera que provocó en el país un incremento de alrededor de 130 mil hectáreas cultivadas con trigo en 1850, a alre-

15 Valenzuela Bernardo, *La cerámica folklórica de Pomaire*, 1955, pp. 43-44.

dedor de 400 mil hectáreas en 1875, lo que derivó en un incremento sustantivo de contrataciones estacionales de trabajadores, y en cambios significativos en la institución del inquilinaje.[16]

16 Bauer, Arnold, "Chilean rural labor in nineteenth century", *American Historical Review*, Tomo 76, Nº 4, 1971, pp. 1077 - 78, y Santana, Roberto, *Paysans dominés*, CNRS, Toulouse, Francia, 1978.

## 2. DE CAMPESINOS A TRABAJADORES AGRICOLAS

La división de las estancias y haciendas, fruto del incremento de la cerealicultura destinada a la exportación,[17] conlleva el desplazamiento de las actividades ganaderas hacia las tierras de monte y cerro, y el uso agrícola de los valles.[18]

Este proceso de transformación en el uso y tenencia de la tierra repercutió enormemente durante la segunda mitad del siglo XIX, en la población residente al interior de las haciendas y en sus vecindades, normalmente habitadas por pequeños propietarios.

En efecto, la expansión de la cerealicultura durante el siglo pasado provocó un fuerte incremento de las contrataciones de fuerza de trabajo. Este hecho ha sido interpretado en diversas formas en su relación con la evolución y transformación, tanto de la institución del inquilinaje[19] como del campesinado "independiente", no sujeto a relaciones contractuales estables en las haciendas.[20]

Por una parte, el conjunto de transformaciones generadas por la apertura y ampliación de nuevos mercados para el trigo chileno, habrían provocado un proceso de inquilinización del peonaje durante la segunda mitad del siglo pasado.[21] Bauer habla de un numeroso ejército de reserva rural, reclutado por las haciendas con la expansión de la cerealicultura. Según el autor, la existencia de este abundante peonaje en Chile central –bajo la forma de población flotante–,

---

17 Sepúlveda, Sergio, *El trigo chileno en el mercado mundial*, 1959.

18 Borde y Góngora. *op. cit.*, pp. 156, 167 - 169.

19 Góngora, Mario, *El origen de los inquilinos de Chile central;* Santana, Roberto, *Paysans dominés.*

20 Salazar, Gabriel, *Labradores, peones y proletarios. Formación y crisis de la sociedad popular chilena del siglo XIX.* (1985)

21 Bauer, Arnold, "Chilean rural labor in the nineteenth century", Berkeley, 1971, *American Historical Review*, tomo 76, Nº 4.

explicaría la débil mecanización y el incremento de la población de las haciendas; éstas, junto a los inquilinos residentes, habrían asentado a un numeroso "peonaje estable" para el cultivo del trigo.

Este hecho habría cristalizado en una aguda diferenciación social en el seno de la institución del inquilinaje.[22] Expresión de tal diferenciación fueron las diversas categorías de inquilinos existentes durante la expansión cerealera: "inquilinos de a caballo", "inquilinos de a pie" e "inquilinos-peones".[23]

Como antecedentes de tal población flotante, Salazar da cuenta de la existencia a mediados de siglo de un numeroso peonaje semejante al vagabundaje colonial. Ellos serían el producto del proceso general de descampesinización que había sufrido el campesinado independiente en el siglo XIX, con la transformación de los hacendados-mercaderes en productores.[24]

Este proceso habría desembocado en una profunda crisis. Salazar señala que "las hambrunas campesinas de 1820-1840 marcaron el nivel de profundidad a la que había llegado la crisis del campesinado y las exacciones monopolistas de los grandes mercaderes hacendados. Al mismo tiempo, pusieron al desnudo, al final, el carácter abortivo del proceso de campesinización; cuando aún no había llegado a su etapa de madurez la clase de los labradores, iniciaba la fase opuesta y declinaba de vejez y desintegración.

La energía tensa que se acumuló en el proceso de opresión y crisis escapó por varios conductos. Uno de éstos condujo a la sedimentación de un gigantesco peonaje masculino-femenino, el que vendría a ser la reproducción ampliada y exasperada del legendario vagabundaje colonial..."[25]

En estas líneas de argumentación es significativo el redimensionamiento del campesinado independiente, cuya crisis genera la sobrepoblación relativa en el campo, que va a incidir en la transformación temprana del sistema de inquilinaje.

Desde la perspectiva de estos autores, son pocos los argumentos

22 Bauer, Arnold, *op. cit.*

23 Balmaceda, José Manuel, *El manual del hacendado chileno*, 1875.

24 "Hay razones para sostener que aunque es efectivo que las haciendas fueron grandes productoras de trigo, los medianos y pequeños propietarios rurales fueron productores de considerable importancia, sobre todo antes de 1850. Hasta cierto punto, los hacendados no fueron sino mercaderes y mayoristas del trigo producido por la "clase de los labradores". Salazar, Gabriel, *op. cit.*, pp. 72.

25 *Op. cit.*, pp. 145.

para pensar en la estabilidad y homogeneidad del sistema del inquilinaje en las haciendas, así como tampoco parece probable la existencia de comunidades campesinas no comprometidas en el proceso de descampesinización que contribuyó a la constitución de este enorme peonaje formado por hombres y mujeres.

## 3. UNA TEMPRANA ESPECIALIZACION ALFARERA

¿Cómo puede haberse manifestado el proceso de descampesinización en el ámbito de las haciendas que bordeaban a la aldea de Pomaire, y en el mismo campesinado que constituía la aldea durante la segunda mitad del siglo XIX?

Si este conjunto de transformaciones originadas por la ampliación y apertura de nuevos mercados para el trigo chileno, generaron procesos paralelos de inquilinación del peonaje y de peonización de los inquilinos durante la segunda mitad del siglo pasado, es probable que muchos de los aldeanos de Pomaire, deprivados de sus tierras y compelidos al pago del tributo territorial, hayan pasado a constituirse en peones estables e inquilinos de las haciendas vecinas.

De este modo, según el Censo de 1907 la hacienda de El Marco al sur de Pomaire, y la hacienda de Pico contaban con 747 y 336 habitantes respectivamente, mientras la aldea de Pomaire tenía 770. Estas haciendas, como el resto de las haciendas del valle central chileno, se configuraban en unidades de asentamiento poblacional de envergadura.[26]

En el caso de Pomaire, uno de los factores contrarrestantes del proceso de inquilinización y peonización de hombres y mujeres que caracterizaron a la agricultura de la región central del país, pudo haber sido la temprana especialización alfarera de la aldea, en un contexto de permanente tensión con los hacendados vecinos. La alfarería bien pudo incidir en la postergación del proceso de descampesinización a presente siglo, permitiendo a los campesinos alfareros de Pomaire

26 "A las haciendas se las reconoce como unidades de población y con frecuencia sus nombres aparecen en los mapas junto al de villas y ciudades, cosa justificada en la parte central del país ". Mc Bride, Jorge, *Chile, su tierra y su gente*, 1935, reeditado por ICIRA, pp. 112, 1970.

sobrellevar una condición mixta, en la cual la alfarería mercantil paliaba la estrechez de tierras.

La tradición alfarera de Pomaire provenía de la Colonia. Durante ese período ya existían alfares y talleres artesanales donde se fabricaban grandes tinajes para la chicha y el vino, y para almacenar granos. De allí, al parecer, deriva la especialización que la hizo tornar en aldea alfarera[27] y le imprimió los caracteres originales que aún conserva.

Junto con la existencia en Pomaire de actividades alfareras a comienzos del siglo XIX, también en las localidades vecinas de Melipilla y Talagante se facturaba la greda con un destino marcadamente mercantil, según consta en un diario de viajes de 1822.[28]

La mercantilización de la producción de loza en Pomaire se acentuó a partir de 1853, cuando un cacique inició las salidas a vender loza en caravana hacia Valparaíso.[29] Más adelante, tal práctica se transformó, limitándose a un recorrido más corto, hasta el santuario de Lo Vásquez.

La primera salida a vender loza a Valparaíso, al antiguo mercado de El Cardonal, es narrada en los siguientes términos por un vecino de Pomaire:

---

27 Perez, Amelia, *Artesanía y desarrollo: un plan para la comunidad de Pomaire*, 1973, pp. 34.

28 "Allí –al este de Melipilla– bajo una capa de tierra vegetal negra, se encuentra la arcilla roja, casi tan dura como la piedra. Con ella se fabrican las hermosas jarras rojas para agua y vino, como también vasijas de diversas formas para la cocina y otros usos. El llano contiguo al banco de arcilla, está cubierto de grandes hornos para cocer las vasijas (...) Visité el taller de una de las más famosas alfareras, a quien hallé ocupada con su nieta en pulir el trabajo del día con una bella ágata. Allí vi la arcilla negra con que fabricaban pequeños artículos como mates, azafates, platos y jarras, que suelen adornar con cabezas y brazos grotescos y matizar con las tierras blancas y rojizas que abundan en estos lugares. Los hombres fabrican las grandes botijas para el vino y los alambiques cuya factura demanda fuerzas varoniles, tanto más cuanto que el trabajo se hace sin tornos, los que ni siquiera se conocen. Los artículos pequeños se cuecen ordinariamente en hoyos abiertos en la tierra; los grandes en los hornos. Por lo general, los obreros los modelan en el mismo sitio donde deben ser cocidos (...) Pasando por Talagante (...) nos detuvimos a saludar al cacique y compramos algunas pequeñas jarras y fuentes de arcilla roja con adornos de una tierra mezclada con piritas de hierro que dan cierta apariencia de polvo de oro. Talagante es una aldea muy poblada y parece que en todas las chozas las mujeres se dedican a la alfarería". Graham, María, *Diario de mi residencia en Chile en 1822*, pp. 185, 186, 192.

29 "Para decir verdad, sólo ha venido a cobrar la cerámica de Pomaire su actual importancia en el siglo pasado, como resultado de la feliz iniciativa de un cacique de esa época que en ocasión de Pascua de 1853, organiza una especie de caravana que se dirigió a Valparaíso con el objeto de vender los productos del artesano local. Desde entonces, la expedición que se efectúa cada año cambió de estación y acortó su recorrido, para venir a detenerse en el santuario de Lo Vásquez; de todas maneras, conserva ella su atractivo de fiesta folklórica, que no ha dejado de influenciar el arte popular, que es hoy en día mucho menos utilitario que en aquel entonces". Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 181.

Por consejos de doña Remigia Castro Montana, de nacionalidad española, casada con el cacique de esta zona, don Juan Bautista Salinas, se organizó la primera caravana de carretas para vender los productos de la alfarería en Valparaíso.

Desde mediados de 1853 se empezó a recolectar gran cantidad de objetos de greda que los habitantes de este pueblo confeccionaban con bastante entusiasmo para completar las cuatro carretas que serían las primeras en dar a conocer la industria pomairina en ese puerto.

Al anochecer del día 20 de diciembre de 1853, se veía gran animación en el pueblo, en donde se oían entre los gritos de los que arriaban los bueyes, los de los amigos y familiares, haciendo las últimas recomendaciones y encargos. A las 9 de la noche se dio la partida de la expedición.

A la cabeza, con la primera carreta, marchaba don Juan Bautista Salinas. Lo seguía Manuel Corei. La tercera la guiaba don José Dolores Chávez y cerraba la caravana don Andrés Salinas.

Después de tres agotadores días de viaje arribaron a Valparaíso y en la Plaza El Cardonal descargaron su mercancía y la expusieron ante los ojos curiosos de los porteños...

Durante varios años las caravanas se repitieron... Año a año el número de viajes se hizo más frecuente y más organizado. Los habitantes del pueblo dedicaban la labor de casi un año en la preparación de los objetos que venderían allí. Más tarde, con la iniciación del culto a la Virgen de Lo Vásquez, el camino se acortó y la fecha de las ventas ya no fue la Pascua y Año Nuevo, sino el día de Purísima.[30]

Tales salidas periódicas, coexistentes con sistemas de trueques y ventas de loza en el entorno de la aldea hasta avanzado el siglo XX, avalarían la hipótesis de que las actividades alfareras habrían actuado contrarrestando –o postergando– el proceso de descampesinización

30 Valenzuela, B., *op. cit.*, 1955, pp. 14.

La aldea que vio frustrada la emergencia de un campesinado con suficientes tierras para subsistir, pudo encontrar en la alfarería una forma de resistencia y de refugio frente a tal proceso.

A pesar de ello, los hombres de Pomaire, según la memoria de las loceras, con el correr del tiempo comienzan a sufrir estos procesos de peonización e inquilinización, al verse obligados a vender su fuerza de trabajo en las haciendas vecinas, ya sea a través de relaciones contractuales engrosando el contingente de inquilinos, o salariales, sumándose al peonaje masculino. Nos encontramos entonces con procesos paralelos de inquilinización y peonización del campesinado de Pomaire.

No obstante, éste buscó también otras formas de subsistencia, como arriendos de tierras y medierías, para postergar su gradual descomposición hacia el presente siglo.

En este contexto, fueron las mujeres quienes se hicieron cargo de la alfarería, una vez que los hombres dejaron las actividades alfareras para insertarse en las agrícolas. Tal situación parece estar ya bien dibujada a comienzos del presente siglo y se inserta en un agudo proceso de subdivisión de las pequeñas propiedades de Pomaire.

Es quizás por ello y a causa del carácter errante del peonaje masculino, el cual no logra afincarse en las haciendas sino en forma inestable, que muchas de las loceras antiguas hayan sido mujeres solas que lograron vivir en la alfarería y, con ello, generar una autonomía económica significativa.

La autonomía económica, pero quizás más aún el dominio del oficio y el control del proceso de trabajo, propiciaron la independencia de las mujeres y su peso cultural en una aldea alfarera.

Junto a las múltiples inserciones de los hombres en los trabajos agrícolas –pequeños propietarios, medieros, arrendatarios, inquilinos, peones y voluntarios–, las mujeres, con sus actividades alfareras, lograron permanecer en una economía doméstica, de apoyo y complementaria a la de los hombres y, muchas veces, independiente. De esta forma, el último eslabón de resistencia al proceso de descomposición campesina lo protagonizaron las mujeres que, con una actividad sedentaria, fueron los pilares de una economía subsistencial, en el marco de un proceso de subdivisión de las pequeñas propiedades de Pomaire.

# CAPITULO SEGUNDO

## Las mujeres en el artesanado rural

## 1. EL ARTESANADO RURAL FEMENINO

Un sinnúmero de oficios constituían el artesanado rural femenino durante el siglo XIX.

Las mujeres producían una considerable gama de productos para su uso inmediato y, muchos de ellos, destinados al mercado: tela-bayeta, ponchos, frazadas, etc. Las hilanderas y las tejedoras eran las más numerosas de las artesanas rurales. Sin embargo, la expansión del comercio con Inglaterra y la importación de algodón, provocó la declinación del artesanado textil.[31]

En el contexto de los procesos de descampesinización de la primera mitad del siglo XIX, las mujeres ocuparon una posición predominante dentro de las actividades familiares de subsistencia, debido a la situación de los hombres que comenzaron a engrosar el peonaje rural.[32]

Pese a la resistencia femenina a los procesos de descampesinización, el número de mujeres en ocupaciones de tipo peonal, según Salazar, tuvo una evolución significativa, expandiéndose constantemente el peonaje femenino entre 1854 y 1920. Entre cocineras, costureras, gañanes, lavanderas, nodrizas y servidumbre femenina, las cifras evolucionan de 122.619 mujeres en 1854 a 225.118, en 1875; 261.624, en 1907 y 211.346, en 1920.[33]

---

31 Bauer, Arnold, (1971), pp. 1066 - 1067; Bauer (1975), pp. 408; Gay, Claudio (1862), pp. 163, 178.

32 "El peonaje masculino se veía con frecuencia atrapado, forzado, o despedido por los espirales acumulacionistas de los patrones mercaderes, sin hallar así un rol económico definido; el peonaje femenino permanece estacionado en el centro de la economía familiar de mera subsistencia. La estéril lucha ocupacional por consolidar su posición productiva en la economía patricia, hizo de los peones masculinos unos tributarios deficientes de la economía familiar de subsistencia. Más bien los alejaba de ésta, transformándolos en clientes pasivos de la economía popular en general". Salazar, Gabriel, pp. 299, (1985).

33 Salazar, G., *op. cit.*, tabla 21.

En el Departamento de Melipilla –donde se encuentra la aldea de Pomaire– en 1895 las hilanderas y las tejedoras predominaban dentro del artesanado rural. Le seguían las loceras y ambos oficios eran casi exclusivamente femeninos. Pero ya en 1907, el artesanado rural del Departamento de Melipilla dejó de ser un conjunto de oficios de mujeres: el Censo de aquel año registró un número semejante de hombres y mujeres.[34]

Si ya en el siglo pasado la alfarería caracterizaba la actividad aldeana, otorgando a Pomaire una particular orientación artesanal, el oficio de locera tiene una perdurabilidad histórica que lo mantiene hasta el presente, aunque no sin alteraciones.

Debido a las importaciones, al surgimiento de la industria, a los procesos de descampesinización, entre 1854 y 1920 hay un decrecimiento de las alfareras en el país. Dentro de las actividades artesanales en su conjunto, las mujeres en ese período, además de disminuir cuantitativamente en cada oficio, pierden importancia relativa: las 85.084 hilanderas que existían en 1854, disminuyen a 16.945 en 1920; las 2.557 loceras de 1854, disminuyen a 352 en 1920 y, dentro del conjunto de mujeres ocupadas en artesanías rurales, su importancia relativa decrece de un 93,4 por ciento en 1854 a un 65,7 por ciento en 1920.[35] Según estos datos, dos procesos simultáneos habrían afectado las actividades artesanales rurales. Por una parte, su masculinización y, por otra, la tendencia a su gradual desaparición. Ambos se refuerzan para disminuir cuantitativamente el número de mujeres que pueden subsistir o ayudar a la economía familiar mediante actividades propias.

La alfarería perdura como tal en algunas localidades aldeanas a lo largo del presente siglo, como lo señala Borde para Pomaire, y aparece frecuentemente ligada a formas de vida agrícola-ganaderas en aldeas con distinto grado de urbanización. Sin embargo, parecieron ser estos procesos de urbanización de las aldeas en las cercanías de Santiago –concretamente los casos de Talagante y Melipilla–, durante el siglo pasado, lo que hizo desaparecer la actividad alfarera. Localizadas en ejes carreteros, estas aldeas se expandieron en términos de población y también las actividades se diversificaron, lo que se plasmó en la extinción de los alfares en esas localidades.

---

34 Censos de 1895, pp. 288, 289; y Censo de 1907, pp. 463, 464.
35 Salazar, G., *op. cit.*, tablas 19 y 21.

La alfarería, durante el siglo XIX, estuvo caracterizada por una significativa división del trabajo entre hombres y mujeres. Así, María Graham, visitando el taller de una de las más famosas alfareras, la encontró "ocupada con su nieta en pulir el trabajo del día con una bella ágata. Fabricaban pequeños artículos como mates, azafates, platos y jarras", mientras los hombres fabricaban "las grandes botijas para el vino y los alambiques, cuya factura demanda fuerzas varoniles...".[36]

Testigo de la división del trabajo alfarero son también los relatos de las loceras de Pomaire, que retienen en su memoria la forma en que los hombres alisaban con sus espaldas las tinajas utilizadas para la chicha y el almacenamiento de granos,[37] mientras las mujeres loceras facturaban las piezas pequeñas; todas ellas destinadas, por lo general, a ser implementos de cocina usados por los moradores de la aldea y trocados y vendidos en el pequeño mercado local de loza, constituido por campesinos de hacienda, campesinos independientes y los emergentes pobladores urbanos de los pueblos vecinos.

Puede argüirse, entonces, que la evolución decreciente del número de artesanas rurales –y de loceras en particular–, a lo largo de la segunda mitad del siglo pasado y comienzos del presente, fue desencadenando una especialización aldeana, localizada en lo que hoy día se reconoce como lugares alfareros, localidades de hilanderas, de bordadoras, etc.

Ello supone que, junto a la industrialización de actividades tales como la alfarería, hilandería, etc., los mercados campesinos y urbanos persistieron y, más tarde, un cierto tipo de demanda, no necesariamente utilitaria, es lo que ha hecho prolongar la existencia de estas actividades artesanales y manufactureras en áreas rurales.[38]

En el curso de las primeras décadas del presente siglo, la expansión del mercado interno asestó un nuevo golpe a las actividades rurales de tipo artesanal. Sin embargo, algunos testimonios recopilados en diversos lugares de la región central sugieren que esa expansión del mercado interno no habría llegado al campo sino bien avanzado el siglo.

Con ello queremos decir que, paralelamente a la existencia de sitios –aldeas y pueblos– especializados tempranamente en la producción alfarera con destino mercantil de la producción, mujeres que poblaban

36 Graham, María, *Diario de mi residencia...*
37 Historia de vida de Rosa Torres Astorga y Mercedes Rosas.
38 García Canclini, Néstor, *Las culturas populares en el capitalismo*, 1983.

haciendas y áreas de pequeña propiedad facturaron loza a lo largo del territorio hasta los alrededores de los años cuarenta. Unas, para el uso doméstico; otras, realizando una producción alfarera de cuya orientación mercantil darán cuenta algunos de los relatos.

Parecen haber sido las mujeres residentes en haciendas quienes fabricaban estos implementos como valores de uso. El trabajo alfarero se realizaba junto a un conjunto de actividades orientadas a la producción doméstica de alimentos y de vestuario: pequeña agricultura de autoconsumo, ganadería menor, hilado de vellón de oveja, tejido a telar y palillos, confección de telas, etc.

Todas estas actividades se proyectaron al mercado o se retrajeron al ámbito doméstico, según las diversas y numerosas crisis que han afectado al campesinado y la evolución del mercado interno. Los múltiples conocimientos de que son depositarias las campesinas posibilitaron la elaboración de una variada gama de productos, orientados a la satisfacción de las necesidades de las familias campesinas, sin excluir al mercado.

Por lo general, ante crisis o procesos de descomposición campesina, las mujeres mercantilizaron su producción doméstica hasta que los productos industriales invadieron el campo. Tal es el caso de la importación de telas desde Inglaterra durante el siglo pasado, lo que vino a liquidar la producción campesina de bayeta.[39]

Con la alfarería ocurrió algo semejante, prolongándose probablemente la producción doméstica de loza de las mujeres hasta los alrededores de 1940 en buena parte del territorio.

Según algunos testimonios recogidos en fundos, áreas de pequeña propiedad y villorrios rurales, el mundo doméstico de las mujeres requería de la producción de objetos de cocina para almacenar agua y cocer los alimentos.

Así lo expresa Margarita Cerda, nacida en 1920 en el fundo El Durazno, provincia de O'Higgins:

> Guardábamos el agua fresca en calabazas y ollas de greda. Una tía teníamos nosotros que trabajaba, hacía los platos, cántaros, tinajas; se hacían ollas de greda con dos orejitas para hacer la comida. Se cocinaba con leña y se ponían en el fuego esas ollas, no había ollas de porce-

39 Bauer, A., (1971, 1975). Véase nota 31.

lana, de aluminio, ninguna cosa, si era en eso no más que se hacía la comida, en pura olla de greda.[40]

Igualmente, las habilidades para el tratamiento de la greda de otra mujer, nacida en 1920 en el fundo Mariposas, de la provincia de Talca, evidencian que el conocimiento de técnicas rudimentarias son un signo de la existencia de prácticas alfareras entre las mujeres. Este parece ser un conocimiento incorporado al saber de las mujeres, ya que es practicado no bien se encuentre la greda:

> Cuando arrendábamos tierra en el Rincón de los Muñoz, para la cordillera, un día el Raúl –mi hijo– empezó a jugar con tierra. Parece greda, eso le dije yo; tomé en la mano ese poquito y nos fuimos los dos pa' la casa. Yo iba sobándola y como teníamos que pasar por un canal, ahí le eché un poco de arena; luego formé como un plato. Después le pasé una piedrecita y quedó bien lisito. Un día hice pan y lo planté dentro del horno y no se quebró, así es que de ahí empecé a hacer loza. Se me fue ocurriendo como darle forma. Ya después hacía las ollitas con tapa y fui haciendo mucha cantidad.
>
> Cuando fui al fundo a ver a mi mamá, a Mariposas, le dije. "Traje loza para vender algo..." Claro, esas cosas se vendían, se usaban. Las otras no las vendía, las regalaba porque me salía mejor regalarlas que no venderlas. La gente me daba más cosas, más que lo que valía la loza.[41]

En ninguno de los casos, el trabajo de la greda alcanza una mayor importancia frente al resto de las actividades realizadas por las mujeres en el dominio doméstico. Lo hacen junto con la crianza de los cerdos, de las aves, del mantenimiento del huerto, del hilado, del telar. Es, además, una actividad que sólo aparece en historias de vida de mujeres nacidas en la década del veinte, para luego desaparecer en los relatos de mujeres menores de 60 años.

En la localidad de El Parrón, de Curicó a la costa, por la década del veinte, en una pequeña propiedad sucesorial donde una de las activida-

40 Valdés, X *et al*, *Historias testimoniales de mujeres del campo*, A.H.C., 1983.
41 Archivo Memoria Oral PEMCI-CEM.

des principales era la crianza de cabras y una pequeña agricultura fundamentalmente hortícola, también se trabajaba la greda. Se trataba de una pequeña propiedad a cargo de tres mujeres. El testimonio de Mercedes Cabrera, hija de una de ellas, sugiere ya un cierto nivel de especialización cuando se produce la loza no tan sólo para el consumo sino para el intercambio y la venta:

> Por allá donde me crié por la costa, mi tía Rita levantaba sus dos docenas de platos de greda y bien bonitos. Hacía linda loza, hasta de botellas de greda. La tenían ahí mismo la tierra. Le mandaban a hacer tanta loza: fuentes, cántaros, ollas, sartenes grandes, unos tremendos para lavar. Si ahora, últimamente, vinieron a lavar en artesa.[42]

Esto significaba que antes que el país iniciara un proceso industrial de mayor envergadura con el Frente Popular de fines de la década del treinta, aún el desarrollo del mercado interno era tan pequeño que el campesinado –en especial las mujeres campesinas– debían proveerse de ciertos objetos de uso doméstico, fabricándolos. Esto no quería decir que el conjunto del campesinado llevara una vida autárquica, sino muy por el contrario, las mujeres de las áreas de pequeña propiedad intercambiaban su producción alfarera a fin de satisfacer en el mercado la compra de otros productos.

Otras historias de vida recopiladas a mujeres nacidas en fundos o áreas de pequeña propiedad muy ligadas a la economía hacendal, nos sugerían que habían sido los mismos hacendados quienes habían introducido los implementos de cocina fabricados en industrias urbanas, a través de las pulperías de las haciendas. Hacia los años cuarenta, los inquilinos compraban en las pulperías las primeras ollas de alumnio.[43]

Con estos escasos elementos, podríamos explicarnos tentativamente cómo y por qué se iba extinguiendo la fabricación de ceramios utilitarios en los fundos, y el hecho de que las mujeres que residían en ellos dejaran de hacerlos. Los hacendados, en un período de débil desarrollo del mercado interno, habrían hecho el nexo entre la ciudad y el

---

42 Valdés, X. *et al*, 1983, *op. cit.*

43 Entrevista a Rosario Núñez, localidad de Mota Redonda, provincia de Colchagua. Archivo de Memoria Oral, CEM, PEMCI.

campo, imprimiendo cambios significativos en el trabajo y la producción doméstica de las mujeres.

No obstante, una producción de artículos utilitarios de uso doméstico como jarros, callanas, azafates, fuentes, pailas y ollas, existió paralelamente una producción mercantil a lo largo del territorio, hasta bien avanzado el presente siglo, en algunas aldeas alfareras. En Pomaire, ella estuvo destinada al parecer, hasta alrededor de 1950, a los mercados urbanos de Santiago y Valparaíso y al mercado campesino del entorno de la aldea. Sugieren las historias de vida de las loceras que, conjunta y paralelamente a la venta de loza, esta producción alfarera satisfizo las necesidades del campesinado, mediando en el intercambio el trueque de ceramios utilitarios por alimentos. Estos mecanismos de trueque tuvieron la nominación de *chaveleo* en Pomaire.[44]

44 Según lo registrado en las historias de vida de mujeres de Pomaire, el *chaveleo* es tanto la salida a vender loza como el trueque, aunque la salida del pueblo a intercambiar la loza no excluye la venta.

## 2. LA ALDEA DE POMAIRE Y LA ALFARERIA

Como en Pomaire, en Quinchamalí, Santa Cruz y Pilén las mujeres alfareras han continuado con su trabajo en el presente siglo.

Según Borde y Góngora, en el curso de la década del cincuenta del presente siglo, en Pomaire "la cerámica constituye el apanaje de la población femenina y ha sido posible asegurar que el 95 por ciento de las mujeres del pueblo eran, a diferentes títulos y en diferentes grados, ceramistas".[45]

A fines de la primera mitad del presente siglo, grandes propiedades bordeaban por todos los puntos cardinales la aldea de Pomaire: se trataba de los fundos El Marco, El Tránsito, La Palma y la Viña Pomaire.[46]

Así como Pomaire se vio primero arrinconado y luego rodeado por la hacienda de Pico, a mediados del siglo XX aún seguían limitadas las fronteras de la aldea por fundos de menor tamaño, donde trabajaban los aldeanos de Pomaire.

En la década del cincuenta, Pomaire tenía 1.082 habitantes; de ellos 524 eran hombres y 558 mujeres. Había 225 hogares y 200 propiedades, de las cuales tan sólo cinco sobrepasaban en extensión la hectárea, y 20 de esas propiedades tenían menos de 1.000 metros cuadrados de superficie. "En tales condiciones –señalaban Borde y Góngora– no es posible la formación de ninguna clase de campesinado. Dan los jardines sus frutas y verduras, crían aves y uno que otro puerco, en tanto que la mayor parte de los hombres trabaja afuera en calidad de 'forasteros' asalariados de los fundos y haciendas circundantes" [47]

Por lo tanto, fueron al parecer las relaciones de trabajo entre los habitantes hombres de la aldea y los fundos y haciendas vecinas, lo

45 Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 181.
46 Borde y Góngora, *op. cit.*, tomo II. Mapa predial 1953.
47 *Op. cit.*, pp. 180.

que permitió la sobrevivencia de las familias, dadas las exiguas cantidades de tierra disponibles para la producción agrícola. De esta manera, el frustrado intento de campesinización de los aldeanos de Pomaire, cristalizó en un agudo proceso de proletarización.

Durante la década del cincuenta, la venta de fuerza de trabajo masculina y la pequeña producción agropecuaria se realizaba en conjunto con las tradicionales actividades alfareras y en ese entonces casi la totalidad de las mujeres de Pomaire trabajaban en actividades alfareras.[48]

En Pomaire, con la Reforma Agraria efectuada entre los años 1964 y 1973, la hacienda El Tránsito y El Marco y muchos de los fundos más alejados fueron expropiados, y luego, a contar de 1974, parcelados. El proceso de Reforma y las parcelaciones parecen haber generado desocupación masculina, lo que haría suponer que algunos hombres comenzaron a ingresar como torneros y pulidores a la actividad alfarera, aproximadamente desde fines de la década del sesenta.

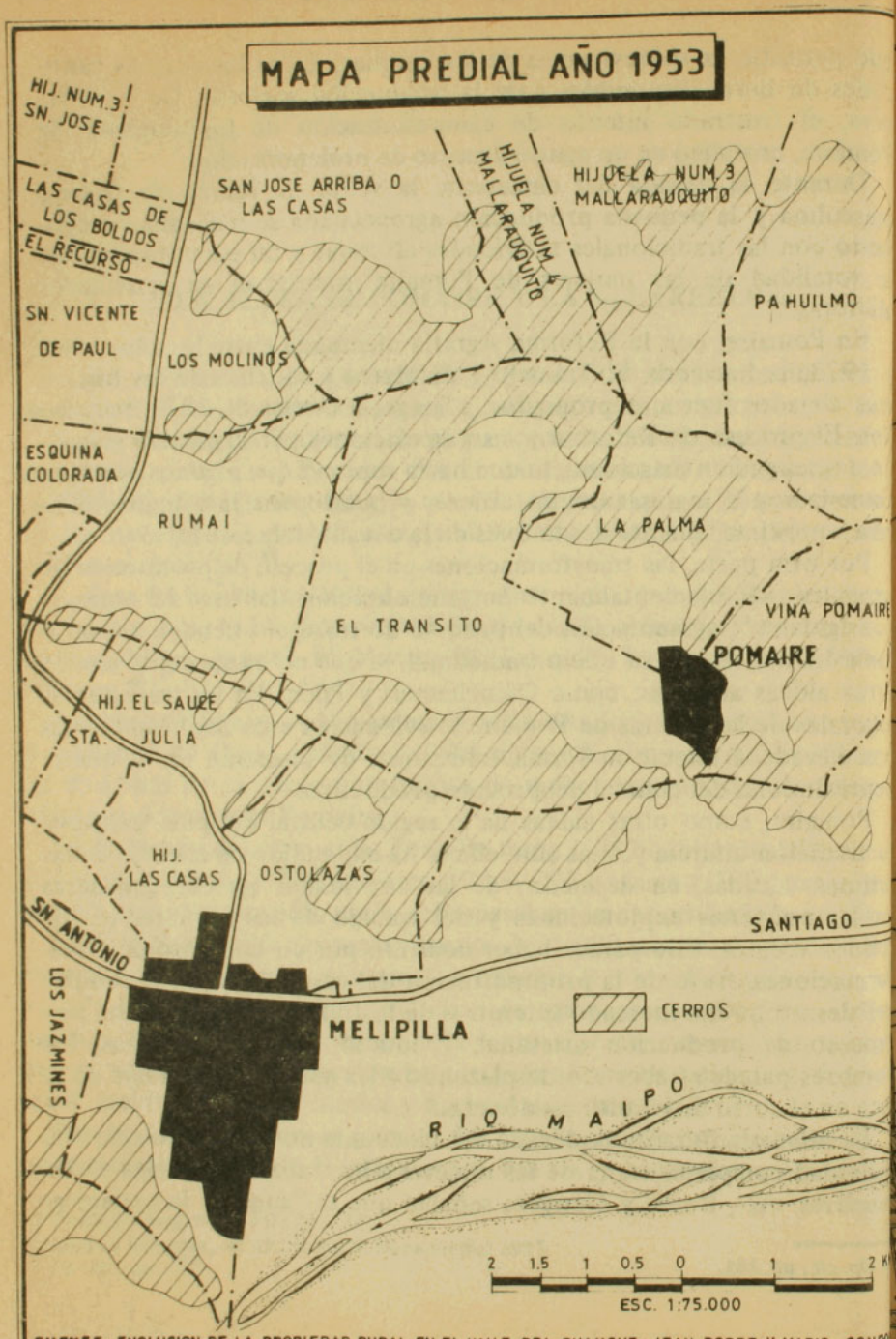
Por otra parte, las transformaciones en el proceso de producción de ceramios –fundamentalmente la generalización del uso del torno y consiguiente fragmentación del proceso de trabajo– tienden a desplazar a las mujeres de su oficio tradicional, lo que no ha sucedido aún en otras aldeas alfareras, como Quinchamalí y Pilén. En las trayectorias laborales de las loceras de Pomaire se evidencian esos cambios, que las han llevado a alterar su forma tradicional de inserción en el oficio, deprivándolas del control del proceso productivo.

Pomaire, como otras aldeas de la región central del país, conserva su tradición alfarera y, más aún, ella se ha expandido en el curso de las últimas décadas, en desmedro de las actividades agrícola-ganaderas en las pequeñas explotaciones y del trabajo de los hombres en los fundos vecinos. Ello parece haber ocurrido por un conjunto de transformaciones, fruto de la profundización del capitalismo en el campo, del desarrollo del mercado interno y de la transformación del mismo proceso de producción artesanal. Producto de estos cambios, los hombres parecen haber ido desplazando a las mujeres del trabajo de la loza en el curso de las últimas décadas.

La alfarería durante la década del cincuenta no había sido sino una actividad complementaria de las mujeres a los trabajos agrícolas de los hombres. Así, Borde y Góngora señalan que el "auge de la cerámica,

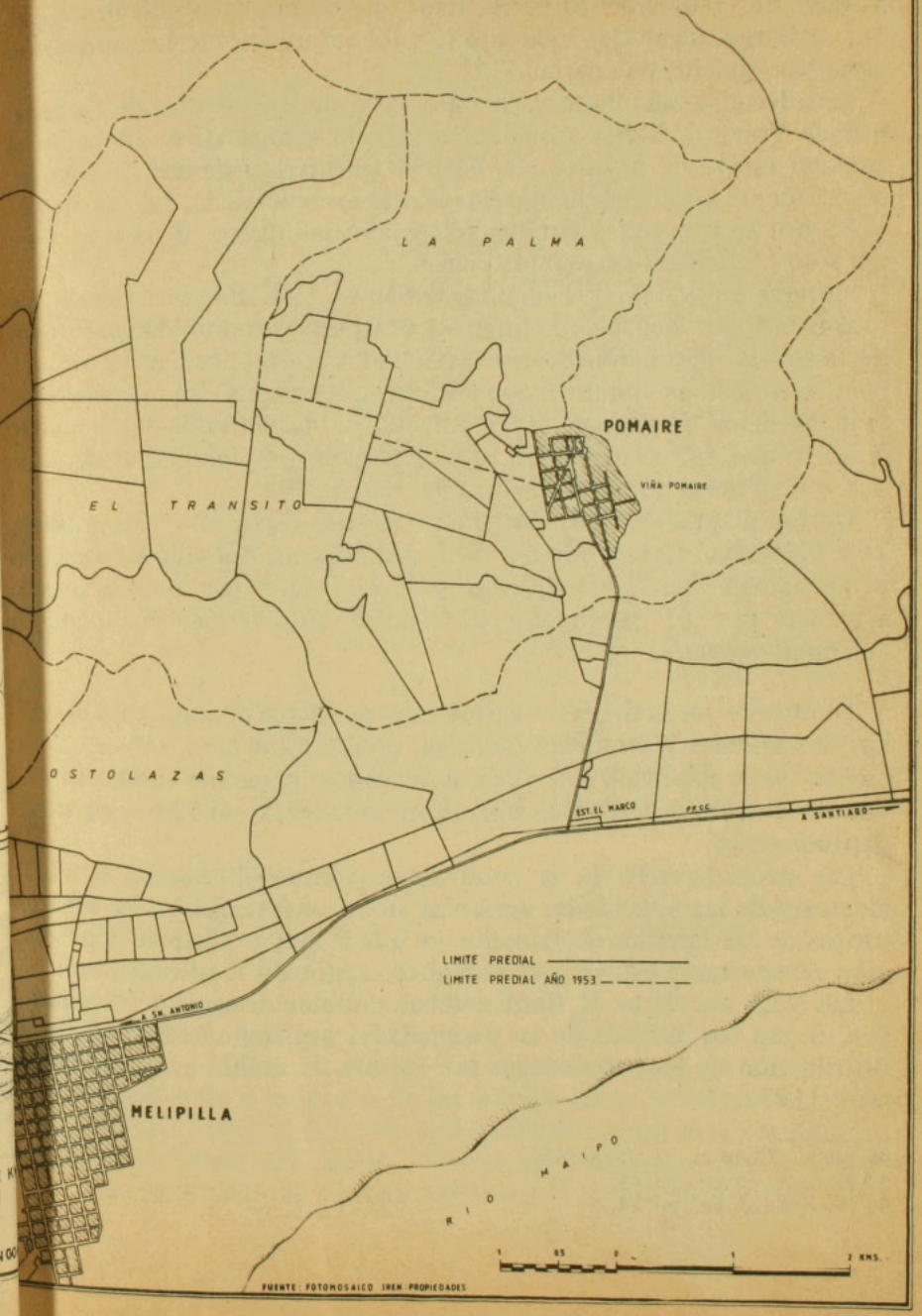
---

48 *Op. cit.*, pp. 181.




FUENTE: EVOLUCION DE LA PROPIEDAD RURAL EN EL VALLE DEL PUANGUE-JEAN BORDE Y MARIO GONGO

# MAPA PREDIAL AÑO 1985



que le diera su fama a Pomaire, ha aportado sin duda a muchos de es hogares un complemento de recursos que no nos es posible descuida Sin embargo, sigue dependiendo la vida del pueblo de las actividad agrícolas, chacras y asalariado".[49]

Dos décadas más tarde, la composición de los ingresos de las fam lias de Pomaire había variado de manera significativa, alterando carácter mixto de la aldea. De las 331 familias residentes, 275 tenía como fuente principal de ingresos la artesanía de greda, vale decir, qu el 83 por ciento de las familias obtenían sus ingresos de la alfarería tan sólo 56 familias no eran artesanas.[50]

Aunque 164 de las 331 familias tenían en 1972 tierras agrícolas, t sólo el 9,4 por ciento de los ingresos brutos de la comunidad provení de la producción agropecuaria. Estas familias que poseían tierra ag cola, contaban en conjunto con 93,5 hectáreas, cantidad que evidenc la pérdida de alrededor de 100 hectáreas desde mediados del sig XIX, lo que da, en promedio, 0,57 hectáreas por familia; es decir más que la tierra que rodea la casa habitación.[51]

De los pequeños propietarios de Pomaire, según el mismo estudi 140 trabajaban tierra propia y 24 la arrendaban. Actividades agrícol y ganaderas eran desarrolladas por 120 familias; exclusivamen agrícolas por 21 familias, y 23 familias sólo tenían una peque actividad pecuaria.

Dentro de las actividades agrícolas se cultivaba el maíz y las hort zas, los frutales y las vides. Del total de la producción, sólo el 20 p ciento se comercializaba. Las actividades pecuarias abarcaban crianza de aves y cerdos, destinándose al mercado el 12 por ciento la producción.

Las proporciones de la producción comercializada muestran aleatorio de las actividades agrícolas en la constitución de los ingres brutos de las familias de Pomaire, ya que la mayor parte de la prod ción agropecuaria estuvo, por esos años, destinada al autoconsumo.

Las 93,5 hectáreas de tierra estaban también desigualmente repa das. Según los avalúos de las propiedades por Impuestos Internos, distribución de las propiedades por estrato de avalúo eran las sigui tes en 1972:

49 Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 181.
50 Pérez, A., *op. cit.*, pp. 43.
51 Pérez, A., *op. cit.*, pp. 44.

| ESTRATO DE AVALUO (En escudos de 1972) | | NUMERO DE FAMILIAS |
|---|---|---|
| 0 | – 5.000 | 232 |
| 5.001 | – 10.000 | 48 |
| 10.000 | – 15.000 | 31 |
| | + 15.000 | 20 |
| Total | | 331 |

Así, la gran mayoría de la población de Pomaire contaba con propiedades avaluadas en menos de E°. 5.000, lo que de hecho equivalía a propiedades muy pequeñas de uso residencial y no agrícola.

Por ello, el grueso de los ingresos lo proporcionaba la actividad alfarera, representando la producción de loza más del 80 por ciento de los ingresos brutos de las familias. Pomaire fue, en la década de los setenta, una aldea alfarera que había perdido sustancialmente su carácter mixto: la alfarería se había expandido en detrimento de la agricultura (pequeña producción agrícola y venta de fuerza de trabajo). Para el año 1972, sobre los resultados de la muestra de 83 familias de un total de 331, los ingresos brutos por venta de loza se dividían en ingresos provenientes de la venta de loza cruda y cocida, lo que denota ya una desigual relación de los alfareros con los medios de producción de loza. Para cocerla se requiere de hornos, que no todos los habitantes tienen, y ya el torno –medio con el cual tampoco todos los habitantes cuentan– había desplazado la producción manual. De esta manera, la composición de los ingresos brutos de los habitantes de Pomaire para 1972, era la siguiente, según el estudio citado:

| | |
|---|---|
| Producción agropecuaria | 9,5°/o |
| Greda cruda | 23,6°/o |
| Greda cocida | 57,8°/o |
| Otros | 9,1°/o |
| TOTAL | 100,0°/o |

Los medios de producción de las familias de ceramistas, en el mismo año, estaban constituidos por tornos semimecanizados –a pedal– y algunos contaban con taller. Pero la gran mayoría de los alfareros trabajaba manualmente, lo que denota una mayor proporción de tra-

bajo femenino que masculino, ya que sólo los hombres modelan en torno, mientras las mujeres trabajan a mano.[52]

De las 275 familias de ceramistas, 132 tenían torno a pedal, vale decir, el 48 por ciento; 143 familias no tenían torno y trabajaban manualmente, lo que significa que el 52 por ciento de las familias alfareras estaba compuesto por alfareras mujeres. Por otra parte, del total de las familias alfareras, 245 tenían taller y 30 tenían la casa como un lugar de trabajo.

Las familias que vendían en crudo, no vendían directamente al público sino a comerciantes establecidos de Pomaire; las que vendían ceramios cocidos, vendían en parte directamente al público, o a comerciantes como las primeras, y en ambos casos se quejaban de los comerciantes que tenían puesto y se apropiaban del excedente de los productores.

En cuanto a las formas de abastecimiento de materia prima, existían diversas fuentes, preponderantemente las que se encuentran fuera de Pomaire; un 62 por ciento de los alfareros compraba la greda a transportistas y comerciantes que la traían de San Antonio y Valparaíso, un 19 por ciento la extraía directamente del cerro la Cruz, fuente original y tradicional de abastecimiento de materia prima, un 9 por ciento compraba a comerciantes de Pomaire; un 6 por ciento compraba y a la vez extraía del cerro, y un 4 por ciento se abastecía de distintas fuentes.[53]

Por otra parte, la relación entre estratos de propiedades según su avalúo, cantidad de greda consumida por estratos de avalúo y estratos de ingreso, muestra una notable similitud, lo que estaría evidenciando una significativa diferenciación social al interior de la comunidad de Pomaire. Según los datos del estudio de Pérez, ésta sería la siguiente:

| Estratos de avalúo de la propiedad y número de familias por estrato | | | Estratos de consumo de greda al año y número de familias por estrato (en carretilladas) | | | Estratos de ingreso mayo 1972. (en Eo. 1972) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bajo | : | 232 | | – 84 | 219 | | – | 3.000 |
| Medio | : | 79 | 84 | – 120 | 36 | 3.000 | – | 6.000 |
| Alto | : | 20 | | + 120 | 16 | | + | 6.000. |

52 Sin embargo, las mujeres también "componen" las piezas modeladas en torno; vale decir le agregaban partes, como las orejas de las pailas, por ejemplo; fuera de ello, pulen, le echan *"colo"* - encolar, etc.

53 Pérez, A., *op. cit.*

Los datos, aunque parciales y fragmentarios, señalan tendencias que en las historias de vida se hacen más manifiestas. El torno, manejado por hombres, aumenta enormemente la productividad, pero a la vez desplaza a las mujeres del trabajo alfarero, pero más aún, del control que tuvieron del proceso de trabajo. Continúan trabajando en la factura de cerámica en tareas parciales, como por ejemplo, la composición de loza, el pulido, y sólo algunas loceras antiguas conservan aún el control sobre una gran parte del proceso, aunque ninguna sobre la totalidad de él.

Las alteraciones del proceso productivo, en suma, parecen haber afectado todas las fases del mismo: la producción, el intercambio y la distribución; y todo ello apunta a la hipótesis de que son, en última instancia, las mujeres loceras quienes primero se ven expropiadas de su oficio por los hombres, y luego desplazadas del trabajo al perder el control que tuvieron en las primeras décadas de este siglo sobre el proceso productivo en su conjunto a causa de la mecanización del mismo proceso de trabajo.

De otro lado, si la composición de los ingresos ha variado entre la década del cincuenta y la década del setenta, de manera tal que la actividad alfarera proporcionaba más del 80 por ciento de los ingresos de la aldea, las otras actividades en conjunto –el trabajo asalariado de los hombres en fundos y haciendas al igual que el cultivo de las pequeñas explotaciones– no alcanzaban en 1972, al 20 por ciento de los ingresos de la aldea.

De esta situación derivan hipótesis de trabajo que, confrontadas a las historias de vida de las loceras de Pomaire, estarían revelando, a la vez, un proceso conjunto de transformaciones que altera la división sexual del trabajo en la aldea: la salida de los hombres del trabajo agrícola (pequeña producción campesina en tierras propias, por formas precarias de acceso a la tierra como el inquilinaje o las medierías, en las tierras arrendadas o del trabajo asalariado) a causa de la modernización agrícola y la parcelación de los fundos vecinos; y una paralela transformación en el proceso de producción de loza que implica cambios en la circulación del producto y genera a su vez alteraciones en la división técnica y sexual del trabajo. Todas estas transformaciones apuntan a la pérdida del control de las mujeres sobre el proceso productivo; por tanto, la pérdida paulatina de su saber tradicional y de su oficio y, con ello, su creciente desplazamiento de la alfarería a actividades subalternas, articuladas en torno al comercio alfarero.

Al interior de estas tendencias es donde aparecen nuevos actores; sin embargo, muchas de las formas del pasado se conservan, lo que en última instancia le otorga a la aldea una identidad alfarera donde coexisten lo viejo y lo nuevo, pero donde también las mujeres loceras tienden a perder terreno frente a la transformación de un oficio que fue el suyo.

Pomaire, más que otras aldeas alfareras, refleja bien el paso de la producción artesanal a la pequeña manufactura, mediante la introducción del torno y un sinnúmero de transformaciones en el proceso de trabajo: una fuerte influencia de estos cambios parece obedecer a la existencia de una demanda de ceramios, hoy mezclada con el turismo citadino, situación que ha hecho posible el predominio del capital comercial por sobre el trabajo de las productoras directas.

En síntesis, en el siglo XIX la alfarería de Pomaire aparece como una producción mercantil, orientada a mercados campesinos y a mercados urbanos, y también como una producción de ceramios utilitarios que satisface la demanda campesina del entorno de la aldea. En esta última situación, a través del trueque o *chaveleo* de loza por alimentos producidos por los campesinos: intercambio de pailas, ollas, callanas, librillos, por papas, porotos, maíz. Pero la venta y el trueque de ceramios perduran y coexisten hasta avanzado el presente siglo, lo que en última instancia pone de relieve tanto la especialización que va adquiriendo la aldea, como la coexistencia de dos tipos de mercados para la loza: el campesino y el de las ciudades.

Con la apertura, para Pomaire, del mercado urbano de Valparaíso en 1853, se abre la ruta de la greda hacia Lo Vásquez, donde la loza se vende en una fiesta religiosa de carácter campesino; más tarde, al parecer, los pomairinos venden loza en Santiago. Este comercio alfarero aparece con una doble dimensión: como complemento a la venta de productos agrícolas o como un comercio exclusivamente alfarero.

Las relaciones campo-ciudad a través de la comercialización de ceramios es entonces temprana. Enraizada y ligada a la cocina popular de la zona central, puede verse como una manifestación del comercio campesino en las ciudades. Esto perdura hasta la década del cincuenta en que la misma aldea comienza a ser el lugar de venta de los objetos de greda que, siendo en su origen utilitarios, irán con el correr del tiempo variando sus formas para satisfacer otro tipo de demanda.

Coincidente con la desaparición de la loza hecha en otras áreas rurales por las mujeres, Pomaire, alrededor de los años cincuenta, va a dejar de abastecer la demanda campesina de objetos utilitarios, dirigiendo su mirada hacia el consumo de la urbe.

# CAPITULO TERCERO

## Agricultura y alfarería en Pomaire

## 1. OFICIO FEMENINO, TRABAJOS MASCULINOS: SUS VARIACIONES Y CARACTERISTICAS

Ambas actividades, la agricultura y alfarería, parecieron sustentar la división del trabajo entre los hombres y mujeres de la aldea, durante la primera mitad del siglo. Esta situación puede registrarse a través de las historias de vidas de las loceras antiguas, nacidas en Pomaire entre 1884 y 1928, y también en mujeres más jóvenes cuyos padres y abuelos nacieron en la aldea.[54] Sus trayectorias muestran un dominio masculino y uno femenino de trabajos, el primero ligado al trabajo agrícola y el segundo a la factura de la loza.

Esta situación pareció caracterizar a la aldea a lo menos durante la primera mitad del presente siglo; con toda seguridad esa división del trabajo entre hombres labradores o asalariados agrícolas, y mujeres loceras, antecedió al período de reformas de la propiedad de la tierra,[55] ya que con la Reforma Agraria, algunos fundos y haciendas vecinos a la aldea se expropiaron y luego parcelaron,[56] lo que repercutió en la aldea disminuyendo las fuentes de empleo agrícola para los hombres.

Precediendo a este tipo de división sexual del trabajo, es decir, durante el siglo XIX, existía más bien la complementariedad del trabajo entre hombres y mujeres en ambos dominios.

---

54 Historias de vida de Mercedes Rosas, Olga Salinas, Esperanza Ahumada, Teresa Muñoz, Rosa Torres Astorga, Ester Guzmán y Norma Riquelme.

55 La Reforma Agraria efectuada entre 1964 y 1973 y, más en particular, las medidas complementarias de política agraria que la acompañaron y sus efectos sobre el empleo en fundos y asentamientos.

56 Desde 1974 hasta 1979, bajo el gobierno militar, se parcelan los asentamientos de Reforma Agraria. De alrededor de 75 mil familias asentadas, se entregan parcelas a 36 mil y sitios de media hectárea a 18 mil. A poco andar, alrededor del 50 por ciento de las parcelas de la región central otorgadas en propiedad individual, ya habían sido vendidas por los campesinos. Cf. Bengoa José, *'El campesinado diez años después de la Reforma Agraria*, Ediciones Sur, Santiago, 1984.

En cuanto a las actividades alfareras, señalábamos que durante la primera mitad del siglo XIX existió una división del trabajo entre los alfareros, que fabricaban los objetos grandes, y las alfareras, que fabricaban los más pequeños. Testigo de la división del trabajo en la alfarería por los tamaños y las formas, es la memoria que las loceras antiguas tienen al respecto. Según ellas, la fabricación de tinajas y botijas fue un asunto masculino, como también lo constató María Graham en su diario de viajes de 1822.

> Las tinajas grandes son del tiempo antiguo; en este tiempo las hacían en un hoyo y ahí mismo las cocían. Según dicen, había otras más grandes que los indios alisaban con las espaldas. Eran para guardar chicha: en el tiempo de marzo, abril hacían la chicha y la guardaban, le ponían tablas encima y después la embarraban. Entonces la guardaban hasta septiembre y la destapaban para el Dieciocho. Para guardar cosechas también se usaban, para guardar el maíz y el trigo...".
>
> ROSA TORRES ASTORGA.

En las historias de las loceras antiguas se relata que algunos de los abuelos hacían las tinajas, desapareciendo probablemente su fabricación a lo largo de las primeras décadas de este siglo. Aunque ciertos alfareros las fabricaban, los padres y los hermanos de las loceras nacidas en este siglo, prefirieron trabajar en la agricultura. No obstante esta división del trabajo entre alfareros según el tipo y el tamaño de los objetos fabricados, algunas de las loceras también fabricaron tinajas hasta los alrededores de 1940 y aun más tarde.

Según los relatos de las mujeres, el cese de la fabricación de tinajas utilitarias parece estar ligado a la extinción de las actividades agrícolas de las pequeñas explotaciones de Pomaire, proceso que se da paralelamente a las subdivisiones y fragmentación de la propiedad. Las pequeñas viñas, por ejemplo, dejaron de existir una vez que comenzó a acentuarse el proceso de subdivisión de las pequeñas propiedades y, junto a ello, dejó de fabricarse chicha y chacolí, bebidas que eran almacenadas en esas tinajas.

Cabe destacar que la alfarería de Pomaire fue en el pasado preferentemente utilitaria. Así como los ceramios pequeños sirvieron de utensilios para preparar alimentos y rodearon el entorno cotidiano del

quehacer femenino, los grandes se usaron para almacenarlos.

En las últimas décadas, la fabricación de objetos grandes ha estado orientada a la demanda urbana por objetos ornamentales, no al consumo campesino.

Una segunda forma de complementariedad del trabajo, posterior a la señalada, estaba referida a la división del trabajo en la familia, esto es, el hombre dedicado a actividades agrícolas y la mujer a la alfarería, aunque las actividades agrícolas subsistenciales fueron normalmente compartidas. Los relatos correspondientes a las primeras décadas del siglo dan cuenta de ello.

El primer síntoma de la ruptura de la familia como unidad de producción y consumo fue la salida de los hombres a los trabajos agrícolas en las haciendas, o la migración a las ciudades.[57]

Aun cuando Borde y Góngora se refirieran a Pomaire como "un simple conglomerado de inquilinos" –aunque también dan cuenta del proceso de descomposición del sistema de inquilinaje–,[58] la situación laboral de los aldeanos en la década del cincuenta pareció ser un tanto más compleja. Las historias de vida de las mujeres dejan ver la existencia del inquilinaje en las haciendas, pero también de otras formas y categorías laborales que fueron predominando con el correr de los años: afuerinos, torrantes, obreros agrícolas permanentes, voluntarios, medieros, arrendatarios, obreros especializados, y también migrantes a las ciudades. Los fenómenos de proletarización en la aldea no sólo implicaron que los hombres trabajaran en la agricultura, sino también

57 En las historias de vidas, entre la segunda década del siglo y 1950, padres o hermanos emigran a Santiago, Concepción, Valdivia, San Antonio, etc., ya sea para trabajar como obreros o en actividades de servicios.

58 "Esta pérdida de los cerros colocaba a los habitantes de Pomaire bajo la dependencia de la hacienda de Pico, en cuyo seno se encontraron en lo sucesivo encajonados. En vista de que toda comunicación con el exterior dependía exclusivamente de la buena voluntad de los hacendados, estas minúsculas posesiones de la aldea, careciendo del indispensable complemento de bosques y campos de pastoreo, se demostraron incapaces de asegurarse una vida agrícola independiente. Encontramos, pues, preparado el camino hacia el último eslabón de la decadencia de la aldea: su transformación en simple conglomerado de inquilinos". Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 178. Pero los mismos autores dan cuenta de la descomposición del sistema de inquilinaje y así podemos leer en el mismo texto las evidencias de este proceso: "muchos indicios hacen presentir que el inquilinaje va perdiendo gran parte de su fuerza institucional. La valoración y el achicamiento de las tierras contribuye a que los agricultores se imaginen a veces que pueda ser más provechoso para ellos el pagar más altos salarios y conservar para sí la totalidad de sus potreros; en muchas explotaciones modernas, de preferencia en la cercanía de ciudades y aldeas, los "afuerinos" suministran ya más de la mitad de la mano de obra permanente", *op. cit.*, pp. 169.

como asalariados en los talleres alfareros que ya existían en la primera mitad del siglo.

La dedicación del hombre fundamentalmente a trabajos agrícolas, hizo que la alfarería de ser una actividad en que se complementaba el trabajo de los hombres y de las mujeres, pasara a ser un oficio de mujeres. En este sentido –como lo expresan los relatos– las mujeres son las depositarias de un saber y de un quehacer del pasado, y de la memoria de ellos. Y cuando los hombres comenzaron a perder su trabajo agrícola por la Reforma Agraria y las parcelaciones, el que las mujeres hubieran preservado la alfarería, permitió que ellos la retomaran.

Los hombres reaparecen en la alfarería pasada la primera mitad de este siglo, fabricando objetos no utilitarios ornamentales, trabajo compartido con las mujeres:

> Mi papá empezó con las estufas, las tinajas grandes que se usaban para las plazas porque de la Municipalidad mandaban a hacer siempre piezas grandes. Y mi mamá de ahí siguió haciendo las cosas grandes para las plantas: los zapatos, las carretillas. Ellos eran de San Antonio; llegaron cuando yo tenía dos años a Pomaire, antes de 1940.
>
> JUANA GONZALEZ.

Pero este tipo de producción alfarera es fruto de una demanda ajena al entorno de Pomaire. La demanda urbana por grandes objetos de greda, de tipo ornamental, comienza a trastocar el carácter de la alfarería aldeana; el comercio se instala en el lugar a fin de satisfacer una demanda que derivó en crear múltiples fisuras entre los individuos y su mundo inmediato.

Este hecho no es sino la expresión de las alteraciones que han ido marcando a la aldea de Pomaire, donde el comercio alfarero ha tendido a expandirse en detrimento de las pretéritas actividades agrícolas, y la producción, a separarse de la demanda campesina.

Cuando ya la alfarería comienza a transformarse, a semimecanizarse, vale decir, en el curso de las tres últimas décadas, los relatos dan cuenta de una cierta tendencia al predominio de las familias nucleares constituidas, donde ya los hombres no tienen empleos

agrícolas sino se ocupan en servicios del Estado, como obreros o como comerciantes. Es en esta situación que el taller de asalariados tiende a desplazar a la familia como unidad de producción alfarera.

Respecto a la participación de los niños y, en especial, de las niñas en la alfarería, los relatos de las loceras antiguas dan evidencia de situaciones que se ven profundamente alteradas con el correr del tiempo. Se trata del desplazamiento de la alfarería desde los miembros de la familia, en particular de un trabajo realizado por las madres y aprendido por las niñas, a asalariados que, en ocasiones, también tienen relaciones de parentesco con los propietarios de talleres artesanales.

Durante las primeras décadas del siglo, las niñas aprendían el oficio materno reproduciendo e imitando las piezas facturadas por sus madres. Trabajaban primero como ayudantes, ya sea en la familia o en el vecindario, y también en forma remunerada, para el pisado de la greda o, en las mingas, puliendo las piezas. Pero lentamente iban adquiriendo independencia en las formas y objetos fabricados. De esta manera, al llegar a los ocho o diez años ya tenían un pequeño ingreso económico para enfrentar, por ejemplo, la compra de algunas ropas, útiles para la escuela, o colaborar a la economía familiar. El trabajo de las niñas se complementaba con la asistencia a la escuela: en todas las historias de vida de las loceras más antiguas –nacidas entre 1884 y 1928– las mujeres aparecen con una escolaridad no inferior a los tres años de educación primaria.

El contacto de las niñas con la vida adulta se hace evidente no sólo en el aprendizaje sino también en el intercambio y comercialización de la loza –acompañaban a los padres en los chaveleos o comercializaban por su cuenta– y en los momentos festivos de la aldea.

De esta manera, la etapa de la niñez era corta y el paso a la edad adulta se realizaba una vez que se aprendía a trabajar y a generar ingresos como miembro activo de la familia. Al parecer, mientras más pobres eran, más temprano era el aprendizaje del oficio.

No siempre el aprendizaje se realizaba al lado de las madres. En ocasiones, cuando las madres o abuelas no eran loceras, las niñas aprendían en el vecindario, de manera tal que no era sólo la familia la que entregaba el saber del oficio, sino también las vecinas o las amigas. Así, la comunidad aldeana jugaba un rol importante, ya que no todo recaía en la familia sino en otros habitantes de la aldea.

Una lenta separación de la vida adulta se va evidenciando a través de las décadas, en la medida que aumenta la escolaridad de las niñas,

reduciéndose el tiempo dedicado al aprendizaje alfarero y, fundamentalmente, el interés por él.[59]

Si los hombre trabajaban en la agricultura y las mujeres en la alfarería, cabe preguntarse quién estuvo a cargo de las tareas domésticas: comida, lavado, cuidado de niños, etc. Ese dominio exclusivo de mujeres, al parecer fue organizado dividiéndose el trabajo alfarero y doméstico entre ellas mismas. Unas se especializaban en la alfarería, mientras otras se dedicaban a las tareas domésticas, y ayudaban en tareas parciales dentro del proceso de trabajo alfarero; por ejemplo, en el pulido de los objetos.

Las evidencias son escasas, ya que los relatos de las loceras de Pomaire están alejados del mundo doméstico y se organizan en torno a la alfarería. No son discursos centrados en el rol reproductivo doméstico, sino en el trabajo ligado a la alfarería. No obstante, existe en muchas mujeres solteras dentro de las loceras antiguas –y existió desde su juventud– el interés por conservar su autonomía económica e independencia. Para hacerlo, se reparten el trabajo alfarero y doméstico entre hermanas, madres e hijas, mujeres y sobrinas que traen a vivir con ellas.

Ciertas manifestaciones de la cultura local, expresan a las mujeres en las representaciones frente al matrimonio que es visto como un estado de sufrimiento, de violencia y dominación masculina y, en el mejor de los casos, de ininterrumpida dedicación a los hijos; en consecuencia, el canto popular de mujeres recomienda la soltería:

Escuchen niñas solteras
las que están apasionadas
lo que sufrimos en la vida
las que ya somos casadas.
El novio antes de casarse
ofrece el mundo y el cielo,
pero después de casado
con nosotros barre el suelo.
Y si el marido es celoso
y es un borrachín eterno,
el pelo no es de nosotros

59 Aries, Ph., *L'enfant et la vie familiale sous l'Ancien Règime*, 1973, pp. 311.

y nuestro hogar es infierno.
Si por suerte sale bueno
y no te molesta en nada,
sobrevienen los niñitos
y tenemos que andar meadas.
Para las niñas solteras,
mi consejo hay que seguir,
antes de matrimoniarse
más preferible morir.[60]

Por la vía de la herencia se transmiten las casas a las mujeres y las tierras a los hombres. Las casas, tienen un pequeño pedazo de tierra pero en tantos lugares residenciales, son legadas a las mujeres, mientras los retazos de tierra de labranza, son legados a los hombres. Sin embargo, con el correr del tiempo las tierras se harán más escasas y más reducidas en tamaño.[61]

Representaciones culturales legitiman a la mujer soltera y la posesión femenina sobre la propiedad de las casas de la aldea, sumadas a un oficio controlado por las mujeres, abren un espacio de equidad y autonomía para las mujeres en un contexto donde los hombres tienden a ser en forma creciente tributarios de la economía hacendal dejando de ser agentes activos en la comunidad aldeana. Tales son algunas de las tendencias observadas en los relatos de las loceras antiguas.

En el curso de la primera mitad del siglo, algunas mujeres transformaron sus hogares en talleres alfareros; otras realizaron las actividades alfareras en el marco del quehacer cotidiano doméstico. Las primeras trabajaron con vecinos y parientes; las segundas, ayudadas preferentemente por sus hijas.

Tan sólo abandonaban la aldea cuando salían a vender o a intercambiar su loza por alimentos. Tales salidas parecían tener una estacionalidad bien definida, ya que se esperaba el momento de las cosechas para cargar las carretas con loza y salir en un radio no lejano de la

---

60 Velenzuela, Bernardo, *op. cit.*, pp. 12. Composición de Purita Martínez, nacida en Pomaire en 1883.

61 Reiter, Rayna, "Hombres y mujeres en el sur de Francia: dominios público y privado", en *Towards an Anthropology of Women*, Monthly Review Press, New York and London, 1983.

aldea.[62] La salida de las mujeres, a veces acompañada por hombres hacia las haciendas vecinas o cercanas, evidenciaba la existencia de un mercado de loza campesino, ya que eran fundamentalmente los inquilinos y residentes en las haciendas quienes compraban o cambiaban la loza por alimentos.

Esas formas premercantiles de intercambio de la loza, coexistían con su venta en los mercados urbanos de Santiago, Valparaíso y Lo Vasquez.

En cuanto al trabajo agrícola para el autoconsumo, en la medida que estas pequeñas explotaciones proveían a las familias de alimentos a lo menos parcialmente, requerían del trabajo mancomunado entre hombres y mujeres. Pero las sucesivas subdivisiones de estas pequeñas propiedades sucesoriales, hicieron que ellas fueran transformándose en pequeños sitios residenciales. Las casas de los aldeanos tendieron entonces a estar rodeadas por pequeños huertos caseros, y la estrechez de los sitios sólos les pudo permitir realizar actividades agrícolas subsistenciales. Corrientemente en el huerto se criaron –y aún continúa haciéndose– aves de corral, algunos cerdos y algún animal mayor dependiendo de la superficie de cada pequeña propiedad. Es la situación que Borde y Góngora describen para la década del cincuenta cuando las fuentes principales de ingresos provenían de la salarización de la mano de obra masculina, en menor medida de la pequeña producción agrícola y, complementariamente, de los ingresos generados por la alfarería.[63]

Lo que parece variar respecto a los huertos de las familias inquilinas que se encontraban al interior de los fundos –los cercos o goces– es que en Pomaire la siembra y labranza del huerto no fueron realizadas exclusivamente por las mujeres, sino también por los hombres –cuando los había– ya que las mujeres ocupaban la mayor parte de su tiempo en la factura de loza. Corrientemente las loceras contrataban asalariados cuando no existían hombres en su entorno. La inestabilidad del trabajo masculino en fundos y haciendas es lo que al parecer hizo que el trabajo agrícola fuera compartido entre los hombres y las mujeres de la aldea, ya sea bajo formas asalariadas o a través de lazos de parentesco.

---

62 María Pinto, las haciendas Ibacache, Culiprán, El Marco, El Tránsito, Chiñigüe. Ver mapa de Chaveleo y venta de loza.

63 Borde y Góngora, *op. cit.*, pp. 178.

De este modo, los hombres compartieron con las mujeres –y continúan haciéndolo– la mantención de un pequeño espacio de cultivos de subsistencia. Pero pese a la complementariedad de hombres y mujeres en el trabajo agrícola, el trabajo de las mujeres en los huertos hoy día no cristaliza en el lenguaje, como en otras localidades alfareras: "locear" y 'huertear" expresan en Quinchamalí y Santa Cruz[64] la dualidad del trabajo de las loceras, que ocupan el pedazo de tierra que les resta en el cultivo de hortalizas, y el tiempo que les queda en su labranza.

64 Montecino, S. *Historias de vida de mujeres de Quinchamalí.* CEM - PEMCI (1985).

## 2. LA AGRICULTURA: UN DOMINIO MASCULINO

A excepción de estas variaciones y cambios en la división y complementariedad del trabajo entre los hombres y las mujeres de la aldea, tanto en la alfarería como en la agricultura, las historias de vida de las loceras antiguas registran trabajos agrícolas masculinos de diferente naturaleza, según la situación de los hombres respecto al acceso a tierra, al trabajo o a ambos a la vez.

Tal acceso a la tierra pudo ocurrir mediante la propiedad, el inquilinaje en fundos, el arriendo o la mediería. Pero también el trabajo de los hombres en la agricultura dependió de la propiedad de medios de producción, tales como los aperos de labranza, carretas, animales de tiro, herramientas, etc. Cuando ellos contaron con los medios para hacerlo, prolongaron la producción a la comercialización de productos agrícolas, lo que en última instancia los hizo tener un rol importante en la comercialización de la loza, y la presencia del comercio campesino en la urbe.

Durante la primera mitad del presente siglo, los hombres tuvieron modos heterogéneos de inserción en la agricultura: algunos contaban con tierra propia, siempre insuficiente y otros fueron inquilinos en los fundos vecinos, algunos de ellos con usufructo de tierra, residieran o no en el fundo;[65] también fueron asalariados residentes en la aldea,[66] con una forma original de retribución al trabajo (derecho a casa en Pomaire, a galleta, acceso a leña y salario); en otros casos fueron asalariados "puros", unos con trabajo estable en las Viñas La Palma y Pomaire, otros como torrantes o afuerinos en los fundos aledaños

65 Historias de vida de Mercedes Rosas; de Teresa Muñoz.

66 Los propietarios de las viñas tenían casa en propiedad en la aldea para su trabajadores y muchos de los inquilinos eran propietarios de tierras en Pomaire: Historia de Ester Guzmán, por ejemplo.

El Marco y El Tránsito o, más lejos, en María Pinto, Ibacache, Mallarauco, etc.

Algunos de los aldeanos también trabajaban la tierra otorgada en usufructo a los inquilinos en los fundos y haciendas –las raciones–. Estos últimos, desprovistos de herramientas y animales de trabajo, las arrendaban o las entregaban en medias a aldeanos que, junto con tener un pedazo de tierra en la aldea, tenían implementos de trabajo.

Arrendatarios y medieros, además de contar con los medios de producción para poner en cultivo las tierras, contaban con un pequeño capital y, por lo corriente, con medios de transporte que les permitían comercializar la producción agrícola fuera de Pomaire. Por lo general, en esos casos, los hombres comercializaban la loza, como lo hizo el antiguo cacique cuando en la segunda mitad del siglo pasado inauguraba la ruta de la greda hacia Valparaíso y Lo Vásquez.[67]

A pesar del tiempo transcurrido, la memoria de las mujeres registra viajes en caravana hacia Valparaíso y Lo Vásquez. Según ellas, estos viajes eran realizados por quienes contaban con los medios para hacerlo; en la expresión de algunas de las mujeres, "los del capital":

> Las mujeres salían con el marido para la costa, eso se llamaba chavelear. Cambiaban una olla por trigo, por garbanzos. Ahora no, hay muchos puestos y las gredas se venden. Mi suegra le entregaba la loza a los que salían, a los más grandes, a los del capital. Si antes no cualquiera tenía una pareja de bueyes y carreta".
>
> MARIA LOPEZ

Tal nominación expresa o la propiedad de carretas para comercializar la loza, o la propiedad de carretas sumada a un pequeño capital para comprar loza a las loceras y comercializarla afuera.

Tanto medieros como arrendatarios parecieron pugnar por la prolongación de una actividad campesina frustrada ante el estrechamiento de las pequeñas explotaciones, cuya propiedad no aseguraba más que el terreno residencial y el cultivo para la subsistencia.

De este modo, algunos de los hombres de las loceras más antiguas, arrendaban o tomaban en medias pequeños retazos de tierras a aldea-

---

67 Fue en 1853 el año en que el cacique sale en caravana con la greda para Valparaíso, acortándose más tarde el recorrido al Santuario de Lo Vásquez. Borde y Góngora, *op.cit.*

nos que vendían fuerza de trabajo en las haciendas vecinas, a mujeres solas, o bien, a aquellos peones o asalariados estables residentes en haciendas y desprovistos de aperos de labranza y medios de producción. Estos daban en medias las pequeñas tenencias otorgadas por los hacendados como forma de pago complementaria al salario. Otros, que contaban con un lote de tierra en la aldea, la arrendaban.

Todos ellos fueron arreglos entre campesinos sin o con poca tierra, y asalariados o inquilinos de hacienda. No primó en Pomaire, a modo exclusivo de relaciones de trabajo, lo que en los estudios especializados se denomina "complejo latifundio-minifundio". Tal bipolaridad, según la cual los minifundistas vecinos a las haciendas las proveían de fuerza de trabajo estacional, se mezcla y superpone a relaciones de trabajo y explotación al interior de la misma aldea.[68] Es así como junto a los trabajadores de hacienda, nos encontramos en la primera mitad del siglo con asalariados que trabajan en la alfarería o en la agricultura. Por otra parte, el arriendo de pequeñas explotaciones a otros aldeanos evidencia un fuerte proceso de diferenciación social interno, ya existente en el siglo XIX. Los caciques, en ese entonces, eran los campesinos más acomodados y con mayor cantidad de tierras.[69]

Los campesinos y labradores de comienzos de este siglo, por lo general, también fueron comerciantes. Con una aguda inclinación empresarial, producían y vendían más allá de los márgenes de la aldea. Usufructuando de sus medios de transporte, compraban alimentos para venderlos –junto con sus propios productos– en los centros de abasto urbanos.

A comienzos de siglo, la Vega Central, ferias y mercados en Santiago y Valparaíso, eran los lugares de comercialización más recurrentes de hortalizas, de frutas y carne previamente faenada.[70] Y allí la loza producida por las mujeres tenía su lugar, ya que su producción también se vendió en la urbe.

En estas sociedades productivas conyugales, la producción femenina de loza tuvo un peso importante en la acumulación a escala campesina, previo al momento de instalación del comercio establecido de ceramios en la misma aldea.[71]

68 R. Santana, *Paysans dominés.*

69 A. Cabeza y R. Stehberg, "El cacicazgo de Malloa", *Revista Nueva Historia*, Año 3, Nº 10, Londres, (1984).

70 La crianza y el faenamiento de los cerdos, así como la producción de chicha, es una antigua actividad de la aldea.

71 Véase historia de Mercedes Rosas.

Con el correr del tiempo, los hombres fueron perdiendo el acceso a tierras que tuvieron ya sea por la vía de la propiedad (y ello a causa de las subdivisiones o ventas), por el inquilinaje en fundos o haciendas (por la tendencia a la desaparición gradual de este tipo de relación contractual) o por los arriendos y medierías (que también parecen haber ido perdiendo terreno durante las últimas décadas).

Al aproximarse la mitad del presente siglo, los asalariados, forasteros, torrantes o afuerinos fueron las categorías de trabajadores predominantes, a pesar de que muchos de ellos contaban con pequeños sitios en la aldea.

Ninguno de esos trabajadores agrícolas tuvo rol alguno en la comercilización de la loza, como el resto de los hombres que trabajaban en las pequeñas explotaciones para el autoconsumo y la venta. Por lo general, los hombres combinaban el trabajo agrícola en sus reducidos terrenos con la venta de fuerza de trabajo, así como las mujeres combinaban las labores en la huerta con la factura de la loza sin dejar, en muchas ocasiones, de comercializar ellas mismas su producción.

Estas heterogéneas formas de inserción de los hombres en el trabajo agrícola coexistieron y perduraron aproximadamente hasta la década del sesenta, salvo el arrendamiento y las medierías en raciones de los inquilinos, que desaparecieron con anterioridad. En los casos de desaparición de los ingresos generados por los hombres en la agricultura y el comercio, las mujeres continúan con la producción de loza, tomando en sus manos la comercialización. Para las mujeres solas, producción e intercambio de loza fueron la base fundamental de sustentación de la familia. Tales son los casos de las loceras viudas, de las separadas, de las madres y no madres solteras que perdieron al padre o al hermano como proveedores de ingresos en dinero o en productos.

Los procesos de salarización no se daban sólo entre los pequeños propietarios de Pomaire y las haciendas, sino también al interior de la comunidad aldeana. La relación bipolar latifundio-minifundio escondía los procesos de proletarización en las comunidades rurales y con ello la diferenciación social que se generaba entre campesinos sin tierra y campesinos acomodados, que lograban generalmente esa situación gracias al comercio y los nexos entre el campo y la ciudad:

Antes que muriera mi marido yo trabajaba también en el campo, limpiando cebollas, cortando choclos para

hacer la carga que llamábamos. De ahí cargábamos las carretas porque mi marido trabajaba en frutas, en cebollas, en papas; lo había llevado para Santiago. Se dedicaba a sembrar chacras, llevar para Santiago los porotos granados, el choclo, todas esas cositas. Arrendaba tierras en la hacienda El Tránsito. Los inquilinos le arrendaban su pedacito y ahí él sembraba. Ibamos a comprar chanchos a la feria; él salía también para los campos a comprar donde vendían más barato. Cuando él le ponía su copita por ahí, como yo tenía dos trabajadores, mataba yo misma los chanchos, los pelábamos, los abríamos. Mataba hasta ocho, hacía prietas, longanizas, arrollado y todo eso se entregaba en la Vega de Santiago, que llaman. Entregábamos también en Pomaire, porque venían de Santiago a comprar. El salía a vender al oscurecerse, amanecía en Santiago y ya se iba a la feria y vendía. Mi marido también llevaba la loza para venderla; yo no iba por no dejar mis hijos solos.

MERCEDES ROSAS

Diferentes historias hablan de la complementariedad de las acti dades de los aldeanos de Pomaire: trabajo agrícola masculino y fem nino, alfarería femenina, recolección de alimentos realizadas por muj res, en tanto que el comercio de productos agrícolas y de loza permi al marido de Mercedes, una pequeña acumulación a escala campesin que se expresa en el arriendo de raciones a inquilinos de la hacienda Tránsito y en la tenencia de un medio de transporte e implementos d trabajo. En el caso de mujeres solas, son ellas las que que viajan Santiago a vender sus ceramios.[72]

En las ocasiones en que las medierías con la hacienda, en conjun con la pequeña producción agrícola propia y la producción alfare eran insuficientes para la mantención de familias usualmente numerosa los hombres solieron migrar a la ciudad, a emplearse como obreros.[73]

Algunas familias, en cambio, organizaban su economía fundame

72 Véase historia de Esperanza Ahumada.

73 Es el caso de la familia de Olga Salinas, que migra a San Antonio alrededor de los años 2 un momento de expansión de las actividades portuarias, gracias a la salida del cobre d mineral El Teniente por este puerto.

talmente en torno a la alfarería, ya no sólo como una empresa familiar, sino en la forma de un taller con contratación de asalariados. Tal situación parece haberse dado sólo en familias de mayores recursos.

En general, estamos frente a un gradual proceso de transformación del inquilinaje, que deriva en la proletarización de los trabajadores de hacienda y luego en su expulsión. Los hombres que permanecen en la aldea logran sólo trabajar por temporadas en un radio de acción mayor, que implica trasladarse más allá del cajón de Mallarauco. Las exiguas pequeñas propiedades no fueron sino un lugar de residencia y de pequeñas actividades subsistenciales, obligando su estrechez a la venta de fuerza de trabajo masculino. En la década del cincuenta, ya comienzan a desvanecerse las posibilidades ocupacionales permanentes en la agricultura y algunos de los hombres se van a las ciudades.[74]

Una de las historias de vida de las mujeres originarias de Pomaire, la de Norma Riquelme, es significativamente elocuente respecto a estos procesos de transformación que han afectado a los trabajos masculinos en la aldea. Ella logra, desde la perspectiva de los cambios producidos en la agricultura y la alfarería, registrar lo viejo y lo nuevo, sin dejar las lagunas de las mujeres más antiguas, cuya memoria a menudo se cabalga, cuyo olvido no permite delimitar con exactitud períodos que se pierden en lo intemporal del relato.

Norma Riquelme nació en 1947; vivió en el fundo La Palma con sus abuelos paternos, luego en Melipilla con la abuela materna; de vuelta en Pomaire vivió en una casa de inquilinos en el pueblo, perteneciente a la Viña Pomaire; finalmente, y hasta hoy, habitó una pequeña propiedad indivisa heredada de su abuela y tías abuelas, en la misma aldea. Su abuelo fue inquilino con derecho a tierras en el fundo La Palma; el padre, obrero agrícola en la Viña Pomaire; y el marido, cartero y adscrito al POJH.[75]

Mientras los hombres trabajaban en los fundos, Norma recuerda que desde su bisabuela, su abuela y su madre, las mujeres fueron loceras.

Dos hechos permanentes se mantienen tras el paso de las generaciones: el primero, que todas las mujeres se hayan dedicado al trabajo alfarero; el segundo, que ante la pérdida del trabajo de los hombres en fundos y haciendas, la pequeña propiedad heredada por la vía mater-

---

74 Véase historia de Ester Guzmán.

75 POJH (Plan de Obras para Jefes de Hogar); una suerte de subsidio a la cesantía, como el PEM, implementado por el estado ante la situación de desocupación generalizada. Véase Ruiz-Tagle, J y R. Urmeneta, *Los trabajadores del Programa de Empleo Mínimo* (1984).

na, haya albergado a varias generaciones. Así se retrata en el ordenamiento del espacio de esta pequeña propiedad sucesorial. El abigarramiento de construcciones habitacionales –de hornos para cocer el pan, de hornillas para cocer las piezas de greda, corrales para aves– da cuenta del paso y amontonamiento de numerosas familias, que han dejado ahí sus huellas.

Por la vía masculina, las trayectorias laborales de la familia de Norma, reflejan en líneas generales el proceso de descampesinización de los habitantes de Pomaire.

La heterogeneidad de los trabajos masculinos durante la primera mitad de siglo, según los relatos de las mujeres, puede sintetizarse entonces de la siguiente manera:

Para los pequeños propietarios no basta con la explotación de las tierras con que cuentan. El marido de Mercedes Rosas arrienda tierras a un inquilino, comercializa su producción, la carne procesada por la mujer –ayudada por dos asalariados–, y la loza facturada por Mercedes.

Los arreglos que busca la abuela de Teresa Muñoz –doña Carmen Alvarez– para cultivar sus tierras y mantener su taller alfarero, no son menos complejos: el yerno –padre de Teresa– le cultiva sus tierras y le ayuda a comercializar la loza; algunos asalariados son contratados para ciertas tareas alfareras, mientras el trabajo alfarero es realizado con las vecinas, también remuneradas.

La pequeña propiedad de la madre de Esperanza Ahumada no es sino un lugar residencial donde una madre soltera junto a su hija –y un anciano– trabajan la greda.

El padre de Olga Salinas también busca arreglos que distan enormemente de definirlo como pequeño propietario con tierras suficientes para vivir de su exclusiva explotación: mediero de la hacienda El Tránsito, junto con mantener sus pequeñas viñas y una agricultura de autoconsumo. La migración a San Antonio para emplearse con sus hijos como obrero, da cuenta de la poco holgada economía familiar. El trabajo de la mujer en la loza y de su hija Olga en varias actividades para conseguir ingresos (pisado de greda en el taller de Carmen Alvarez, venta de leña, comercio entre San Antonio y Pomaire "antes de ser mujer") revelan la multiplicidad de arreglos para mantener una economía campesina que, en lo substancial, no es sino aleatoria.

El padre de Ester Guzmán, también pequeño propietario en la aldea, fue inquilino; ya viejo, arrendatario y mediero. Los hermanos, obreros agrícolas permanentes y eventuales. Casi todos migran antes

de 1950 a Santiago, en busca de trabajo.

En la pequeña propiedad permanecen las mujeres trabajando en alfarería; su madre, también partera, consigue algunos ingresos en producto o dinero por el desempeño de ese oficio. En la pequeña propiedad se mantiene una vaca y animales menores junto a pequeños cultivos. Buena parte de los alimentos los obtienen los hombres como *regalías* en los fundos y haciendas: galletas y quesos. También la leña y el guano para cocer la greda.

Esta heterogeneidad de trabajos y ocupaciones masculinas revelan un hecho: ya en la primera mitad del siglo, las pequeñas propiedades sucesoriales no son sino lugares residenciales o espacios complementarios de otras actividades que logran ampliar las economías campesinas (las medierías) o recusar sus límites (inquilinización, proletarización en fundos y haciendas, en pueblos y ciudades).

En este contexto, por lo general las mujeres trabajan en sus casas; permanecen a cargo de la alfarería y de pequeñas actividades agrícolas subsistenciales como los pilares de economías campesinas en gradual descomposición. Tal descomposición logra contrarrestarse gracias a la preservación de las actividades alfareras por parte de las mujeres y con los flujos permanentes en dinero y en productos que traen los hombres que trabajan como medieros, arrendatarios de tierras, comerciantes, inquilinos o asalariados agrícolas.

Más tarde, por la década de los sesenta dos procesos conjuntos enmarcarán las transformaciones de los trabajos masculinos y femeninos en Pomaire; la descampesinización de los hombres o su expulsión de trabajos agrícolas mantenidos hasta entonces gracias a la existencia de relaciones precarias de trabajo y, la transformación del proceso de trabajo alfarero que tenderá a colocar a las mujeres en lugares subalternos en la medida que el torno comienza a reemplazarlas.

## 3. LA ALFARERIA: UN DOMINIO FEMENINO

El proceso de producción de loza fue asumido casi enteramente por las mujeres, a lo menos hasta finalizada la primera mitad de este siglo.

El estudio de Valenzuela acerca de la cerámica de Pomaire, realizado a comienzos de la década del cincuenta, enfatiza que la división sexual del trabajo en la aldea, colocaba a las mujeres como las protagonistas del oficio.[76]

Según el mismo autor, los hombres se dedicaban a la cestería en verano, al beneficio del cerdo desde el otoño hasta comienzos de la primavera, siendo la gran mayoría trabajadores en los fundos que rodean al pueblo.

A excepción de algunas fases del proceso de producción de la loza –como, por ejemplo, la extracción de la materia prima de los cerros que rodean Pomaire; o bien, en algunas ocasiones, el pisado de la greda–, las loceras se encargaban del conjunto de prácticas que determinaron su oficio de alfareras.

Fue, al parecer, en el intercambio de la loza, donde los hombres tuvieron un rol significativo cuando no se trataba de mujeres viudas, separadas o solteras, o simplemente de mujeres a la cabeza del proceso de producción artesanal. En estas situaciones, las loceras tuvieron el control de la totalidad del proceso de producción alfarero, encargándose ellas mismas de intercambiar su producción, y esto mediando más el trueque de loza por alimentos que la venta.

Pero, en términos más generales, las historias de vida de las loceras

76 El 95 por ciento de la población femenina de Pomaire es de "loceras" o que "saben hacer loza", siendo esta "habilidad" la industria casera que alcanza importancia decisiva en la economía doméstica de los hogares pomairinos. El ejercicio del arte cerámico es privativo de las mujeres; el hombre sólo excepcionalmente se enreda en este oficio, y cuando así acontece, lo hace como simple colaborador ocasional de las mujeres (...) Ellas, pues, son las directoras y artesanas de estos innúmeros talleres que tachonan, en todas direcciones, el plano del pueblo. Bernardo Valenzuela, *op. cit.*, pp. 3.

más antiguas sugieren que las diferencias respecto a la forma en que se asumía y realizaba el proceso productivo, dependían en mayor grado de la posición social de las loceras: algunas de ellas –las de menos recursos– tomaron en sus manos la totalidad del proceso productivo; las de mayores recursos, eran ayudadas por hombres (asalariados, maridos, hijos, hermanos, etc.).

A la inversa de las mujeres que no tuvieron un lugar central en el trabajo productivo –por estar insertas en la actividad agrícola, donde se autodefinen como difusas ayudantes del marido, del padre, del hermano–, las mujeres de Pomaire tomaron a los hombres como ayudantes y ejercieron el control de la producción.

La condición de "ayudantes" de las mujeres de las haciendas se daba no sólo en los casos en que se confundían las tareas productivas agrícolas con las tareas reproductivas de mantenimiento de la unidad doméstica, sino que se prolongaba a los casos de mujeres que trabajaban fuera de la economía doméstica familiar, como asalariadas de temporada, o cuando el salario era pagado al hombre que llevaba la fuerza de trabajo familiar para aumentar los rendimientos del trabajo "a trato".[77] La secundariedad y complementariedad del trabajo femenino en la agricultura, incluso en condición de asalariadas, ponen de manifiesto la desvalorización social del trabajo de las mujeres.

Pomaire es diferente. Los relatos referidos al trabajo apuntan hacia una identidad laboral que emerge del oficio de locera, de su práctica concreta, y colocan a las mujeres en un lugar central, situando a quienes las ayudan en una ingerencia parcial, momentánea, subalterna, eventual o fortuita. Es en este sentido que podemos hablar de la identidad laboral de las alfareras de Pomaire, a lo menos durante la primera mitad del siglo.

Otro significado tuvo el proceso de comercialización de la loza, para el cual intentaremos analizar y periodizar los cambios sugeridos por las historias de vida de las loceras. Allí los hombres parecieron tener un rol importante, muy en particular cuando se trataba de largas distancias y cuando ya existía un carácter mercantil de la producción bien asentado. Contrariamente, cuando las distancias y recorridos realizados para el intercambio de la loza eran cortos, y la naturaleza del inter-

---

77 Por ejemplo, las mujeres de fundo, que trabajaban en tareas agrícolas como fuerza de trabajo familiar no remunerada. Véase X. Valdés *et al*, *Historias testimoniales de mujeres del campo*.

cambio evidenciaba aún un estado premercantil, las mujeres se encargaban ellas mismas de trocar o vender su loza.

## La obtención de materia prima

En la fase inicial del proceso –la extracción de la materia prima– la intervención masculina aparece en los relatos como *ayuda*. Esta ayuda masculina, que no tenía ingerencia sobre el proceso en su conjunto, dependía al parecer de la posición social en que se encontraban las mujeres en la comunidad y de su posición en la familia; esto es, si ellas eran "jefes de hogar", si eran viudas, separadas, casadas, solteras, etc., y si tenían o no taller y formas de cooperación en el trabajo.

La materia prima –greda o arcilla– se obtenía, por lo menos hasta mediados de la década del cincuenta, del cerro La Cruz o de sitios de Pomaire.[78]

Por ejemplo, Mercedes, la locera más antigua, no iba a buscar la materia prima a los cerros vecinos; mientras era casada su marido contrataba trabajadores para el faenamiento de los cerdos y otras de las actividades agrícolas y/o comerciales que realizaba. Eran estos trabajadores los que iban a buscar la greda :

> La greda se iba a buscar al cerro, por donde es la Viña Pomaire ahora. Los hombres iban a buscarla en carretitas chicas con dos rueditas de fierro. El resto del trabajo lo hacíamos las mujeres.
>
> MERCEDES ROSAS.

En otros casos, la extracción de la materia prima fue realizada por las mujeres. En ellos puede relacionarse posición social con una mayor ingerencia de las loceras en las tareas más pesadas, como la extracción y acarreo de la materia prima necesaria para facturar la loza:

---

78 "Además de los barros del cerro La Cruz, la arcilla suele ser obtenida también de los estratos del subsuelo que son alcanzados al hacer zanjas no muy hondas en algunos de los lugares del plan mismo del pueblo. Pero este mayor esfuerzo en su obtención se traduce en dinero, pues es muy justo gratificar al dueño del predio. Siempre se preferirá, entonces, la greda del cerro La Cruz, que es gratuita". Bernardo Valenzuela, *op. cit.* pp.20.

Con mi mamá hacíamos loza todos los días hasta como las cinco y media. Nos parábamos después de once y nos íbamos al cerro a buscar la greda en carreta, carreta de mano, yo con mi mamá y la otra hermana. Mi papá a veces nos acompañaba. La sacábamos con un chuzo, ¡dura! Transpirábamos rollos de agua sacando la greda, dura, dura. En invierno era rico porque estaba blandita. No era muy alto para subir, bajitos los cerros, y ahí traíamos la greda; al principio al hombro y después hicimos carreta. Así era toda la gente, nadie miraba. Ahora vamos a buscar un saco de greda, todos se admiran.

ESTER GUZMAN.

En el caso de Ester, estamos frente a estrategias laborales diferenciadas: hombres inquilinos o asalariados, mujeres loceras que asumieron la integralidad del proceso productivo. La no articulación de actividades en un mismo grupo doméstico hacía que alfarería y agricultura funcionaran en forma separada y que las loceras tuvieran una mayor autonomía, aunque también más carga de trabajo.

En otros casos inciden diferentes factores. Por ejemplo, la abuela de Teresa Muñoz tiene un taller de loceras y contrata trabajadores para extraer la greda del cerro y para pisarla. En cambio, en el caso de Esperanza Ahumada, una vez separada, ella asume la extracción y la fase del pisado. Mientras está casada, el marido participa de extracción y pisado, en forma más o menos ocasional:

La greda la sacábamos del mismo sitio donde vivo. Pero cuando vivía mi mamá, íbamos al cerro La Cruz, íbamos en carreta, echábamos el saco y de ahí sacábamos la greda. Unas dos o tres veces a la semana íbamos.

ESPERANZA AHUMADA.

La apropiación y privatización de las tierras vecinas a la aldea fueron incidiendo en el estrechamiento del espacio productivo de las alfareras, en la medida en que, con anterioridad, los combustibles y la greda eran obtenidos gratuitamente en los cerros que limitan Pomaire:

Nosotros buscábamos leña y guano en el cerro porque éramos dueños de todo. No había viñas, no había nada.

Cuando yo tenía como diez años, entonces compraron los Barros, don José Barros. Compró desde el Portezuelo dando vuelta para acá, todo hasta acá, donde termina el pueblo. El hizo la viña, antes no era de nadie. Echaban los caballos, echaban las vacas, todo se hacía como dueño.

ESPERANZA AHUMADA.

Aunque la extracción de la greda del cerro La Cruz se haya visto afectada por la privatización y luego las plantaciones de viña por parte de la Viña Pomaire, y haya dejado por estas razones de proveer a las alfareras de materia prima, obligándolas a comprarla,[79] las mujeres que cuentan con escasos recursos económicos continúan sacando la materia prima de los cerros vecinos, y luego la mandan a moler.

Tal es, por ejemplo, la situación de María López, quien aprende a trabajar la greda alrededor de los setenta, a los 27 años, al lado de su suegra y las hermanas del marido:

Antes no había máquinas para moler greda. Iban al cerro las mujeres a buscar, a cualquier cerro, si aquí es casi pura greda. Hay greda buena, dice la gente, la que no se quiebra y la obra que sale con mucha piedra, que no es lisa. Ahora las distingo, antes no. Ibamos con las hermanas de mi marido al cerro y ellas sabían más que yo, sacaban de donde había mejor. Se bajaba en sacos porque es muy pesada. Ahora se lleva una carreta de mano, y uno cava con un chuzo y la trae en carreta. Entonces la gente no tenía tanta comodidad como ahora.

MARIA LOPEZ.

## El pisado de la greda

Es la segunda fase del proceso productivo, en que se prepara la greda

79 A comienzos de la década del 70, la compra de greda molida en máquinas era un proceso generalizado en la aldea. Amelia Pérez, *op. cit.*

antes de ser modelada. Con anterioridad a la llegada a la aldea de las máquinas de moler greda, por lo corriente, las mujeres la pisaban.[80]

La posición social de las mujeres incidía nuevamente, puesto que las alfareras más acomodadas contrataban a hombres asalariados. Así ocurría alrededor de los años veinte en el taller de doña Carmen Alvarez, la abuela de Teresa Muñoz:

> En esos años, para trabajar la greda no había estas máquinas que hay ahora, que se muele en máquinas la greda. Antes había dos, tres hombres que se dedicaban a pisar la greda con el pie, en sacos, de esos sacos trigueros. En eso echaban la greda y ahí la pisaban estos hombrecitos, que buscaban y se dedicaban puro a eso. De una casa pasaban a otra. Trabajaban en eso y eran buscadas estas personas para que pisaran la greda. Cada señora tenía greda, la echaba a mojar y ahí iba el hombre y la pisaba. Como ser, el día sábado, el día viernes pisaba la greda, el día lunes iban las señoras a trabajar.
>
> Después, cuando llegaron las máquinas por aquí, que se pasa la greda, ya se va transformando la artesanía.
>
> TERESA MUÑOZ

En tanto existe el taller, el proceso alfarero va más allá del ámbito familiar, prolongándose al trabajo asalariado de los hombres y al trabajo infantil.

Olga Salinas, nacida en 1908, antes de migrar al puerto de San Antonio con su familia, por 1918, trabajaba también en el taller de doña Carmen Alvarez, en el pisado de la greda:

> Mi abuela Dominga era locera; toda la raza mía ha sido por ambos lados. Antes muchas mujeres iban a trabajar a otras casas. Mi mamá, y yo cuando estaba chica, le trabajaba a la abuela de la Teresa Muñoz y

---

80 Una vez conseguida la arcilla, se desmenuza y rocia y se la tapa con pedazos de saco y trapos viejos humedecidos. Conseguido el ablandamiento, la arcilla es puesta sobre un saco extendido en el suelo y, por lo general, la artesana más joven es la que se descalza y apoyando un pie sobre el terreno para equilibrarse, con el otro va pisando la greda. Bernardo Valenzuela, *op. cit.*, pp. 20 - 21.

después a la mamá de la Teresa. Yo le iba a pisar unas rumbas del porte de una tina y mi mamá les hacía loza.
OLGA SALINAS.

No obstante la existencia de trabajo asalariado en la alfarería de Pomaire durante la primera mitad de siglo, ella por lo general comprometía trabajo familiar y, dentro de la familia, el trabajo femenino.

El pisado de la greda, como otras fases del proceso productivo, era realizado por madres e hijas, más aún cuando los hombres eran trabajadores de las haciendas vecinas. Luego de traer la greda del cerro. Ester Guzmán y su madre, la pisaban:

Cuando llegábamos con la greda a la casa, la echábamos a remojar y después la pisábamos. Teníamos que pisarla todos los días, una cuerada de greda. Antes se pisaba en cuero la greda, cuero de animal; se pisaba con el pie (...) Nos levantábamos a sacar la leche; yo era de las primeras que me levantaba, tempranito. Mi mamá pisaba la greda y yo sacaba la leche, para el otro hermano que era más chico. Eso era lo primero que hacíamos en la mañana cuando nos levántabamos, a las seis y media, siete. Ella se ponía a pisar la greda antes del desayuno porque después con el cuerpo caliente no se podía. Nos venía un resfriado terrible.
ESTER GUZMAN.

Si bien el padre y los hermanos de Ester trabajaban en los fundos vecinos como inquilinos u obreros agrícolas, en su familia el trabajo alfarero de las mujeres y la salarización masculina, se daban en un contexto de pequeños propietarios que cultivaban ciertos productos y criaban algunos animales para el autoconsumo.

No es el caso de la familia de Mercedes Rosas, cuyo marido arrendaba raciones de inquilinos, las que cultivaba al mismo tiempo que su predio, para comercializar la producción agrícola en Santiago.

**El modelado o la fabricación de ceramios.**

Para alcanzar las formas más corrientes, tales como las ollas, las

pailas, las fuentes y otras ya desaparecidas –callanas, librillos, etc.– diferentes gestos y acciones son realizados, en exclusividad por las alfareras. Cada uno de ellos recibe un nombre particular.

Luego que la greda es pisada, se fragmenta y se saca un pequeño trozo que es *amasado* sobre una pequeña tabla que las alfareras colocan sobre sus rodillas. En frente, encima de un banco o mesa, rudimentarias herramientas tales como un trozo de calabaza para dar foma al cacharro –*el mate*–, un trozo de cuero para alisarle la boca –*el cordobán*–, un palito pulido para quitar la greda que sobra –*el desgregador* o la *llanta*–; pequeños trozos de palos, alambres y huesos, patas de jaiva, pincel y piedras de ágata o piedras corrientes de río, componen el instrumental de trabajo de las alfareras.

Luego de amasar y sobar la greda, de calentarla con las manos, se construye un rodete, un *lulo* de greda, a partir del cual se origina el ceramio.

Después se preparaba el *canquito*, que se llamaba antes; ahora no se llama así. El canco era como un florero; cuando hace un florero uno lo hacer crecer, después le hace guatita como un matecito, si quería hacer una fuentecita le hacía un bordito, lo achicaba por aquí y le hacía una figurita.

MERCEDES ROSAS.

Antiguamente para hacer la loza, usted armaba unos *cancos*, unos como conos –ellos les llamaban cancos y yo le digo a usted que son igual que los conos, medios anchos de aquí–; entonces se dejaba en la noche armado eso y al otro día la persona le iba dando la forma de lo que quería hacer, una olla, una paila o una fuente.

NORMA RIQUELME.

Los gestos hasta llegar al objeto final son traducidos en distintas expresiones: *armar* o *levantar, orejar, desgregar, componer, lustrar* (al agua), *encolar* y *lustrar* (en seco).[81]

Una vez lustrada la pieza al agua con una piedra de río, vale decir,

81 Valenzuela, B., *op, cit.*, pp. 25 y 26. Véase además Historia de Teresa Muñoz.

pulida interior y exteriormente, se deja orear bajo techo, en un lugar fresco. Cuando se estima que está *a punto,* se le aplica el *colo,* el engobe utilizado por las artesanas antiguas. Este debe ser traído de otros lugares y luego, ser preparado.

> Cuando mi papá iba a vender la loza a Santiago (antes de 1949), ahí pasaba al cerro San Cristóbal a buscar el *colo.* También cuando iba al viaje de la Purísima, el 8 de diciembre, traía colo de los cerros de por ahí, de Ibacache, de la costa, de Cartagena en el verano, de Lo Gallardo. Este era el *colo costino;* mi mamá lo revolvía con el colo santiaguino y le quedaba bien bonito, le daba el mismo color. Lo que tiene el colo costino es que no se muele como el colo santiaguino; se remoja no más, en un lavatorio y se refriega con la mano, va refregándose, refregándose y se va deshaciendo, porque es blando, no es piedra como el colo santiaguino; es como imitando greda. Mi mamá lo dejaba igual que el colo santiaguino, para el otro día, y después le botaba el agua, lo clarito y el conchito lo revolvía con el colo santiaguino, y con eso encolaba.
>
> TERESA MUÑOZ.

Se le aplica a las piezas con un cuero de oveja, para lograr piezas coloradas y no "verdojas", del color de la greda. Luego se pule, *lustra en seco,* con una piedra de ágata, antes de la *cochura.*

Los cambios habidos en la aplicación del engobe, se refieren al reemplazo del *colo* por tierra –de color–, de mercería, que según las loceras, se sale cuando se lavan las piezas.

Desde pequeñas, las niñas, mirando a otras niñas o mujeres que sabían, comenzaban a modelar la greda. Como aprendices de alfareras su primera tarea era pulir. Luego, ya entre los siete y diez años fabricaban sus propias formas, logrando, desde pequeñas, realizar un trabajo pagado.

> Yo aprendí la loza cuando tenía poca edad, pero me gustaba tanto trabajar, que todo lo quería saber. Me mandaban a lavar la ropa donde la señora que le lavaba a

la mamita mía (...) y ahí había una niña, amiga mía, la hija de la que lavaba; ella trabajaba en la greda y yo ponía cuidado en todo lo que la niña hacía.

MERCEDES ROSAS.

Las niñas, por lo corriente, comenzaban por hacer juguetes, aunque los juguetes o miniaturas sean la especialidad de algunas artesanas.

Los sistemas de trabajo entre mujeres son variados, según la posición social o la constitución de la familia.

Mientras el trabajo alfarero comprometía a mujeres de una misma familia, existía una suerte de *sistema de mediérías:* unas modelaban y otras pulían. Sin embargo, las niñas intentaban independizarse a temprana edad, luego de un período de aprendices.

Este *sistema de mediérías* se daba frecuentemente entre hermanas adultas o en el caso de mujeres solas que vivían con otras mujeres. Entre ellas operaba la mediería en el contexto de una división del trabajo entre mujeres, vale decir, las más expertas modelaban mientras las otras pulían o lustraban y se repartían en montos iguales el dinero de la venta del producto.

Las *medias* se han prolongado en el tiempo, encontrándose como sistema de trabajo estatuido en el presente entre las artesanas antiguas. Por ejemplo, entre Olga Salinas y Dominga Pallauta; entre Teresa Muñoz y su hermana o Ester Ahumada y su hermana.

Encontrándose ya en la primera mitad del siglo talleres de mayor envergadura que el familiar, otro sistema de trabajo coexistió junto al trabajo asalariado de hombre y mujeres. Se trataba de los mingacos de loza:

Algunas veces se juntaba en alguna casa un montón de loza para sacarle brillo y hacían un mingaco. Iban las mamás, las hijas, todas a lustrar. Como a las doce de la noche se paraban las lustradoras y hacían unas pailas de causeo de conejo, causeo a la chilena, conejo cocido con salsa de ají, aceite, cebollas y hartos panes, tortillas. Se enjuagaban la boca con agua tibia, se lavaban las manos con agua tibia porque se calientan las manos de lustrar y se ponían a comer y a tomar mate; se fumaban un cigarro –que enfriaba la boca, decían las señoras– y entonces salían a la calle, a la una o dos de la mañana.

Se juntaban en las casas de las que tenían plata para comprar. Eran las tías y la abuela de la Teresa Muñoz, la Leonor y la Carmen Alvarez; donde la mamá de la Teresa; donde la Clodomira Muñoz Hernández; donde la señora Elcira Vera Quiroz; donde la señora Carmen Durán.

OLGA SALINAS

## El cocido de loza

La fase del cocido de la loza, las fuentes y el tipo de combustible utilizados en el pasado, dan cuenta de los recursos complementarios que las loceras encontraban en los fundos vecinos, a través de la inserción de los hombres en el sistema de inquilinaje: guano y leña eran traídos desde el lugar de trabajo de los hombres. De esta forma los fundos parecen haber sido no sólo el lugar de reclutamiento laboral de los hombres, sino también el espacio en que las mujeres se proveían de combustible para cocer la greda:

Para cocer la greda se hacían pilas. En el suelo se ponía bosta de animal con hojas de eucaliptus, se hacía una cama y ahí se ponía toda la greda y se tapaba con bosta. Traíamos la bosta del cerro, había muchos animales antes por los cerros, así es que por sacos se traía la bosta. En carreta íbamos a buscar para los fundos, para los potreros. De allá traíamos la leña y el guano. Mi papá decía: "Vamos a ir a la leña". Y de ahí salíamos por los cerros a recorrerlos y a traer la leña y el guano. Como una vez al mes íbamos a la leña. A mi papá le dan leña porque limpiaba canales en el fundo. Al guano, íbamos con mi mamá como dos veces al mes porque se cocía una vez al mes la loza. Se juntaba la loza y una vez al mes se cocía, no como ahora que cocimos todas las semanas. No tenía mucha salida la greda en esos años, pasaban llenos de greda los patios porque no se vendía.

ESTER GUZMAN.

Los recursos complementarios que encontraban las alfareras en los

fundos vecinos, en los cerros aledaños, para proveerse de combustible hablan de una aldea cuya especialidad productiva no finalizaba en las fronteras del hábitat aldeano sino se prolongaba más allá, hasta donde alcanzaba la movilidad espacial de sus moradores en la búsqueda de los elementos necesarios para enfrentar y realizar el proceso productivo. Por otra parte, el uso ganadero de las tierras de los fundos vecinos permitió el acceso a estos recursos complementarios de la aldea. Una vez que comenzaron a extenderse las actividades de carácter agrícola –como las viñas– estos recursos complementarios fueron desapareciendo.

En el taller de la abuela y la madre de Teresa Muñoz, también se contrataba a hombres para que armaran las pilas donde se cocía la greda:

> Se cocía en pila. Venían como a eso de las dos de la tarde. Cuando estaba todo el sol, se sacaba la loza, se hacía una camadita de leña, más encima bosta de buey seca y ahí se amontonaba la loza, tapada con bostas y ahí hacían el fuego y quemaban toda la tarde. Encumbradita la greda en la pila se ponía: la olla grande abajo, la paila grande, hasta lo más chiquitito arriba. La bosta de buey es más calentadora que la leña. Con eso se cocía antes, con eso cocía la abuelita, cocía mi papá. Ahora después llegaron estas formas de hornilla. La pila la armaban los hombres, pero como la abuelita sabía todo el trabajo, les enseñaba. Ella les disponía cómo se hacía.
>
> TERESA MUÑOZ.

Según la versión de la misma Teresa, la *hornilla* habría comenzado a reemplazar al *cocido en pila* por la década del treinta. Ya en 1950, la hornilla era de uso generalizado en Pomaire.[82]

El carácter utilitario de la producción alfarera femenina se hace patente en todos los relatos, aunque no se excluyen las formas destinadas a prácticas rituales.

De esta manera, ceramios destinados al faenamiento y cocción de alimentos, el uso minero, contenedores de agua y alimentos, caracteri-

---

82 Valenzuela, Bernardo, *op. cit.*, pp. 21.

zaban las formas antiguas, como lo señala Rosa Torres Astorga, nacida probablemente alrededor de 1913:

> Se hacían ollas de sahumerio para correr el mal y para que viniera lo bueno; la olla colorera para hacer la color con grasa y ají; el cantarito para el agua; la callana, que era un tiesto sin borde que no quedaba asentado; en ese se tostaba el trigo para hacer la harina tostada y después se molía en piedra para tostar el maíz y hacer los cabritos se usaba. Los desarenadores, unos platos lisos, extendidos, simples, sencillos, para desarenar en el río cuando se iban a buscar pepitas de oro; las tinajas grandes del tiempo antiguo. Esas las hacían en hoyo y ahí mismo las cocían. Dicen que los indios los alisaban con las espaldas; eran para guardar chicha, para guardar cosechas también se usaban, para guardar trigo, maíz.

## El intercambio de loza

Interesa además rescatar lo que ha ocurrido en el proceso de circulación del producto. Ahí las mujeres han sido desplazadas, y este desplazamiento prefigura una situación donde habrá productoras, comerciantes y, cada vez menos, productoras que comercialicen directamente su producción, salvo en los casos en que las mujeres trabajan a pedido, como por ejemplo, Teresa Muñoz y las que tienen puesto de venta en la aldea.

Durante la primera mitad de siglo, las mujeres no estaban ausentes del intercambio del producto, cuya forma adquiría por lo general el carácter de trueque.

Antes de ser comercializada a distancias más largas, y también al parecer paralelamente, la loza –usada por los mismos campesinos como artículos utilitarios– se intercambiaba por alimentos. Este intercambio era realizado por las mujeres, que llevaban sus productos a los fundos y traían de ellos los alimentos.

Así, por ejemplo, una vez viuda, Mercedes controlaba el proceso de producción en su conjunto, incluyendo el intercambio del producto. Si el marido comercializaba la loza en Santiago –lo que denota un avanzado grado en la mercantilización del producto– Mercedes se hizo cargo del intercambio bajo formas marcadamente premercantiles.

El trueque, sin embargo, se realizaba junto a la venta de loza, y es relatado en estos términos por Mercedes:

> Después que quedé viuda, yo iba a vender con un hijo. Iba a cambiar la loza por cosetita en una carretela para el lado de Casablanca, para el lado de Valparaíso, a cambiarla por cosecha. Por toda esa parte se iba vendiendo loza por el camino. Sentadita como estoy aquí, iba en la carreta vendiendo. Mi hijo gritando lo que llevábamos y de ahí salían las señoras para afuera a escoger lo que querían. Si nosotros queríamos maíz, porotos, papas, por todo eso cambiábamos para pasar el invierno. Llevábamos la pura loza cocida y las cositas para acostarnos en la noche. Dormíamos en las casas de las amigas por allá; ellas nos prestaban un cuartito para dormir, nos daban comida y nosotros también les llevábamos. Soltábamos los animales a comer en los potreros.

Resumiendo los aspectos relacionados con el proceso de la producción de la loza a partir de su viudez, se constata lo siguiente:

Produce objetos utilitarios: platos, ollas, callanas, fuentes, que intercambia con mujeres que viven del lado de Casablanca y Valparaíso. Eran mujeres campesinas que daban a cambio productos agrícolas, bajo el mismo mecanismo de trueque –chaveleo– que hoy puede observarse en Santa Cruz, cerca de Quinchamalí, donde se conserva el nombre de conchavo. También en Pomaire, las mujeres loceras cambiaban objetos de uso utilitario por alimentos. La medida de intercambio era el contenido de la vasija, expresado en alimentos. El intercambio era realizado entre loceras especializadas en la producción de objetos utilitarios y mujeres campesinas.

En el caso de Ester Guzmán, las diferentes fases del proceso productivo se articulan en la siguiente forma:

Ella y su madre se dedicaban a la alfarería, mientras hasta la década del cuarenta, los hombres trabajaban en la agricultura, salvo el padre y uno de los hermanos –el torrante– que lo hacen hasta más tarde.

Igualmente, las mujeres se hacían cargo del intercambio, pero a distancias más cortas, ya que no contaban con carreta y por ello cargaban la loza en canastos:

Teníamos que salir a chavelear la loza en los fundos. En esos años no había puesto ni se veía la plata. Ibamos con un canasto, con la loza para los fundos Chinigüe, El Marco, El Tránsito, donde teníamos más amistad, comadres. Porque antes en el campo todo era compadrazgo, buscaban padrinos para las guaguas en los fundos y con ellos íbamos nosotras a chavelear la greda. Traíamos todo para la casa, una o dos veces al mes íbamos a cambiar la greda por la comida. Pero cuando vendíamos más loza era cuando la gente iba a Lo Vásquez, el 8 de diciembre para la Purísima y de aquí partían carretas para venderla. Mi mami nunca fue con la greda porque eso lo hacían los que tenían carreta no más; a ellos les entregaba.

ESTER GUZMAN.

De esta manera, distancia y espacialidad del intercambio de loza entre mujeres parecen haber derivado de los medios de transporte –carretas– con que las loceras contaban. Así, las más acomodadas realizaban desplazamientos más largos; las más pobres, desplazamientos a pie, llevando la loza sólo hasta los fundos vecinos.

Estas diferencias vuelven a observarse en el relato de Teresa, cuya abuela contaba con los medios de transporte para desplazarse más lejos:

La abuelita venía y echaba a la carreta ollas, pailas, platillos para que comieran los niños; pailitas, callanas, que en esos tiempos se usaban para tostar el trigo; librillos que usaba la gente del campo para pelar mote.

Y llevaban toda esa loza en la carreta; por allá llegaba a una casa diciendo:

–Traigo loza.

–No tengo plata –contestaba la gente.

–Pero tiene trigo, tiene papas, yo le cambio por porotos– les decía la abuela.

–Tengo papas...

Entonces se llevaba una paila con papas; ella se traía las papas y la gente se quedaba con la paila.

En otras partes era el maíz:

–No tengo plata, casera, pero tengo maíz. Llenaban una olla de maíz, la señora se quedaba con la olla, la

abuelita se traía el maíz. En este tiempo le decían el chaveleo.

–Vamos a chavelear –decían por abril o mayo y así como iba la abuelita, iban muchas señoras.

En la mañana se iba, se alojaba por allá en casa de una amistad –para El Carmen, María Pinto...– y al otro día llegaba en la noche a la casa: era un viaje de dos días no más. Tenía que llevar una persona para que llevara la carreta. A veces iba mi papá –como era yerno– con ella. Salían por esa época porque la gente tenía ya las papas en las casas, la cosecha de maíz, el poroto, el trigo. Entonces en ese tiempo juntaban la loza.

En abril tengo que hacer el último viaje –siempre decía la abuelita.

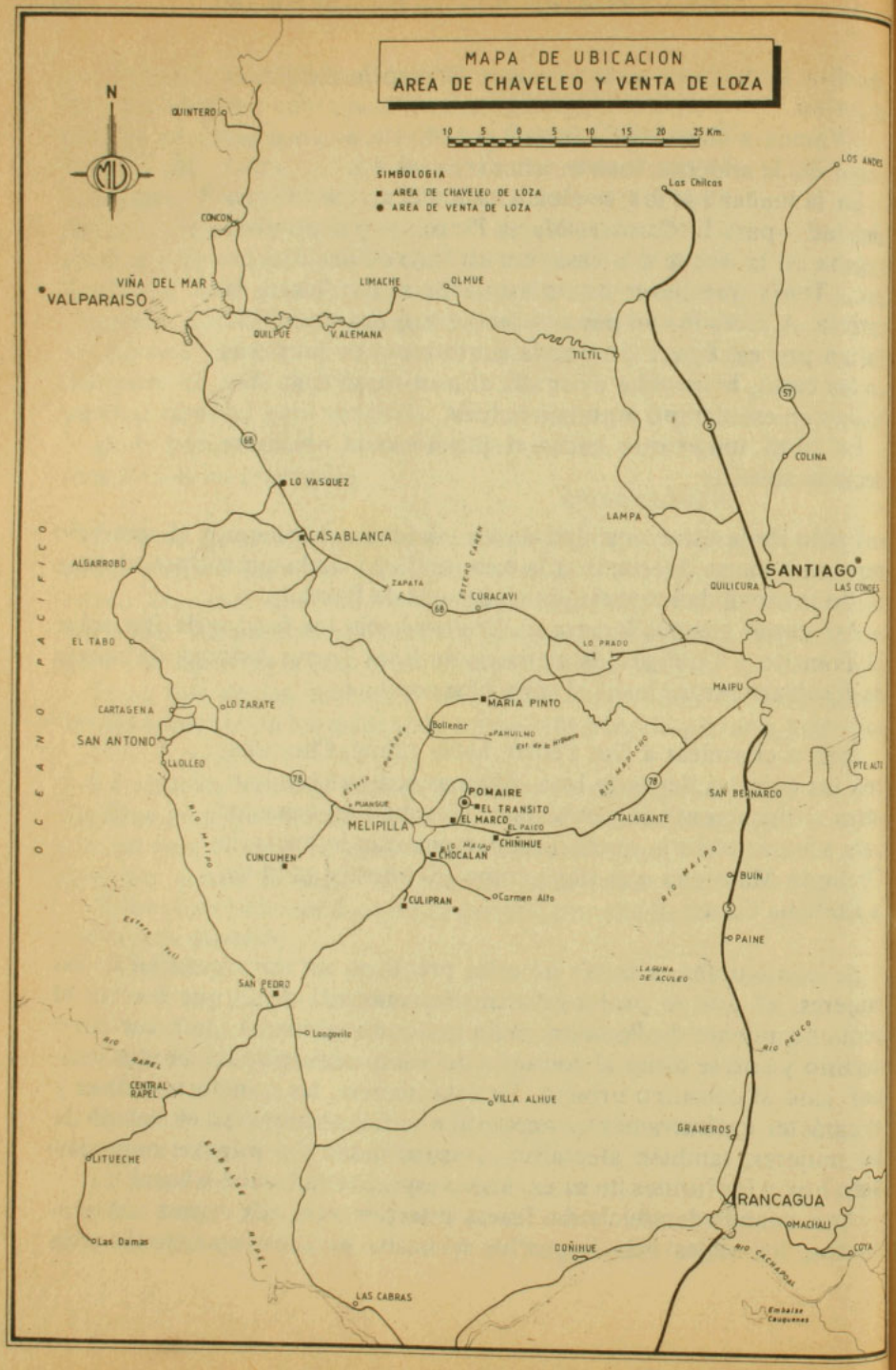
Fruto de la estacionalidad de las cosechas, el trueque y el comercio parecen haberse adecuado a la temporalidad de la agricultura, delimitando la movilidad espacial de las loceras de Pomaire.

Así como algunas loceras se dirigían hacia los fundos de Ibacache, El Tránsito y Chiñigüe, la memoria de Rosa Torres Astorga, da cuenta de desplazamientos hacia el sur y el suroeste:

Iban a chavelear a San Pedro, hacia Alhué, Chocalán, con las carretas llenas de loza. Algunas cosas se vendían, otras antiguamente se cambiaban. Llevaban en canastos para afuera; todavía queda una persona que lo hacía, la Chelinda Maturana que tiene como 90 años, y también la Etelvina Gaete.

Se configuraba, a través de estas prácticas, un espacio social de las mujeres, el que se prolongaba mucho más allá de lo que hoy es el pequeño pueblo de Pomaire, delimitado ahora por un quehacer cuyo destino ya no se dirige al consumo del campesinado de los fundos vecinos, sino al consumo urbano. De esta manera, las transformaciones y el carácter exclusivamente mercantil que fue adquiriendo el trabajo de las mujeres, también afectaron la espacialidad del pueblo, reduciéndolo hoy a los límites de su exclusivo espacio residencial-laboral.

Aun cuando la abuela de Teresa intercambiara ella misma sus productos, los viajes más largos los realizaba su yerno que, junto a la


MAPA DE UBICACION
AREA DE CHAVELEO Y VENTA DE LOZA
N
10 5 0 5 10 15 20 25 Km.
SIMBOLOGIA
AREA DE CHAVELEO DE LOZA
AREA DE VENTA DE LOZA
QUINTERO
CONCON
VIÑA DEL MAR
VALPARAISO
QUILPUE
VALEMANA
LIMACHE
OLMUE
TILTIL
Los Chilcos
LOS ANDES
COLINA
LO VASQUEZ
CASABLANCA
ALGARROBO
EL TABO
CARTAGENA
LO ZARATE
SAN ANTONIO
LLOLLEO
ZAPATA
CURACAVI
LAMPA
LO PRADO
SANTIAGO
QUILICURA
LAS CONDES
MAIPU
MARIA PINTO
Bollenar
PAHUILMO
POMAIRE
EL TRANSITO
EL MARCO
MELIPILLA
EL PAICO
CHIÑIHUE
HOCALAN
TALAGANTE
SAN BERNARDO
PTE ALTO
CUNCUMEN
CULIPRAN
Carmen Alto
BUIN
PAINE
LAGUNA DE ACULEO
SAN PEDRO
Longovilo
CENTRAL RAPEL
VILLA ALHUE
GRANEROS
LITUECHE
RANCAGUA
MACHALI
COYA
Las Damas
DOÑIHUE
LAS CABRAS
Embalse Cauquenes
OCEANO PACIFICO
RIO MAIPO
RIO MAPOCHO
RIO PEUCO
RIO CACHAPOAL
RIO RAPEL
EMBALSE RAPEL
Estero Puangue
Estero Pelí
Estero Carén
Estero Mapocho

comercialización a distancias más largas, se dedicaba al cultivo de la pequeña propiedad de la abuela:

> Mi papá hacía sus tres, cuatro viajes al año. A Lo Vásquez era todos los años y varias personas de aquí iban a Lo Vásquez. Mi mamá le juntaba la loza y mi papá salía a venderla. Iba a Valparaíso, iba a Viña. Tenía carreta con bueyes; antes del 8 de diciembre se iba a Lo Vásquez, como el 15 de enero iba a Valparaíso. Yo lo acompañaba, así que nos demorábamos sus doce días al tranco del buey, al paso de la carreta. Bajábamos el día sábado a la Avenida Argentina y allá vendía todo, toda la loza la bajaba de la carreta, la ponía ahí y la vendía en el día.
>
> Mi mamá no iba, pero nos mandaba a nosotros de compaña; a ella poco le gustaba dejar la casa sola; así que no le gustaba salir.

Las formas de intercambio de carácter premercantil realizadas por la abuela precedieron en el tiempo a la comercialización de la loza en Valparaíso y Lo Vásquez; luego, la muerte del padre obligó a la madre de Teresa a desmontar el taller y trabajar a pedido, sin desplazarse para comercializar la loza ni tampoco establecer relaciones de cooperación manufacturera con otras mujeres artesanas, como lo hacía su madre. Las transformaciones aludidas en los relatos se sitúan entre 1915 y 1949, año de la muerte del padre de Teresa.

No obstante las diferencias señaladas, las mujeres, durante la primera mitad del siglo, tuvieron un lugar central en la comercialización de su propia producción. El intercambio generó un espacio social de relaciones entre mujeres consumidoras de artículos utilitarios y loceras, productoras de los mismos.

El trueque aparece fundamentalmente ligado al intercambio realizado entre mujeres –de loza por alimentos– a distancias variables, hacia el noroeste, por el camino a Ibacache, Casablanca y Lo Vásquez; hacia el suroeste, en otros relatos, por el camino a Melipilla y Chocalán; hacia el norte, por El Carmen y María Pinto y, en las vecindades, por los fundos del El Marco, El Tránsito, La Palma, Chiñigüe.

La venta de loza en la urbe, sin embargo, era más un asunto masculi-

no.[83] Las distancias se alargaban, llegaban a Santiago, a Lo Vásquez y Valparaíso.

Esa espacialidad diferenciada del intercambio de loza, entre hombres y mujeres, entre venta y trueque, se expresa en desplazamientos cortos, distancias que se pueden franquear a pie en algunos casos; en carreta, en otros. Los hombres frecuentan el mercado a distancias más largas y esos son mercados de consumo urbano –el mercado de Valparaíso, la Vega de Santiago– o el mercado creado a partir de una celebración religiosa: el santuario de Lo Vásquez con ocasión de la fiesta de la Purísima, en diciembre.

La mercantilización de la producción de loza, con el consecuente cese del trueque de productos, clausuró para las mujeres no sólo una forma de intercambio, sino también un espacio social donde se daba la relación "cara a cara", la amistad y el compadrazgo.

Si los relatos nos han sugerido algunas hipótesis para un período que podemos hacer llegar tentativamente hasta la década del cincuenta respecto a la alfarería, y hasta las décadas del sesenta-setenta para el trabajo masculino en la agricultura, las loceras también señalaron las rupturas que suceden en el tiempo y que comenzaron a afectar su oficio, subordinándolo a una producción en serie, destinada a otro tipo de consumo y enmarcada en las nuevas fronteras aldeanas que han separado a Pomaire y a las loceras de su entorno inmediato y de su pasado campesino. Porque Pomaire vuelve a arrinconarse, bajo otras formas y por otras causas, con el comercio establecido en la misma aldea. Más tarde, la desocupación masculina en la agricultura y el acceso de los hombres a las actividades alfareras destinadas a un consumo que a la vez ha transformado los objetos, coronarán la transformación de un oficio que caracterizó, en tiempos pretéritos, a las mujeres que poblaban la aldea.

---

83 Aunque se encontraron casos de mujeres solas que también comercializaban, a comienzos de siglo, la loza en Santiago. Véase más adelante "Las mujeres y el comercio".

## 4. LAS MUJERES COMERCIANTES

Las mujeres de la aldea supieron intercambiar el producto de su trabajo a través del *chaveleo* de loza.

Más que comercio, era una actividad de trueque y vida social que ligaba a las alfareras con su entorno, constituido por mujeres campesinas que poblaban las haciendas de Ibacache, Chiñigüe, El Tránsito, La Palma, Culiprán, etc., cuyas necesidades eran semejantes: proveerse de tiestos para cocinar, para almacenar agua y granos. Estas últimas contaban con productos agrícolas para el intercambio: trigo, maíz, papas, cebollas, huevos, gallinas, los que en la aldea escaseaban debido al proceso de subdivisión que afectaba a las pequeñas explotaciones campesinas. En tanto consecuencia de este proceso, el chaveleo de loza es una de las más patentes demostraciones de la desintegración y liquidación de las pequeñas economías campesinas de la aldea durante la primera mitad del siglo. Una suerte de división del trabajo entre las mujeres de las haciendas cercanas y las loceras aparece tras el chaveleo de la loza, en cuanto se intercambian productos necesarios y complementarios a la reproducción biológica de la familia campesina.

Quienes entregaban alimentos a cambio de loza, las mujeres de los fundos y las haciendas, lo hacían sobre la base de la existencia de las raciones de tierras, entregadas en usufructo a los inquilinos, que las cultivaban con el trabajo familiar.

Comparando la situación del campesinado de Pomaire durante la primera mitad de este siglo con aquella del siglo XIX, podríamos decir que en siglo pasado se trataba de economías campesinas mixtas, agrícola-alfareras. Mientras que sus rasgos definitorios durante la primera mitad del siglo la van acercando a una economía alfarera femenina que no se sustenta sino con el trabajo de los hombres en las haciendas.

Aunque muchos de los hombres salieran a chavelear la loza, lo

hacían cuando aún no habían comprometido su independencia enrolándose como fuerza de trabajo en las haciendas. Fueron los pequeños propietarios, los medieros, como el padre de Teresa Muñoz, el marido de Mercedes Rosas, el padre de Olga Salinas, a comienzos de siglo, antes de irse a trabajar como obrero al puerto de San Antonio, quienes salieron de la aldea a trocar o vender loza.

Los "del capital", vistos desde la perspectiva de los aldeanos más pobres y cuando eran los hombres los que salían a chavelear, no lo hacían sólo intercambiando por alimentos la loza que hacían las mujeres sino también la vendían. Es por estas razones que el mercado campesino de la loza aparece fundamentalmente como una actividad femenina, mientras la venta a mayores distancias aparece como una actividad masculina.

En este contexto, la salida de las mujeres a trocar sus productos es un hecho que les permite abordar el mercado con una práctica ya conocida.

Las trayectorias sociales de las mujeres que se dedican al comercio de frutas y verduras o al comercio alfarero, emergen de situaciones límites –como la viudez con hijos, la ausencia de marido, padre o hermanos– o cuando se crea una resistencia a aceptar las malas condiciones de vida y de trabajo en la aldea.

## Comercio de loza

En este tipo de comercio, centrado en Santiago, estuvo la madre de Esperanza Ahumada durante la primera década del siglo:

> La primera vez que fui a Santiago tendría siete años; mi mamá me llevó a comprar zapatos. Todo lo compraba ella en Santiago, así que lo conocía muy chiquitita: los carritos con caballos, las góndolas donde había unas cobradoras con sombreros y un delantalcito chico, así.
>
> Mi mamá iba a Santiago porque aquí se pagaba muy poquito por la loza; no nos alcanzaba a nosotros los tres para vivir. De allá se traía unos pocos pesos, y traía azúcar –la azúcar era en terrón, teníamos que machucarla con una hachita chica para partirla y tomar aguas calientes. Tomábamos muchas aguas calientes.
>
> Mi mamá vendía la loza en el pasaje que hay alrede-

dor de la Vega. Toda la compraba una señora que se llamaba Melitina, me acuerdo tan bien.

ESPERANZA AHUMADA.

Igual situación se presentó al quedar viuda Mercedes Rosas; a partir de ese momento, su producción estuvo destinada al mercado de la ciudad y al mercado campesino, sin la intermediación del marido.

Cuando ya quedé sola, hacía locita y entregaba a Santiago. Trabajaba con mis niñitas (...)
Yo después iba con mi hijo, sentadita como estoy aquí en la carretela, mi hijo gritando lo que llevábamos. Salían las señoras de los sitios a escoger lo que querían y si nosotros queríamos maíz, porotos, papas, por todo eso comprábamos.

MERCEDES ROSAS.

Tratándose del comercio alfarero durante la primera mitad del siglo, antes de la instalación de los puestos, las mujeres solas colocaban su loza en el mercado de la ciudad.

## Comercio de productos agrícolas

Las mujeres no sólo comercializaban su producción alfarera sino también se transformaron en comerciantes de frutas y verduras. Se trataba igualmente de mujeres solas, sin marido, viudas o solteras; es en este contexto que aparece la figura de la mujer comerciante.

Olga Salinas aprendió a comerciar desde pequeña. Primero la leña que recogía en los cerros y vendía en la aldea; luego, su fuerza de trabajo, pisando la greda en el taller de la abuela de Teresa Muñoz. Las razones que la hicieron aventurarse alrededor de los doce años en el comercio de frutas y verduras son múltiples: los malos tratos de su padre hacia su madre y su deseo de adquirir independencia económica para ayudarla; el pago miserable que ella misma recibía pisando la greda; el descubrimiento –mirando a mujeres comerciantes del puerto de San Antonio– de la posibilidad de obtener dinero vendiendo frutas.

La trayectoria laboral de Olga Salinas es un constante ir y venir

desde Pomaire a San Antonio, Cartagena, Santiago, comprando y vendiendo frutas, verduras, carbón y loza, ya que nunca ha dejado de trabajar la arcilla. Aproximadamente entre 1920 y 1963, su vida se construyó en torno al comercio:

> Yo estaba acá –en Pomaire– con mi mamá y le llevaba al papá las cotonas lavadas a San Antonio. Ahí empecé con el comercio, escondida de él porque se enojaba, no le gustaba la gente comerciante; decía que tenían mal nombre. Yo llevaba un canasto con uvas y me puse a mirar como vendían las viejas... Miren, en un canasto hay plata, me decía (...)
>
> Cuando murió mi papá, en el 51, yo estaba en Cartagena. Estuvimos viviendo como catorce años allá, desde el 43 más o menos. Teníamos un negocio y yo compraba producciones al por mayor, por ahí por Peñaflor (...)
>
> Después me abrí campo para el centro –de Santiago–, para el Mercado Central. Me conseguí varios clientes y les vendía de todo, frutas, verduras... También alcancé a vender loza en el Mercado Central. Ahí y en el Matadero, eran las únicas partes donde vendía loza (...)
>
> En el año 56, por ahí, me vine acá a Pomaire pero estuve poco tiempo. Un amigo me pidió que me hiciera cargo de un negocio que tenía en Santiago. El negocio estaba en 5 de abril esquina de General Velásquez, en el barrio del diablo, donde pasaban todos los condenados para el Hogar de Cristo.
>
> Después del 63, volvimos a Pomaire. Desde entonces se puede decir que me anclé acá.
>
> OLGA SALINAS.

El mismo rubro de comercio permitió a la madre de Mónica Caro, a partir de su viudez en la década del treinta, mantener a sus siete hijos. Luego Mónica, ayudando a su madre, se hace también "comerciante ambulante" en flores, frutas y verduras:

> Mi mamá quedó viuda en el 32; quedamos siete hermanos chicos, yo era la menor. Quedó con situación atrasada, entonces tuvo que iniciarse a trabajar para

podemos criar. Trabajábamos en comercio ambulante. Comprábamos acá flores, frutas, huevos y mi mamá y mi hermana viajaban a San Antonio y a Santiago (...)

Llevábamos las cosas en micro o en tren. De acá salíamos en carretela, en cochecito; combinaban las carretelas con el tren...

En verano íbamos dos veces por semana, una a Santiago y la otra a San Anonio. En invierno era menos. Así estuvimos hasta el año 65 más o menos. En el 65, yo instalé un negocito, puestos varios, de arroz, de todo, y estuvimos ahí hasta el 72, que me casé y tuve que cerrar el negocio por embarazo.

MONICA CARO.

## Comercio alfarero establecido

Cuando en los años cincuenta el mercado de la loza comienza a volcarse hacia la ciudad, no es la comerciante que sale a vender sus productos quien se hace cargo de él, sino la locera con puesto de venta instalado en la aldea.

El primer puesto de venta de loza, instalado por iniciativa de las Astorga, acentuó la separación entre las productoras y las vendedoras, diferencia ya existente en los talleres, donde se pagaba por pieza a mujeres que hacían los ceramios vendidos por la dueña del taller. Los trabajos a pedido encargados por las Astorga a las demás loceras estaban destinados a proveer el puesto-exposición, valorizando lo "típico" de la aldea ante un público citadino, curioso y letrado. Lo "típico" emerge desde la mirada de la urbe:

En la exposición que teníamos en la casa atendíamos tres personas, mi mamá, yo y cualquiera otra niña que nos ayudaba, una prima. Vendíamos no solamente lo que mi mamá hacía sino lo que la gente nos hacía; nosotros les dábamos los modelos y casi todo el pueblo nos trabajaba porque era trabajo a mano y una cosa a mano se demora mucho, no dábamos abasto. Tanta gente que

nos hacía cosas, la Helena Herrera, la Etelvina Pailamilla, la Juanita González, algunas nos entregaban las cosas cocidas y otras las teníamos que cocer nosotros. Teníamos una persona para que nos cociera, un trabajador.

ROSA TORRES ASTORGA.

Luego, otras antiguas loceras fueron sumándose a este proceso, que transformaría la aldea campesina que fue Pomaire en un mercado de artesanías.

Para las mujeres más viejas no es fácil internalizar la lógica del mercado según se da en el puesto de venta. El hecho de que los compradores lo desabastecen aparece como un despojo; prefieren hacer la loza y entregarla a quien la encarga:

Para mí no es negocio tener puesto porque me quita mucho tiempo. Tuve negocio, puesto de loza, pero me veía muy apurada. Venía una persona, me llevaba todas las pailas que tenía yo –suponiendo que tenía cinco docenas de pailas, me las llevaban todas–, entonces ahí me quedaba el puesto pelado, me ponía nerviosa de tener más loza.

–Hasta aquí no más –me dije entonces–. No pongo más puesto.

Es mejor un pedido; lo hago, lo entrego, sigo haciendo, y así yo no trabajo para ningún puesto de Pomaire, sólo para Santiago. No sé dónde lo venden; tiene puestos en Santiago, ahí los compra cualquiera.

TERESA MUÑOZ.

En otras ocasiones, la posibilidad de instalar un puesto aparece cargada de riesgos, que sienten que no corren cuando entregan a comerciantes ya instaladas, aun cuando en este caso disminuyen las ganacias:

Antes yo hacía la loza y la vendía a los comerciantes. Como en el año cincuenta empezaron los primeros puestos, los fueron poniendo la gente de aquí que tenía más capital, y ellos iban comprando a las casas. Ahí vendía yo, hasta que un día mi sobrino me dijo:

–Ponga, tía, un puesto ¿cómo sabe? Le va a ir bien.

—Me da miedo, Fernando —le dije—; ponte que no venda ¿qué voy a hacer para el pan?

Me ponía a pensar y me daba miedo porque a lo mejor no iba a vender y no iba a tener plata para los gastos de la casa, para comer, para los estudios de la niña. Cuando vendía a los puestos me hacía una, dos , tres docenas y las entregaba; veía la plata altiro. Con un puesto tenía que esperar que la gente llegara a comprar mi loza.

ESTER GUZMAN.

Instalada en Pomaire desde 1963, después de trabajar como comerciante en frutas y verduras, Olga Salinas, a sugerencia de Dominga Pallauta,[84] también instala un puesto de venta de loza en su casa. Pero no le gusta atender el puesto ya que para ella "es una esclavitud" y le gusta "trabajar, así, libre".

Las loceras, una vez que Pomaire se vuelca a la demanda urbana, se van sumando al proceso de transformación de la aldea, donde finalmente no será su trabajo alfarero el único que sustente este mercado de artesanías sino, en lo fundamental, el capital comercial de quienes han instalado los grandes puestos.

La transformación de las actividades comerciales que se ha dado desde la década del sesenta, específicamente la canalización de la loza a un comprador urbano, a través de los puestos de venta, ha alterado también la espacialidad de la aldea: la calle de las viejas loceras, donde en el pasado se realizaban las fiestas, las tertulias, el trabajo, hoy no es más que una calle secundaria. La principal es la calle del comercio, la de los puestos, la calle de acceso a la aldea.

84 Dominda Pallauta vive con Olga Salinas desde hace 30 años.

## 5. LAS PARTERAS

Así como hasta la década del cuarenta elementos comunes a los oficios de las mujeres podían encontrarse en haciendas y áreas de pequeña propiedad respecto al saber alfarero, así también otros oficios eran compartidos por las mujeres que poblaban aldeas y haciendas.

Al intentar rescatar elementos comunes entre mujeres residentes en áreas de pequeña propiedad y mujeres residentes en fundos y haciendas, el oficio de las parteras se presenta como un lugar que otorga unicidad entre ambas situaciones, en cuanto se trata de un saber empírico bien compartido entre mujeres de cierta edad.

El ejercicio del oficio de partera es otro de los espacios sociales que las mujeres han ido perdiendo con la transformación del mundo rural y de la sociedad en su conjunto.

El común de las mujeres, con anterioridad a la década del sesenta, conocía cómo se nacía y sabía cómo actuar frente al parto. Sin embargo, al interior de las comunidades rurales, por lo corriente fue una la mujer que se especializó en atender a las parturientas. A ella recurrieron las mujeres en estado de gravidez, durante el parto y también para el cuidado del recién nacido.

Sin embargo, la figura de la partera irá desapareciendo hacia la mitad del siglo, en los momentos donde este oficio femenino es tomado por la institución hospitalaria.

Según los relatos de las mujeres de la aldea, no fue sino a contar de la década de los sesenta el momento a partir del cual los nacimientos recaerán del todo en los hospitales, evidenciando este proceso la expropiación del oficio de partera. Se asiste al mismo tiempo a la deslocalización de los nacimientos desde la casa habitación hacia el hospital, manifestándose por este hecho el abandono de las mujeres de un acto rodeado por una comunidad de mujeres, hacia un lugar de

especialistas, normalmente situado en pueblos y ciudades: los hospitales, las maternidades.

Pero también a través de las historias de vida puede observarse que, entre la década de los cincuenta y sesenta, la matrona fue por lo corriente la figura que reemplazó a la partera.

A lo largo de la década del sesenta, la matrona que se desplazaba por el campo, yendo de casa en casa a atender los partos, tiende a ser reemplazada por la salida de las mujeres de sus casas, al hospital.[85]

Entre las décadas del cincuenta y sesenta podemos señalar un momento de transición, ya que las mujeres cuyos hijos nacieron en este período, tuvieron una doble experiencia: partos en la casa con parteras o vecinas, con sus madres y en ocasiones matronas[86] y partos en hospitales.

Tener por tanto, los hijos o "mejorarse" durante la primera mitad del siglo fue un asunto de mujeres. Esta práctica en algunos casos perduró hasta pasados los años sesenta, pero finalizada esa década, según los relatos, desapareció por completo, desvaneciéndose la figura de la partera.

De este modo, un espacio social femenino se constituía en torno al parto y el mundo de la maternidad era un mundo donde las generaciones se encontraban: parteras, madres, hijas, vecinas y comadres participaban, de una u otra forma, en los nacimientos. Tal como en el trueque de la loza, se constituía un espacio femenino. Más tarde, al desaparecer, las mujeres tenderán a su aislamiento progresivo.

Por otra parte, durante la primera mitad del siglo, el parto se inscribía en el ritmo de las actividades cotidianas de las mujeres, pese a que la nominación de "mejorarse" evoca un estado de enfermedad. Fue contrariamente un acto desdramatizado y corriente,

---

85 Según un estudio realizado en Minot, aldea situada al costado oriental de la Bourgogne, al sur de Francia, entre 1968 y 1975, la intervención sistemática del médico en los partos –un hombre– con la medicalización del nacimiento a partir de los años cincuenta, se acompaña de la eliminación del círculo de mujeres que tenían la costumbre de encontrarse alrededor de la parturiente. El movimiento de las mujeres hacia la maternidad, no toma verdaderamente toda su amplitud sino después de 1960 y, en 1968, sólo dos madres de familias numerosas, rehusan ser transportadas a la maternidad de Dijon. Las jóvenes van todas. Llama la atención la correspondencia temporal de estas transformaciones en una aldea montañosa del sur de Francia y en la región central de Chile. Véase Vedier, Ivonne, *Facons de dire, facons de faire*, París, 1979.

86 Respecto a la aparición de la figura de la matrona véase, Knibielher, Ivonne y Fouquet, Catharine, *Histoire de meres*, París 1977, y Verdier, Ivonne, *Facons de dire, facons de faire*.

donde se asistía al despliegue de un saber empírico, femenino, a la labor de una comunidad de mujeres que, en aquella ocasión, ayudaban a la parturienta.[87]

No obstante la existencia de las parteras en áreas rurales antes de la institucionalización del parto, también muchas mujeres tuvieron a sus hijos solas. Ni la "especialista" de la comunidad rural, ni otras mujeres se encontraban suficientemente cerca como para asistirlas. En algunas ocasiones, a falta de otras mujeres, los maridos ayudaron en los nacimientos.

Evocando las transformaciones ocurridas en el parto, las historias de vida nos han sugerido distintos momentos. En un intento de periodización tentativo, podríamos hablar de un período, a comienzos de siglo, donde las mujeres tienen a sus hijos encuclilladas. Tal vez, la presencia de la partera haya ido transformando la posición para parir, desde la forma encuclillada hasta la mujer tendida, posición esta última que podría ayudar más a la partera –y no a la parturienta– para recibir al niño.

Paralelamente aparecerá la partera y en su defecto otras mujeres que ayudarán en el parto. La "especialista rural"[88] dejará de estar presente en los partos entre los cincuenta y sesenta, para ser reemplazada por la matrona que asiste a las mujeres en sus casas. Y, con posterioridad a los años sesenta, el desplazamiento de los partos desde la casa al hospital, tendrá como consecuencia, el desaparecimiento de la figura de la partera y la pérdida de un saber empírico que les otorgaba a las mujeres una posición clave en la comunidad rural.

Los años sesenta pueden ser vistos como el momento de ruptura entre las prácticas ejercidas por las mujeres y su reapropiación a consecuencia de la institucionalización y masificación de la salud por parte del Estado.

La centralización de los servicios de salud preexistentes en el Servicio Nacional de Salud, a comienzos de la década del cincuenta, sin duda explican este proceso.

---

87 Knibielher, y Fouquet, *op. cit.*, pp. 57.

88 Según la información proporcionada por historias de vida recopiladas en el altiplano chileno, las mujeres del mundo andino aún se resisten a la atención hospitalaria pese al hostigamiento ejercido a través de las Postas rurales. El oficio de partera se conserva como en la región central del país durante la primera mitad del siglo. Véase Gavilán, Vivián, *Historias de vida de mujeres aymara*, Santiago, 1985.

Los relatos referentes al parto se suceden cronológicamente marcando los hitos señalados.

La mujer más anciana de la aldea tuvo experiencias con parteras y con mujeres parientes. Nacida en 1884, Mercedes Rosas lo señala en su relato:

> De los doce hijos que tuve, dos veces no más vino la partera. La llamaban mama Simona. Las otras guaguas las tenía con la mamita que me crió y mi cuñada; ella salía a buscar a las señoras para arreglarme, las vecinas.

Esperanza Ahumada, nacida en Pomaire en 1901, evoca la presencia de la partera. Hasta la primera década del presente siglo, las mujeres señalan que han tenido a sus hijos encuclillados:

> Le decíamos mama Simona a la que me trajo al mundo a mí... En ese tiempo no se hacía como ahora; se ponía una soga frente a la cama y la mujer se arrodillaba y se sujetaba a la soga para poder pujar.

Del mismo modo que las mujeres transmitían a sus hijas, parientes y vecinas las prácticas ligadas al proceso de trabajo alfarero, las parteras traspasaban su conocimiento a otras mujeres, quienes a su vez lo aplicaban. La figura de la partera, plasmada en la mama Simona, es evocada también por la transmisión de sus conocimientos. De esta transmisión fue testigo Olga Salinas, nacida en 1908:

> Mi mama Simona era casada con un viejito que se llamaba Jesús. Una vez que mi mamá estuvo enferma, allá partí donde mi mama Simona, que acaso podía venir; entonces fíjese que miró para el cielo y había un árbol tan lindo, pero tan lindo que no lo he visto jamás, con celeste, precioso, y yo estaba a pata pelada.
>
> –Te voy a dejar la dona de mi sabiduría –me dijo mi mamá Simona–, que tú eres valiente, eres digna de decirme mama.
>
> Yo me acuerdo de muchas cosas que me enseñó, cómo se hacía, cómo tenía que sacarle el ombligo a los chiquillos, qué tenía que hacer si estaban muy

enfermas para que no se murieran, que no se ahogaran las guaguas. Todas esas cosas me enseñó.

La gran movilidad en la aldea y fuera de ella de Olga Salinas, sus viajes a los fundos vecinos, ponen de relieve el ámbito en que ella, a su vez, prestaba servicios como la mujer que ayuda en el parto:

De tanto que me he movido, hasta como partera he andado (...) Yo no cobraba ni un cobre, así es que me tenían para el tandeo. Pero atendía muy poco aquí –en Pomaire–. En el campo sí que tenía hartos chiquillos. Llegaba y las viejas estaban que ya no daban, y vamos poniéndole soga en los brazos. Era raro la que tenía guagua en la cama, porque tenían que afirmarse en el catre y abrir la ijaca y era más fácil –menos problemas y no sufren tanto– si en una viga se pone una soga para que metan los brazos, entonces quedaban medio encuclilladas. Uno ponía una cosa abajo para recibir al crío y veía cuando la guagua estaba acoronada, cuando venía saliendo y la recibía (...) Ahí se les pone un diario, un papel o lo que haya, según la casa. Pescaba el ombligo y a cuatro dedos se lo cortaba, con una cuchara de esas de lata. Después limpiaba al cabro con un trapo y lo metía a un balde o a un lavatorio, los lavaba bien lavados, les ponía ají y los cabros ¡guaaa! No se me murió nunca un chiquillo, nunca les pasó nada. Yo podría haber sido rebuena matrona si hubiera seguido, pero no me gustaba. Llegaba por pura coincidencia no más.

Más tarde aparecerá en Pomaire otra mujer partera. Nombrada por su oficio, la señora Adela, la madre de Ester Guzmán, también locera, era la mujer que atendía los partos.

Su oficio es evocado por la memoria colectiva de las mujeres. Así por ejemplo, Juana González, nacida en 1936, recuerda cuando la partera asistía a su madre, frente a su cercana presencia, en nueve de los diez partos que sucedieron a su nacimiento, hasta cerca de los años cincuenta:

Antes no llevaban a las mujeres a la maternidad como

las llevan ahora. Había una señora que era la partera, como matrona. Y ella recibía todos los niños que llegaban porque antes no era fácil viajar a Melipilla. Lo hacían así: la partera ya sabía en que fecha se iba a mejorar la señora que estaba esperando. Ya estaba en aviso una semana antes, ella ya sabía que iba a mejorar una señora de tal familia. Había entonces una sola partera que todavía queda: la señora Adela. Ella también trabaja la greda; hasta la fecha está haciendo sus pailitas, es la madre de la señora Ester.

Era muy buena partera porque nunca les pasó nada a las personas que estaban esperando sus hijos, entonces las mujeres tenían confianza en ella. Venía a las casas, los maridos ayudaban. Me acuerdo que cada vez que mi mamá tenía sus hijos, estaba siempre en la pieza el papá, la partera, otras señoras a veces y la enferma. Ellos ayudaban en calentar el agua y cosas así. Yo también ayudaba en calentar el agua, tener la tetera hervida para cuando se mejorara porque siempre a la enferma se le daba su mate. Le ponían unos ganchos de galega, de un pasto que sale en el campo para que baje la leche. Después teníamos que matar los pollitos para darle la dieta. Se cuidaba ocho días en cama, de no salir para afuera, no tomar aire. Se le daba una dieta especial de pollito, huevos, leche con sémola.

La señora Adela estaba casi ocho días lavando los pañales; la cuidaba, le preparaba las agüitas de hierba a la guagua y le daba las indicaciones a la mamá como siguiera: la agüita de toronjil era para que la guagua no se resfriara, la menta era para que no se le produjeran gases con la papa de la mamá, para los flatitos, hojita de apio, el natre para la fiebre...

La dieta posparto parece haber estado regida en todos los lugares por la costumbre: el mate para que baje la leche, el caldo de pollo o de gallina como reconstituyente, nunca estuvieron ausentes de la dieta,

denotando un cierto poder de las mujeres en la familia, ligado al estado de gravidez y adquirido por derechos consuetudinarios.[89]

Pueden haber sido muy deficientes las condiciones de existencia de muchas de las mujeres, pero de alguna manera, en esta ocasión, se sacrificaban otros miembros de la familia para proporcionar a la parturienta su dieta.

Tanto la dieta como los consejos respecto a los remedios caseros, la ayuda doméstica y los tratamientos al recién nacido, indentificaban la presencia de la partera en Pomaire, cuyo oficio será reemplazado más tarde por el de la matrona de la aldea o el hospital de Melipilla.

El de partera no fue un oficio que se practicara sin retribución alguna. Por lo general, una retribución en producto (aves, huevos, etc.) o en dinero, fue otorgada a la partera por sus servicios.

Las historias de vida que dan cuenta de la forma en que se atendían los partos en fundos y haciendas corresponden a mujeres nacidas a partir de 1914. No obstante sean mujeres menos ancianas, al igual que en Pomaire, las mujeres que han vivido en fundos y haciendas evocan la presencia de la partera y de mujeres que ayudaban en los partos. También, en muchas ocasiones, ellas tuvieron a sus hijos solas, a veces ayudadas por sus maridos.[90]

La figura de la mujer que ayudaba en los partos es otra, menos especializada quizás que la partera. Cuando es más contemporánea, se sitúa en el límite de la ilegalidad, sancionada por el castigo cuando es responsable de alguna muerte, pero siempre requerida por las mujeres del campo.[91] Entre otros, tal es el caso de una mujer que vivió en el fundo Mariposas,[92] en la provincia de Talca:

> Un día vino a la casa un vecino que era ahijado de casamiento mío porque la señora estaba enferma y se iba a mejorar. Vino a pedir un caballo. Había una sola señora en el fundo que mejoraba, pero pedía muy caro. El se demoraba y me fui a acompañarla. Se demoró tanto que en eso ella se mejoró. Yo tenía miedo: pueda ser que tenga buen parto, pensaba y ya le corté el om-

89 Verdier, *op. cit.*, pp. 61 y ss.

90 Archivo de Memoria oral. CEM - PEMCI.

91 Verdier, *op, cit.*

92 La misma mujer fue cocinera del fundo Mariposas y habiendo vivido en un área de pequeña propiedad también facturaba loza. Véase capítulo "Las mujeres en el artesanado rural"

bligo y yo tenía mi guagua cuando llegó la partera. La estaba vistiendo, entonces la señora esa quería quitármela para ella terminar de vestirla y con tal de cobrarle a los pobres.

–No, le dije, si ya la tengo vestida.

Y la señora se fue enojada. De ahí comencé ya cuando la gente estaba enferma, yo salía disimulada para que mi hermano no dijera que yo andaba mejorando señoras.

De las últimas que atendí fue una vecina muy pobre. Me pidió que la ayudara, pero le dije que si era de día porque si era en la noche mi hermano se podía enojar.

Le di cositas ricas: panita de pollo para el caldo, de un todo y justo se enfermó en la noche.

¡Aló! ¡Aló! ¿Estará la señora Inés? y golpeaba la puerta.

–¿Para qué la necesita?, dijo mi hermano.

–Supe que la señora Inés era partera, contestó el marido y mi señora está enferma desde temprano y no se ha podido mejorar.

La amarré con un palo aquí en el estómago y la empecé a sobar y entonces ahí le pasé una botella para que empezara a soplar y se mejoró enseguidita.

Medí tres dedos no más y ahí le corté el ombliguito; la lavé bien, la dejé limpia y le di mate caliente. Después ya me fui a vestir a mi guagua, le puse el fajero bien amarradito, como lulo. Antes se hacía así para que no fueran manilargas, para que no fueran a pescar cosas que no debían tomar, cosas ajenas. Por eso la gente amarraba las guaguas.

Dejando envuelta la guagua, calientita, de ahí tiene que apretarle el estómago a la mamá hasta que salga la placenta y si no puede botarla, le pone encima de la guata el sombrero del marido. Ligerito le corre porque si le queda un pedazo adentro, las mujeres se hinchan y luego se mueren. El marido es el que tiene que enterrar la placenta, hacer un hoyo en cualquiera parte y ente-

rrarla.[93] Mi hermano me decía que se llevaban presas a las mujeres que se les mueren las guaguas, entonces fui por última vez.

Habiendo tenido Inés a sus hijos en la casa,[94] entre los años 1939 y 1941, ayudada por otra mujer que no hizo más que replicar su propia experiencia, deja ella misma de ayudar en los partos a finales de la década del cincuenta, atemorizada –como otras mujeres– por la sanción legal a que está predispuesta en caso de cualquier accidente, por oficiar de partera.

En este período que hemos señalado como de transición, bordeando los sesenta, las mujeres aún a finales de la década del sesenta, prefieren tener sus hijos en la casa. Leontina,[95] por ejemplo, ha tenido sólo a dos de los cinco hijos en el hospital, aunque ya la figura de la matrona desplaza por esos años a la partera, pero su no llegada al momento del parto, hace intervenir al marido y, a quien sabe, la madre:

A la casa vino una señora que era matrona, matrona que sabía, y de la María, la más chica, me mejoré sola. Yo me había quedado de acuerdo con la señora esta –la matrona– que me había venido a mejorar antes... le dije a mi viejo que la fuera a buscar ese día... se fue con el bus de las cuatro.

Estaba corriendo viento y cuando después llegó en la tarde y sin nada de matrona. No había querido venir porque corría mucho viento.

Tenía unas vecinas al frente, me vinieron a ver en la noche. Ellas querían llamar ambulancia para llevarme a San Bernardo, y el hospital de San Bernardo nunca me había gustado porque decían que era malo. Se había muerto una señora... Por eso tenía miedo, entonces yo les dije que no... Serían como las dos de la mañana y

93 Según el estudio citado, realizado en el Minot, Francia, "la madre, la suegra, las tías asistían a menudo al parto, pero como espectadoras y era él, el padre, quien llega para el baño y será enviado al fondo del jardín a cavar un hoyo para enterrar la placenta. No es sino después del parto cuando la mujer que ayuda se coloca a disposición de la madre. Ella prepara y ofrece café bien caliente, a menudo con una gota de alcohol, se ocupa además de todo el quehacer que sigue a la expulsión de la placenta: cambiar las sabanas, poner a remojar las que están manchadas, limpiar la sangre". Verdier, Y., *op. cit.*, pp. 97.

94 Archivo de Memoria oral, CEM - PEMCI.

95 Valdés, X. *et al.*, *Historias testimoniales de mujeres del campo.*

siento, calladita, eso sí, que nace la María. Le hablé al viejo:

–Viejo, viejo, levántate para que me ayudes.

Ay, el viejo casi se murió de susto. ¡Cuándo había visto!

–¿Cómo lo hago, pues, Lionta?

Yo creo que ha llorado ese hombre de asustado.

–¿Qué le hago? –me decía–, con la María así en las manos.

–Ya –le dije yo– a ver, pásame un trapo. La limpié un poco y le dije:

–Déjala aquí acostadita un rato y anda a llamar a mi 'amita, porque se me había quedado la placenta adentro. Entonces ella vino y tiró, sacó la placenta y vistió a la niña, en la casa, en la noche.

No es la única ocasión en que los hombres asisten a las mujeres en el momento del parto, pero por lo corriente, ocurre ante imprevistos, por el atraso de la partera, o cuando ocurren nacimientos rápidos. Los relatos de las mujeres señalan que el hombre sólo ayuda a la partera o a las otras mujeres menos especializadas: ellas calientan el agua alejan a los niños, preparan paños limpios, entierran la placenta, etc. porque es una mujer quien se ocupa de recibir al recién nacido, de lavarlo, vestirlo, retirar la placenta, limpiar a la parturienta, etc.

El último nacimiento en la casa recogido en las historias de vida tiene lugar a mediados de los sesenta y da cuenta de la existencia de la partera en el ámbito rural. María López, nacida en 1942, reside y trabaja en la hacienda Ibacache entre 1964 y 1970 y allí espera su segundo hijo. Su abuela ha asistido el primer nacimiento en Pomaire, nacimiento realizado en la casa como el segundo. En adelante, los otros hijos nacerán en el hospital y de esta manera relata su última experiencia de parto fuera del hospital:

Estaba embarazada viviendo arriba del cerro. Me sentía bien, trabajaba todo el día. Cuando me enfermé de la niña estaba muy lejos para ira a buscar la ambulancia: había que ir a María Pinto, que quedaba a las tantas, retirado... en que llegara la ambulancia, ya había nacido la niña. Me enfermé como a la una de la mañana y yo no

decía ninguna cosa, estaba calladita ahí no más porque pensaba: ¿aquí, quién me va a atender? Pensaba en eso no más pero ya después me dio valor. Decía yo: si estoy para vivir, voy a vivir, si voy a morir, muero.

Después ya tan enferma que me vio mi marido que me dice:

– ¿Quiere que vaya a buscar una señora?

Porque un caballero que también trabajaba en los ladrillos, le había dicho que había una señora partera, que por qué no la iba a buscar. Y él fue, salió lejos a buscarla y la señora fue a atenderme.

–Uf, va a tener parto seco, me dijo.

Ahí tuvo que meter mano mi marido porque la señora viejita ya no era capaz. El tiritaba más que nervioso, no hallaba qué hacer porque nunca había atendido parto. Puso agua caliente y en una fuente de greda la lavó el papá. La lavó y la tomó y dice que con una cuchara le raspaba el cuerpecito.

La intervención masculina en el parto no denota la existencia de una práctica consentida por la costumbre de la presencia de los hombres en el parto sino como figura secundaria y lo hace casi por accidente. No sabe, ya que el parto es asistido por mujeres, y de ello deriva un conocimiento empírico, genéricamente femenino. En una ocasión la madre, en otras serán las vecinas, pero por lo corriente serán las parteras que poco a poco irán desprendiéndose de su oficio y de un saber que será reapropiado por la institución hospitalaria. Si el hombre no sabe, una vez que aparece la matrona "a domicilio", un saber nuevo se confrontará al saber tradicional. Así lo expresa Leontina Leyton,[96] nacida en 1939, quien vive en un fundo del valle del Maipo:

... eran señoras parteras no más, no matronas recibías como ahora, ¡na! Señoras así no más, de campo. Ellas deben haber sabido algo, porque son señoras que han estudiado: van aprendiendo con lo mismo que van viendo no más. Así eran las señoras. No vamos a decir que

96 Valdés, X. *et al., op. cit.,* Capítulo "Mujeres de Chile Central".

han aprendido porque han hecho cursos. ¡Nada de eso! Van aprendiendo con lo que van viendo...

De esta manera, con el correr del tiempo, el espacio del nacimiento será deslocalizado de la casa al hospital. Y no será solamente un cambio espacial, sino la alteración y el despojo del espacio social femenino construido en ocasión de los partos. Se trata en síntesis de la reapropiación del oficio de la partera, de la institucionalización del parto: las mujeres del campo dejarán de ocuparse del nacimiento concebido como un acto social, femenino, tendiendo a desaparecer el círculo de mujeres que rodeaban el parto, el encuentro de generaciones, de hijas y madres, vecinas, comadres, parientas.

En los hospitales o a domicilio, las matronas por lo corriente son vistas por las mujeres del campo con otra mirada que las parteras antiguas, símbolo de un pasado donde las mujeres de comunidades rurales se ocupaban de los nacimientos. Así, por ejemplo, lo expresa Lila Astorga, nacida en las cercanías de Pomaire, en el fundo Mallarauquito, en 1934:

> Tuve catorce hijos, once están vivos... la mayor en el hospital, la menor en la casa, la tercera en el hospital. Cuando tenía los niños en la casa, una señora me ayudaba, no era difícil... tuve una que nació en la casa, sola.
>
> Prefería tenerlos en la casa porque las señoras que atienden en el campo tienen otro trato, no son como las matronas, son más cariñosas, la tratan mejor. Por ejemplo, me tocó un caso cuando nació la Purísima: me fui a mejorar al Barros Luco y ahí me salieron como leonas, no se puede gritar, la retan. ¡Eran viejas y bravas, otro término no se puede usar![97]

La entrada del parto al hospital es el anuncio del final de los gritos. Se coarta la posibilidad de expresar el dolor cuando el grito, en sociedades tradicionales, anunciaba la llegada del hijo al padre que estaba afuera, a la espera del aviso del nacimiento. Señalan estudios acerca del ejercicio de las parteras, que también el grito, su tono, era un anuncio del momento de la expulsión. La supresión del grito o su prohibición

97 Valdés, X., *op. cit.*

en la institución hospitalaria, se realiza en los hospitales cuando ya la medicalización del parto no requiere de signos que más tarde serán reemplazados por instrumentos médicos.

En el límite del período de cambios, de la apropiación de un oficio femenino por la institución hospitalaria, estas mujeres, como otras, han tenido sus hijos en la casa y en el hospital durante estas dos décadas.

Aunque el ejercicio del saber tradicional vaya desapareciendo, supervive conservando la prescripción de hierbas y ciertas curas.

Si el dominio femenino tocaba la salud y los momentos de la vida –los nacimientos–, también tocaba los momentos de la muerte, en particular la preparación del ritual mortuorio de los "angelitos".

> Cuando las guagüitas se mueren, las mujeres las lavan y las visten con el alba de lienzo. Se hace caladita y se les pone un sombrerito, se las sienta en una silla, se les juntan las manitos, se les ponen flores y le cantan al angelito...
>
> INES.

Dominio femenino del nacimiento, de la salud, de la muerte, tienden a desaparecer a comienzos de la década del cincuenta fruto de la modernización de los servicios de salud estatales preexistentes. Ello ha tendido a desdibujar estos oficios femeninos, homologando la situación frente al nacimiento, a la salud, de las mujeres del campo y la ciudad. Por este mismo hecho, la expropiación de una especificidad femenina en la cultura campesina, acompaña las trayectorias de vida de las mujeres.

Las transformaciones en la esfera del trabajo se desarrollaron paralelamente a la exclusión de las mujeres de los nacimientos y, en este sentido, una desigualdad de las mujeres frente al parto se evidenciará a través de las generaciones, ya que las jóvenes van sólo al hospital.

Estos dominios ocupados por las mujeres se han visto copados por la llegada al campo de especialistas, policlínicos, postas rurales, fenómenos que han alejado a las mujeres de estos oficios que encerraban un conocimiento empírico y una práctica cuya transmisión oral se perpetuaba toda vez que la salud dependía del ejercicio del saber tradicional.

Es así como las mujeres han ido perdiendo su especificidad genérica –y han ido adquiriendo otra– situándose este proceso en una sociedad

que se transforma, donde las relaciones campo-ciudad han urbanizado las formas de vida.

Deprivadas las mujeres de un oficio tradicional, el espacio social femenino, pretérito, desaparecerá de fundos y haciendas, de áreas de pequeña propiedad, articulando a las mujeres y a la sociedad rural en su conjunto, a un saber urbano, especializado, que llega al campo cuando el campo también se ha transformado.

# CAPITULO CUARTO

## Nuevos actores en la aldea

## 1. LA EXPROPIACION DEL OFICIO DE LOCERA

En la memoria que las loceras viejas guardan respecto a la división sexual del trabajo durante la primera mitad del siglo, aparecen nítidamente delimitados un dominio de las mujeres –la producción de loza– y otro de los hombres –la agricultura–, ya sea como inquilinos, obreros temporales en los fundos o, eventualmente, en pequeñas explotaciones de la aldea.

Sin embargo, en la historia de Esperanza Ahumada (1901) junto con la afirmación de la identidad laboral a partir de la experiencia y control que las mujeres tuvieron sobre el oficio y con la memoria de las nítidas áreas de trabajo masculina y femenina, ya surge la conciencia de haber sido despojados del oficio:

> Yo siempre le digo a los hombres: "Ustedes nos vinieron a sacar el pan de la boca a nosotras las mujeres".
>
> Las mujeres trabajábamos todas en la greda, todas. Los hombres trabajaban en los fundos de El Marco, La Palma, allá trabajaban ellos; se repartían otros para Mallarauco, Mallarauquito y así se repartían. Volvían a los 15, 20 días, sacando papas, en fin arando y qué sé yo; si antes los hombres no trabajaban en la greda, los miraban mal: "apollerados", les decían.

Confrontando el pasado con el presente, las mujeres ven en la masculinización del oficio que caracteriza aún su quehacer, tanto una consecuencia de la expansión de la demanda, como un efecto de la desocupación en los fundos vecinos, por su división durante la post Reforma Agraria:

> Nos llamaban las loceras: las mujeres eran las que

trabajaban, los hombres no trabajaban la greda. Ahora se puso el hombre a trabajar la greda. Antes el hombre no le trabajaba la greda; trabajaban en lo agrícola, en ser trabajadores de fundo, en cultivar la tierra, en cultivar su pedazo de tierra que tenía cada uno, y ahora cambió: ahora empezaron los hombres a trabajar la greda porque vino la demanda, vino pedido y vino trabajo.

En mi familia ninguno, no hubo, no trabajaban los hombres; si ahora que vino a hundirse el campo y a ser de nombre Pomaire, ahora empezaron; antes ningún hombre le trabajaba en greda.

ROSA TORRES ASTORGA.

Antes era trabajo de mujeres, el hombre no trabajaba en la loza. Un hombre que lo encontraran trabajando, lustrando, sacándole brillo, se avergonzaba, se escondía; si antes era trabajo de mujer no más esto. Los hombres trabajaban en fundos: El Tránsito –que era el fundo de los Barros– ahí iban los hombres a trabajar, a Chiñigüe, a La Palma. Ahora no, hombres y mujeres trabajan en loza y a nadie le da vergüenza. Como tiene venta y los hombres no tienen mucho trabajo por aquí porque han aparcelado los fundos, trabajan la loza. Porque han aparcelado los fundos, entonces los hombres han comenzado a trabajar la greda; porque no tenían trabajo empezaron a trabajar en la greda, ahí le tomaron interés.

TERESA MUÑOZ.

En términos de las representaciones que las mujeres tienen de su pasada identidad laboral, ellas niegan la presencia de los hombres en el trabajo de la greda; tienden a ignorar que ellos se especializaron en la factura de grandes objetos, a pesar de que también algunas registran en su relato tal participación.

La identidad laboral de las loceras viejas, sus representaciones, su protesta y las causas explicativas al proceso de masculinización del trabajo de la greda parecen privilegiar su posición en el oficio y no así la pasada presencia de los hombres, sus padres, sus abuelos o vecinos.

Si se periodizan las historias de vida, dividiéndolas entre aquellas de

mujeres nacidas antes de la década del treinta y las de loceras más jóvenes, encontraremos que las primeras hablan de una identidad laboral pasada, ya casi perdida;[98] las segundas se acercan a la realidad actual de la aldea, caracterizada por una compleja y heterogénea división del trabajo. En ella, una misma mujer ha dejado de controlar y realizar las sucesivas fases del proceso de trabajo, y ha pasado a ser parte de un conjunto de actores que realizan partes fragmentarias del proceso global.

Cristalizando estas transformaciones ocurridas, los relatos de las loceras antiguas dan cuenta de una realidad si no desconocida, al menos no practicada por las loceras más jóvenes. Una menor movilidad geográfica de las mujeres, un bloqueo de las actividades productivas en un espacio estrecho de la casataller, del taller, del puesto de venta en ocasiones, se evidencia en los relatos de las loceras más jóvenes, mostrando cómo las alteraciones han repercutido y transformado el oficio. En cambio, la pasada espacialidad de cada parte del proceso productivo –salir a recoger leña, ir a buscar greda, el guano, ofrecer la loza fuera de la aldea, cambiarla por alimentos– hace pensar en una aldea que se prolongaba, a través del trabajo de las mujeres, más allá de los márgenes actuales. Hoy el oficio está centrado en un lugar donde se compra la greda y la leña a los comerciantes, se fabrica la loza –o parte de ella– y se vende.[99]

Es en este proceso de fragmentación del trabajo y de orientación de la producción a un mercado urbano, donde los hombres van restando espacio a las loceras.

---

98 No obstante, muchas loceras de Pomaire, más aún las antiguas, conservan su oficio como a comienzos de siglo, facturando la loza sólo manualmente y a través de esa modalidad se identifican con el pasado: "trabajo a la antigua, a mano, haciendo verdadera artesanía", es un discurso que se repite, en diversas formas, en la mayoría de las mujeres.

99 Pérez, A., *op. cit.* Estos rasgos comerciales ya estaban, según este estudio, bien definidos en 1972.

## 2. LOS HOMBRES EN LA ALFARERIA

Al haberse fragmentado el proceso de producción alfarero y mecanizado algunas de sus etapas, los hombres comienzan a invadir el campo laboral femenino según lo señalan las loceras.

Aunque los relatos no permiten establecer ni con certeza ni exactitud el momento en que comienzan a producirse estos cambios, es posible situarlos tentativamente entre las décadas del cincuenta y sesenta, con poco margen de error si nos basamos en las aproximaciones temporales hechas por las mismas mujeres y atendemos a los datos proporcionados por otras fuentes.[100]

Tal fragmentación significa, en primer lugar, la separación entre las productoras y las fuentes de materia prima. Atendiendo a la memoria de las mujeres, parece haber incidido en ello fundamentalmente la privatización de tales fuentes.

El centro tradicional de abastecimiento de greda, aunque no el único –el cerro La Cruz–, en algún momento dejó de ser accesible para las alfareras. Algunas mujeres lo relacionan con las plantaciones de viñas en los alrededores de Pomaire. Con todo, parece ser que por la década de los cincuenta ya los aldeanos comenzaron a ver disminuidos los recursos complementarios que anteriormente obtenían sin mayores dificultades en los fundos vecinos: greda, guano y leña.

En una segunda fase del proceso productivo, la preparación de la greda –que antes se hacía pisándola–, la mecanización del trabajo incide en su fragmentación. Llega al pueblo la máquina de moler la greda, el molinillo y las loceras comienzan a comprarla ya preparada.

---

100 Según Pérez, el 80 por ciento de los ingresos provenían de la alfarería en 1972. En el mismo año, ya existían puestos de venta y, lo que es más importante, el 48 por ciento de los alfareros trabajaba con torno a pedal. Pero si nos referimos al estudio de Borde y Góngora, para el año 1953, ninguno de estos procesos se hallaba asentado.

Tres hombres son los propietarios de estas máquinas. Ellos se abastecen de greda, la muelen y la venden por carretilladas cuyo precio ascendía, en 1984, a 230 pesos. A eso hay que sumarle el costo del traslado –realizado por un hombre– que suma 20 pesos más por unidad transportada. Con el molinillo se hace innecesario desgredar, vale decir, sacarle a la greda, a mano, clastos y piedras.

La máquina debe haber llegado como quince años atrás. Ahora vamos a buscar la greda preparadita. Los dueños, son personas que tienen plata, son tres hombres. También se dedican a la greda, pero los que tienen molinillos se dedican al macetero no más. Es una máquina igual que esas moledoras de pan, pasan la greda por un rodillo y de ahí hay que ir a comprarla. Tenemos que ir para allá comprarla y tenemos que pagar a un hombre para que la traigan a la casa; 20 pesos la traída, 230 pesos la carretilla. Ahora cortamos. Antes se hacía a pura mano, después llegó el torno y la gente fue ocupando el torno, que es más rápido que hacerlo a mano. Un joven que es cortador viene para hacer el macetero, la jardinera. El nos cobra por pieza, por cada pieza según el porte, de 2 a 5 pesos. Y el trabajo mío es hacer a mano la olla, la paila, el plato, menos el macetero.

Cocemos en la hornilla, con leña que compramos a los camiones que vienen a vender.

ESTER GUZMAN.

Si en 1972 una mínima parte de las alfareras se abastecía en la misma aldea, otras alfareras compraban la greda ya molida a transportistas y comerciantes que la traían de San Antonio y Valparaíso. Entonces, no sólo los detentores de medios mecanizados en la misma aldea se benefician de la fragmentación del proceso de producción de loza, sino comerciantes y transportistas de fuera de Pomaire también lo hacen.

La alteración de las fuentes de materia prima implica la monetarización del proceso de producción desde su primera fase. Antes la greda era extraída sin costo monetario alguno; desde los setenta en adelante

a lo menos, se paga. Aunque las loceras muy pobres aún la vayan a buscar al cerro, deben mandarla a moler pues ya es costumbre.[101] De ello ha derivado el desaparecimiento del *pisado* de la greda, faena realizada en el pasado tanto por hombres como por mujeres.

Otro momento del proceso de producción de la loza donde las mujeres tienden a ser desplazadas es el *modelado*. Ello sucede cuando el trabajo manual es reemplazado por el ejecutado en torno a pedal, siempre a cargo de hombres en Pomaire.

Esta vez se agrega una nueva fase al proceso de producción: *corta* la greda es entregarla al tornero para que modele formas más o menos uniformes y serializadas, que las mujeres completarán en la fase de *composición* de la loza, considerada un área femenina por excelencia. Ella consiste en agregar a la pieza todas las partes que salen de las formas circulares básicas, como las orejas de las pailas,ollas y fuentes, adornos, etc.

Aunque algunas mujeres se nieguen a producir ceramios pretorneados –ya sea por no poder asumir su costo o por considerar que aunque aumenta el ritmo de producción, su calidad se rebaja–, el uso del torno se ha generalizado en Pomaire. Como consecuencia, el oficio femenino en tanto tal, ha tendido a desdibujarse.

El torno a pedal –existen también eléctricos– las ha desplazado a un lugar cuya secundariedad, de toda evidencia, las coloca tras el modelado semimecanizado y dependientes de él.

Otro de los cambios que al parecer anteceden a la introducción del molinillo de la greda y el torno, es el realizado en el cocido de la greda. Se trata del reemplazo de la *pila* por la *hornilla*. Allí también inciden los hombres porque ellos las construyen, aunque ocasionalmente en el caso de las loceras viejas –que conservan el saber– guiados por ellas. Ellos se hacen cargo de la cochura –por lo corriente también los hombres cargan los hornos– realizada antes por las mujeres en el mismo espacio doméstico en que elaboraban la comida. En la antigua forma de cocción, se apilaban los ceramios en torno a un fogón de leña, a cual también se le echaban ramas y guano, aunque este último parecía servir al ennegrecimiento de las piezas.[102]

---

101 Véase Historia de María López.

102 En la actualidad, en Quinchamalí y Santa Cruz, esta parte del proceso de producción se realiza tal como las loceras de Pomaire lo describen en el pasado. Se cuecen las piezas apiladas en torno a un fogón. Previamente se las ha precalentado, colocándolas sobre el humo y el calor de él, suspendidas en canastos de alambres, los cuales se bajan lentamente

Uniformización, serialización y fragmentación de la producción parecen ser los efectos de estas transformaciones, donde las mujeres retoman algunas partes del proceso, pero ya subordinadas a los medios semimecanizados, manejados por los hombres.[103]

La composición y el pulido de la loza caracterizan hoy el trabajo de las mujeres, sin que ello signifique que no existan loceras cuyo oficio prolonga en el tiempo el de sus madres y abuelas, aunque sus productos difícilmente puedan competir con el abaratamiento y mayor productividad del trabajo serializado.

---

aproximándolos de mas en más al calor. Se apilan sobre las brasas y se cubren con guano. Se espera hasta que el combustible se haya acabado, se sacan y se entierran en un montón de guano seco, desmenuzado. De allí las piezas saldrán negras. Si se quieren rojas, no se las entierra en el guano. Luego de este proceso, se dejarán enfriar para ser *encoladas* con colo blanco, que llenará los delgados surcos dejados por los dibujos realizados previamente. Luego se limpiarán y lustrarán con un paño, llegando con esto al final del proceso. (Observación directa del proceso de trabajo en Quinchamalí, octubre 1974).

103 Pero en no pocas ocasiones, los torneros son contratados por mujeres, detentoras de capital comercial que contratan asalariados.

## 3. COMERCIANTES Y TRABAJADORAS A DOMICILIO

Si un claro dominio femenino y masculino de trabajo caracterizó la aldea de Pomaire hasta la primera mitad del siglo, las transformaciones en la alfarería y en la agricultura han hecho aparecer, en el curso de las últimas décadas a nuevos actores, evidenciando todas estas transformaciones un agudo, acentuado y creciente nuevo proceso de división social y sexual del trabajo.

Ya hablábamos antes de algunas formas en que los hombres comenzaron a realizar partes del proceso de trabajo, desplazando a las loceras de la práctica de su oficio.

No obstante, esta división del trabajo parece ser aún más marcada habiéndose generado innumerables actores que hoy concurren, con trabajos específicos y atomizados, a caracterizar la fragmentación del proceso productivo.

Así lo sugiere una locera más joven; su relato identifica a los diferentes tipos de actores –fuera de los hombres– que en la actualidad concurren al trabajo de la greda y a su comercialización en la misma aldea:

> Hay personas aquí dentro del pueblo que no trabajan en cerámica. Se dedican solamente a pulir, porque hay personas que hacen solamente las piezas y se las llevan a otras personas para que las pulan. Esto que hago yo misma, hay un grupo de personas que lo hacen. Ellos buscan las personas que les lustren y les llevan el material, las piezas para que se las lustren.
>
> Hay otro grupo de personas que solamente trabajan en puras miniaturas, todo a mano. Hay otras personas que trabajan como ser, en maceteros, jardineras, todas

esas cosas. La mayoría de las personas tienen en su casa torno, buscan un maestro que les vaya a cortar y le pagan por pieza lo que les cortó.

Y hay otro tipo de personas –los de los puestos grandes– que solamente compran, no trabajan.

NORMA RIQUELME.

Una nueva forma de comercialización emerge junto a las transformaciones aludidas, esto es, el comercio *in situ* de loza.

Algunas loceras antiguas se han volcado a esta nueva modalidad en que, a diferencia del pasado, el comercio también emerge como una actividad separada de la producción.

Rosa Torres Astorga fue testigo y actor de la antigua forma de comercializar loza en Pomaire, cuyos rasgos más diferenciadores en el presente derivan de la conjunción de varias actividades: la factura de la greda, dar comida a los citadinos, ofrecerles música y tertulia, mantener para ellos una suerte de permanente exposición y venta de loza, y todo ello en el mismo espacio de la casa-habitación. La loza vendida no era sólo la elaborada por la madre sino también piezas encargadas a otras loceras. Esta modalidad sistematizó el trabajo a domicilio de las alfareras desprovistas de lugar de venta:

Mi mamá tendría 94 años; fue la que instaló el primer puesto en Pomaire y toda la gente del pueblo nos entregaba loza. Antes de tener el puesto mi mamá empezó a aprender; le enseñó la mamá de la Julita Vera, la Carmelita Vera, porque mi abuelita no hacía cosas de greda.

Lo que vendíamos era no solamente lo que mi mamá hacía sino lo que la gente nos hacía porque había mucha demanda y teníamos mucha variedad.

Casi todo el pueblo nos hacía cosas, pero nosotras les dábamos los modelos a esas personas. La Helena Herrera, la Mariita Monto, la Etelvina Pailamilla, tanta gente que nos hacía cosas.

Algunos las entregaban cocidas, otras las teníamos que cocer nosotras; teníamos una persona para que nos

cociera las cosas, un trabajador, para tener las cosas para el día domingo.

ROSA TORRES ASTORGA.

El taller moderno, del cual es signo el de Mónica Caro, está caract rizado por la fragmentación y la marcada serialización del proceso d producción –concordante con la división del trabajo–, ambas relac nadas con la demanda ejercida desde fuera del pueblo.

En este tipo de organización, dirigida por una mujer, colabor trabajadores asalariados, torneros, cargadores de los hornos, pulidore artesanas a quienes se compra piezas ya terminadas, la familia, tod confluyendo a surtir el puesto de la propietaria del taller.

Empecé comprándole a otros artesanos que se dedicaban a vender en los puestos; ahora tengo dos hornos, tornos y trabajo con dos maestros torneros y un ayudante. Les pago por piezas; al ayudante, al día. El me ayuda a pulir, a componer, a cargar los hornos. Los maestros me cortan (...) todo lo que es redondo, y aquí se compone y se pule. A veces me ayuda mi marido (...) Sigo comprando loza a tres artesanas (...) Así hacemos los de los puestos. A veces también mando pulir, cuando tengo pedidos grandes...

MONICA CARO.

Es importante en la trayectoria de Mónica Caro su experien como comerciante, primero de productos agrícolas y luego c almacén de abarrotes. Su posición en la producción de loza, es ca fortuita, ya que el objeto de comercialización puede cambiar por otr argumentando ella misma que en el comercio de abarrotes se gana m

Respecto a la fragmentación del proceso de producción de lo cada actividad del conjunto del proceso se ha visto deslocalizada esp cialmente. Esta ruptura ha generado una diferenciación social que manifiesta en la existencia de comerciantes, trabajadores a domicili pulidoras, etc. El oficio de locera se reparte en varios actores que enfrentan, en desigualdad de condiciones, al proceso de producción.

La serialización de la producción parece producirse a través de d

mecanismos: la existencia de maestros torneros y el mecanismo de compra de loza para los puestos de venta a loceras que han derivado en trabajadoras a domicilio.

Los maestros torneros son pagados por pieza y contratados en diferentes lugares, ya que *cortar* la greda ha devenido en una necesidad ineludible para muchas artesanas, cuyo ritmo de producción con el trabajo manual hace decaer la productividad y los ingresos, en comparación con la producción semimecanizada. Frente a una producción que se ha homogeneizado, deben aumentar su ritmo de trabajo y la cantidad de sus productos para poder enfrentar el mercado, sacrificando la calidad, que sienten ligada al trabajo exclusivamente manual.

Los maestros torneros, rotando de casa en casa, van haciendo circular las formas, contribuyendo a la producción en serie y en cantidades.

Por otra parte, las trabajadoras a domicilio, que por lo general entregan las piezas sin cocer, ofrecen sus productos en varios puestos perdiéndose así la individualización de los objetos, más aún cuando trabajan por encargo. Muchas de ellas tienen una fuerte conciencia de su desmedrada situación tanto frente a las comerciantes, que ganan más como en relación al oficio mismo, por la pérdida de identificación con sus productos:

> Yo mando al pueblo a ofrecer loza, a los puestos (...). Encuentran que es muy caro y en el puesto por estos zapatitos que uno pide 25 pesos, ellas los venden a 50 (...). Ellas se ganan más, a una le pagan lo menos (...). Yo pienso: voy a hacer algo distinto (...). Aburre hacer todo el tiempo lo mismo, aburre.
>
> MARIA LOPEZ.

Una resistencia a este despojo del oficio, en que el objeto ya no es un producto de la creatividad y del saber tradicional, aparece en el discurso de las loceras viejas, que permanentemente reafirman el prestigio de su edad y de su trabajar "a la antigua", a mano, haciendo las mismas formas de antes, que enriquecen con sus *lujos,* aportes de la creatividad personal.

Las mujeres más jóvenes, que han aprendido imitando a las loceras

antiguas, también valorizan la orginalidad de sus productos,[104] pero tienden más bien a proyectarse a futuro desde una optimización de su quehacer: tienen puesto, venden directamente en la urbe, están integradas al poder comprador de CEMA. Pomaire no es visto sino como un lugar que, por el hecho de reunir a innumerables alfareras, presenta ventajas de localización comercial.

Algunos de los casos de loceras nacidas después de la década del treinta, evidencian situaciones de gran complejidad: aparecen verdaderos "complejos familiares alfareros", donde cada hermano o hijo se especializa en un rubro productivo. Es el caso de Juana González, cuya familia de migrantes a Pomaire aprende el oficio una vez llegada a la aldea, y lo proyecta nítidamente a la demanda urbana:

> Yo soy la mayor de once hijos. Ahora casi todos mis hermanos se dedican a la greda (...) y tenemos puesto (...). Uno tiene la fábrica de maceteros, otro que vende las plantas (...) y hace el macetero para la planta (...) Otro hermano hace unos jarros (...) cosas así especiales y para adorno también...
>
> Mi papá (...) empezó con las estufas y las tinajas grandes (...) Le mandaban a hacer de la Municipalidad, de todas partes.

Con la producción orientada hacia la ciudad, comienzan a introducirse innovaciones en las formas: los artículos utilitarios, de consumo rural urbano, dan paso a las formas ornamentales; nuevas tinajas, ya no como contenedores de semillas, alimentos y bebidas sino como adornos de plazas y jardines; chimeneas, ánforas, maceteros, con forma de "bolivianas", objetos surgidos de programas televisivos (las "casas de *La Madrastra*", "topo gigios" para los niños), maceteros con y sin plantas y diversos objetos de decoración.

De esta manera, fuera de los hombres que realizan partes del proceso alfarero –los maestros hornilleros, los torneros, los asalariados o familiares que cargan los hornos, los detentores de los tres molinillos de la aldea, los acarreadores de greda–, nuevos actores, mujeres, casi todas inmigrantes a Pomaire durante la segunda mitad del siglo, han recuperado para sí las prácticas alfareras que caracterizaron, desde el

104 Véase historia de María Zabala Godoy (1948).

siglo XIX, la vida de la comunidad aldeana. En un extremo, los comerciantes, luego las loceras con puesto establecido y, en el otro extremo, las trabajadoras a domicilio, las pulidoras, conservando las loceras antiguas su quehacer tradicional.

Un oficio que se descompone en varios actores y que cristaliza en el presente en un trabajo atomizado donde el capital comercial local, el puesto establecido, parece ser relevante.

El comercio establecido en la misma aldea ha hecho mutar el carácter que tuviera Pomaire hasta los años cincuenta. Está acompañado, desde la creación de CEMA a comienzos de la década de los sesenta, por salidas, más o menos planificadas y excluyentes para una gran cantidad de loceras, a exposiciones y ferias artesanales, organizadas por gobiernos, municipalidades, universidades... Se origina por esta vía una gran competencia entre artesanas, que refuerza la competitividad ya existente entre ellas, fundamentalmente entre las loceras viejas y las nuevas.

Uno de los factores principales de las transformaciones de la estructura productiva alfarera ha sido la ampliación del mercado. Derivado de ello, se alteró el lugar social de las productoras, se modificó el proceso de trabajo, los materiales, el diseño y el volumen de las piezas, a fin de adecuarlos al consumo urbano.[105]

---

105 "... el mercado resignificó las artesanías, las sacó de un sistema social en que la producción y el intercambio eran regulados por la organización comunal. En las relaciones de producción, estos cambios han ido provocando una concentración y salarización progresiva. En casos como la alfarería, se pasa del taller familiar a la pequeña industria o unidad de producción basada en el trabajo de asalariados. Gran parte del poder de decisión sobre lo que deben ser las artesanías es transferido de la producción a la circulación, y para ser exactos a los intermediarios, este sector creciente de comerciantes, casi nunca artesanos, pero que controlan la producción, que logran un enriquecimiento acelerado no frecuente en quienes cuentan al principio con capitales exiguos". García Caclini, Néstor, *Las culturas populares y el capitalismo*, pp. 145 - 146.

## 4. LAS TEMPORERAS

La antigua división sexual del trabajo en Pomaire –los hombres en la agricultura y las mujeres en la factura de loza– ha ido cambiando de manera tal que, mientras se ha producido una masculinización del trabajo de la loza, también pareciera producirse en estos últimos años una feminización del trabajo en la agricultura. De ello da cuenta la trayectoria laboral de Norma Riquelme.

Hoy Norma es locera y temporera. Trabaja en la Viña Pomaire donde su padre fue inquilino[106] con derecho a casa en el pueblo. No lo hace más que durante la primavera y el verano, mientras cotidianamente y a lo largo del año, factura loza, como su madre, como su abuela, como tantas mujeres de Pomaire.

En el fundo no se usaba que trabajara la mujer como ahora último: harán cinco o seis años que la mujer está trabajando. Antes aquí no se veía que la mujer saliera a trabajar al campo como ahora, la pura loza.

Trabajo hace como cuatro años en agricultura, eso sí que por temporadas: siempre en la vendimia, los duraznos... Como una trabaja en la cosa agrícola el pago le rinde más porque resulta que uno trabaja y al fin de mes recibe todo junto: el salario. Mientras que la cerámica, no. Puede ser que trabaje toda la semana y el día domingo, si es que está bueno, puede ser que venda algo. Al mes yo creo que deben ser unos seis mil pesos, pero en el tiempo de invierno es siempre un poco más difícil para las que trabajamos en cerámica.

NORMA RIQUELME.

106 Nominación que, sin embargo, corresponde más bien a un asalariado estable.

Su trabajo como temporera se realiza en la producción de fruta. La Viña Pomaire, como tantas otras viñas de la región central del país. se ha encaminado a una reconversión frutícola, dadas las ventajas en el comercio exterior para ese rubro, junto con los bajos precios del vino. Esta reconversión tiene lugar a partir de la puesta en práctica de un modelo de desarrollo agrícola que privilegia, a través de variadas herramientas de política agraria, la producción para el mercado externo, en detrimento de aquella orientada a abastecer el mercado interno.[107]

Junto a ello, las parcelaciones y subdivisiones de antiguas haciendas por iniciativa privada o a causa de la Reforma Agraria, han alterado el mercado de trabajo agrícola. Y así, una fruticultura en expansión, destinada a la exportación, sucede a los antiguos huertos familiares de frutas:

> Ahora hay mujeres que trabajan en la vendimia, en la fruta. Antes no se veía eso. Cuando yo estaba chica se daba la fruta en las casas, entonces, por ejemplo, la vecina no tenía duraznos y yo al lado tenía y le decía: "Vecina, venga a buscar duraznos, aquí hay tanto durazno" y ya llevaba un tremendo canasto. Después yo no tenía uva y ella tenía: "Venga a buscar uva", y así compartíamos.
>
> ESPERANZA AHUMADA.

---

(107) Las exportaciones de frutales han tenido la siguiente evolución, en millones de dólares de enero de 1984:

| | |
|---|---|
| 1968 - 1972 | 30,0 |
| 1974 - 1978 | 82,8 |
| 1979 - 1983 | 202,6 |
| 1974 - 1983 | 1.427,2 |

Las importaciones de cereales han evolucionado desde 1968 a 1983, en los siguientes términos (en millones de dólares de enero de 1984):

| | |
|---|---|
| 1968 - 1972 | 106,2 |
| 1974 - 1974 | 347,5 |
| 1979 - 1983 | 256,1 |
| 1974 - 1983 | 3.018,1 |

Fuente: Echeñique, Jorge, *Bases para la evolución de la crisis agroalimentaria chilena 1968 - 1983*, Agraria, 1984.

La feminización del trabajo agrícola se explica en parte por el cambio en el uso del suelo en las cercanías de Pomaire, pero también por los bajos ingresos percibidos por la venta de loza, toda vez que la mercantilización de la producción ha ido produciendo una fuerte competencia en el mismo pueblo, cristalizada en la separación entre productoras y comercializadores.

Las mujeres ven que las transformaciones en el proceso de producción y comercialización de la loza las obligan a compartirlo con el trabajo de temporada en la agricultura, especialmente en la fruticultura y viticultura, y en menor medida en las hortalizas. El huerto frutal de las pequeñas propiedades de Pomaire, hoy excesivamente fragmentados y subdivididos, ha tendido a desaparecer.

No obstante los cambios recientes en el uso del suelo y las relaciones de producción en el lugar, las mujeres de los estratos sociales cuyos maridos o hijos sólo cuentan con empleo temporal, también trabajan en la agricultura secundando a los hombres. Lo hacen en las labores de la viña, en tiempos de raleo y cosechas, y también, en las hortalizas como "ayudas familiares" a los hombres pagados por trabajo a destajo o "a trato".

Tal es el caso de María López a contar de los años setenta, de retorno de la hacienda Ibacache donde también ayudaba al marido cuando éste además de trabajar como voluntario para la hacienda, le trabajaba a los inquilinos que contaban con raciones de tierra:

> Yo gameleaba, no podía con la cabeza y gameleaba al hombro. También le ayudaba a gamelear al niño; como era chico, no se las podía. Pagaban a tres pesos la gamela; eran de madera. Se iba llenita de uva y uno iba y la tiraba al coloso. La viña tenía inquilinos, pero eran pocos. Ellos trabajaban en los tractores, arriba del coloso con una horqueta echando uva, otros en la bodega embotellando, haciendo el vino, sacando el orujo. Se ocupaba más gente que los inquilinos en la bodega, casi puros de afuera, voluntarios los llamaban. Mi marido nunca fue inquilino, puro voluntario. Los inquilinos ya eran otra cosa, porque les daban tierras, cosechas. Después de ahí, íbamos a aporcar las papas, amarrar los porotos; o él iba a hablar con el patrón para que le diera cortadura de habas; según los sacos que uno

saca, le cancelan. Donde necesitan trabajadura, uno va a esa parte.

Sin embargo, los trabajos de las mujeres en las vendimias tienden a desaparecer debido a que las viñas están siendo reemplazadas por frutales en la Viña Pomaire.

Si Norma Riquelme cuenta con un puesto para vender su producción, María López, que también trabaja en la agricultura, se sitúa en el eslabón más precario de la división del trabajo en la alfarería de Pomaire. No cuenta con hornilla, no tiene puesto de venta. Fabrica piezas que vende a otros comerciantes, lustra a domicilio, alternando el trabajo que realiza en la cerámica con el trabajo agrícola. Una infinidad de situaciones pueden encontrarse en Pomaire, pero todas ellas dan cuenta de un proceso de transformaciones cuyo rasgo fundamental es, a nuestro entender, la separación entre el proceso de producción de loza y su comercialización, la fuerte tendencia a la exclusión de las loceras del control del proceso productivo, y las derivaciones de tales transformaciones en una complejización de las relaciones laborales. Ello cristaliza en que el control comercial, de un lado, y el trabajo a domicilio, del otro, estén encarnados en diferentes actores. Así, las mujeres –unas en el comercio, otras en funciones parciales– en su gran mayoría estarían realizando labores fragmentarias donde destaca su posición subalterna –excesivamente especializada y fragmentada– dominada por el capital comercial local.

Pueden destacarse en este proceso de cambios, la restricción de la pasada espacialidad y movilidad geográfica de las mujeres, debido a la ruptura entre la producción alfarera y el intercambio de loza en el ámbito campesino: un cercamiento del proceso de trabajo alfarero entre las cuatro murallas del hogar-taller y el puesto de venta y, la salida a los trabajos temporales en los fundos y parcelas vecinas, o bien, a exposiciones de artesanías en la ciudad, más o menos ocasionales, donde concurren "las buenas artesanas".

El trabajo de temporada de las mujeres en la agricultura, les otorga una movilidad espacial diferente de la que tuvieron con el chaveleo de la loza: distancias menores para vender no ya su producción alfarera sino su fuerza de trabajo.

# A modo de conclusión

Las trayectorias individuales de las mujeres de Pomaire, cristalizan los procesos que, en el curso de este siglo han transformado tanto la vida aldeana como la de sus moradores.

Nacidas entre 1884 y 1948, la generalidad de las mujeres presenta rasgos comunes: en primer lugar, la permanencia en el oficio a lo largo de las trayectorias de vida. Por lo común, ellas lo han aprendido desde muy pequeñas, a través de la imitación de sus madres, parientes o vecinas. Han sabido modelar la greda y, a partir de temprana edad, su trabajo ha significado una entrada económica. Por tanto, las niñas trabajan para recibir algún tipo de remuneración. La independencia y autonomía que les proporciona su trabajo hacen que muchas de ellas hayan elegido vivir solas, en una situación donde los hombres abandonaban la aldea en búsqueda de trabajo en las haciendas vecinas.

En segundo lugar, quienes han salido de Pomaire, incluso por varias décadas, por lo corriente han conservado algunos lazos a través de la propiedad heredada o por el mismo oficio aprendido. Han vuelto después de trabajar en la urbe como empleadas domésticas, o entre el campo y la ciudad como comerciantes, para luego recuperar, transformado, el oficio de loceras.

En tercer lugar, las mujeres llegadas a Pomaire, en su gran mayoría, aprenden el trabajo de la greda: algunas desempeñan la actividad junto a un comercio establecido; otras, junto a los trabajadores temporales en la agricultura.

No obstante las diferenciaciones señaladas a lo largo de los capítulos precedentes entre loceras de distinta edad y diferente condición social, una identidad laboral femenina parece constituirse a través de la práctica del oficio, y aun cuando la alfarería en el presente se constituye en un proceso de trabajo fragmentado en varios actores.

Las trayectorias laborales de las mujeres de Pomaire, hacen presente un proceso conjunto que en términos históricos, por una parte tiende a desdibujar los caracteres originales que tuvo el oficio de locera en el pasado y, por otra, genera un nuevo escenario laboral femenino.

El desdibujamiento del oficio de locera está determinado por la fragmentación y consecuente pérdida del control de las mujeres sobre el proceso productivo y por la transferencia de las decisiones productivas desde la esfera de la producción a la de la circulación de los productos. Estas transformaciones se dan en el marco de una salarización progresiva que, de paso, ha ido incorporando a los hombres a la alfarería deprivando a las mujeres de su oficio y de su lugar social en la aldea.

La fragmentación del proceso de trabajo ha derivado en asignar nuevos lugares sociales a las mujeres. Entre la figura del comerciante, las loceras con puesto de venta, sin puesto de venta, los torneros, las trabajadoras a domicilio, etc., se ha dividido un proceso de trabajo que en el pasado recayó en una mujer que se desenvolvía, por lo general, en el marco de la cooperación familiar.

La generación de este nuevo escenario laboral femenino no es más que la coronación de los diferentes procesos de transformación que han afectado tanto a la alfarería como a la agricultura; la primera teniendo como referente la ciudad, la segunda el mercado externo de frutas. De esta manera, las transformaciones macrosociales cristalizan en las trayectorias individuales.

Más allá de la inserción de las mujeres en el trabajo alfarero y, en la última década, en los trabajos agrícolas, en conjunto las trayectorias de cada vida singular, son testigos de innumerables transformaciones no sólo referidas a los procesos de trabajo pero que sin duda los acompañan.

Así, por ejemplo, las mujeres también dejan el lugar que tenían en la aldea como parteras, como cultoras de prácticas ligadas a la salud y los nacimientos. La figura de la partera desaparece al mismo tiempo en que la figura de la locera se va desdibujando y dando paso a los otros actores del proceso de trabajo alfarero.

La década de los sesenta se manifiesta en cada trayectoria de vida, como una década de modernizaciones donde el mundo rural se abre a la ciudad. Precedida por la llegada de la luz a Pomaire, en 1952, comienzan a desaparecer las historias de brujos y brujerías y a transformarse en leyendas. Doña Peta, la mama Simona, doña Adela, las parteras de la aldea y mujeres que se encargaban de atender en los partos a otras mujeres que poblaban los fundos vecinos, desaparecen como figuras que, con un saber empírico transmitido generación tras generación, serán reemplazadas por la atención médica en postas o

policlínicos, maternidades u hospitales, anunciando la deslocalización de los partos de la casa a los lugares en que el Servicio Nacional de Salud atiende a la población. Las mujeres habrán perdido un espacio social más en la aldea, así como la instalación de los primeros puestos de venta de loza, crearán las condiciones para el desaparecimiento de un tipo de intercambio de loza, en que las mujeres propiciaban salidas de la aldea para trocar su producción con otras mujeres que les daban a cambio los alimentos que el campesinado de Pomaire había dejado de producir.

La cultura local que evidenciaba el peso de la comunidad aldeana, por esa misma década se desdibujaba también para dar paso a las instituciones de la sociedad global. Las tertulias, las relaciones de compadrazgo interfamiliares que ligaban a la aldea con la vida de las haciendas, el lugar de las mujeres en la vida de la comunidad, fueron desplazados por Juntas de Vecinos y Centros de Madres y, por lo corriente, a través de estos últimos, la producción alfarera femenina llevada a la ciudad al tiempo que la aldea tornaba su pasado campesino en mercados de artesanías.

La década de los sesenta se presenta como una bisagra entre lo viejo y lo nuevo.

Así como en el siglo XIX, la aldea se caracterizaba por un conjunto de actividades agrícola-alfareras donde trabajaban hombres y mujeres, que se mantenían en una situación de pérdida de tierras a causa de su apropiación por parte de los hacendados, durante la primera mitad del presente siglo, los hombres abandonaron el trabajo alfarero en un contexto de acentuación de la descomposición de la comunidad aldeana, sujeta a un marcado y constante proceso de subdivisión y fragmentación de la propiedad. En esta situación, las mujeres se hacen cargo de la alfarería, significando este hecho el último intento de resistencia de los pomairinos a la pérdida de su condición campesina.

La extinción del campesinado de Pomaire es un proceso bien asentado en el presente. A partir de los años sesenta, la circulación de artesanías comienza a dirigir el proceso productivo y las alfareras dejan de tener el control sobre su oficio.

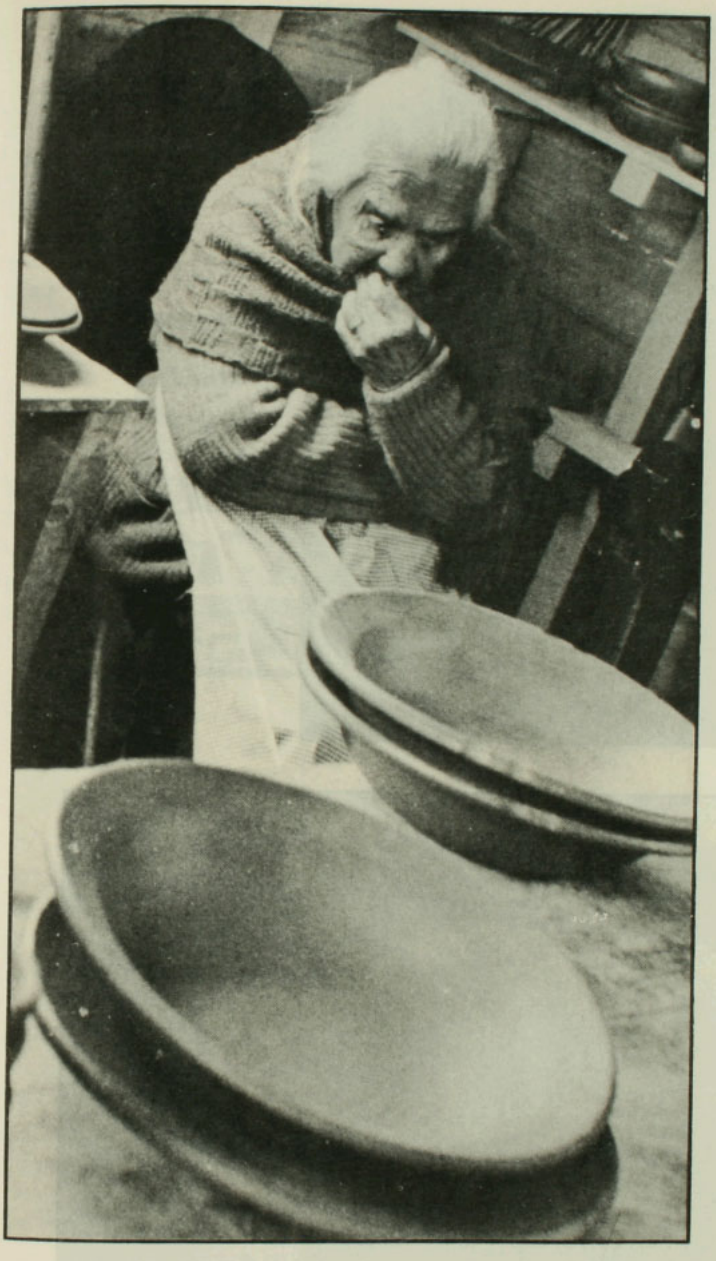
Las mujeres han protagonizado la última forma de resistencia del campesinado de Pomaire ante la pérdida de sus tierras, como cultoras de la alfarería. Si apostamos a este conjunto de hipótesis, después de intentar periodizar las transformaciones ocurridas en los oficios y trabajos de la aldea, donde el trabajo agrícola aparece como un domi-

nio masculino y el trabajo alfarero como un dominio femenino durante la primera mitad del siglo, para luego masculinizarse la alfarería y feminizarse las agricultura, queda como un campo inexplorado aún, el indagar cómo los hombres y mujeres se sitúan frente al capital comercial. Todo parece indicar que más allá de las diferencias de género, no son los pomairinos sino quienes llegan a la aldea los que tienen una posición clave en el comercio de artesanías.

# SEGUNDA PARTE

## Mujeres de Pomaire

Paulina Matta



# Mercedes Rosas (1884-1984)*

Las cosas peores que me acuerdo son la gente mala, la gente mala que no quería tener unión, que anda con que la fulana tiene esto, que yo no me puedo juntar con ella porque me deshonoro. Total, si todos somos iguales, somos de carne y hueso y un día tenemos que darle cuenta a Dios de cómo nos hemos portado en este mundo, si hemos sido buenas, caritativas, si acaso nos ha sobrado comida la hemos botado o se la hemos dado a otra gente más pobre. Cuando mi cuñada sacaba el pan, me daba pancitos a mí porque yo ayudaba a amasarlo; me daba para todos mis niñitos. Tenía un delantalcito yo y había unos niñitos que no tenían mamá. El papá salía a trabajar a los canales y ellos los pobrecitos se levantaban tiritando a ponerse al solcito. Yo agarraba un pancito en el delantal, iba corriendo a dejárselo allá donde estaban los niñitos hasta que llegaba el papá. Como a las tres de la tarde venían a comer comidita porque el papá les hacía.

Otras veces llegaba gente a las dos o tres de la tarde a comprar un kilito de papas. A mí no me importaba agarrar el azadón y vamos a sacar papitas para que tuvieran qué hacer de comer.

–Pero, mujer –me decía mi marido–, qué vas a ir con este calor.

–Esta pobre gente –le decía yo–, qué va a comer con sus niños. A mí no me cuesta nada pegar unos azadonazos y sacar, si las papas llegan hasta afuera.

Es que unos tienen más suerte y otros tienen menos, y cómo nos vamos a ir a pelear con Dios por eso. El que es más inteligente tiene

* Entrevistas realizadas por Kirai de León en 1984.

que tener más, porque trabaja por aquí, trabaja por allá y anda aume tando la vida para mantener a sus hijos y que no les falte nada.

La gente cambió porque unos tenían más y otros tenían meno Cuando me junto con la comadre Sarita, nos recordamos de los tie pos pasados. ¡Tan cambiado que está ahora! Hay gente que no cree que hay Dios, que no tenemos quién nos mande allá arriba. Nos acu damos nada más que cuando hay temblores. De eso conversamos veces, lloramos por ahí juntas.

Claro que las señoras de ahora son igual de sacrificadas que las antes. Las que quieren trabajar, hay que sacrificarse y las que no qui ren, no. Pero casi toda la gente que ha llegado de afuera ha aprendido hacer loza. Si hubieran sido flojas, no hubieran hecho nada, se habrí llevado atenidas al marido. Y como a algunos maridos no se les nada por la casa, se habrían muerto de hambre con niños y todo.

Ha llegado mucha gente nueva a Pomaire. Si ahora en el pueblo h una pila de calles, calles por toditas partes y antes eran dos no m Una entraba y la otra salía.

—Me voy a morir —decía yo— y en ese cerro de eucaliptus no voy ver una casita.

Y mire, ahora está lleno de casitas que llega a dar gusto.

En ese cerro teníamos una Santísima Cruz; todos los años íbam a hacer novenas. Como cuando suben las ovejitas para el cerro iba gente amontonada.

Después, los caballeros que cambiaron Pomaire —porque Poma era para allá para El Tránsito— hicieron bajar la Cruz y vino un señ cura a poner al Señor. Fue una linda procesión cuando bajamos cerro cantando y avivando dónde íbamos a poner la Santísima Cruz.

Los caciques que mandaban fueron los que cambiaron el pueb Ellos no eran los patrones; mandaban todo lo del pueblo. Aquí e más grande, y como gente habilosa hay en todas partes, unos agar ron más pedazo y otros agarraron menos y así fue como se formó pueblo. Ellos eran los que tenían más tierra. La mamá del que fue marido era descendiente de cacique y les hubiera quedado más, pe le gustaba mucho el trago.

Los caciques eran indios, pero eran gente igual a los que no er indios; se vestían igual y a toditos les gustaba el trago. No teni distintas costumbres; eran católicos y hacían las mismas fiestas, novena del Niño Dios, el Mes de María.

Lo que el cacique mandaba, se hacía.

–Este pedazo de terreno es para usted, para que usted lo siembre–, mandaban, y la gente les obedecía. Muy obediente era.

Todavía hay gente aquí que tiene todos sus terrenos de cuando hubo indios; la comadre Sarita, no ve que tiene tanto sitio. Ella cultiva la tierra. Ahora la comadrita está enferma; la cuida una prima y el esposo se fue a poner un negocio para el lado de Santiago. Están las dos más viejitas que yo, las pobrecitas haciéndose las cosas así. Y tengo como ciento diez años yo, no ve que me vinieron a pasar por el Civil cuando ya estaba grande, sabía leer, sabía escribir. Es que había una escuelita cuando yo era niña. Quedaba a la entrada de la otra calle.

Yo llegué hasta tercero no más; no había más curso, pero aprendimos harto. Los que teníamos buena cabeza aprendíamos primero. No alcancé a estar un año en silabario, me pasaron a Segundo altiro. Ya de tercero había pura religión. Enseñaban unas señoritas Bravo, de Melipilla; venían todos los días a hacernos clases. Se bajaban en la escuela de El Marco y se venían de a pie.

Después ya hubo un cochecito, el de don Antonio, muy antiguo, de cuatro ruedas, con tres caballitos, y cuando íbamos a la estación, para Santiago, para San Antonio, él llevaba la carga, llevaba la gente. Don Antonio era el cartero de Pomaire.

Era toda la gente conocida en ese tiempo. En la noche igual salían, aunque era oscuro, porque ¿qué les podía pasar? Era unida la gente, no peleaban, no se maltrataban. Había ramadas, matrimonios, todo en unión, que llegaba a dar gusto. Se tomaba chicha, que se hacía aquí en el pueblo, porque todos los sitios tenían parra, tenían de todo; hacían y guardaban. Se hacía el chacolí, se hacía la chicha –no son diferentes: los dos son buenos– y se guardaba en unos barriles grandes, unas tinas tapaditas, embarraditas, y para las fiestas del 18 las destapaban. En esta calle principal se hacían las ramadas; el que tenía ponía una fondita, vendían empanadas, vendían comida.

Había cantoras también. La señora Purita Martínez, cuando la novena del Niño Dios, tocaba el arpa; un sobrinito tocaba el acordeón. Había más cantoras, pero tenían vergüenza de ir a cantar. En cambio ella, cuando principiaba a tocar el arpa, ya nosotros sabíamos el verso que íbamos a cantarle al Niño Dios; las cuerdas decían clarito lo que íbamos a cantar.

Cantaban para fiestas también, y los hombres no tenían celos. No se usaban los celos antes, porque las señoras que cantaban iban a

trabajar, era puro trabajo; no iban a dar un escándalo ni ninguna cosa. Les pagaban por su trabajo. Y era tan lindo, tanta gente que se juntaba y tan unida que era.

Había un caballero que era dueño de la quinta que antes fue del señor Irarrázaval; tenía un almacén.

—Mire, señora —me decía—, cuando usted no tenga plata para azúcar, no tenga plata para arroz, para cositas de comida, venga a buscar no más.

El caballero pasaba puro enfermo, y se pegó un balazo, se mató. Un día amaneció que don Juanito se mató y nadie sintió el balazo; cuando la niñita que lo cuidaba lo echó de menos, salió a buscarlo y lo encontró muerto. Se mató en esa casa grande, colorada, la de la Quinta Irarrázaval, que está ahí desde que tuve conocimiento. También fue escuela, la casa más grande que había aquí, junto con la casa del Correo, al ladito, que era de la señorita Astorga Guerra. Esa gente tenía hartos sitios aquí; después fueron vendiendo a la gente que llegó al pueblo; ya no les queda nada, fuera del sitio donde viven.

Yo heredé todo lo de la familia de mi marido. Es que yo no conocí papá, no conocí mamá, no conocí nada; y me crié al lado de la familia del que fue mi marido, con su mamá, dos cuñadas, él. Con ellos viví y todavía estoy viviendo aquí, en esta misma cuadra.

Mi mamita, cuando tuvo a la segunda hermanita, fue a buscar leña al cerro, al otro lado del canal. Dice que había un palo seco, grande.

—Con este palito hago la comida —dijo, porque el papá mío iba a llegar a almorzar.

¡Y no era una culebra! No tenía ni los días de la otra hermanita, y se le espantó la sangre y se murió. Eso es cuando se asusta uno, se paraliza la sangre, no tiene circulación.

Duró como tres días no más. Yo no la conocí ni en fotos. Pero la dueña del correo me decía:

—Niña, no te apenes tanto por no haber conocido a tu mamá, porque haz cuenta que eres tú, te pareces tanto a la finada Rufina. Mírate en un espejo y vas a decir: "Esta fue mi mamá".

Por eso le tengo tanto miedo a las culebras. Una vez encontré una cantidad cuando le iba a dejar comida a mi marido, por allá a los pies del cerro. Había un montón que —perdonando y disculpando— andaban en leva, las culebras con culebrones y todo eso; yo no supe cómo pasé, cerré los ojos y pasé corriendo. Ni me sintieron de lo entreteni-

dos que estaban. Me metí a un potrero, había cardos santos, había espinas, no sé cómo llegué de clavada. Son malas las culebras; se enroscan y pueden matar a un cristiano, pueden ahorcarlo.

Yo me casé por la Iglesia y por el Civil. Me fui a casar a Melipilla y me hicieron una fiesta acá en Pomaire, en mi casita. Hartos voladores, hartos cuetes. Vino gente de la costa, que conocíamos porque venían a comprar productos para la comida, porotos, papas, cebollas, porque allá siembran puros garbanzos. Venían todos los años y eran amigos de aquí de la casa.

Eran lindas las fiestas de los matrimonios, con baile, con arpa, con guitarra, con acordeón. Se amanecía la gente comiendo, bailando y tomando, sin una pelea ni un disgusto.

Diecinueve años tenía cuando me casé. Yo vivía con la familia de mi marido y seguí viviendo ahí, con las dos cuñadas y la mamita de las cuñadas. Mi marido trabajaba en frutas, en cebollas, en papas; llevaba para Santiago porque teníamos dos carretelas. A eso se dedicaba él, a sembrar chacras y llevar para Santiago. Arrendaba su pedacito en el fundo El Tránsito, donde los señores Barros. Los inquilinos le arrendaban su pedacito y ahí él sembraba.

Mi marido también llevaba la loza a venderla por Cuncumén, Casablanca, Lagunillas. Los niños más grandes que había lo ayudaban, salían con él y trabajaban en plantar las cositas. Nunca fue inquilino, no estuvo apatronado con nadie. Hacía sus trabajos y los vendía él mismo.

Yo trabajaba con mi marido en el campo, limpiando cebollas, cortando choclos, cortando porotos, para hacer la carga, que llamábamos; cargar las cosas en la carretela para que saliera él. Iba a la feria a Santiago. Salía, como ser, al oscurecer y amanecía en Santiago. Iba día por medio; no ve que la chacra era grande y si se dejaban mucho los porotos, se pasaban.

Yo no salía con él porque no quería dejar a mis niñitos solos. Una vez no más fui, después que se murió él; fui a cobrar la pensión y a pagar una manda a la Virgen de Lourdes, y a ninguna parte más. No conocí bien Santiago, porque me acordaba de mis niñitos que los había dejado encargados a la vecina. Como se usaban los pozos para sacar agua, vaya que se caiga uno adentro, decía yo, y lo halle ahogado. Estaba desesperada por llegar luego.

Entre los dos con mi marido manejábamos la plata. Cuando él no tenía, yo iba guardando un poquito, ya para comprar el chancho,

ya para la verdura.

Mis cuñadas me traían de Melipilla las mercaderías. Ellas iban a comprarlas en un coloso y me las venían a dejar; traían la harina, la grasa, todo lo que se necesita para hacer pan.

Mi marido murió en el 47, por ahí. Antes se había enfermado de la vista, de cocer la loza; le hacía mal el fuego. Entonces me empecé a encargar yo.

Yo aprendí la loza cuando tenía poca edad, pero me gustaba tanto trabajar que todo quería saber. Me mandaban a llevar la ropa donde la señora que le lavaba a la mamita mía –no fue mi mamita, sino la que me crió– y ahí había una niña amiga mía, la hija de la que lavaba; ella trabajaba en la greda y yo ponía cuidado en todo lo que la niña hacía. Miraba cómo hacía las cosas y llegaba después –como la greda no faltaba– con una cuñada, vamos haciendo lo mismo, hasta que aprendí. Lo primero que hice fueron platitos, callanas para tostar el trigo y ollas para hacer comida.

La greda se iba a buscar al cerro, por donde es la Viña Pomaire ahora. Hay una greda muy buena en una quebrada grande que hay allá. Los hombres iban a buscarla en carretillas chicas con dos rueditas de fierro. El resto del trabajo lo hacíamos las mujeres. Pisábamos la greda en un cuero o en un saco grande; se ponía en el suelo y la greda mojadita se hacía una pelota grande, se tiraba ahí, después venía una y se sacaba el zapato y vamos pisándola, que quedara como una masa. Después se preparaba el *canquito*, que se llamaba antes; ahora no se llama así. El canco era como un florero; cuando se hace un florero uno lo hace crecer, después le hace guatita como un matecito, si quería hacía una fuentecita, le hacía un bordito, le achicaba por aquí y hacía una figurita.

Después se cocía en el suelo, con guano de vaca. Quedaba igual que en el horno, bien cocidita, porque lo que la gente quiere es que no se salga la loza cuando le echan agua, que quede como una campanita. Usted tira una cosa al suelo y no se quiebra. Así lo hace mi hijo donde está trabajando. Pero compramos en otra parte y la loza se nos hizo tira. ¿Por qué? Porque está mal cocida; no gastan en leña, cualquier virutita le echan, sale el fuego arriba, lo apagan altiro. Mi hijo no, cuece bien cocidita y no la saca hasta el otro día. El se fue con el trabajo de la loza a Santiago con unos hijos, y hacen loza igual a la de Pomaire, todo igual. La van a comprar los comerciantes, o salen

a recorrer por ahí; tienen sus entreguitas para los jardines. Dice que a veces le falta la loza y entonces, si hay un poquito aquí, viene a buscar. Nosotros ahora compramos greda y buscamos trabajadores para que la corten y torneen.

Antes, cuando ya estaba cocida la loza, los hombres la iba a vender, a cambiarla por cositas en una carretela con caballos. Iban para el lado de Casablanca, al llegar a Valparaíso. Por toda esa parte se iba vendiendo la loza por el camino, cambiando por cosecha.

Yo después iba con un hijo, sentadita como estoy aquí, en la carretela, mi hijo gritando lo que llevábamos. Salían las señoras de los sitios a escoger lo que querían y si nosotros queríamos maíz, porotos, papas, por todo eso cambiábamos, para pasar el invierno. Ibamos en verano, por pocos días no más. Llevábamos la pura loza cocida y las cositas para acostarnos en la noche. Dormíamos en las amigas de allá. Nos prestaban un cuartito y dormíamos, y los animalitos se soltaban a comer en los potreros. Nosotros llevábamos que hacer de comer o si no las señoras, como eran tan buenas, de lo que hacían ellas nos daban a nosotros. Ahora está muy diferente. Tiene que ser muy amiga la gente para que le pongan un asiento. Tiene que ser de gran calidad la persona para que la puedan atender. ¿Cómo sabe si es Dios o la Virgen que viene a visitarla a una y la va a recibir tan mal? No, no se puede.

En la loza trabajábamos con las dos cuñadas y con la mamita de las cuñadas. Cocinábamos en ollas de greda; la gente que venía de afuera decía que la comida era tan rica, tenía otro sabor.

También matábamos chanchos. Ibamos a comprarlos a la feria, adonde había más barato, en la carretela. Los mataba yo misma y con dos trabajadores los pelábamos y los abríamos. Matábamos hasta ocho chanchitos. Después hacíamos prietas, longanizas y el resto se entregaba todo en Santiago, en la Vega. También acá en Pomaire vendíamos arrollado. De Santiago venían a comprar las prietas. Teníamos casería: llegaban el viernes en la noche, yo les hacía papitas con prietas para que comieran y después se llevaban sus tremendos paquetes de chancho para la casa de la familia de ellos.

Toda la vida hice loza, pero estas cosas modernas que hay ahora, no. La gente es muy inteligente, eso es lo que me parece a mí, porque la gente que ha llegado de otras partes, que no conocía la greda, trabajan mejor que los de antes; hacen unas cosas tan lindas. Yo me quedo extasiada mirándolas.

—Bendito sea Dios —digo yo—, cuando uno fue joven no aprendió a hacer estas cosas y esta gente que está nueva ha hecho todos estos modelos.

¡Cuánta cosa no hay! Falta que hablen no más los monitos; eso es lo que falta.

Cuando ya quedé sola, hacía locita y entregaba en Santiago. Trabajaba con mis niñitas; hace como tres años no más que dejé de trabajar. Al final las nietas hacían la loza y yo lustraba. Tengo como cuarenta nietos, como cincuenta a sesenta bisnietos y como diez tataranietos. Nunca los voy a poder reunir; me voy a morir y no los voy a reunir. Yo tuve doce hijos; tres se me murieron chicos.

Las hijas que no viven aquí me vienen a ver, me traen regalitos. Una está soltera todavía; cuando se fue de aquí se ocupó en una casa italiana, se han casado todos los hijos del caballero y ella todavía está allá. No se ha querido casar nunca.

Otra hija vive en Mandinga, para el lado de Rapel; arrendó una quintita, tan bonita. Tiene más fruta que nosotros. Cuando viene me trae uva, duraznos; y mi hijo me trae guindas de Santiago. Viene día por medio a verme, no puede estar mucho sin saber de mí. Es la guagua que me quedó.

—Mijito —le digo yo—, te estás poniendo más viejo que yo, donde trabajas tanto, tanto sacrificio.

—Mamá —me dice—, hay que trabajar porque tenemos que comer; si no ¿a dónde vamos a ir a pedir un plato de comida?

Y eso es razón ¿no es cierto? A mí, gracias a Dios, no me falta nada con mi hijo.

De mis doce hijos, dos veces no más vino la partera. En el Correo hubo una matrona particular, y las otras eran señoras parteras, bien buenas. Yo apenas me enfermaba ya estaba agarrada a la pollera de la Virgen del Carmen, y altiro tenía mis guaguas. Una vez estaba mi marido en un santo y cuando él llegó, ya me había mejorado. Como dos guaguas las tuve solita, nada más que con la mamita que me crió y mi cuñada. Mi cuñada era una santa; todos los días me acuerdo yo de ella. Tuvo un niño y yo lo crié, me decía mamá a mí y murió en Santiago. Ella me hacía todos los días las cosas para comer. Yo después tenía un braserito y ahí hacía mi caldito y comida para mis niñitos.

Cuando murió la mamá de mi marido y él y mis cuñadas, yo heredé todo. Y lo repartí entre mis hijos, que cada uno quedara con su

pedacito y no anduvieran diciendo "que yo tengo que tocar más". Me fui a Melipilla a la Escuela de Abogados, conversé con un caballero y no me querían dar permiso. Después vino una señorita de Santiago y me preguntó por qué quería hacer esto, si nadie lo hacía.

–Pero, señora –me dijo–, usted está vivita todavía.

–Señorita –le dije yo–, vamos a conversar como familiares. No quiero que después de mi muerte mis huesos anden por aquí y por allá, que mi mamá le dejó más a fulano, que le dejó menos. Quiero morirme tranquilita y que cada uno tenga su pedacito para poner su casa.

Entonces ella conversó con los otros abogados, me dio permiso y repartí su pedacito que a cada uno le tocaba, desde aquí hasta la otra esquina. Y vendí un sitio para poder hacer una casita aquí. Era de paja de totora y de adobes; se cayó con el último terremoto, el 71 parece que fue. No quedó ni un palo parado. Cuando llegué acá, a la esquina, estaba la tendalada de casas, todo hecho tira. Un hijo tenía unos cuartitos y esos no se habían caído. Allá me prestó para que pusiera mi cama. Hasta que hicimos un ranchito aquí.

Ahora ya no puedo hacer nada, fallona de la cabeza, enferma de la pierna y del corazón y no sé que otra cosa me encontró el doctor. Hay una clínica aquí y viene un doctor de Melipilla. Es muy buena persona, como un pobre. Yo le explico todo lo que le tengo que explicar, me da remedios y no me cobra ni cobre. No ve que soy asegurada, tengo pensión de ancianidad. Poquito me dan, pero nos dan y ese poquito muchísimo que me sirve.

Una vez estuve en el hospital. El doctor me dejó una pastilla partidita, que me tenía que tomar en cuatro veces. Pero las señoritas vinieron el 18 para acá y llegaron medio envoladas, porque me dieron la mitad de la pastilla. No quedé, no veía ni la luz del día. Sólo Dios del cielo me mandó unos ángeles para que viera. Yo veía que llegaban unos niñitos en la noche y un viejito, pero no tenía piernecitas, y con una flor tan linda me tiraban agüita por toda la cara, me rociaban bien rociadita. Yo quería agarrarle la mano al viejito que tenía esa flor tan linda, que nunca había visto ni la veré más. Quién sabe si cuando me muera la voy a ver en la otra vida.

Yo ahí tenía una compañera, otra enfermita.

–Abuelita –me decía ella–, no le pase la mano, esconda su manito para adentro.

Y yo escondía mi manito porque no fuera a ser cosa mala, y queda-

ba mirando a los angelitos que me andaban rociando, sintiendo el agüita que me caía por la cara. Eso me aliviaba. Entonces yo dije:

–Señor bendito, glorioso, y Madre santísima que estás en los cielos, ponme en corazón si estas personas que me vienen a hacer remedio será para mi bien o para mi mal; ponme en corazón que si no me conviene, no vengan nada.

Desde entonces no los he visto más, se fueron retirando, retirando. Y yo estoy muy agradecida de Dios y de la Santísima Virgen porque de tanta cosa me han librado. Uno no piensa hacerle mal a nadie y por qué otros piensan hacerle mal al que nada ha hecho. Ideas malas, el demonio. El demonio no duerme, se amanece poniendo ilusiones, cosas que uno no debe ver ni saber.

Yo, cuando bendicen la palma, lo primero que hago es un sahumerio, quemándola con azúcar y con laurel. Así no entra ningún espíritu malo en la casa de uno.

Acá había una sola persona que sabía, curaba toda clase de enfermedades. María Jesús se llamaba y no era bruja.

Un día hice tontos a unos caballeros de Santiago con eso de la brujería.

Yo me levantaba tempranito a barrer la cuadra, cuando vi venir un auto de arriba. Entonces dejé de barrer y, arriba de una piedra que todavía está ahí, me paré apoyada en la escoba.

Llegaron los caballeros, me saludaron y no querían hablar, no querían preguntarme ninguna cosa.

–Pregúntale a la señora lo que andas buscando –le dijo un caballero al otro.

Y quién sabe de dónde me salió, que después me reía tanto yo sola, apoyada en mi escoba.

–Bueno –les dije–, vienen a buscar algo o vienen a burlarse de nosotros, la gente del pueblo.

–Señora –me dijo uno–, ¿sería tan amable de decirme dónde vive la señora más bruja que hay en Pomaire?

–No tiene por qué preocuparse, mi caballero –le dije yo–; con ella habla.

¡Cuándo había sabido yo esas cosas, por Dios! Quedó paralizado el caballero, no me preguntó más.

–Dígame qué necesitan –le dije–; yo no estoy para burlas.

Los otros caballeros se morían riéndose. No se atrevió a decirme a lo que venía y qué le iba a contestar yo, si no sabía nada.

Después me entré para la casa.

–Dios me perdone –me dije– lo que le fui a decir a estos caballeros, pero para qué fueron tontos que me creyeron.

¿Me verían muy fea? Quién sabe cómo me vieron. O fue porque estaba parada en la escoba para no caerme de la piedra. Y no los he visto nunca más.

Eso de brujos, ahora se habla más de brujerías que antes. Cualquiera cosa ya dicen que es brujería, que fulano la tiene enferma, que mengano. Mire, un andante un día llegó a buscarme –ni pensaba morirse todavía mi marido–; yo había amanecido bien enferma ese día. Estaba lustrando un platito cuando golpearon a la puerta.

–Mijita –le dije a una chiquilla bien paradaza que tenía–. Mijita, vaya a asomarse quién busca.

Entonces abrió la puerta y preguntó por mí el caballero.

–¿Está su mamá? –le dijo.

–Sí está –le contestó–. ¿Para qué la quiere?

El caballero le dijo que quería hablar conmigo.

–Dígale que pase para acá –le dije yo.

Dejé mi trastito y salí a recibirlo. Iba a ser la hora de almuerzo ya y lo convidé que se sentara en un corredorcito, que esperara para almorzar.

–Señora –me dijo él–, yo no necesito que me dé ninguna cosa, sino que vengo a hacerle remedio.

Dios lo mandaría, porque yo estaba enferma de una parte que no quería decirle ni a mi marido.

–Pero, mi caballero –le dije yo–, cómo me va a hacer remedio, mi marido no está, mis niñitos; yo tengo que ir a la pieza con usted y cómo me va a hacer remedio.

–No –me dijo–, si no importa, porque le falta poquito para caer y los huesos le van a quedar pegados en la cama.

–Mi caballero, por Dios –le dije yo–, qué he hecho para esta enfermedad tan grande.

–Venga para acá –me dijo–, le voy a contar. Vino una señora de San Antonio a hacerle mal a usted para que se muriera; usted va a caer a la cama y nunca más se va a levantar. Pero no tenga pena, usted siempre se acuerda de Dios y El se ha acordado de usted. Por eso vengo a decirle que se cuide. Mañana va a venir esa señora a ver si usted está en cama o anda andando.

Y no recibió ni una cosa, ni un veinte, nada de lo que yo le di. Sólo

un florerito, que dejó con unas bendiciones. Todavía lo conservo.

Al otro día yo estaba pendiente, esperando en unas trancas detrás de la carretela. Y salí y me paré en medio de la calle, cuando la señora da vuelta en la esquina. Llegó hasta ahí, se llevó la mano a la cabeza y no la diviso hasta hoy día.

–Se van a morir todas las que le mandaron a hacer el mal –dijo el andante– y usted no se va a morir.

Y ya va quedando una sola no más. Se enferman en la mañana, en la tarde se mueren... y yo todavía viviendo.

# Esperanza Ahumada Ahumada (1901)*

Nací en el 1901, me llamo Esperanza Ahumada, por el momento tengo 84 años.

Fui sola. Mi mamá murió en el 1913. Estaba acostumbrada a estar sola y no me gustaba que otra persona me corrigiera; tuvimos muy malos ratos con la apoderada que mi madre me dejó y me fui a Santiago, a ese bosque del mundo, a luchar por mi vida, a la edad de trece años y tanto.

Acá en Pomaire las mujeres trabajaban todas en la greda. Los hombres, en los fundos, en El Marco, La Palma; otros se repartían para Mallarauco, Mallarauquito; volvían a los quince, veinte días, sacando papas, arando. Antes los hombres no trabajaban la greda; los veían amariconados, apollerados cuando lo hacían. Era trabajo para mujeres. Yo siempre les digo: "Nos vinieron a sacar el pan de la boca a nosotras las mujeres".

Mi mamá era nacida en Pomaire, también locera. Trabajaba mucho en aquellos años; tenía que hacer diez docenas para ganar diez pesos.

Ella tuvo más hermanos, todos muertos. La familia Ahumada fue muy larga, pero quedo yo no más. Mi mamá no se casó nunca, murió soltera.

La primera vez que fui a Santiago tendría siete años; mi mamá me llevó a comprar zapatos. Todo lo compraba ella en Santiago, así que lo conocí muy chiquitita: los carritos con caballos, las góndolas donde había unas cobradoras con sombrero y un delantalcito chico, así.

---

* Entrevistas realizadas por Sara Godoy en 1984.

Mi mamá iba a Santiago porque aquí se pagaba muy poquito por la loza; no nos alcanzaba a nosotros los tres para vivir. De allá traía unos pocos pesos y traía azúcar; la azúcar era en terrón, teníamos que machucarla con una hachita chica para partirla y tomar aguas calientes. Tomábamos muchas aguas calientes.

Mi mamá vendía la loza en el pasaje que hay alrededor de la Vega. Toda la compraba una señora que se llamaba Melitina, me acuerdo también. Así nos alcanzaba para mantenernos los tres, porque con nosotras vivía un viejito que era tío de mi mamá, y yo también le decía tío.

Mi mamá murió muy joven, me parece que a los 48 años –donde trabajaba, yo creo– y también después le gustaba el trago, y el trago la echa a perder. El tío murió después; cuando murió mi mamá yo me quedé con él, era ancianito ya. Y qué podía hacer yo; no era capaz, tan jovencita, de mantenerlo. Así es que tuve que envelarlas para Santiago.

En Santiago me fui a vivir altiro como ayudanta de cocina en una casa muy grande, de mucha familia. Había una pomairina allá, de muchos años, y ella me enseñó a cocinar. Se llamaba Zulema Negrete.

–Esperancita –me dijo–, usted va a aprender todo lo que yo le enseñe.

Como ya sabía leer, en un cuaderno anotaba todas las comidas, las tortillas, los fritos, los postres, y fui más tarde una gran cocinera.

Lo único que tenía es que no me gustaban los niños. Adonde iba que se necesitaba una cocinera, golpeaba y salía la señora.

–Buenos días, señora, venía por el aviso.

–¿Tiene práctica? –me decía.

–Si, señora, tengo práctica.

–Pero aquí somos tantos, hay tantos niños. Somos cuatro niñitos chicos y los demás están más grandes.

– ¡Ah, no, señora! Hasta luego.

Es que los niños no me gustaban. Tuve dos niños no más y me salieron muy buenos, una niña y un niño, que es el hombre de mi casa. Lo tengo ahí con la mujer y los hijos, y lo vengo a ver.

En la casa donde estaba la pomairina trabajé poco, porque a ella los años la pusieron medio cojita, tenía una pierna tiesa; después se fue y tuvimos que irnos las dos. Trabajé ahí unos cuatro o cinco meses. Hasta pan amasado teníamos que hacer entre las dos. Los ricos antes pagaban a huevo el mes. ¿Sabe cuánto ganaba? Treinta pesos al mes

pero alcanzaba; si una pieza costaba ocho pesos, cuatro, cinco pesos.

Después que dejamos esa casa, buscamos otra. Cuando ella murió, entonces ya quedé sola; era una niña grande, 16, 17 años. Pero ya había aprendido la profesión, no fue problema para mí. Así pasó mi vida. Estuve trabajando en distintas casas; donde un mayor, en casa de un doctor, de un abogado, con un ingeniero de minas, y así.

A los 25 años vine a ver a mi apoderada, porque mi madre me dejó un pedazo de terreno acá en Pomaire. Pero resulta que cuando vine, ella estaba en mala situación, y yo venía por verla no más. Mi patrón, donde estuve trabajando doce años, era abogado; le presenté el testamento y él lo leyó.

–Oye, negra –porque así me decía–; oye, negra, no te resulta el testamento, porque está mal hecho; no está protocolizado; protocolizado es la firma del notario. Vas a gastar y es muy poco, así es que mejor, déjalo.

Y así fue, y Dios después me dio un sitio grande, adonde vivo. Lo obtuve por la Ley de Prescripción. Hay una Ley de Prescripción: por ejemplo, usted vive, se establece en un suelo, digamos 25 años, y los 25 años usted lo planta, lo cuida, lo riega y vive ahí tranquila. Eso se llama prescribiendo y por esa ley lo prescribí.

A los 25 años me lo dieron con escritura pública, pero lo pelié con otra persona que decía que era de ella; y mucho tuve que sufrir y gastar, pero la ley estaba conmigo porque yo pagaba las contribuciones, y eso me salvó.

Cuando tenía como 38 años, una vez vine a Pomaire a pasear. Y el demonio la toma a uno; no sé cómo fue el enredo. Usted sabe cómo es la cosa, que se cae como una imbécil, sin conocer a los hombres, quiénes son, ni el hombre la conoce a una tampoco. Y así fue que me casé y tuve a este hijo y a la niña. Y volví a Pomaire.

Mi marido trabajaba en pintura. También trabajaba en el sitio, como era grande... Había que sembrarle papas, cebollas, de todo le poníamos.

A ese sitio llegamos porque, cuando me casé, la mamá de él estaba viva, viviendo ahí; en aquellos años no había arriendo aquí en Pomaire.

–¿Por qué no hacemos un ranchito y viven ahí? –nos dijo–, con el niño.

–Ya, mamita –le dijo él.

Cortó hartos álamos, una pila de árboles, los limpió, hizo una choza de paja de trigo, de esa totora, y ahí vivimos y ahí principié a trabajar,

porque jamás se me había olvidado la greda. Yo la había aprendido con mi mamá y no la había olvidado nunca, nunca, nunca. Empecé antes de los siete, como a los seis años; hacía unas tacitas para jaula de los pajaritos, unas cositas redondas, mientras más chiquititas, mejor; con dos portillitos para prenderlas en la jaula, ¿me entiende?, para amarrarlas en la jaula.

También aprendí a tejer, en el colegio aquí en Pomaire. Llegué hasta el Cuarto año; ese año no rendí examen, por la muerte de mi madre.

Tejo en lana, en crochet. Este remiendo lo hice yo hace ocho días. Es que mi hija tiene un modo tan raro para lavar; ella me lava y se había comido la lana. Entonces vine, tomé la lana, tomé el crochet y mire como lo dejé, como nuevo.

En la greda yo hacía fuentes con tapa, ollitas para color, tanta cosa que se puede hacer con la greda. Y todo lo hacía a mano. La greda la sacábamos del mismo sitio donde vivo. Pero cuando vivía mi mamá, íbamos al cerro de La Cruz; íbamos en carreta, echábamos el saco y de ahí sacábamos la greda. Unas dos o tres veces a la semana íbamos. Empujábamos la carreta con la greda; también íbamos a la leña al cerro, para allá de la viña. Traíamos unos atados de leña y el guano. El guano calienta más que la leña, ¿sabía usted? Si esos hombres que machucan el fierro y le hacen filo a los chuzos, los herreros, entonces calentaban con guano el fierro; se pone rojo, y le dan y le dan vuelta, y de ahí lo sacan. Así lo hacían antes aquí.

Nosotros buscábamos leña y guano en el cerro, porque éramos dueños de todo. No había viñas, no había nada. Cuando yo tenía como diez años, entonces compraron los Barros, don José Barros. Compró desde el Portezuelo dando vuelta todo hasta acá, donde termina el pueblo. El hizo la viña. Antes no era de nadie. Echaban los caballos, echaban las vacas, sacaban la leche, todo se hacía como dueño.

También íbamos a buscar porotos, a las trillas. Cuando los patrones levantaban los sacos llenos de porotos y dejaban las parvas de paja, nosotros íbamos a buscar. También íbamos a la viña, cuando ya dejaban de vendimiar. Ibamos a recoger los saquitos de uva y hacíamos chicha.

Y había tanto animal, que para el invierno juntábamos unos montones altos de guano, de leña, de greda. Ahora traen la greda de San Antonio. Y con eléctrica hay unos molinos y ahí se muele la greda, las piedras, las ramas, todo se muele, queda como una masita. Así a uno no se le encallan los dedos, tampoco se cortan las uñas. Me gustan

largas las uñas y bien arregladas, pero ahora que estoy trabajando no están tanto. Yo quería trabajar, porque la situación que tenemos es mala, no nos alcanza. Hay que ayudarse mutuamente, hay que ayudarse, economizar para vivir hasta cuando Dios quiera.

Cuando me casé empecé a hacer esas tinas que tienen los ricos en los jardines, unas altas, guatonas. Por eso me enfermé del asma. No ve que soy bajita y la greda me daba frío aquí en el pecho. Me resfrié y me vino el asma, tuve que ir a Santiago a mejorarme y gastar todas mis economías en remedios. Pero mi médico me mejoró, y aquí me tiene trabajando, con vida y salud.

También en esa época, además de las tinajas, hacía chuicos, jarrones de esos que se ponen flores, todo grande, grande. Y lo hacía todo a mano, yo misma amasaba la greda. Mi marido me ayudaba algo, él me sacaba la greda de aquí del sitio, me traía la leña para cocerla, me ayudaba a levantarla para echarla al hombro; todo eso hacía. Pero nunca metió las manos para aprender; a última hora aprendió, pero muy poco. Y cuando ya habíamos salido del hambre, de la pobreza, y estábamos haciendo una casa con corredor, con ventanas, se enamoró de una mujer y partió. Pero yo creo que también tuve la culpa, porque cuando venía a ver al niño y me conversaba, yo callaba.

–Oye, Espera, ¿supiste esto?

Yo callada.

–Oye, Espera, ¿tienes esto?

Yo callada y callada y callada.

Hasta que no volvió más.

Nunca más le hablé. Pasábamos hombro con hombro.

Mi hijo era jovencito entonces y la niña estaba trabajando en Santiago ya. 20 años, 21 tendría. Hay bastante diferencia de edad con el niño. Es que después que nació ella, yo no quería tener más familia. Soy una mujer déspota para los niños. No me gustan, dan mucho trabajo, gastan y son mal agradecidos. Yo creo que me saqué la rifa con los niños que tuve, porque hay pomairinos que han tenido muchos niños y no les han sabido pagar ninguno, ni un cinco les dan. Es un negocio que no tiene ganancia, porque si usted tiene niño casada, la molestan; le cuentan el cuento de que no tienen esto, no tienen esto otro. Y usted como mamá –y las mamás somos tontas– no podemos ver sufrir a nuestros hijos. ¿Por qué? Porque llevan toda nuestra sangre, toda, no sólo un poquito; la leche, la crianza, todo lo que sufri-

mos con ellos cuando están enfermos, todo. Por eso somos así; es rara la madre que no quiere a los niños.

Después que se fue mi marido, yo nunca más con nadie. Quedé sola en la casa, porque ya había muerto mi suegra. Y seguí criando a mis niños. La niña se fue a Santiago cuando tenía como doce años, a trabajar se fue; no le gustó la greda. Entró como niñera, como ayudante cocinera, ayudante de casa, una cosa así. Después trabajó en Sumar, 22 años trabajó y ahora está cesante. Usted sabe cómo está la fábrica, cómo está Chile; nada más puedo decirle yo, pues, porque usted sabe perfectamente cómo estamos.

Ella se quedó viviendo allá, se casó, y yo viajo para allá y para acá. El marido es sureño, es de Santa Fe; muy buena persona, trabajador, sin vicio. Era mecánico en Sumar, ahí se conocieron. Se casaron hace como ocho años y no han tenido familia; no ve que son maduros los dos.

Mi hijo, él sabe hacer greda. Con eso vive; salió inteligente para las gredas. Hace varias cosas, gallinas, un chancho para plantas, en fin. Su señora le ayuda; yo los tengo ahí en mi casa, no pagan arriendo, son dueños de todo. Tienen tres niños; están estudiando acá en Pomaire, si para eso se hizo el colegio. Nos costó mucho tener el colegio, a todo el pueblo nos ha costado.

La loza yo la vendía en Santiago. Ultimamente estuve en una exposición internacional; habíamos como 20 pomairinos, éramos 180 de todo el país. Fue en la Municipalidad de Santiago.

Y así me fui levantando con ese negocio y con mi trabajo. He trabajado en la FISA, en el cerro Santa Lucía, allá en Los Leones, en Conce –Concepción, pues– vendiendo mi trabajo. Llegaba en camiones, nos juntábamos dos o tres pomairinos, pagábamos camión y nos íbamos; estábamos 15 ó 18 días y nos iba muy bien. Llevábamos todas las cosas hechas, cocidas. Eso fue hace muchos años, cuando yo estaba joven. Dejaba a los niños en la casa y me iba sola; ellos estaban creciditos; es que la casa no puede quedar sola. También llegué a Talca, Linares, todo eso. Trabajando y vendiendo en todas partes. Después que quedé sola, la suerte parece que me subió. Fue el demonio, porque el demonio es el que pone en los corazones de esas mujeres que andan quitando a los hombres casados. Es el demonio, no va a ser Dios, porque Dios dijo en su palabra: "No quitéis el hombre ajeno", ¡ah!

Cuando mi hija estaba trabajando en Sumar fue que yo me enfermé

del asma y me fui con ella. Vivimos como cinco años en un conventillo. Yo tenía unos 60 años entonces, una cosa así. Ahí dejé de trabajar y de viajar, justo cuando estaba convidada al norte, a Chuqui. Ya iba a partir y me dio el ataque, así es que ahí quedó todo y ya no pude nunca más, hasta ahora. Ya no salí más de Santiago.

Acá yo tuve mi puesto, cerca de mi casa, en la otra calle. Trabajaba con mi hijo y con la nuera, pero tenía otros empleados. No me gusta, porque no hacen las cosas como uno. Ahora mi hijo no tiene puesto, sino que entrega para el sur. Se compró un Subarú y con eso va allá al sur a entregar su trabajo, a muchas ciudades donde hay jardines. Han llegado a Puerto Montt, van con los niños y todo. Lo que les piden lo hacen y van a entregarlo. El no vende nada aquí. Y ahora compra la greda porque se acabó la del sitio.

Cuando me enfermé me fui a Santiago, porque acá no había médico. Y yo no creo en yerbas. Me gustan las inyecciones, me gusta el remedio bueno, caro; el doctor me lo da.

–Doctor –yo le he dicho–, déme remedios buenos no más, porque yo quiero mejorarme. Soy dueña de casa y tengo que trabajar.

A los hijos los tuve en el hospital, no con partera, como antes. Antes la señora Adela era partera, pero ahora que está viejita, no. Había otra que me trajo al mundo, que le decían mama Simona, porque era la única capaz de traer al mundo a los chiquillos. No había hospital en Melipilla, no había maternidad.

A mí me horrorizaba cuando mis primas hermanas –la Clarisa Ahumada, por ejemplo– ponían una soga frente a la cama, la arrodillaban y la sujetaban de la soga... una cosa extraordinaria, que daba miedo. Yo miraba no más, no me dejaban ayudar. Si eran muy delicadas las viejas antiguas.

Después, cuando ya nacía la criatura, limpiaban a la mamá bien limpia, le cambiaban la ropa, las sábanas, todo, y la tapaban bien tapada; la abrigaban y lavaban al niño con agua calentita. Al ombligo le ponían como una tirita; quemaban algo y ese polvito negro le ponían en el ombligo, se lo apretaban y se lo amarraban. A la mamá le daban mate, o un caldo bien rico de pollo. A los niños no les daban pecho altiro, sino agüita de durazno; el durazno es bueno para que corra lo negro, eso que sale del niño, le lave el estómago. Unos días le daban y después el pecho de la mamá. La mamá seguía criándolos al pecho hasta que andaban. Ahí les daban comida, de la que comían, caldito, pan con harta leche; antes había leche buena, al pie de la vaca;

no como ahora, pura agua.

La verdad es que yo, como soy santiaguina, no creo en ninguno de esos remedios con yerbas; tampoco creo en brujería. La gente ignorante no puede ser bruja. La gente que estudia esos libros malsanos, esas biblias negras, la ciencia oculta que llaman, ahí puede estar la maldad. Pero la gente analfabeta no puede ser bruja, ni hacer nada. Cómo van a pensar en hacer algo si no saben leer.

De sahumerios tampoco sé. Unicamente para los insectos. Por ejemplo, el ají, romero, esas ramitas que dan los padres para Semana Santa, con eso se matan todas las arañas, las pulgas, las moscas, los insectos malignos. Para hacerlos, usted tiene que comprarse una callanita de greda o una pailita, compra un carboncito en su casa, lo prende y lo pone en la callanita. Y va y le pone el ají –seco tiene que ser, enterito, con pepas y todo–, el romero, le pone tabaco, acaso tiene un ajo crudo, todo eso fuerte, que se maten los microbios. Ese humo se esparce por toda la pieza y usted se arranca, cierra la puerta bien cerrada y se va para la vereda.

Todo era diferente antes. Ahora, por ejemplo, hay algunas mujeres que trabajan en la fruta. Pero cuando yo estaba chica, se daba la fruta. Si, digamos, era vecina con la Rosita, entonces la Rosita no tenía duraznos y yo al otro lado tenía.

–Vecina –la llamaba–, venga a buscar duraznos, aquí hay tantos.

Ya llevábamos un tremendo canasto y lo llenábamos. Después, yo no tenía uva y ella tenía.

–Vecina, venga a buscar uva.

Compartíamos todo; así vivíamos, compartiendo las cosas. La gente era más unida, más comprensiva del dolor de la pobreza. Ahora no, el que tiene, tiene y nada más. ¿No es así? Y no me venga a decir que *parece* que sí. *Es* así.

Pero antes, nosotros los pomairinos, los pobres, compartíamos todo.

# Olga Salinas Vilches (1908)*

*El 18 de julio de 1873, María Astorga Meza declaró ser viuda de Pedro Salinas y haber tenido con él trece hijos, de los cuales seis murieron en la lactancia y siete vivieron: Juan Bautista, conocido como el último cacique de Pomaire; Mercedes, Isabel, Juan de Dios, Miguel, Prudencio y Domitila. Ambos esposos habían aportado a la sociedad unos pequeños bienes, consistentes en animales. A la muerte del esposo, la viuda hizo partición de ellos entregándole a los herederos lo que les correspondió. María Astorga declaró por sus bienes dos hijuelas de terreno en el lugar de Pomaire donde habitaba; todos los edificios de paja que contenían, y otra hijuela que está más al norte y a deslindes de la hijuela de Cipriano Salinas; también una carreta vieja, un caballo, una yegua, un buey, seis ovejas que tenía en poder de María Sánchez, en medias de sus tías, y los trastos de casa. A sus hijos Prudencio y Domitila les otorgó la cuarta parte de sus bienes, ya que por ley tenía derecho a mejorarlos como legitimarios.*

*El terreno en que vivía al momento de la participación, la mitad del otro que estaba a deslindes de Cipriano Salinas, y otros, le fueron adjudicados cuando se verificó la partición de Pomaire, para ella y los hijos solteros que tenía entonces. La mitad del terreno que está en deslindes con Cipriano Salinas, y otros, los compró después de viuda a los mismos indígenas; a pesar de haber satisfecho su valor, hasta la fecha del reparto no se le había otorgado escritura.*

---

* Entrevistas realizadas por Sara Godoy, Paulina Matta y Ximena Valdés entre 1984 y 1985.

*Se certificó que la testaria al parecer se encontraba en uso de razón y así lo dijo y no firmó, porque adujo no saber, y a su ruego lo hizo uno de los testigos que fueron vecinos.**

*Prudencio Salinas Astorga, penúltimo hijo de Pedro y María, casó con Dominga Ramírez Soriano. De ellos nació José Apolinario Salinas, quien casó con Eloísa Vilches Ramírez, nacida en 1873, hija de Calancio Vilches y Carlota Ramírez. De José Apolinario y Eloísa nacieron doce hijos; tres murieron en la lactancia. Nueve vivieron: Gerardo, Ricardo, Ana Sofía. Helenide, María Luisa, Olga, Rigoberto, José Manuel y Marcelino. De ellos viven aún Olga y Marcelino.*

*Olga Salinas Vilches nació en Pomaire el 6 de noviembre de 1908. Su vida ha sido buena.*

Cuando me preguntan cómo ha sido mi vida, yo digo que con la forma exacta de un martini: un poquito de amargo, un poquito de dulce... tan rico. Esa es mi vida, y esa es la realidad.

Honradamente tengo 76 años, si estamos en el 85; me voy a meter a los 77. Fíjese que soy vieja. Si es muy larga la historia mía; se puede hacer un libro grandote con todo lo que he pasado.

Yo nací acá en Pomaire, el 6 de noviembre de 1908, a las ocho de la mañana; mi papá se había ido a las seis, porque estaba sembrando por allá en La Palma, para el lado de El Tránsito, y no le importaban nada los hijos; era muy desapegado.

Al rato que yo había nacido, llegó la Berta Astorga a ver a mi mamá. Era niñita la Berta entonces, tenía diez años.

–¿Te mejoraste? –le preguntó.

–Sí –le dijo mi mamá.

–¿Qué fue?

–Niñita.

–A ver, deja verla. ¡Ay, qué bonita! Tan chiquitita. Dámela a mí.

–¿Para que te la vas a llevar?

–Es que no me gusta la guagua de mi casa; es muy gorda la Raquel y no la puedo. Esta que es chiquita, me gusta.

Después trajo pan y mate de su casa, hizo hervir la tetera y le dio a mi mamá.

Con esa Raquel, que era tía de la Rosita Astorga, fuimos hermanas

* Testamento de la abuela paterna de Olga Salinas.

porque mi mamá la crió con la leche mía. Hermanas de leche. Murió hace tres años, éramos bien amigas.

A Pomaire lo conozco patas arriba y patas abajo. Ahora ya no queda gente del pueblo. Quedo yo, la Teresa Muñoz, la Teresa Muñoz Vera, las Astorga, las Guerrero. Esas hemos sido de aquí. Los otros son gente que ha llegado, que ha comprado. Los antiguos, unos se han muerto, otros se han ido, han vendido.

A la mamá de la Teresa Muñoz yo le arreglaba la greda, unos montones de greda se los pisaba. Parecería zancudo yo arriba de las pilas de greda, tan chiquita que era. Si yo siempre he trabajado, desde muy chica.

Segundo Torres, el padre de la Rosita Astorga, era bien acaballerado. Tenía una zapatería por allá por San Diego, en Santiago. Se perdió este caballero y no se ha sabido nunca más. En ese tiempo la mamá trabajó haciendo sombreros.

El hermano de la Rosita, Rigoberto, era del servicio diplomático; era de los pechugones, radical. Estudió para doctor tres años.

Ella siempre fue enferma, enfermita de los ojos. Por eso no estudió. Andaba bien elegante siempre. La Rosita tiene ahora toda la sucesión, un tremendo sitio que está para vender frente a la capilla. La casa donde vive la construyeron con la pura greda que vendían.

Yo nunca he vendido un pedazo de tierra mío, ni pienso. Cuando yo me muera, que la persona que va a quedar con lo mío lo venda. Es cuestión de ellos.

Todo esto es sucesión. Yo tengo 17 metros y de fondo son 70. Es largo para adentro. Por allá arriba tengo otro sitio grande que lo siembro, herencia de mi mamá. También es sucesión, pero lo tengo yo todo. Entonces puedo decir que estoy bien.

De la sucesión quedamos dos hermanos vivos, Marcelino y yo.

De los herederos que quedan representativos, que representan a los papás muertos, son ocho sobrinos, y a los ocho los tengo en jaque, porque ninguno se atreve a gastar para recibir la herencia. No quieren sacar ninguna posesión efectiva, entonces no les puedo entregar. Es que no quieren gastar, quieren que yo les dé. Pero no, si esta cosa se parte, se parte legal.

A unos sobrinos les doy un pedazo en un sitio, donde tienen un puesto. A otros, los de mi hermana que es muerta, les doy cosecha; saco cebollas y les doy un cajón, papas.

Los sitios los trabajo o los arriendo para puestos. De los arriendos

pago las araduras, los riegos, cerrar deslindes, cortar árboles secos, todas esas cosas.

Este sitio es herencia de mi papá, que nos dejó a mi hermana y a mí. Allá arriba mi papá les dejó a los cuatro hombres que estaban vivos en ese entonces. Otra parte, de 68 por 48 metros, para gastos de sus funerales y deudas. El testamento dice eso.

Yo he sacado a flote todo, pago contribuciones desde que aprendí a trabajar. Cuando está sembrado es bonito. Este año sembré cebollas, papas, maíz. Melones también, pero se los comieron las hormigas. Esas cosas se dejan para el gasto y les doy a mis sobrinos, menos a los del puesto, porque ellos tienen, tienen dos puestos.

Mi papá entendía todas esas cosas de sucesiones. Era bien atinterillado, de los picapleitos; solucionaba todos los enredos judiciales. Fue Juez de Distrito. Todavía están los Códigos viejos arrumbados por ahí. Tenía muchos amigos; se iba a Melipilla, pat'e perro, con esos viejos politicones que había antes. Era demócrata, de los demócratas de Franco Sincueta, Ramón Torrealba. Todos esos cristianos venían a la casa a comer sus cazuelas.

El era flojo para trabajar las tierras; la que era bien trabajadora era mi mamá. Mi papá sembraba en El Tránsito, a medias con los dueños del fundo. Era mediero, no inquilino. Tan tontas que encontraba yo esas siembras a medias. Cuando venían a tener cosechas, la tenían toda vendida, la habían vendido en verde. Igual cosa, nosotros aquí teníamos viña; allá en el sitio de arriba había una viña preciosa, pero la uva se la compraban las Astorga, hacían chacolí y sacaban aguardiente. Las Astorga tenían unos alambiques preciosos. Compraban a 50 centavos la arroba, una porquería. Así es que después se cosechaba para puro pagar, nunca había nada. Nosotros pasamos hartos aprietos, hasta que yo crecí y fui comerciante, y ahí salimos a flote con mi mamá.

La Palma y El Tránsito eran los fundos más grandes que había acá; antes se llamaba la hacienda Pico, Pico de Arriba, Pico de Abajo y Pico del Medio. Después le cambiaron de nombre y le pusieron Tránsito. La Palma era de Pico del Medio; el dueño era don Nicasio Covarrubias, pero después fue don Guillermo Barros. Don Guillermo le compraba a los campesinos, le vendían por una porquería. Era el único que tenía plata y pagaba como quería. Mi taita nunca le vendió y peleaba con los latifundistas. Les tenía mala, urgieron al pueblo.

Después de don Guillermo fueron los hijos. Ahora han hecho parce-

las y las han vendido. Actualmente es Vial Espantoso el dueño de todo eso; instaló un criadero de aves. Ha dado más trabajo a la gente, porque siembran melonales, los venden, ocupan mujeres y hombres para las cosechas, plantan tomates, cebollas, en fin, todas esas cosas.

La Viña Pomaire también es viejaza. Era inmensa, coincidía con Pico Arriba, con el primer Pico; iba desde el Portezuelo hasta la Quebrada Grande, y de ahí daba la vuelta hasta acá, de Calicanto que se llamaba. Ha habido un extravío tremendo de la viña. Parece que se la vendieron a una sociedad anónima; era un tal Otto el que la manejaba. Ha tenido varios administradores. Cada administrador ha ido renovando la viña, arrancando matas viejas y poniendo chicas. Ahora la arrancaron casi totalmente y pusieron duraznos. Parece que les va bien con el duraznal; de viña queda una porqueriíta no más.

Yo nací aquí, me crié aquí, estudié aquí y me perfeccioné en San Antonio, porque yo no terminé estudios, sino que capté estudios. Aquí llegamos a tercer año, nada más; no había más colegio. Con tercer año, usted sabe que no se sabe nada, pero yo sabía multiplicar, dividir, restar, sumar. Todas esas cosa yo aprendía a nado; para la Historia fui nula –no me voy a cachiporrear. Si usted me dice donde está Magallanes, qué hicieron éstos, ¡puf! no sé nada–, pero para las Matemáticas era un rayo. Y ayudo en la casa desde que aprendí a trabajar, cuando tenía como diez años. Le pisaba la greda a las viejas, lustraba, vendía leña. Yo iba a la leña adentro del cerro –conozco todos estos cerros palmo a palmo–. Pensaba mucho en mi mamá; mi papá no fue muy bueno con ella. Yo la veía sufrir y me rebelaba contra el papá. Sentía rabia. Mis hermanos se fueron para no acometerse con él, se fueron de la casa y dejaron a la mamá siempre en el sufrimiento.

–Algún día, cuándo será el día que yo tenga diez pesos –decía yo– y mi mamá no tenga que estar llorando para dar pan a los niños.

Yo sufría, lloraba, le pedía a Dios, no, le pedía al diablo. Y me iba a la leña con otras muchachas y muchachos. Atravesábamos el canal con un atado al hombro amarrado con alambres, y había chiquillos malulos que nos limaban el alambre, ¡pum! se cortaba y al agua con los atados. Se movían por el agua, teníamos que salir detrás de ellos, pescarlos más abajo. Pero después les sacaba la ñoña a los chiquillos, porque sabía quiénes eran los que habían pasado adelante. Les planta-

ba un puñete, una zancadilla, los zumbaba por allá, los botaba al suelo, me defendía como gato de espaldas. Y aprendí a no tener miedo. Por eso me hice tan fuerte, porque fue dura la vida, y yo después no le tenía miedo a nada.

Me venía a veces con tres atados para venderlos. Me daban un cinco, quince centavos cuando mucho. Y yo con los talones todos clavados de espinas, a pie pelado de allá arriba, con la luz del fuego sacándome los pedazos de espina. ¡Por la flauta! Y todo para la casa y los chiquillos.

Entonces, fíjese que en el cerro había una culebrita medio amarilla, y todos le iban a pegar. Yo la defendí; me acuerdo siempre que le puse Guillermina a la culebra y ella me conocía. Le llevaba migas de pan, le llevaba moscas, porque dicen que comían moscas, y le dejaba un montón.

—Les voy a echar a la culebra, van a ver no más —les decía yo a los cabros. Le hacía cariño a la culebra y no me hacía nada.

Después no sé que pasaría, yo dejé de ir un tiempo al cerro y cuando volví, ya no la vi más. Qué sentía. No lloraba, porque no soy buena para llorar, pero sentía la culebra que se me perdió.

Es que yo creo que nací con algo que otras personas no han tenido. Yo soy parte de esa parte que está al lado de la iglesia, ese sitio tan abandonado, hecho una cochinada, donde estaba la casa de mi abuelita Dominga. Había una acequia ahí y unas matas de duraznos abrileños. Mi abuela era persona que tenía, pero era mezquina; no ayudaba a mi mamá. En todas las pobrezas yo iba a catetearla, que me diera un poco de maíz, de trigo. Cuando no me daba, yo de pura rabia le rompía sus cantoras que dejaba al lado de la acequia y le robaba los duraznos.

Yo salía a chavelear con mi papá y un señora amiga, la Julia Salinas. No eran parientes, pero nos criamos juntos los chiquillos de ella y nosotros; cuando anunciaban temblores dormíamos en el corredor todos juntos. Esta señora llevaba loza a Santiago también, al mercado; pero yo no aprendí de ella. Aprendí sola.

Fuimos una vez a chavelear por el lado de Culiprán. La señora llevaba a un niño más o menos de la misma edad mía. Mi papá tenía compadres por esos lados, y llegamos allá a la oración. Sacaron los bueyes y entraron la carreta. Andaba la señora en la cocina sacudiendo el chalón para hacer la cama, y yo la miraba no más. Era gente de campo, gente pobre.

—Ah, no —le dije entonces a mi papá—. Yo no voy a dormir allá adentro, está lleno de piojos. Voy a dormir en la carreta.

–Pero cómo –me dijo él–, si te están haciendo la cama.

Y no fui. Dormí debajo de la carreta. En la noche se sentían las ranas cantar, los sapos.

–Bonito –yo decía–. Es bonito.

Al otro día salíamos.

–Aló, señora. Mire, le traía la callana y la ollita.

–No tengo plata.

–Pero tiene maíz, tiene porotos.

–Sí, tengo maíz, tengo porotos.

–Bueno, a lo que haga la olla.

Llenábamos la olla de porotos, los echábamos a un saco y dejábamos la olla. Así se cambiaba la loza. Algunos tenían plata, otros no, pero se traían cosechas; papas, cebollas, ají, maíz, porotos, nueces, coquitos, harina cruda, y también charqui, quesos, pollos, de todo.

Eso era en mayo; estábamos unos ocho días, se daba vuelta todo ese fundo, la hacienda Culiprán. Compraban los inquilinos, la gente que vivía ahí. Los patrones ni se preocupaban de eso; ni sabían que había.

Toda la gente que tenía carreta iba a chavelear, y casi todos tenían carreta y bueyes acá. Un día salió mi abuelo Calancio. Pasó por una casa y estaban haciendo harina.

–Tome, señora, este platito, para que eche la harinita –le dijo.

–Ay, muchas gracias.

Se fue el abuelo, ya había andado harto.

–¡Puchas miéchicas! –dijo–. Yo le había dado el plato para que me diera harina, se lo voya a quitar.

Se devolvió.

–Señora, yo le di el platito para que usted me diera harina. Como no me dio nada, me llevo el plato.

–Ah, bueno, lléveselo, so miserable.

Ese era el papá de mi mamá, Calancio Vilches. El papá de mi papá se llamaba Prudencio Salinas Astorga, y la abuelita, Dominga Ramírez Soriano. También era descendiente de un cacique Soriano que había acá. Mi bisabuelo era Pedro Salinas, casado con una María Astorga.

Mi abuela Dominga era locera; toda la raza mía ha sido, por ambos lados. Antes muchas mujeres iban a trabajar a otras casas. Mi mamá, y yo cuando estaba chica, le trabajábamos a la abuela de la Teresa Muñoz y después a la mamá de la Teresa. Yo les iba a pisar unas rum-

bas del porte de la tina y mi mamá les hacía loza. Se hacían pailas, platos harineros, callanas y ollas, muchas ollas, con dos orejas, como esas que hago yo. Las chiquititas se llamaban coloreras; otras un poquito más grandes, caldilleras, todo por *hechuras*. Una hechura eran doce docenas de esas cuestiones, y pagaban una miseria. Doce docenas para ganar 200 ó 100, ó 70 pesos; una porquería. A mí todo eso se me fue metiendo en la cabeza, y pensaba que era muy injusto. Le decía a mi mamá que cuando yo fuera grande no iba a pasar lo mismo.

—No voy a dejar que tú trabajes —le decía—, ni que te mojes los dedos.

Mi mamá se reía no más.

A mí mis tías no me querían, porque yo no me callaba. Ellas tenían; carretas, bueyes, de todo. También llevaban loza, salían a chaveleo. Mi papá salió siempre con esas viejas, y mi abuela también, pero mi mamá no salía.

Algunas veces se juntaba en alguna casa un montón de loza para sacarle brillo y hacían un *mingaco*. Iban las mamás, las hijas, todas a lustrar. Como a las doce de la noche se paraban las lustradoras y hacían unas pailas de causeo de conejo, causeo a la chilena, conejo cocido con salsa de ají, aceite, cebollas y hartos panes, tortillas. Se enjuagaban la boca con agua tibia, se lavaban las manos con agua tibia, porque se calientan las manos de lustrar; y se ponían a comer y a tomar mate. Se fumaban un cigarro —que enfriaba la boca, decían las señoras— y entonces salían a la calle, a la una o dos de la mañana.

Las mujeres se juntaban en las casas de las que tenían plata para comprar. Eran las tías de la Teresa Muñoz, la Leonor y la Carmen Alvarez; donde la mamá de la Teresa; donde la Clodomira Muñoz Hernández; donde la señora Elcira Vera Quiroz; donde la señora Carmen Durán. La otra que compraba era Ña Pancha Campos.

Al que yo le lustraba en las noches era a don Ernesto Ordóñez, porque me gustaban las cosas que hacía. A él le aprendí los jarros brujos; no los hacía nadie más. Sé muchos modelos que él hacía en torno, y yo los hago a mano. El fue el que trajo el torno a Pomaire. Fue el primer artesano que se puso a trabajar aquí. Y la gente, usted sabe cómo es, se reía.

—Cómo se le ocurre a un hombre estar haciendo loza —decían.

Alguna gente pensaba que era denigrante trabajar en greda. La "china gredera", le decían a la mujer, y maricón al hombre. Pero a mí nunca me acomplejaron. Donde he ido he trabajado en loza. Nunca

he dicho que no soy de Pomaire, todo lo contrario: soy de las raíces de Pomaire, de los caciques.

Ernesto Ordóñez fue también el que trajo la hornilla. Antes se cocía en pila. El era el único que hacía maceteros, hacía todas las cosas que quisiera; tenía unas manos privilegiadas.

Era raro que un hombre hiciera loza en ese tiempo. Parece que él venía del lado de San Antonio y se casó con una muchacha de acá, la Ester Ahumada. Tuvieron tres hijos, una niña que se llamaba Ernestina y dos muchachos: Francisco, el mayor; y José, Pepe le decían. Esa familia Ahumada era antigua de aquí, pero ya no quedan.

Mucho antes de que yo me fuera a San Antonio, don Ernesto se enfermó y murió. Los hijos se fueron después; tenían una fábrica, "La Estrella", para el lado de Puente Alto, una fábrica de cerámica, de maceteros. Vienen a buscar cosas por aquí para vender.

Nosotros vivimos en San Antonio desde el año 18 al 24, 25, más o menos. Mi papá se fue antes del 18; trabajaba en la Compañía Holandesa. Era maestro, hizo todos esos pilones y los chaleses que hay por la subida 21 de Mayo. Mi hermano se fue con él; trabajaba en la fragua, aprendió a manejar las dragas en el puerto. Yo estaba acá con mi mamá y le llevaba al papá las cotonas lavadas, su ropa, y traía las cosas para la casa. Ahí empecé con el comercio, escondida de él, porque se enojaba, no le gustaba la gente comerciante; decía que tenían mal nombre. Empecé una vez que le había llevado la ropa y unas frutas; lo busqué por donde tenía la pensión y él estaba con los amigotes por ahí, poniéndole. No lo podía encontrar. Me puse entonces a jugar en la plaza con una chiquilla que se llamaba Eulalia –si era chica yo, pero aliñada; si no, cómo iba sola para San Antonio. Yo llevaba un canasto con uva y me puse a mirar cómo las viejas, cómo vendían las cosas.

–Miren, en un canasto hay plata –me decía.

Como no encontré a mi papá, pesqué los canastos y me fui por los cerros.

–Aló, señora, aló –grité por una ventana–. Mire, traigo uvita fresca.

–¿A cómo la da?

–Venga para acá, pues.

No me demoré nada en vender la fruta. Y me gustó, un puñado de cincos. Entonces compré otras cosas. Esa fue la primer vez. Compré

las cosas en un almacén al que llegaba mi papá, donde me dejaba su ropa sucia. Y llegaron las cinco de la tarde y no apareció. Me vine, no me importó nada. Traje todo para la casa y me traje plata a la vez.

–Mañana llevo más, mamá –le dije–. Voy de nuevo.

Había unas matas grandes de ciruelas, de esas que llaman "huevo de perdiz", y llevé otros canastos. Empecé a vender como loca; ligerito volví otra vez. Como a la cuarta me pilló el papá y me sacó la ñoña. Decía que las comerciantes eran todas putas, que eran malas.

–Puchas –le decía yo–, si no voy a hacer todo lo que dicen.

Cuando empecé a ver que había plata, seguí todos los días. Claro, si uno se entusiasma con ver unas pocas chauchas. Desde entonces creo que fue que dejé de ir al cerro. De ahí se me perdió la culebra.

Como el año 18, ya nos fuimos todos a vivir en San Antonio. Mi papá nos llevó, porque ¿sabe una cosa? –posiblemente no lo sabe–, antes las mujeres no mandaban, eran los hombres los que mandaban. La mujer no levantaba la cabeza para nada, y esa era la rabia que me daba a mí. Por eso yo odiaba el matrimonio. Casarme, yo decía, para que un baboso venga a mandarme... Y cumplí, ahora haría el ridículo si se me ocurriera casarme.

Así, un día vino mi papá y dijo:

–Ya, todos se van a San Antonio, y se acabó.

El era el que mandaba y había que hacerle juicio. Nos fue mal allá. Trabajaban todos los hermanos; yo trabajaba de comerciante y andaba todos los días en tren, llevando mercadería para San Antonio. Tendría unos doce años, no sé exacto; lo único que sé es que yo todavía no sabía qué era ser mujer, por eso sé que era chiquita. Mi mamá pasaba la penas de San Quintín, porque se pedía fiado en la pulpería y las libretas siempre salían topadas. Mi papá daba muy poco. Era muy esclavizada la vida para ella; por ejemplo, tenía que lavarle a todos. Yo encontraba que mi mamá era muy retonta. Después, cuando ya crecí y pude gobernar la casa y que no faltara nada, le paré el carro al papá.

–Se acabó la esclava –le dije–. Si ella quiere le da algo, pero usted no va a venir a ordenarle ninguna cosa.

Cuando recién llegamos allá, mi hermano Rigoberto hizo el Servicio Militar; lo hizo por el lado de San Ignacio, en el Buin, parece. Ricardo lo hizo en el Pudeto. Yo era muy chica, tenía diez años; iba a verlo, a llevarle cosas. Rigoberto era bueno para jugar al naipe; mi mamá pasaba mucho susto porque lo perseguía la policía. En los garitos de Santiago era el amo y el rey. Por aquí era el terror; en esa época se

hacían rifas, mataban chanchos en las casas y los rifaban. No como actualmente, que se lleva el chancho a Santiago. Y mi hermano se sacaba casi todo el chancho. Así sacaba plata la gente de sus animales.

Como nos iba mal allá en San Antonio, el año 25 tratamos de venirnos para acá, a la misma casa. Cuando llegamos me dio mucha pena; hasta en el corredor había pasto.

Yo seguí comerciando para San Antonio, por todos lados. En El Tránsito iba a comprar huevos, les llevaba mercadería: tabaco, cigarros, azúcar, velas, yerba, café de trigo; todas esas cosas yo les cambiaba por huevos, por pollos, por porotos. A veces me venían a dejar a caballo. Yo andaba por los potreros con el rocío. ¡No le digo que en la vida mía ha pasado de todo!

San Antonio era muy bonito en ese entonces, en los años 25, 28, 30. Llegábamos y vendíamos en la plaza, cada una con sus canastos y un tarro. Los trabajadores me preferían a mí porque era la más chica y tenía unas trenzas largas y gruesas. "La chiquilla de las trenzas", me decían. Yo les ganaba a vender a las viejas y terminaba luego. Entonces pusimos puesto allá, a medias con mi hermana. Ella era muy cariñosa con los niños y les regalaba cosas. Ahí nos disgustamos y se lo dije a mi mamá.

–Bueno –dijo ella–, arréglenselas ustedes.

Nos arreglamos y arrendamos una pieza por ahí. Después la Ester también puso puesto en el sector y arrendamos un galpón grande. Dormíamos todos en camas en el suelo, harta gente que éramos comerciantes, amigos, unos de Peñaflor. ¡Qué parecíamos! Poníamos una sábana colgando al medio, los hombres para un lado y las mujeres para el otro, pero nadie lachaba ahí. Y fíjese que me tenían respeto a mí, aunque era la más mocosa, hasta para salir.

Una vez mi hermana se fue a ver la suerte con las húngaras, y le quitaron un anillo y una cadenita. Yo fui allá, pesqué a la húngara, le quité las cosas y le planté unos buenos charchazos.

–Vas a ver lo que te va a pasar –me dijo, y yo otro charchazo–. Te voy a hacer mal –otro charchazo.

Como yo viajaba todo el tiempo a San Antonio, me encontraba siempre con una señora que era profesora, la señora Guillermina Soto Leiva. Primero ella era directora de la escuela de El Tránsito. A mí no me hizo clases, porque yo estudié acá en Pomaire. Después a ella la

cambiaron a San Antonio y, como vivía en Santiago, viajaba todas las semanas. Al final se fue a vivir allá. El marido trabajaba en San Antonio también, en una compañía donde se refinaba petróleo. Era un caballero muy reservado y concentrado; poco conversaba, pero yo le caí bien y fuimos amigos.

Cuando yo llegué donde ellos, eran pobres, tenían de velador un cajón de frutas y una cama para los dos; al niño con dos sillones le hacían cama. Después empezaron a ganar más plata, a comprar. Arrendaron una casa más grande. Cuando me vine tenían su casa linda, igual que un buque. El pintaba, era un hombre muy serio, jefe de los masones. Eran todos de izquierda, y no ve que uno no se contamina: yo nunca he sido de izquierda; soy centro, entre la izquierda y la derecha. No me gusta ninguna de las dos; me siento en el medio, no miro para los lados.

La señora Guillermina estaba en el MEMCH;* creo que era tipo comunista eso, muy colorado, perseguido por el gobierno. Yo iba con ella, la acompañaba. Y no es cierto que a uno le metan ideas y que las tome. Uno tiene sus ideas y no se las saca nadie. Yo, siendo tan amiga de ella, la acompañaba a sus reuniones, escuchaba, veía todo, pero no me gustaba. Era joven y ella no me exigió nunca nada, nada.

–Tengo reunión, ¿me acompañas? –me decía.

Comíamos y salíamos.

–¿No te gusta?

–No –pero igual la acompañaba.

Cuando la señora Guillermina hacía clases en la noche, yo tomaba un cuaderno, un lápiz y la acompañaba. Mientras ella dictaba las clases, yo iba anotando todo lo que decía. Le ganaba a todas las alumnas, porque posiblemente tenía más facilidades, y cuando llegaba a la casa se lo mostraba.

–Mañana vamos otra vez –me decía.

–Bueno, vamos.

Yo aprendí mucho de ella.

Estuve yendo como doce años a su casa, pero alojaba no más; no vivía. En la pieza del niñito me tenían una cama.

Cuando la señora Guillermina fue directora en San Antonio, me acomodó para que yo fuera profesora de greda. Pero yo les avancé más; les enseñaba a las chiquillas toda la cuestión manual, a bordar, a tejer, a hacer greda, flores de esperma, de miga de pan, de papeles

Yo domino todo el arte. No sé por qué, pero lo que me pongo a hacer, lo hago. Ahora estoy haciendo una gruta de ese palo; de que va a salir un día, va a tener que salir.

Entonces ahí yo me hice mujer. Seria, de trabajo, perdí todo el complejo de acá; no me importaba nada hablar con el gobernador, con un alcalde, para mí eran todos amigos. Donde la señora Guillermina conocí a la Gabriela Mistral, cuando iba a veranear a la casa; le tocó alojar en la pieza donde estaba yo con el niño. Simpatizamos con ella, conversamos mucho, porque a mí me gustaba la poesía. Me dijo que me fuera con ella al extranjero.

–Tú siempre andarás conmigo –me dijo–; yo te trato bien, tú vas a ser mi compañera, nada de empleada. Tendremos quien nos sirva. Te voy a asignar un sueldo, lo vas a pasar muy bien y vas a aprender mucho.

Me gustaba la idea, pero yo quería mucho a mi mamá y le dije que no, que yéndome lejos mi mamá se iba a morir. Yo adoraba a mi mamá y por nada del mundo le iba a dar ese tremendo dolor, mandarme a cambiar y tan lejos. Por eso no fui. Me quedé. Tenía algunas cartas –me escribía a San Antonio la Gabriela– pero parece que quedaron donde la señora Guillermina

Al final me hice tan famosa en San Antonio, que hasta los choferes de micro me conocían. Yo viajaba todos los días. Tenía que entregar en los puestos de allá porque también trabajaba en negocio. Compraba la fruta en Melipilla, en la chacra Marín, en El Monte, en Peñaflor –mi vida ha sido muy movida, movida de más–; después entregaba y de ahí me iba a la escuela, a hacer clases. En la mañana me venía para acá.

En la escuela me convertí en banco para las profesoras. El día de pago me llevaba toda la plata, porque como yo trabajaba el negocio y ellas ganaban tan poco, una me debía 100 pesos, otra 50 pesos. En ese tiempo ganaban como 350 pesos los profesores, 700 los directores, una mugre. Y yo me ganaba 1.000, 2.000 pesos de un viaje. Así quién me iba a igualar y qué iba a querer ser profesora yo. Le enseñaba gratuitamente a los niños. No cobré nunca un veinte, pero siempre el día sábado la señora Guillermina me regalaba un paquete para que lo trajera a la casa. En esa época, el año 32, hubo una crisis, una escasez inmensa de azúcar, de té; no se conseguía de ningún modo. En cambio, yo tenía esas tinas que hizo mi mamá llenas de té, de azúcar. Las viejas venían donde mi mamá porque sabían que yo traía de todo, que

me daban las profesoras. Así es que las viejas tenían de casera a mi mamá, pero me aguaitaban el ojo que yo no estuviera. Ella convidaba a escondidas de mí.

–Mamá –le decía yo, no que la retara–; mamá, cuidado, estas viejas son mal agradecidas y después toca que nosotros no tenemos. Cuide las cosas.

Mi mamita siempre le daba el favor a las viejas. Era muy buena, muy buena. Yo no me considero buena.

Para vender en Santiago me iba por las fincas. También pasan cosas por ahí. Una vez yo llegué a Peñaflor a comprar una producción de uva donde un español. Jodidos los viejos por ahí. La primera vez no querían que se les sacara la uva mala; no querían perder nada. Entonces un viaje, dos viajes, nos disgustamos. No me daban ni agua, ninguna cosa. Allá nos peleamos con el futre.

Yo tenía que cortar, limpiar y arreglar la uva, y ellos econtraban que se perdía mucho limpiándola, sacándole lo picadito con una tijera. No ve que yo tenía que llevar impeque la uva para entregar en el Mercado. Entonces se enojó y me dijo que saliera para afuera.

–Bueno, señor –le dije–, no le voy a discutir. Usted está en su casa, en su derecho, pero aquí tengo un papelito que dice que usted me va a vender la producción, y yo le tengo la plata dada. Me la devuelve y me voy tranquila.

Ahí llegó el hijo, que era arquitecto, y me dijo que yo tenía razón. Peleó con el viejo y lo convenció.

–Mire –le dije yo–, para que ustedes no pierdan y como no tengo ninguna intención de quedar mal, véndame la uva en total. Dígame cuánto cree que le va a hacer su viña y cuánto cobra por todo. Si tratamos, puedo aumentarle el pie. Y yo corto y me la llevo como quiero, boto lo que no me sirve y vendo lo que me sirve.

Por ahí discutieron los viejos y me aguantaron. Terminamos amigos y yo le compraba toda la producción de damasco, de guinda, de todo.

Yo pagaba allá mismo a trabajadores para que me cortaran la uva, y la limpiaba y arreglaba con mis manos. Despué sacaba en carritos con caballos las cosas hasta la estación. En esa época trabajé mucho para Peñaflor, pero nadie puede decir que quedé debiendo, que me porté mal. Y ganaba harta plata. Estaba mi mamá viva, así es que yo venía a dormir acá a la casa.

Con el comercio en frutas yo pasaba muy bien allá en las quintas. Después, cuando el papá enviudó, yo le daba plata porque quería darle

y no quería que anduviera pidiendo por ahí y que la gente hablara.

Tuve muchas amigas en San Antonio. La esposa del cónsul de Italia, por ejemplo. Ella, igual que mi madre, me decía que no me casara.

–Olga –me decía–, tú no te cases nunca; un día vas a beber miel y al otro hiel.

Tuve otra amiga que quise mucho. ¡Cómo nos queríamos las dos! Ella era canuta y yo católica. Era de Melipilla y ahora está en Valparaíso, casada con un profesor. No nos vimos más. Los taitas de ella nos prohibían ser amigas, pero hacíamos lo imposible y nos juntábamos. Es que creyeron que yo me iba a hacer evangélica y como no sacaron nada conmigo, no nos dejaban juntarnos. Pero a nosotros no se nos daba nada. Como en ese tiempo yo ganaba mucha plata, mi amiga llegaba a verme a San Antonio, o yo la iba a ver a Melipilla. Un día nos sorprendieron, en Melipilla. Estábamos conversando con mi amiga de cuestiones de películas, porque los pololeos ya los conocíamos, y queríamos ir a ver una película; el teatro estaba en la plaza y usted sabe que los canutos se conocen todos.

–Ponte la ropa del Cheo –le dije–, ponte pantalones, así no te descubren.

Y nos fuimos, cada una con su pololo. Si yo he pololeado con muchos, he pasado mi vida muy bien.

Y justo al viejo de porquería de su papá le tocaba servicio ese día, nos vio, no nos dijo nada, pero nos denunció en la casa. De ahí me agarraron fobia.

Acá en Pomaire tenía otra amiga, la Inés. Se entró de monja y todavía es. Por eso yo me siento bien.

–Cada vez que doble mi rodilla para orar –me dijo–, la primera por la que voy a rezar eres tú.

Ella me ayudó muchísimo, porque cuando nos escribíamos de chicas, atrás de la misma carta que yo le mandaba me contestaba ella, me rayaba todas las palabras que estaban mal escritas y las escribía como debe ser. Otra se habría enojado; yo no. Le agradecía y así me pulí yo. No tengo mala redacción, le redacto una carta; cualquiera cosa.

Ella me retaba porque yo era amiga de la canuta, pero yo no le hacía juicio a nadie, mas que a los sentimientos míos.

–Tú te vas a ir –le decía–, tengo que tener otra amiga.

Todas teníamos como 18 años. Eramos como de la misma lechugada, las mismas edades, los mismos gustos. Tenía una vecina, la Raquel, Quela le decía, de la misma edad mía. Aquí había hartas gallinas, hartos huevos. Entonces ella robaba los huevos adentro, yo los vendía y comprábamos cigarros. Fumábamos en esos tiempos. Yo llegué a fumar hasta que llegaron los Opera. Nos poníamos unos seis o siete chiquillos y chiquillas, y fúmale que fúmale.

Bien independiente he sido yo. Fíjese que a los hermanos míos yo los acompañaba hasta las mismas casas de prostitución. Iba con ellos, con un cabro que era mi pololo, y ellos iban a bailar, porque no van a puro encatrarse; iban a bailar, a tomar, oír buena música, todas esas cosas. Una noche se armó una pelea por una galla, una que le gustaba a mi hermano; llegó un hombre que también debe haber querido a la mujer y se agarró con mi hermano. A mí qué me han dicho: le planté una cachetada, y combo y combo le dejé la cara imposible.

—Cuidado que esa anda con revólver —dijo otro.

Yo usaba zapatón grueso para las andadas como comerciante. Me ponía taco alto no más cuando iba a misa o a una fiesta; si no, no usaba. Así es que les plantaba una patada y llegaban a cojear por ahí. Era buena para los puñetes.

Y ahí acompañaba a mis hermanos. Conversábamos, nos divertíamos, bailábamos. Y nadie me criticaba; si ni me veían, porque la gente que me conocía estaba durmiendo, roncando, a la hora que salíamos. Y las mujeres de esas casas nunca me hablaban en la calle; me compraban las cosas no más.

—Aquí trátenme como quieran —les decía yo cuando iba—, pero en la calle no me hablen. Aquí soy amiga, afuera ni enemiga ni nada.

Mientras estaba en San Antonio, yo venía acá a Pomaire; tenía una pieza aquí atrás y siempre traía loza para que mi hermana me la cociera; porque en cualquier parte que he estado, siempre he seguido con la loza. La Rosita Astorga me jodía para que le vendiera y yo se la daba supercara; como la vendía en Santiago me la pagaba. Porque ellas ya estaban instaladas con un puesto. La mamá de la Rosita empezó a aprender a hacer flores de greda donde la Julita Vera, y acá donde mi hermana. La María tenía harta paciencia con las señoras para enseñarles. Después las Astorga empezaron a comprar, a vender, y empezó el turismo aquí. El de ellas fue el primer puesto que hubo; era adentro de

la casa, en una pieza, y vendían por una ventana. Eran los únicos que tenían plata y comenzaron a comprarle loza a toda la gente. Todos les vendían a ellas y la gente llegaba a su casa a comprar. La Rosita tiene un álbum donde el que entraba a comprar, le dejaba la firma. Así es que tiene un álbum de reyes, embajadores, de cuánto diablo hay. Estuvo Pablo Neruda, y la Loyola también. La Loyola era amiga de mi papá; pasaban noches conversando y le sacó mucho. Puede ser que sepa más que yo, la Margot.

Antes el comercio estaba en esta calle; después, hace como cinco años, se cambió a la otra. A mí no me tinca; hay una competencia asquerosa, que no tiene nombre.

A la casa de las Astorga llegaba la gente para la fiesta de las brevas. Eran tres domingos, el primero después de la Pascua, de la Pascua de los Negros, y el segundo y el tercero venía la gente a comer brevas, a comprar brevas con harina tostada. Las brevas no se vendían en cajas o en cajones, sino en canastos, en 10 ó 20 pesos; otros regalaban, no cobraban nada. Aquí en Pomaire eran las brevas y el chancho. Todas las mujeres sabían hacer chancho; era tradición aquí, bien bueno. Ahora hay muy pocos que hacen. Los chancheros eran todos curados; llegaban el día sábado, cuando iban a dejar el chancho a Santiago, todos curados. Mi papá los agrupó, hizo como un sindicato de chancheros; eran 32.

El chancho, todo se servía en las casas. No había restoranes. Compraban chancho y comían donde mismo los mataban. No había mataderos, los mataban en las casas. Llegaba un grupo de Melipilla, por ejemplo, pedían una mesa, un par de arrollados, un costillar, pedían permiso para asarlos, se lo comían ahí. Y después iba a vender a Santiago.

Los restoranes son de ahora último. "Los Cantaritos" tiene como tres años. Granchos no hace diez años; antes tenía lechería, panadería, después puso restorán; fue el primero que puso, ese que se llama "Los Naranjos". Después vinieron "El Ranchito", el "San Antonio", que le dicen "La Piojera", porque había una ranchería ahí, una cochinada. Aquí la gente es muy buena para poner nombres. Se conoce toda la gente por sobrenombres.

Esas eran las fiestas que había en Pomaire: los domingos de Brevas, Pascua, Año Nuevo, las novenas de San Antonio, del Niño Dios, del Carmen. Para la Pascua hacían frituras a un lado y al otro de la calle, y por el medio pasaba la gente para la iglesia. Vendían empanadas, sopaipillas, café, cazuela. La Purita Martínez tocaba el arpa y cantaba.

También cantaba la Aurora Gamboa, después las Véliz. Había harto entusiasmo. La Purita murió hace poco, hará diez años, y el Sindicato de Artistas de Santiago le hizo un buen entierro. Nunca se pensaba de haber tenido un éxito en su muerte, ella que sufría en la vida porque era muy folklorista. Tocaba muy bien el arpa, cantaba bajito, porque era muy ronca; fumaba como chimenea, cantaba al pasito no más.

De Melipilla y Santiago venía la gente para las fiestas en esa época. Ya por los años 50, 55, se acabaron; comenzó a morir. Hasta la iglesia estuvo decaída. No iba la gente a misa. Ahora último de nuevo había harto fervor, y se cayó la iglesia. Vamos a ver si la podemos levantar.

Mi mamá murió el año 32, el 30 de octubre de 1932. Estuve más de un año con la cara tapada, como tres años sin moverme, sin salir a nada. Me quería morir, morirme mejor. No hallaba las horas que llegara la noche; cuando me acostaba, me gustaba porque parece que a la muerte la sentía al lado mío. Aquí todos le tenían miedo a mi mamá, a la casa. Dormíamos tres, cuatro en una cama, la María con un chiquillo para los pies, yo para arriba con otro. Una noche yo sentí los pasos de mi mamá; por eso creo que las almas vienen.

Todo ese tiempo yo trabajé en la casa no más, no como comerciante. Tenía plata y hacía greda.

Las únicas lágrimas que yo he derramado han sido por mi mamá. Yo la adoraba, todos la queríamos, pedíamos que se muriera mi papá y quedara ella. Dios hizo todo al revés: se llevó a mi mamá y dejó a mi papá.

Mi mamá era muy linda, tenía un tipo español: alta, palidita, ojos casi verdes, y mi papá era moreno, chicoco, aindiado. Era malo, celoso con ella, tenía todas esas cualidades. Se perdía de la casa bastante, venía puro a que le lavaran la ropa, esas cotonas gruesas que usaba en el carbón. Había que servirle como rey y mi mamá no le levantaba nunca la voz. Trabajaba en la greda, pero pasaba enferma. A lo único que salía era al almacén de aquella esquina, que era el único almacén que había aquí. Otro allá en la punta y nada más. Ni la conocían, no salía nunca, vivía en su casa, no tenía amigas. Era enfermiza ella, sufría.

En cambio yo, el 6 de noviembre cumplí 76 y entro a los 77, y todavía estoy capaz de trabajar. Es que uno tiene que mezclar la vida con el placer. Si estoy molesta, me voy para adentro, cierro postigos, recojo paltas, pico la tierra, arreglo cosas...

Mi papá era muy atrevido con mi mamá. Yo me acuerdo que

cuando llegaba, le pegaba un topón a la puerta, entraba a las piezas a caballo y le daba chicotazos a la mamá. Cuando estaba curado, le daba con que teníamos que besarlo y nos hacía cantar la Canción Nacional, y yo siempre he sido desabrida para eso, terriblemente desabrida para cantar. Una vez, cuando yo estaba más grande ya, cuando entré a trabajar, había nacido un niño, el que está vivo ahora, Marcelino. Estaba la mamá con una palmatoria –no había luz– porque el niño estaba molesto de las orejitas; parece que era una pulga que se le había metido. Y llegó mi papá.

–Ya está con el lacho ahí –le grita, y pesca a la mamá y la consume arriba del niño.

Yo ya estaba mujer, lo pesqué y al otro lado del catre lo tiré; quedó aturdido ahí. Fue la última vez que hizo esa gracia.

–Si otra vez le vienes a pegar a mi mamá –le dije yo– o a levantar la mano, te voy a meter cinco balas y no voy a tener asco de hacerlo. Ya he visto esta injusticia; mi mamá es una santa, una tonta, pero yo no te aguanto más. Si los hijos hombres no te hicieron nada, yo sí.

Había un revólver en la casa y una vez un hijo le iba a tirar un balazo; mi mamá le desvió el brazo y quedó un hoyo arriba en el techo.

Cuando yo gané mi plata, hablé con el papá.

–Ya no necesitamos de usted –le dije–, porque usted nunca nos ha dado; si mi mamá quiere le da una tira, le da un plato de comida. Ella no tienen ninguna obligación, y no venga a joder.

Después igual yo lo ayudé harto a él, en todo sentido. Por eso yo digo que a mí nunca me falta, no me falta nada: tengo buena salud, tengo buenas manos para trabajar, tengo la chimenea buena todavía –no se me arrancan los monos– y a la edad que tengo, es harto eso.

Una vez mi mamá me dijo:

–Mira, si tú quieres tener un hijo y saber lo que es una mujer que pare, no importa que lo tengas soltera, pero tú no te cases, porque vas a ser tan desgraciada como yo en la vida. Tú sabes trabajar y no vas a ser feliz en el matrimonio, así es que vive soltera todo lo que puedas.

Yo no me casé no porque fuera fea, porque usted sabe que a veces las feas son más apetecidas, sino por el recuerdo de mi papá; no fue buen marido ni fue buen padre, porque él debería habernos dado educación, y no, pues. Y he tenido pretendientes, pero nunca ninguno me puso la mano; todo lo contrario: yo era la atrevida. No era muy buenamoza, pero tenía hartos reales. Tenía como seis gallos, pero no me pillaron. Amo la libertad como las aves, y así salgo para donde quiero.

Yo considero que la mujer que se casó, se embromó para siempre; es una buena tontería. Puede ser que usted no, porque tiene una profesión y un ambiente desahogado en su manera de vivir, pero imagínese una mujer pobre que se casa, a qué se casa: a criar chiquillos, a limpiarles el traste a los cabros, a andar toda meada, a servir al marido, que si se le ocurre que le laven las patas, tiene que lavárselas; que al otro día, "ya, mijita, camisa, corbata, pantalones, que necesito otro". Yo he visto mucho, he estado con amigas ricas y pobres, lindas y feas, y toda la gente es igual.

Aquí hay tanta mujer soltera porque son muy borrachines los hombres. La flojera, digo yo, porque ahora trabajan, pero antes casi no tenían donde trabajar, fuera de la siembra, la viña. Para qué casarse con porquerías. Qué ganas le van a dar a una de casarse, si desde que se casa la mujer pasa a ser una empleada de ellos. Después que le lava, que le da la corbata en la mañana, después el almuerzo, después en la noche con todo lo que tienen de joder, dónde está la felicidad de la mujer casada.

En cambio yo, siempre he tenido independencia, desde que empecé a trabajar. Sufrí harto desde chica, que ir al cerro a la leña, que ir a vender, y mi papá dándose la gran vida en Cartagena y San Antonio. Yo no le encontraba ninguna gracia, ningún chiste.

—Para aprender a enfriar balas en guata de brutos —le decía a mi mamá—, no vale la pena.

A mí no me importa que digan que soy ahombrada, que soy maricona. ¿Usted cree que me acomplejan porque me dicen así? Me lo han dicho, pero yo los aplasto con el desprecio, no les doy ni bola.

Yo lo he pasado rebién. Porque la cosa sexual no es todo. Uno sale, conversa con medio mundo y lo pasa bien.

Hijos nunca me han dado ganas de tener. Si tengo un sobrino que quiero mucho, es como mi hijo, y a este otro que vive conmigo aquí lo quiero igual. Yo no quiero a los niños, pero a mí no hay niño que no me bornee la cola, aunque mire feo a los chiquillos o los pellizque. En cambio al de aquí, desde que nació lo he querido mucho. Es el amor de la casa, el dueño.

¿Sabe usted por qué nunca dejaré el comercio? Por la sencilla razón de que eso me dio para que los últimos días mi mamá lo pasara bien. Porque si yo no hubiera sido comerciante, no la habría podido sacar de la pobreza que azotó la casa. Los grandes no fueron capaces; había

dos hombres y no fueron capaces. Mis hermanos mayores no le hicieron frente a mi papá, y yo sí. Yo tengo confianza en mí; eso es lo que uno tiene que tener. Si uno no tiene confianza en sí misma, no tiene confianza en nadie.

A mí no me enseñó nadie a comerciar; para comerciante aprendí sola. A Santiago fui sola la primera vez y vendí en la Estación Central. No sé si todavía está vivo uno que vendía quesos, aceitunas, dulces, y se ponía en toda la esquina ahí. Antes trabajaba en chiquito ahí en la Alameda. Ese fue el primer cliente que tuve. Después se hizo muy amigo mío.

Hubo otro señor al que yo le vendía; estaba casado con una señora muy simpática, pero no mandaba ni siquiera el cordón del zapato ella. El marido no más mandaba.

–Olguita –me dijo él un día–, le tengo un negocio bien bueno para que lleve a Pomaire.

Cuando llegó la señora, le dijo que iba a ir conmigo a mostrarme lo del negocio.

Confiada, como la señora sabía, fui. Llegamos por ahí por Bascuñán, la segunda cuadra. El tocó el timbre.

–Hola, tía, –dijo.

Yo, sin ninguna maldad, sin ninguna lesera.

–Vengo por el negocio que habíamos hablado –le dijo él a la señora.

–Sí –dijo ella–, pase para acá.

Había una cama y una silla en la pieza, y una botella con agua.

–Bueno –le dije–, cuál es el negocio, porque tengo que irme; me puede dejar el tren.

Había dos trenes para acá, uno a las cinco de la mañana y otro a las cinco de la tarde.

En eso el señor saca un atado de billetes.

–Esto es para usted –me dijo–, usted me va a tener que querer, nos acostamos un ratito.

– ¡Qué se ha creído de mí! –le dije y le puse de corbata la silla. La señora tuvo que abrirme la puerta. Quedó el desparramo de billetes ahí, pero no pasó nada.

Después fui donde la esposa de él.

–Valiente marido tiene –le dije–. ¿Sabe adónde me llevó? Donde una señora que le dijo tía, y me iba a pasar plata para que me acostara con él.

Yo no quería venderle ninguna cosa más, pero de ahí en adelante,

él mandaba a la señora que me fuera a esperar al tren; ella se llevaba los canastos y me pagaba. Yo no quería nada con él.

Se pasan chascos muchos en la vida. Por eso siempre les digo a las chiquillas: "Hay que andar con cuidado".

Después ya me abrí campo para el centro, para el Mercado Central. Me conseguí varios clientes y les vendía de todo, frutas, verduras. Llegaba con seis, siete, diez canastos a la estación y los iba mandando en los carros de a poco, esos carros con arriba y abajo que iban por Purísima. Las viejas de arriba los aguaitaban; a los cobradores de abajo yo les pasaba algo, y llegaban a la esquina del Mercado, piteaban y los clientes sacaban sus canastos. Cada uno llevaba su nombre. Después me venía con los canastos vacíos. También alcancé a vender loza en el Mercado Central. Ahí y en el Matadero eran las únicas partes donde se vendía loza. La gente nunca tenía toda la plata; nos daban un poco y al otro viaje nos daban otro poco. Y aunque mandaba los canastos solos, como ya era tan conocida de los carreros, nunca me robaron nada; en Santiago nunca me han robado, y eso que tengo como 67 años viajando.

Cuando murió mi papá, en el 51, yo estaba en Cartagena; vivía con mi hermano Marcelino y mi cuñada. Nunca he vivido sola. Estuvimos como catorce años viviendo allá, desde el 43, más o menos. Teníamos un negocio y yo compraba producciones al por mayor, por ahí por Peñaflor. Casi nunca pasaba en el negocio; era dueña, pero más estaban mi hermano y la cuñada. Yo salía a buscar las frutas, las verduras, porque ese ha sido mi ramo. No gané nada de plata, pero soy porfiada y he seguido, nunca desmayo.

De tanto que me he movido, hasta como partera he andado. Al marido de la Juana González lo recibí yo. Cuando parió la mamá, estaba sola. No sé por qué pasé por ahí y salió el marido.

—Oye —me dijo—, esta vieja ya se muere y no llega la matrona.

—Vamos a ver, hombre.

No era el primero que había recibido. Aquí había algunas parteras; una que me recibió a mí, Simona; otra que se llamaba Peta; otra, Adela. Mi mama Simona era médica, era de todo; me decía que tenía que trabajar con ella, dar remedio, atender. Me encontraba cualidades de más.

Yo no cobraba ni cobre, así es que me tenían para el tandeo. Pero atendía muy poco aquí. En el campo sí que tenía hartos chiquillos.

Llegaba y las viejas estaban que ya no daban, y vamos poniéndole soga en los brazos. Era raro la que tenía guagua en la cama, porque tenían que afirmarse en el catre y abrir un poco la ijaca, y era más fácil –menos problemas y no sufren tanto– si en una viga se pone una soga para que metan los brazos, entonces quedaba medio encuclillada. Uno ponía una cosa abajo para recibir al crío y veía cuando la guagua estaba acoronada, cuando venía saliendo, y la recibía. Vienen babosos los niños, envueltos en un velo, igual que los chanchos; son resbalosos. Ahí se les pone un diario, un papel o lo que haya, según la casa. Pescaba el ombligo y a cuatro dedos se lo cortaba, con una cuchara de esas de lata. Después limpiaba al cabro con un trapo y lo metía a un balde con agua o a un lavatorio, los lavaba bien lavados, les ponía ají y los cabros ¡guaaa! No se me murió nunca un chiquillo, nunca les pasó nada. Yo podría haber sido rebuena matrona si hubiera seguido, pero no me gustaba. Llegaba por pura coincidencia no más. Cuando me venían a buscar, no iba.

Por ejemplo, cuando nació la Rosa Edelmira, pasé por allá y me llamó el papá, porque no llegaba la partera.

–¿Cómo estás? –me dijo–. Esta vieja de mierda que no quiere venir y todavía la estamos esperando.

Y ahí yo a recibir la guagua.

Después le daba una tacita de mate a la mamá y pasaba a hacer mis cosas. A la vuelta iba a ver si estaba el chiquillo vivo, y entonces los demás tenían que encargarse ya de todo. Yo veía al cabro no más.

Después llegaba un matrimonio y otro, y les cortaba, porque llevaban mechoneándose las viejas, que si yo ponía aceite, que la otra sí ponía. Se usaba el aceite para que la guagua saliera más fácil. Yo no ponía. Modernamente no más: un tarro con agua caliente para lavarlas: después que salía el crío las ponía de pie, les tiraba agua con una bacinica o con un plato, con lo que tuviera a mano, y hasta el otro día.

Por eso la suegra de la Juana me dice "tu chiquillo" por el marido.

–Te tiene que tratar bien –me dice–, porque tú lo sacaste.

Se acuerda ella cuando en su dolor pegó el grito:

– ¡Ah, fue hombre este huevón!

Cuando gritaban, yo las retaba.

–Si les gustó, aguanten ahora.

Mi mama Simona era casada con un viejito que se llamaba Jesús. Era viudo, había tenido otras mujeres. "Cachudo" le decían al viejito.

Una vez que mi mamá estuvo enferma, allá partí donde mi mama Simona, que acaso podía venir; entonces fíjese que miro para el cielo y había un árbol tan lindo, pero tan lindo que no lo he visto jamás, con celeste, precioso, y yo estaba a pata pelada.

—Te voy a dejar la dona de mi sabiduría —me dijo mi mama Simona—, porque tú eres valiente, eres digna de decirme mama.

Yo me acuerdo de muchas cosas que me enseñó, cómo se hacía, cómo tenía que sacarle el ombligo a los chiquillos, qué tenía que hacer si estaban muy enfermas para que no se murieran, que no se ahogaran las guaguas. Todas esas cosas me enseñó.

Cuando murió mi papá, el año 51, yo estaba comprando frutas en Peñaflor. Había pasado primero por Melipilla a pagar una cuenta que le tenía a él en una pensión, para que comiera un bistec, una botella de vino, cualquier cosa. Después me fui a Peñaflor. Ese día no había ido el agarrador de cerezas y me puse a agarrar yo. En eso suena el teléfono y me llama don Alfredo.

—Olga, un llamado para usted. No corte más cerezas y váyase a su casa, a Pomaire; parece que su papá está muy grave.

El ya había muerto. Yo no sentí la pena que tuve por mi mamá.

En el año 56, por ahí, me vine acá a Pomaire, pero estuve poco tiempo. Un amigo me pidió que me hiciera cargo de un negocio que tenía en Santiago, porque un socio le había andado fallando. Nos fuimos con mi sobrina, la Dominga.

La Dominga no es de aquí, es del norte, de Vallenar; se vino como a los 18 años. Hace ya como 30 años que estamos juntas. Primero ella se vino a Cartagena; estuvo como dos años allá trabajando en una casa y después conmigo en el negocio de las frutas. Después se fue a Santiago, donde su hermana. Yo trabajaba entonces al por mayor en la Vega, pero a ella no le gustó eso de andar para arriba y para abajo en los camiones, en las micros. Vivíamos en Pomaire y salíamos todos los días a las cuatro, a las cinco, a pie afuera a esperar las primeras micros que van a Santiago. A veces llegábamos aquí a hacer carga como a la una o dos de la mañana, comíamos un poco y afuera otra vez. Aguantó como un año la Dominga, y ahí me dijo que aceptáramos ese negocio en Santiago que nos ofreció el caballero.

Nos fuimos y no nos llevamos ni una cuchara; las primeras noches dormimos en el suelo detrás del mostrador, tapadas con unos diarios.

Después llegó un hermano de ella con una cama, "la dobladita" le pusimos, porque cuando llegó con ella la traía doblada debajo del brazo.

Después llegaron dos hermanas más de la Dominga, nos juntamos cuatro mujeres, pero no a medias; éramos las dos a medias no más. Nosotras salíamos a trabajar y las dejábamos a ellas en el negocio; íbamos a acarrear uva y a vender a la Vega. El negocio estaba en 5 de Abril esquina de General Velásquez, en el barrio del diablo, donde pasaban todos los condenados para el Hogar de Cristo. Al principio nos costó poder enderezarnos; me caí, porque puse mucha mercadería buena y el barrio no era para eso. Después vino un amigo y me dijo que vendiera carbón y leña. Las cosas que vendíamos en el negocio las comprábamos en la Vega Central, en la Vega Poniente, y las llevábamos en carretela. Me hice bien amiga de los carretoneros; me decían tía, suegra, me tiraban el ojo a las chiquillas y todos trataban de ser más simpáticos al lado mío, todos lachos con las cabras. Estaba cerca la Vega de ahí; yo me iba de a pie, en la madrugada, a vender y a comprar.

A las chiquillas, la Dominga y sus hermanas que habían llegado, las puse en la escuela, aunque no querían; por nada del mundo querían ir.

Yo me fui a Santiago porque quería salir no más, y nadie puede decirme que se me fueron los humos a la cabeza o que llegué retrocediendo; cuando volví a Pomaire, el año 63, traje tres camionadas de porquerías, radio, tele, máquina, de todo.

Allá en Santiago seguí haciendo loza; detrás del mostrador me ponía a hacerla. Iba al cerro San Cristóbal a buscar greda; si hay greda en todas partes del mundo y en todas partes he trabajado igual. Hacía la loza, la venía a cocer aquí y la vendía en Santiago. Entregaba en el "Kon-Tiki", en "La Tranquera", en "Chile Lindo", "Chilean Art", en todas esas partes.

Ya en Santiago era más fácil venir a Chiñihue a buscar uva. Después llegaron unos sobrinos míos, que me llevó una hermana para que les buscara pega. Total que se juntó un tremendo lote. Ahí fue que una hermana de la Dominga se casó con un sobrino mío.

Después, el 63, volvimos a Pomaire. Desde entonces se puede decir que me anclé acá.

Hace treinta años que trabajamos juntas con la Dominga, y nunca hemos peleado por plata. Por cualquier porquería podemos pelear,

menos por eso. Ni yo la mando a ella ni ella me manda a mí. Y fíjese que recién despues de veinte años vino a modelar algo en greda. Tomaba un pedazo de greda, se le pegaba, le daba desesperación, y después sola un día empezó a hacer cosas chicas.

Este trabajo de la greda es jodido, pero no que uno se deprima trabajando. Todo lo contrario; al menos yo, me siento muy bien. Y como trabajo de acuerdo con la Dominga, a veces ella me hace las cosas; en general, ella es la que hace el almuerzo y las cosas de la casa, y pule. Nos arreglamos muy bien. Si tengo un pedido, lo hago, lo vendo y reparto la plata mitad y mitad con ella. Aunque tengo yo más mano, así queda estimulada. Al final, es el niño el que lo gasta todo; Enrique tiene quince años, es mi sobrino, hijo de la Dominga, y vive acá con nosotras. Acá todo es para él. Si tiene que comprar algo, yo o la mamá tiene que darle; si no ¿quién le va a dar? Las dos vivimos y trabajamos para el niño y esperamos que él nos responda en poner atención a lo que le enseñan en el colegio.

Yo tengo un testamento –me estoy confesando con usted– y a un sobrino, hijo de Marcelino, le voy a dejar la tierra, la casa. A Enrique yo le ayudo en la educación y en todas las cosas que le faltan. Es que yo sufrí mucho cuando pequeña, pero después comencé a surgir y desde que he podido trabajar, nunca me ha faltado nada, digo nada. Tengo cebollas, tengo papas. De una manera o de otra le hago a lo que llegue. Le doy gracias a Dios porque con los años que tengo, todavía pesco los cajones y me voy a Santiago a la Vega. Llevo y traigo de allá para acá. El resto de las personas no lo hacen. O si lo hacen, se comen todo en un día o lo despilfarran; a otros les gusta el trago.

En la greda ya casi no hay nadie que trabaje como yo lo hago, sobando bien para sacar todos estos palitos que la máquina no muele, porque si se quedan metidos en la loza se queman y queda el hueco, y después se triza; y todo a mano, con estas herramientitas: mi palitos, los mates, los cordobanes, desgredando, puliendo, con colo. El colo ahora casi ni lo usan; le echan tierra colorada, pero nunca queda igual. Y sé todos los modelos antiguos. Esos son *jarros brujos:* tienen el mango hueco y por ahí entra el agua. Tienen todos esos portillitos al borde, y si usted llega y toma, el agua se sale. Hay que tener idea por dónde se toma, hay que taparle un portillito y entonces usted le chupa no más. He hecho muchos de éstos; creo que

la Rosita tiene guardado el primero que hice.

Y los *librillos,* usted sabe lo que son: una cosa grande, una paila abierta de labios gruesos. Ahí hacían las prietas, y las viejas lavaban también. Las *ollas moteras* eran anchas; tenían tanta boca como guata, un cogotito corto y dos orejas anchas. Ahí vendían mote con huesillo en el Mercado. Ese es un *jarro chucho;* a unos se les hace el pico más largo, a otros más corto. Antes había unas botellas que se llamaban *garzas,* ahora no las hacen. Hay formas que antes se hacían y ahora no. Estos ceniceros tampoco los hacen, tienen caras de animales. Esta es la cara de un perro zorrero, con la lengua afuera. Los hace ahora un cabro amigo, Antonio; trabaja la greda colada, muy bien lo hace. A mí me gusta esto.

Los librillos, las callanas, todo eso se hizo más o menos hasta el año 40. Ahí ya empezaron con puros maceteros.

Antes cocíamos en el suelo, hacíamos una cama con leña y bosta de animal; se le va poniendo guano por los lados y se acuña con palos para que no se caiga, ahí se prende. Después inventaron la cuestión de los hornos, que es más fácil, más cómodo. Se gasta leña, pero no guano, no se necesita; se usa sólo para ennegrecer. También hacíamos loza negra, con paja de trigo. En Quinchamalí usan guano, y para que quede brillosa tienen un secreto: le ponen aceite de caballo.

Aquí las mujeres contratan a los hombres para que les hagan los hornos. El que yo tenía se cayó con el último terremoto; durante un tiempo tuve que estar quemando en pila. Con los ladrillos y los fierros que quedaron, aproveché de hacerme este otro y de cambiarlo de lugar. Aquí hay más sol.

Usé todo el material; saqué los ladrillos uno por uno, los fierros –son pedazos de línea de tren–, yo misma los paré, le di la forma y lo embarré, y ahora me queda nada más que emparejarlo con esta tabla y esperar que se seque. Se ha demorado porque el tiempo está muy malo.

No ve, pues, que yo no necesito a ningún hombre para que me haga las cosas. Le pago a un chiquillo, no más, para que me venga a arar, pero yo le doy todas las indicaciones.

No me gusta atender aquí en el puesto, para mí es una esclavitud. Me gusta trabajar así, libre. No ve que anteayer fui a Santiago a dejar unas piezas a "La Tasca", ese restorán de puros mariscos allá en Las Condes, en la calle Noruega. Fueron 6.000 pesos y me los pagaron

altiro. Entonces le pasé 3.000 a la Dominga y 3.000 para nosotros con el niño. Ahí siempre les entrego, también en el Mercado y en la Avenida Matta, en el Matadero; hay viejos que me conocen.

Ahora esta chiquilla que usted ve aquí, la Fernanda, tiene como seis años; ella va a aprender bien y eso que no la dejan, porque tiene que ir al colegio; además se ensucia y a su mamá le gusta que ande limpiecita. Son parientes, rama de Domitila Salinas, prima hermana carnal de mi papá. Viven aquí al lado. Es gente que tiene, no tiene necesidad de trabajar la niñita, pero va a aprender. Viene aquí y se sienta.

–Préstame un pedazo de greda –me dice–, préstame una piedra.

Me saca las piedras, me saca los mates, toma lo que se le ocurre y nunca le quito. Otras niñitas no quieren ensuciarse y ella, no. Va por aquí, va por acá y me toma todas las cosas. No ve que el otro día ella fue y trajo una tabla de su casa. Antes había venido con otra tabla grande y yo se la ocupé. Uno siempre trabaja con una tabla en la falda.

–Olga –me dijo–, ¿quién me sacó la tabla?

–¿Cuál tabla, Fernanda?

–Si el otro día yo traje una.

–Te la debes haber llevado –le dije–. No sé qué hiciste con tu tabla.

Tuve que pasarle la piedra y darle trabajo, que puliera.

Es así como se empieza a aprender, puliendo. Después se hacen cosas chicas. Yo antes hacía juguetitos, una bandeja con una teterita de té, dos tacitas, una tetera de agua. Ahora hago bien chiquititas cuando quiero agradar, no más.

En fin, no me quejo de nada. De qué me voy a quejar. Dios me dio las manos para que trabaje y yo se lo he demostrado con piedras, huesos y con cuánta porquería hay. De todo sé hacer, pero me quedo con la greda, que es mi negocio.

Sólo que a veces me dan ganas de salir, de mandarme a cambiar, ir más lejos...

# Rosa Torres Astorga (1913?)*

Mi abuelita lo contaba porque a ella se lo contaron. Dicen que en Pomaire había dos brujos hechiceros, Ño Pancho Negro y Ño Tito Lencho. Eran muy especiales, andaban con una trenza y un aro en la oreja izquierda, y unos pantalones muy anchos. Ño Pancho andaba siempre con una soguita. Hacían cosas malas, pero también hicieron buenas, porque gracias a Ño Pancho se hizo la primera capilla. No era donde está la de ahora sino en un camino, en la última calle, donde está ahora don Ricardo Vargas.

Estos viejos salieron un día a recorrer los alrededores, sin hacer nada. Y en una parte hacia afuera vieron a un grupo de trabajadores que estaban todos pensativos y al medio había una serie de santos, varias imágenes de santos. Y ahí estaban todos abismados, cabizbajos los trabajadores. Ño Pancho Negro se acercó al grupo y le dieron a saber qué era lo que pasaba. El nuevo comprador de esa hacienda era un gringo, y ese gringo era descreído. Mandó deshacer la iglesia que había allí y que se llevaran y quemaran todos los santos, las vírgenes. Ahí estaban temerosos los campesinos por tener que hacer eso, y le ofrecieron a Ño Pancho si quería elegir algún santo. Y él eligió a San Antonio. Un San Antonio famoso que había, hecho de corazón de espino. Ño Pancho se lo amarró a la espalda con su soguita y con mucho sacrificio se vino caminando por cerros, por caminos, hasta que llegó a la casa del cacique que había en esa época, Juan Bautista

* Entrevista realizada por Sara Godoy en 1984, profundizada por Paulina Matta y Ximena Valdés en 1985.

Salinas, el último cacique. Llegó ahí a medianoche y le contó el motivo de ir a esas horas.

Al otro día, a primera hora, el cacique mandó un propio, que llamaban, una persona a quien mandar, porque era muy obediente en esa época la gente del cacique. Lo mandó a las casas a avisar que vinieran porque el cacique necesitaba a la gente del pueblo.

Vinieron, les contó lo que le había traído Ño Pancho Negro y dijo que hicieran una iglesia para poner el santo.

Y ésa fue la primera capilla que hubo en Pomaire, de quincha embarrada, gracias a Ño Pancho Negro que trajo el primer santo, San Antonio.

Esa capilla no la conoció ni mi mamá, que ahora tendría 94 años. Tiene que haber sido del otro siglo, del mil ochocientos.

Mi abuelita conoció a esos viejos. Decía que una tía que venía siendo hermana de mi abuelito, tía abuela mía entonces, tuvo una historia con esos brujos. Se llamaba Casilda.

Casilda era niña de aquella época, de lo más arreglado del pueblo. Tenía su caballo, dicen, tenía su ropón y su montura y salía muy arreglada. Se ponía ropón –una pollera hasta el suelo– porque antes andaban a caballo de lado; la montura tenía un cachito y ahí ponía la pierna la niña. Y salía con su ropón, una chaqueta y un sombrero negro.

Esta niña, Casilda, era hija única, la más decente del pueblo. Y un día fueron estos viejos, estos brujos, a mandarle lavar ropa, la ropa de ellos. Les dijeron que cómo se les ocurría, si ellos eran viejos y sucios.

Los brujos se fueron rezongando, refunfuñando, echándole una maldición a Casilda. Y al otro día amaneció ella con un dolor muy fuerte en la palma de la mano: le había salido una cerda, como una cerda de chancho, un pelo grueso de caballo. Imagínese cómo estarían de afligidos. Tuvieron que ir, el padre y la madre de Casilda, a hablar con los brujos, a pedirles que por favor retiraran aquel maleficio, aquel mal que le habían hecho –así hablaban: "le hizo un mal", "es una brujería", y siempre que hablaban de esas cosas estaban diciendo "martes hoy, martes mañana, martes toda la semana".

Convencieron a los viejos y entonces desapareció la cerda.

También cuentan que había un zapallar y ahí empezaron estos dos brujos a hacerse bromas, a ver quién sabía más, quién hacía más diabluras. Uno de los viejos se convirtió en zapallo y el otro en burro

Entonces el burro empezó a buscar al que se había convertido en zapallo, lo empezó a olfatear, hasta que dio con él. Dicen que le dio un mordisco al zapallo y se fue. Al otro día, uno de estos brujos –no me acuerdo si fue Ño Pancho Negro o Ño Tito Lencho–, el que se había vuelto zapallo amaneció agachado, con un mordisco en la espalda.

Contaban cosas así. Entonces a mi madre se le ocurrió hacer a los brujos en greda. Hicimos unas figuras con las cabezas hasta medio cuerpo, destacando la trenza y el aro en la oreja izquierda.

Según Oreste Plath nos explicó, en los tiempos primitivos esto no era de Chile; todo pertenecía al reino del Perú. Se han hecho excavaciones; por ejemplo, una que se hizo frente a los potrerillos, donde fue la primera capilla, y encontraron una tinaja alta, con el cuello muy angosto; sonaba una cosa adentro y tuvieron que romperla. Adentro había un cacharrito y uno de los trabajadores se lo trajo a mi mamá. Parece que lo tengo ahí yo. Estaba pintado, en circunstancias que en Pomaire no se hacía pintado. Creen que había un correo que venía del Perú; en cada puesto había un indio, se iban cambiando, alternando con otro, y llevaban la correspondencia, los recados de aquella época. Entonces tiene que haber traído un regalo, un trueque, y por eso se encuentran aquí piezas de color. Las personas entendidas dan estas versiones, que tienen que haber sido del Perú, de los diaguitas que hacían cosas pintadas; porque acá en Pomaire predominaba el rojo con *oropel*, con dorado, y a veces el negro. Dicen que el negro se copió después de Quinchamalí, pero yo me acuerdo haber visto, bien chica, cosas negras en Pomaire.

Pomaire era reducto indígena. En idioma araucano, Pomaire quiere decir "cueva de bandoleros", así como Melipilla es "cuatro diablos". Todos esos, Melipilla, Pomaire, Chiñihue, Chocalán, son nombres de caciques que hubo, indígenas. Antes la gente no quería decir que venía de caciques, pero los caciques eran personas inteligentes, desde luego, porque eran los que mandaban a los otros. También tenían más dinero, eran más trabajadores. Entre todo el pueblo los elegían, o se iban heredando, parece. Eso me contaba mi abuelita y la Sofía Ahumada, que sabía muchas cosas de antes.

Antes Pomaire no era en este valle, sino más allá, hacia La Palma. Pero había gente, dueños de aquella parte, un señor Nicasio Covarrubias, que venían corriendo cercas en la noche, arrinconando a la gente del pueblo hacia acá. Los pomairinos se iban a Melipilla a reclamar –estaban cansados de que los arrinconaran– y los jueces no les hacían

caso. La misma experiencia de las personas que los venían corriendo, corriendo, los hizo que fueran limpiando este valle, formando sus casas para vivir.

Entonces fue que María Astorga, la cacica, hizo un viaje a Santiago a ver al intendente Vicuña Mackenna. Fue con una larga caravana y un grupo de bailarines que tocaban instrumentos, bandurrias, guitarras, violines, y bailaban. Le fueron a bailar al intendente Vicuña Mackenna y él le regaló a la cacica un bastón con cacha de oro y una cinta que yo tengo guardada. Fueron muy bien atendidos, estuvieron varios días allá y el intendente mandó a delinear Pomaire, dándole terreno a las personas. Ahí parece que mi abuelito, Manuel Astorga –o su padre, puede ser– tocó terreno. Después, las demás tierras que tuvieron acá en Pomaire las compraron a las mismas personas del pueblo. Compraban así no más, porque en esa época no había Registro Civil. Por eso todavía quedan terrenos que no están bien claros. De palabra compraban o se daban la plata así no más.

Mi abuelo trabajaba las tierras con más trabajadores. No había agua acá, sino que se sacaba de vertientes. Después los dueños de fundo hicieron el canal Ortuzano –San José se llamaba también– para regar sus fundos, sus haciendas. Eso debe haber sido como el mil ochocientos y tanto. Si antes todo este valle era un matorral. Con el canal se empezó a regar Pomaire; desde entonces hay abundancia de agua; con esa agua funcionan también los molinos de San José, donde hacen harina.

Había haciendas grandes, como El Tránsito, El Marco. Ahí trabajaban los hombres y también en cultivar su propio pedazo de tierra. No trabajaban la greda, eso lo hacían las mujeres: *loceras*, las llamaban. Ahora cambió, empezaron los hombres, porque vino la demanda y vino trabajo. Les convenía. Si esto ha sido una fuente de trabajo inmensa, se abrieron unas puertas muy grandes. Por eso todos dicen: "aquí hay una bendición". En otras partes no hay trabajo, en cambio aquí todo el mundo trabaja y con harta ganancia. No hay pobreza. Muchas veces aparentan, pero no.

Mi mamá aprendió la loza porque le enseñó la mamá de la Julita Vera, la Carmelita Vera. Empezó haciendo juguetitos, cosas chicas. Tengo por ahí unas bandejas hechas por ella y un jueguito de té, con una teterita, una azucarerito, una tacita con un platillo y un lecherito. Mi mamá los hacía bien hechitos, con tapitas. Ahora no les hacen tapas; si en las cocinas ponen las ollas, la cacerolas, sin nada de tapa.

Mi mamá firmaba todo "Rosa Astorga, Pomaire, Chile". Ese era un réclame que nos hacíamos.

Gustaban mucho los juguetitos y eran fácil de llevar para el turista. Después empezaron a llevar otras cosas. Un barco chileno lo adornaron con pura greda, tiestos, ollas. Mi mamá también les hizo a los Benedictinos –esa congregación que está en Las Condes– los candelabros, las vinajeras, los floreros, todo en rojo y negro, muy lindo. Y ese candelabro que está en el libro de don Bernardo Valenzuela, ella lo ideó, con unas flores por la orilla y para poner una vela.

Lo auténtico de acá son cosas como las *ollas coloreras,* por ejemplo. La color es la grasa que derriten y le echan un ají de color para las comidas, las papas, los caldillos. Las coloreras son ollitas chicas, aunque después se han hecho en grande. Otra forma es el *cántaro,* que es sin ala y sin cola. El cantarito para el agua. Las *callanas,* unos tiestos redondos que no quedaban asentados, sino ladeados; en esos se tostaba el trigo para hacer la harina tostada y después se molía en piedra. También se tostaba para hacer las cabritas.

Otra cosa que se hacía era unos platos extendidos, lisos, *desarenadores* los llamaban; eran para desarenar en el río cuando iban a buscar pepitas de oro. Había también tinajas grandes; en tiempo antiguo hacían un hoyo y ahí mismo las cocían, porque no las podían mover. Otras más grandes, dicen que los indios las alisaban con la espalda. Eran para guardar chicha; en el tiempo de abril, marzo, hacían la chicha y la guardaban en las tinajas; les ponían tablas encima y después las embarraban, las guardaban hasta septiembre y las destapaban para el 18. Era una chicha dulce muy rica. Las tinajas también se usaban para guardar cosechas: maíz, trigo; había otras para el agua, como ésa que tenemos ahí nosotros. Todas las cosas que se hacían eran utilizables, prestaban un servicio, para algo eran. Y eran tan simples, poco pretenciosas, muy bonitas. Ninguna cosa era con asiento, con ese borde que les hacen ahora para que se sienten bien; tenían que quedar asentadas así no más. Las dibujaban con *oropel,* una tierra que se encontraba en el cerro, así como los de Quinchamalí se adornan con blanco.

El oropel lo colaban igual que el *colo.* El colo es lo que se le pone a la pieza cuando está terminada; la embetunan con colo usando un pedacito de cuero de oveja. Cuando se terminó aquí iban a buscarlo al cerro San Cristóbal. El colo se tiene en un tiesto, que se deshaga, y queda una cosa espesita que se le echa a la pieza, porque la greda

cocida sin colo queda de un color "verdojo", bonito también, pero lustrada con colo queda roja.

El ahumado para poner negra la greda se hacía con paja y guano de caballo; después empezaron a hacerlo a la cundidora, hasta con neumáticos. Así no era antes; cuando nosotros trabajábamos, mi mamá tenía un cerco donde guardaba puro guano de caballo, o cuartos con paja para ahumar. Queda de otra laya la greda, distinta, como manchada. Desgraciadamente no guardo ninguna de esas piezas, porque quedé ciega, diez años estuve ciega. Por eso se perdió todo. Teníamos tantos modelos lindos; todavía los tengo en dibujos para que no se nos olvidaran. Algunos de los dibujos me los hizo una nieta de Juan Francisco González, el pintor famoso. Me acuerdo, por ejemplo, de la *olla de sahumerio,* que se hacía para correr el mal y que viniera lo bueno. Y otras piezas con cabezas de animales, de gallitos, de gallinas.

Cuando mi mamá empezó a trabajar no había puestos. Salían a los *chaveleos,* con las carretas llenas de loza. Todos los años iban a ese viaje; se cambiaban las cosas, se hacía trueque, porque era poco el dinero. O llevaban las cosas en canastos para afuera. Todavía queda una persona por ahí, la Melinda Maturana, tiene como 90 años, que llevaba en canasto. También la Etelvina Gaete.

Nosotros nunca tuvimos puesto a la calle, siempre exposición y adentro. Vivíamos con unas tías en la misma casa, como una comunidad. Si esto es una propiedad inmensa, muy típico, con sauces, parrones, flores. Entonces ponían mesas ahí debajo y mucha gente venía a almorzar. No era como quien dice, un restorán. Era una casa donde venía la gente, recomendándose unos a otros. Venía también Purita Martínez, que tocaba el arpa, y muchos venían entonces buscando música. Así Pomaire viene siendo un pueblo de artistas, porque esto de modelar la greda con tanta facilidad se iba heredando de madres a hijas. Y la música, se tocaba guitarra en todas partes; ahí Purita Martínez le dio mucha música a Margot Loyola. Esa arpa que está ahí es la que tocaba; era de mi mamá, ella sabía tocar.

Dicen que Purita Martínez tocaba desde los siete años. Era muy famosa; tenía algo de característico, que fumaba mucho, siempre estaba con el cigarro en la mano tocando.

La gente que venía ahí a almorzar pasaba a ver las cosas que exponía mi mamá..

Los periodistas, los extranjeros fueron los que le dieron el nombre la fama. Después empezaron a interesarse gente adinerada de Chile;

como quien dice, en ese tiempo, la aristocracia.

Los Astorga eran gente conocida, empezando porque mi abuelito fue descendiente de cacique y fue juez, una persona muy respetada. Después también el Correo estaba en la casa, porque cuando llegó a Pomaire mi abuelita cedió una pieza, sin cobrar arriendo, sin que le pagaran nada. Eso sería por el año 18; había una tía que era del Correo, María Astorga se llamaba. Después pasó a la otra, que se llama Berta Astorga.

También le daba cierta importancia a la casa el venir tanta gente, gente de importancia, personajes como Pablo Neruda; me acuerdo que Monseñor Caro también estuvo. La Delia Domínguez, que me regaló un libro con una dedicatoria linda. Tanta gente, pues. No venían como quien llega a comprar a un negocio vulgar, venían como quien llega de amigo.

En la exposición que teníamos en la casa atendíamos tres personas, mi mamá, yo y cualquiera otra niña que nos ayudaba, una prima. Vendíamos no solamente lo que mi mamá hacía, sino lo que la gente nos hacía; nosotros les dábamos los modelos y casi todo el pueblo nos trabajaba, porque como era trabajo a mano y una cosa a mano se demora mucho, no dábamos abasto. Tanta gente nos hacía las cosas, la Elena Herrera, la Etelvina Pailamilla, la Juanita González. Algunos nos entregaban las cosas cocidas y otras las teníamos que cocer nosotros. Teníamos una persona para que nos cociera las cosas, un trabajador.

En esa época no había torno propiamente, sino una redondela que la movían, con un tornillo. Pero no torno con pie, como el verdadero torno. No había cortadores, todo era enteramente a mano. Todavía hay gente que hace a mano, como la Mariíta Manto. Ella nos hacía cosas lindas también.

El torno empezó hará unos quince años. Hubo un hombre aquí, un alfarero de Pomaire que se fue a trabajar a Puente Alto; allá aprendió lo del torno y lo trajo. También empezaron a pasar la greda por máquinas; antes la pisaban. Nosotros teníamos gente especial que nos pisaba la greda. Después ya vino la poca honradez de la gente; para no gastar leña no cocían bien la greda y las cosas quedaban crudas. Me acuerdo de un caballero que me contaba de una tetera que había comprado, la puso con agua en una estufa y se le desintegró. Nunca se me olvida, que la tetera se había desintegrado. ¡Qué vergüenza! Cuando una cosa de greda dura mucho, no es una cosa de un día para otro.

Yo quería mucho las cosas, les tenía cariño. Las hallaba tan lindas,

y como yo las hallaba bonitas, parece que a toda la gente le gustaban.

Después empezamos a ser las primeras con puesto, el bazar San Antonio, que era para ayudar a la iglesia. Enseguida se puso Emilio Chávez. Claro que la gente que tiene puesto gana más que los que no tienen, pero también tiene sus sacrificios. La persona que no tiene puesto es porque no lo quiere tener; se necesita dedicación, porque hay que estar ahí haga frío o haga calor. A mi mamá no le gustaba, porque decía que si teníamos el puesto afuera, la gente nos iba a plagiar los modelos. Por eso lo teníamos adentro, así no podían verlos.

Esa pieza primera, que ahora está botada, estaba llena de cosas; la teníamos arreglada a la antigua, con este reloj, unas lámparas a parafina, una cómoda con un espejo que se movía para acá y para allá. No había quién no conociera yo. Por eso fui tan bendecida y la gente era generosa, nos traía regalos, me invitaban a todas partes. Pero a Santiago yo iba sólo por diligencias y por esa cuestión de la política, cuando quisieron trasladar la greda a Melipilla. Aquí en Pomaire nadie quería; el que nos favoreció fue el alcalde, que en ese tiempo era un señor Fernández Larraín, parece. Lo mismo tuvimos que luchar porque querían sacar las cosas al camino y a nosotros no nos convenía. De ahí todas esas luchas; me acuerdo que iba a hablar a las radios, con Luis Hernández Parker; él siempre hablaba en favor de nosotros. Una vez todas las radios hicieron una campaña en favor de Pomaire.

Otra lucha que tuvimos fue cuando nos querían sacar impuestos. Ahí nos ayudó la señora Marta Matta, la regidora. Ganamos ésa porque los comunistas y democratacristianos se ayudaron unos con otros. En ese tiempo estaba Salvador Allende de Presidente del Senado; me tocó hablar con él sobre este asunto y salimos adelante.

Han cambiado las cosas. Antes venía la gente artista, que entendía, la gente culta, la gente adinerada. Después, cuando no tuvimos más negocio, empezó a venir otra clase de gente, pueblo. No es que me esté refiriendo a cosa política, sino que era gente de otra mentalidad. Vinieron a imponer su gusto, el pueblo a imponer su gusto y lo nuestro quedó tapado. Esa gente no entiende lo autóctono, lo típico. A ellos les gusta una cosa derechita, una cosa brillante; por eso la empastan, le ponen brillo, pasta de zapatos y todas esas cosas. Y esos famosos bototos que hacen. ¡Ay, cuando lo veo, me da pena! ¡Qué triste!

Sabe lo que me importa a mí, es que no se pierda esto, que quede algo. Poco más yo no estaré ni las cuatro personas que vamos quedando. Las otras no lo entienden mucho. Lo verdadero, lo de nosotros, se perdió.

# Teresa Muñoz Cartagena (1915)*

Me llamo Teresa Muñoz, Cartagena por mi mamá. Nací en 1915. Nosotros fuimos tres hermanas mujeres y un hermano hombre, cuatro que estamos vivos; los otros, dos hermanos, murieron.

Soy nacida y criada en este pueblo, desde mis abuelitos; ellos eran de aquí, mi mamá y después nosotros.

El pueblo era distinto a ahora. Antes era oscuro, no teníamos luz, no teníamos agua potable. La luz llegaría como en el 52, parece. Antes nos alumbrábamos con velitas; los negocios se alumbraban con lámparas a carburo. Después pusieron en las esquinas unas farolas a parafina y andaba un hombrecito con la parafina, la echaba y dejaba prendida la farola; se iba a la otra esquina y prendía, hasta las doce de la noche. A las doce de la noche andaba apagando las farolas; quedaba el pueblo oscuro, oscurito. Así era en esos años. Ahora no, ahora estamos felices de que tenemos luz.

También tenemos agua potable, de El Marco; en el Portezuelo está la copa, ahí llega y de ahí sale para acá. La sacan de unos pozos bien enormes que hicieron ahí, dos pozos bien hondos, y de ahí la llevan a los filtros, la desinfectan y la traen acá. Antes teníamos puros pozos; nosotros nos criamos con agua de pozo. No hace muchos años que pusieron agua, fue después de la luz.

Antes había menos gente en el pueblo, también; aquí ha llegado mucha gente, está más poblado ahora. Antes, como no era tan pobla-

---

* Entrevista realizadas por Kirai de León en 1984.

do como ahora, la abuelita era bien conocida. Tenía comadres, amigas; era más visitada la gente, me acuerdo yo. Ha sido siempre un pueblo bien tranquilo, la gente se cuida una con otra, se cuidan las cosas, una vecina con otra; no hay gente mala, es toda gente tranquila.

Las fiestas eran bien bonitas; primero era la del 18, después Pascua y Año Nuevo, y nada más. Ahora sacaron la Semana Pomairina y la Semana de la Greda, esas fiestas son de ahora. En las de antes había cantoras. La finada Purita Martínez, ella cantaba, tocaba el arpa muy bien; murió ya. La señora Cristobalina Santi, también, otra señora bien de edad, bien viejita; tocaba la guitarra y el arpa. En las fiestas bailaba toda la gente. Las fiestas de 18, Pascua y Año Nuevo, que eran las celebradas, entonces salía toda la gente y bailaba, hasta las viejitas.

Antes hablaba la gente de que Pomaire era *pueblo de indios,* y este nombre Pomaire descendía de un cacique que le decían el cacique Pomaire; eso oí hablar yo.

También decía la gente que antes había brujos aquí, pero yo no sé qué es eso, brujo. No creo yo en brujos, porque no sé qué es eso, brujería. Dicen que una persona enfermaba a otra; yo no sé cómo puede haber sido eso. Dicen que las brujas hacían un mono de trapito, imitando a una persona, le ponían un nombre, y a ese monito qué cosas no le hacían. Así, dicen, le hacían mal a la otra persona, la enfermaban, porque hacían esos nudos y ahí les hacían los males. La gente tenía miedos entonces.

Nosotros vivíamos en una calle que daba vuelta, y ahí está el cerro. Por la otra calle de abajo, para el cerro, todas las noches se veía una candelilla; entonces a nosotros nos daba miedo.

–Asomémonos allá a ver la candelilla –decíamos nosotros.

–No –decía mi mamá–, porque esa candelilla es para perder a la gente.

La candelilla como que saltaba así en una casa y uno se ponía a mirarla, y después como que saltaba en el cerro la candelilla, no se sosegaba, se movía, se movía. No hace mucho tiempo que salía esa candelilla todavía por ahí. Nadie la quería seguir, porque toda la gente tenía temor de que la fuera a perder en el cerro, como queriendo decir que perder es cosa mala.

–Una candelilla –decía la gente, yo me acuerdo–. No se asomen porque esa pierde a la gente.

Y mientras más la miran, mientras más la miraban, decían que como que llevaba esa candelilla para allá y los perdían. Desaparecía la gente,

eso es lo que se suponía.

Y de ahí, cerca de donde vivíamos nosotros, había algunos álamos grandes, que no hace mucho que los cortaron, y en una esquina había un álamo grande así. Todas las noches ese álamo se prendía entero.

–¡Ay! –decían–, el álamo de allá de las Tordas se está prendiendo, enterito se prendió.

Al otro día lo íbamos a ver, estaba igualito el álamo.

Las Tordas es las Astorga. El álamo era de la familia Astorga. Era de la señora Clementina Guerra y después pasó a la familia Astorga. La señora Clementina era la mamá de las Astorga, que están vivas todavía. Porque se casó con un Astorga. Ahí estaba el álamo que se quemaba entero.

Mi papá nos contaba que veían que el diablo jugaba a la chueca; ese juego lo juegan los de la Isla de Pascua. Una vez que nos llevaron a Valdivia a una exposición, vinieron de la Isla de Pascua y jugaban ellos. Entonces me acordé, me acuerdo yo que decía mi papá: es un palo con una vuelta abajo y una pelotita chica, y ahí juegan a la chueca.

–¿Qué juego es el que están jugando ustedes ahí? –le pregunté a uno de ellos.

–Este juego se llama la chueca –me dijo.

Era el mismo nombre que nos contaba mi papá en esos años. Que veían al diablo que jugaba. Porque las personas que iban a trabajar al fundo se desocupaban a las seis de la tarde, y les quedaba todo ese rato hasta que se oscurecía; entonces se convidaban, como ahora se convidan y van a jugar a la pelota a la calle.

–Vamos a jugar la chueca –se convidaban. Y se juntaban varios en una calle y se ponían a jugar; en la calle no más era ese juego. Y dicen que veían cuando ahí en el cerro jugaba un hombre, igual a como estaban jugando ellos.

–Mira, oye –se fijaban–, está jugando a la chueca igual que nosotros.

–Aquel es el diablo –dice uno, y arrancaban y se iban a la casa, porque era el diablo el que jugaba arriba del cerro; un bulto negro el que jugaba.

Muchas cosas más decía la gente que se veían, pero después que llegó la luz, no. Ahora no se ve ninguna cosa, como que se retiró todo. Sería en la oscuridad que salían esas cosas; quizás serían cosas malas, cosas del diablo, o de brujos. Es una cosa casi igual, del brujo al diablo. Porque el mal instinto viene del diablo, ¿no es cierto? El mal pensa-

miento viene del diablo; entonces yo creo que es casi lo mismo, porque el brujo, el brujo de dónde sacaba eso de hacerle mal a otra persona. Es el mal pensamiento, la mala intención que tiene uno con otra persona.

Ahora ya ha cambiado mucho el pueblo, porque aquí llegó la luz. La luz es una cosa tan buena. Uno sale en la noche, si se le ofrece salir, ya está clarito. Antes no, era oscuro, muy oscuro. Yo creo que por esa causa se veían tantas cosas. La verdad es que yo no vi nunca, pero decían, siempre decía la gente.

–Mira ahí –decían–, sale un perro, un perro negro y de lengua colorada. Todas las noches, y los perros no le ladran; en vez de ladrarle, se arrancan para adentro, como que se asustan, le gimen no más al perro–. Y el perro pasaba, pasaba, y por ahí, en el árbol, como que desaparecía.

Había unos pájaros, también. Ahora se han perdido, yo creo que por la luz. Unos pájaros que cuando uno iba pasando en la noche –como dicen, a la oración– gritaban: "tué, tué, tué, tué". Por allá otro: "tué, tué".

–Miren, chiquillas –nos decía mi mamá–, cuando salgan, antes persígnense, porque esos son pájaros malos, esos tué-tué.

Ahora no se sienten, no han aparecido más, como que se han retirado. Esos pájaros yo los he sentido, pero no se veían. No se veía si eran pájaros o eran animalitos que gritaban por el suelo. No se veían, pero uno siente como que en alto gritaban. En alto así: "tué, tué, tué, tué". La gente decía que eran brujos, que eran personas que se formaban, se cambiaban en pájaros, y eso era la brujería. Decía la gente, y uno oía no más.

–Mire –decían–, que fulana es bruja y a lo mejor es ella la que va volando por ahí.

Había una viejita en una casita, era viejita solita; tenía un hijo, pero estaba casado en Valparaíso. Le decían la Chepita.

–Miren, por ahí va la Chepa –decían cuando pasaba un pájaro tué-tué–. Por ahí va, porque es rebruja.

Mi papá iba a hacerle los trabajos en el sitio, a arreglarle las papas.

–Justiniano –le decía mi mamá–, no se confíe en esa señora, que dicen que es tan bruja.

–Ah, no sabe nada doña Chepa –decía mi papá–. Yo tomo chicha con ella, y nunca le he visto ninguna cosa.

–Pero la gente dice –le decía mi mamá–. No le vaya a hacer algo.

–Nunca le vi nada –respondía mi papá–. Nunca le vi que hiciera monos.

Así dicen que eran los brujos de esos años. Mi papá nos contaba un cuento, que había dos hombres tomando en una casa. Estaban tomando chicha y se curaron los dos hombres.

–Dicen que vos eres brujo –dicen que le dijo uno al otro.

–Sí –le dijo el otro.

–Y yo también soy brujo. A ver, ¿cuál sabrá más? ¿Sabré yo o sabrás vos más? Hagamos una apuesta de una cántara de chicha.

Una cántara era de esas de madera, que hacían cinco litros, dicen que hacían.

–Apostemos una cántara de chicha, a ver cuál sabe más.

–Yo sé más –le dijo el otro–. A ver, pues, cómo lo vamos a hacer.

–Mira, en este patio vamos a sembrar zapallo y yo me voy a volver un zapallo. Tú te tienes que volver burro y me tienes que adivinar entre los zapallos.

–Ponga la cántara aquí –dijo el otro–, yo te voy a adivinar.

Se hizo un zapallar, se desaparece el brujo, el otro se volvió burro y se fue el burro olorosando los zapallos, hasta que encontró uno.

–Este es –dijo, y le fue a pegar la mascada al zapallo.

–Guarda, hombre –le dice el zapallo–, si soy yo.

Eso nos contaba mi papá.

Mi papá siempre tenía alegatos con un señor que era evangélico.

–Oiga, don Ricardo –le decía–, por qué usted entró a esa religión, cuando era bien católico.

–Porque esta es la verdadera religión, pues, don Justiniano –le decía–. Mire, los católicos adoran a un santo que es hecho por un hombre. Yo, cuando entré a la religión evangélica, agarré al Señor y vine –tenía una fragua– lo hice tiritas a martillazos. Y qué me pasó. No me pasó nada.

Mi papá se reía.

Los evangélicos comenzaron a llegar aquí el 45. A algunos les gustó esa religión, y entraron. No sé por qué será. Dicen que la verdadera religión del Señor es la evangélica.

–Pero si el Señor es uno –les digo yo–. La católica y la evangélica rogamos al mismo Señor.

Dicen que no, que el Señor predicaba por las calles, como ellos, y

que ellos están ciertos en la religión. Nosotros decimos, como nos explicaba mi papá, que la religión católica fue la primera que hubo en el mundo y después salió esta evangélica, por uno que se llamaba Martín Lutero. Se rebeló contra la religión católica y sacó esta otra.

Nosotros íbamos a ver los cultos de ellos. Les toma el Espíritu, dicen, y saltan y gritan cuando no hay por qué. Llegan a transpirar porque los toma el Espíritu. Había una señora que usaba moño igual que yo; viera: gritaba, se enloquecía, se le deshacía el moño a la señora. Nosotros nos asustábamos.

–Qué es lo que ven ellos –decíamos–. Parece que alguna cosa ven.

Qué será ese Espíritu, pues. Dicen que en ese momento está el Señor con ellos.

Antes los católicos hacían procesiones; a la Virgen del Carmen y a San Antonio, a ésos los paseaban. Cuatro hombres los arreglaban en unos palos, ahí les ponían flores, los llevaban en andas, fuera de la iglesia. Todo el pueblo salía en procesión, porque casi todas las mamás eran católicas y obligaban a los niños, a todos, a salir. Ahora se terminó eso. Ya no vienen misiones, no hay procesiones. En cambio, los evangélicos vienen todas las semanas, andan por la calle cantando ahí con guitarra. Pero no hay desunión entre católicos y evangélicos. Tampoco es mala esa religión, yo creo. Porque ellos son bien unidos. Lo único es que no creen en los santos, no creen en los sacerdotes; dicen que los sacerdotes son así como un negocio, que se llevan toda la plata que da la gente para la iglesia. Eso es lo que encuentro malo al evangélico.

Los católicos, el Viernes Santo no trabajan; dicen que es malo trabajar ese día, que uno tiene que guardarlo. No sé si los evangélicos tendrán otra idea, pero el Viernes Santo no se hace nada. En vida de la abuelita no pelaban ni papas, porque dicen que molestaban al Señor. No cortaban leña ni se barría. Ninguna cosa más que ir a rezar el rosario. Se dejaba la comida hecha del día antes, al otro día la calentaban no más. Si nosotras, de chicas, hacíamos cualquier maldad por el patio, nos decía mi mamá:

–Espérense, no más, que pase este día, pero mañana les van a pegar.

No podía pegarnos ese día, porque era molestar al Señor.

Mi papá nos contaba de un caballero que no creía en el Viernes Santo.

–Qué –dijo–, qué Viernes Santo; hay viernes todas las semanas y

yo tengo que ir a buscar leña al cerro. Voy, no más. A ver qué me va a pasar.

Agarró el hacha, se fue al cerro y buscó un álamo, el árbol más bonito, sequito, para la casa. Dicen que él le da el hachazo al palo y le saltó sangre al árbol. Y dicen que él quedó pegado en el palo del hacha y después tuvo que ir un sacerdote a rezar, y ahí salió. Dicen que seguro se arrepintió de lo que hizo y por eso salió. Al hacha no la pudieron sacar más de ahí; quedó en el árbol.

Eso nos contaba mi papá, que era muy católico.

El iba a la fiesta de Lo Vásquez, el 8 de diciembre. A otros santuarios no me acuerdo yo que haya ido. Los otros viajes eran para Valparaíso; iba como el 15 de enero. Eso no tenía nada que ver con religión. Esos eran negocios de él, era su trabajo.

A Lo Vásquez iba, no ve que ahí hay una iglesia y un santuario bien bonito. Antes, cuando íbamos nosotros, como en el año 28, era una iglesia chiquita. Ahora es un inmenso santuario, donde va tanta gente.

El Viernes Santo mi papá rezaba el rosario en la casa. Antes de tomar desayuno, todos a rezar el rosario. Después, el desayuno. Antes del almuerzo, todos a rezar el rosario. Después, el almuerzo. Y así en la noche. Y al otro día, el sábado en la mañana, antes de tomar desayuno, a rezar el rosario, porque entonces resucitaba el Señor. Era en la Semana Santa, no más. Esa era idea de la abuelita, y como mi papá era el yerno, en todo le hacía juicio.

—Justiniano —le decía—, nos tenemos que ir a rezar el rosario antes de comer.

Mi abuelita llamaba "la oración" a la hora cuando se está oscureciendo.

—Vamos a entrarnos —decía—, porque ya es la oración.

Mi abuelita era de Lo Abarca, pero por allá los papás de ella vendieron y se vinieron a este pueblo. A ella le gustó el trabajo en la greda y comenzó a trabajar aquí. Trabajaba con señoras en la casa, vecinas, amigas, y les pagaba por docenas; ollas, pailas, lo que se hacía en esos años. Era en el año 30, antes, 20, del 25 al 30; me acuerdo, porque tengo ya como 69 años.

En esos años, para trabajar la greda no había estas máquinas que hay ahora, que se muele en máquinas la greda. Antes había dos, tres hombres que se dedicaban a pisar la greda con el pie, en sacos, de esos sacos trigueros. En eso echaban la greda y ahí la pisaban estos hombre-

citos, que buscaban y se dedicaban puro a eso. De una casa pasaban a la otra, después a otra. Trabajaban en eso y eran buscadas estas personas para que pisaran la greda. Cada señora tenía greda, la echaba a mojar, y ahí iba el hombre y la pisaba. Como ser, el día sábado, el día viernes pisaba la greda, el día lunes iban las señoras a trabajar.

Después, cuando llegaron las máquinas por aquí, que se pasa la greda, ya se va transformando la artesanía.

Tampoco antes se cocía en hornos, como ahora; antes se cocía en pilas. Yo le voy a explicar cómo era. Venían como a eso de las dos de la tarde, cuando estaba todo el sol. Se sacaba la loza al sol y se hacía una camadita de leña, encima bosta de buey seca, y ahí se amontonaba la loza, toda amontonada, la olla grande abajo, la paila grande, hasta lo más chiquitito arriba. Encumbradita era la pila. Ahí le acercaban fuego por todos lados y quemaban toda la tarde. La bosta de buey seca toma el calor y es más caldeadora que la leña. Con eso cocía la abuelita, cocía mi papá. Después llegaron estas formas de hornilla y se terminó eso.

Las hornillas llegaron a Pomaire como el año 30, más o menos. Las trajo un caballero que trabajaba en Valparaíso, en maceteros. Se llamaba Ernesto Ordóñez, y se vino porque tenía a los papás aquí. Allá aprendió los maceteros y cómo se quemaba en las hornillas, y trajo estos modelos de hacer hornos y quemar ahí. Después, como vio la gente que se trabajaba menos y quedaba buena la loza, todos comenzaron a hacerlo así. Era mejor la otra manera; con todo el calor del sol y el fuego que le hacían, quedaba como una campanita la loza, y firme; una olla podía durar años de años, no se quebraba; claro que de pegarle un golpe, sí. Pero del uso era muy durable. Ahora no.

Mi abuelita era la que sabía todo el trabajo. Ella misma les enseñaba a los hombres cómo hacer la pila, porque eso lo hacían los hombres.

–Háganlo así, así se hace –les enseñaba, y los hombres que trabajaban en la casa le hacían juicio y lo hacían como ella les decía. Le hacían también las chacras, le regaban los sitios, porque ella tenía sus bienes raíces que los papás le habían dejado. Tenía parrones, hacía chicha, me acuerdo yo; unas tinajas grandes las llenaba con chicha.

Cuando ella murió, ya se repartieron y así se han ido achicando los sitios. Este donde vivo pertenecía a mi mamá, que como fue la última que murió, los heredó.

Al abuelito yo no lo conocí, de nombre no más; murió hace muchos años. La abuelita murió como en el 39. Cuando ella faltó, quedó mi

mamá; también siguió el mismo trabajo; y después, ahora, quedé yo.

Mi abuelita, ella misma salía a vender la loza. Echaba en la carreta ollas, pailas, platitos para que comieran los niños, pailitas, callanas, que en esos tiempos se usaba la callana, donde tostaban el trigo; llevaba toda esa loza y por allá llegaba a una casa.

–Traigo loza –decía.

–No tengo plata –le contestaba la gente.

–Pero tiene trigo, tiene maíz; yo le cambio por porotos, por papas.

–Sí –decía la gente–, yo tengo papas.

Y ya, una paila con papas. Ella se traía las papas y la gente se quedaba con la loza, la paila.

En otras partes, el maíz.

–No tengo plata, pues, casera.

–Pero, ¿tiene maíz?

–Sí, tengo maíz.

–Ya, una olla de maíz.

Llenaban una olla de maíz, la señora se quedaba con la olla, la abuelita se traía el maíz.

En ese tiempo, le decían el *chaveleo;* decían 'vamos a chavelear'. Como en abril o en mayo era el tiempo que se salía a chavelear. Así como iba mi abuelita, iban señoras de aquí a chavelear; iban para El Carmen, otras iban a María Pinto, otras iban para otro lado. Eran viajes de dos días, no más. Como ser, mi abuelita se iba en la mañana, alojaba por allá en la casa de una amistad, al otro día llegaba en la noche a la casa. Tenía que ir con una persona que llevara carreta. Ella buscaba. A veces iba mi papá con ella. Y muchos la conocían por allá; como iba todos los años, ya tenía amistad donde llegar. Se hacían amigas las gentes así. En esos años, ahora no; ahora se terminó eso.

Ese era el último viaje que se hacía a traer la cosecha para la casa, en abril, porque la gente tenía ya las papas en la casa, el maíz, el poroto, el trigo, todo eso ya lo tenían guardado en la casa.

–En abril tengo que hacer el último viaje, tengo que hacer el chaveleo –decía ella.

Nosotros vivimos en la casa de la abuelita. Mi mamá era la única hija y mi papá era el yerno. Así que lo quería mucho la abuelita y nosotros nos criamos con ella. Una casa grande, de techo. *De techo* lo llamaba la gente antigua; una casa de techo era una casa de estoquillo, todo arriba de estoquillo. Estoquillo es una planta que sale ahí por el agua;

mi papá lo iba a segar y en el primer aguacero se lo ponían a la casa, para que no se lloviera en el invierno. La casa era enorme, casa esquina, y el sitio donde nos criamos nosotros era bien grande. Tenía de todo la abuelita. Era por la calle de abajo, cerca de la iglesia.

Después murió la abuelita y vino la repartición. Mi papá compró en otro lado, otra casa más arriba, y ahí nos cambiamos.

Mi abuelito, no me acuerdo yo en qué trabajaba, pero mi papá trabajaba en las chacras. No era inquilino; trabajaba las tierras de él no más, acá mismo. En esa época muchos hombres trabajaban en los fundos. Antes estaba El Tránsito, el más grande, que era el fundo de los Barros, de don Guillermo Barros; era un don fundo. Ahí iban los hombres a trabajar; también a Chiñihue, por ahí ahora La Palma, por ahí trabajaban. Ahora no; como se han aparcelado los fundos, ya están más chicos; entonces empezaron a trabajar en la greda, porque no tenían trabajo los hombres. Como la greda se vende, le tomaron interés al trabajo.

Antes El Carmen era fundo, pero ahora está aparcelado. Todos los fundos se han achicado, están aparcelados. Ahora parece que ya no lo llaman El Carmen; era de Melipilla, por allá.

También está aparcelado El Marco, pero siempre lleva el nombre de El Marco. La casa patronal queda más afuera, y es de otros ahora. Antes era más acá y ahí tenían la iglesia. Los Morandé, los señores Morandé tenían ahí la casa patronal y tenían la iglesia. Ahora no, porque parece que eso se terminó. La han dejado, la han devorado. Y ahora tienen la casa más allá, pero otros ricos; no son los mismos.

La gente de acá iba a la iglesia de El Marco. Las misiones de El Marco eran de nombre; iba gente de aquí y de todos esos alrededores. Cuando iban a llegar las misiones, los mismos ricos andaban invitando a la gente para que fueran. Y nosotros íbamos, chicas íbamos.

Las misiones eran que los sacerdotes decían las misas en la noche y en la mañana, y la terminación era el día domingo con procesión. Eso se terminó también. No vienen misiones ahora, porque la gente se está llevando otra religión. Están cambiando a la religión evangélica. Ellos vienen con guitarra a invitar a la gente, y muchos creen y están dejando la religión católica de lado.

A don Guillermo Barros yo me acuerdo haberlo conocido, el padre de don José Barros, de don Horacio Barros; de todos esos me acuerdo yo. Pasaban por el pueblo para ir al fundo, en coches con caballos y en

auto, pero andaban más en ese coche dando vueltas por el fundo. Era un cochecito con caballos. Cuando volvían a Santiago, se iban en auto. Yo creo que serían los primeros que trajeron auto aquí, como eran los más ricos, cuando apenas se veía uno que otro. Los Barros vivían en Santiago y tenían su gente que les administraba el fundo –administrador que llaman– y trabajadores. Ellos venían a dar sus vueltas por acá.

Mi papá nunca trabajó en el fundo; trabajaba las tierras de la abuelita, hacía sus chacras.

Nosotros íbamos con la abuelita a ver las trillas. También es una cosa bien antigua la trilla, que ahora no se ve; yo creo que nunca más irán a hacer trillas en los fundos.

–Vamos a trillar a yegua suelta –decía la gente cuando trillaban el trigo, los porotos.

Yo me acuerdo, de hartos años, como en el año 30 sería, vi la última trilla que hubo aquí, de esas a yegua suelta.

Hacían un pedazo bien limpiecito, grande; ahí echaban todos los porotos y amarraban cuatro bestias, retiradas unas de otras. A la última le ponían una soga larga y el hombre venía, se subía arriba del montón de porotos y con una huasca le pegaba a las yeguas, y las yeguas iban dando vueltas, vueltas, y el hombre parado al medio. Gritaban y gritaban a las yeguas para que no se pararan. Ahí toda la gente les tamboreaba las manos a las bestias para que dieran vueltas. Después las dejaban descansar y ponían otras cuatro, que daban vueltas al otro lado, todo lo contrario, y el hombre estaba al medio, gritando, y la gente por los lados, tamboreando las manos. Era bonito eso.

La otra trilla que hubo después, ésa fue ya a máquina. La última fue de nombre; como una despedida que dieron estos ricos aquí, los Irarrázaval, los dueños de esos potrerillos que ahora están aparcelados. Todo ese pedazo donde está la escuela, era la quinta de ellos; la Quinta Irarrázaval la llamaban. Ellos hicieron esa trilla que fue la última que hubo.

–Al uso –decían–, al uso de antes.

Nunca más se ha visto.

Mi mamá, Dolores Cartagena se llamaba, también trabajaba con otras señoras, porque en este trabajo se necesitan manos para trabajar. Una señora sola no puede hacerlo; puede trabajar, pero poquito. Para pedidos grandes como hacen, sus cien pailas, sus cincuenta ollas, se necesitan manos.

Mi papá no trabajaba la greda; él sólo salía a vender la loza. Mi mamá la juntaba y él iba a Valparaíso, a Viña, por todas partes. Tenía carreta con bueyes y ahí salía; mi mamá se quedaba en la casa. El partía el 8 de diciembre en un viaje que hacía a Lo Vásquez. Como el 15 de enero iba a Valparaíso, y entonces íbamos nosotros, nos llevaba a mí y a mi hermana, la Mari, porque el hermano hombre era chico. Nos demorábamos sus doce días, doce días al tranco del buey. Como cuatro días de acá a Valparaíso, unos cuatro días allá, y después nos veníamos. Nos aburríamos a ratos, pero íbamos a Valparaíso. En el camino había personas que necesitaban y les vendía mi papá, pero bajaba el día sábado a la avenida Argentina en Valparaíso; ahí toda la loza la bajaba de la carreta, la ponía y la vendía en el día. Todo el día trabajábamos con él y al otro día estábamos en la casa de un caballero amigo de él, sus dos días, descansábamos y después nos veníamos. Nos llevaba para que conociéramos, le ayudáramos, y una acompaña para él; para no ir solo nos llevaba. Con mi mamá también fue varias veces, pero a ella poco le gustaba, por no dejar sola la casa.

Hacía sus tres, cuatro viajes al año, porque juntaban loza en ese tiempo. También trabajaban el mimbre, la totora. Varias personas de aquí iban a Lo Vásquez, ahí vendían.

Mi mamá nos echó de ocho años a la escuela, y nos salimos cuando ya teníamos como 16; nos sacó mi mamá porque ahí eran primarias no más, y empezamos ya a trabajar.

Yo empecé a mirar cómo se hacía la loza, porque había gente trabajando en la casa. Entonces mi mamá nos ponía a ayudarle y así fui aprendiendo.

A mi papá le ayudábamos también; como éramos las mayores y el hermano era más chico, nos llevaba mi papá a ayudarle en todos los trabajos de campo. A limpiar cebollas, a plantar cebollas. Ibamos todos, mi abuelita, mi papá; era un gusto para nosotros ir, no a la casa sino a otro sitio, a hacer todo eso. Era el sitio de mi abuelita, que mi papá se lo sembraba.

Mi mamá era muy delicada, no le gustaba salir. Se pasaba amasando, y el día domingo salíamos. Teníamos chiquillas amigas, pero ahí no más, un rato de permiso nos daban para jugar en la calle y después a ver las cosas, a ver los pollos, a encerrar las gallinas, darle comida a los chanchos, todas esas cosas. Se acostumbra uno, se acostumbra a una vida así. Y temprano a uno ya la llamaban para adentro, porque no ve

que en esos años no había luz, era oscuro el pueblo. Todos a acostarse temprano; al otro día, levantarse temprano.

No le gustaba que pololeáramos a mi mamá; siempre se da así con la gente antigua, por cuidar a la hija, creo yo. Por eso eran delicados los antiguos.

Yo aprendí la greda cuando ya no fuimos más al colegio. Tendría como 17, 18 años, más o menos. Miraba como hacían la loza, y ahí me fue gustando y lo fui aprendiendo. Porque así se aprende, de mirar; y el mismo trabajo va enseñando. Empecé a hacer pailitas, juguetes –también los sé hacer–, y después me comenzó a gustar hacer loza grande, y ya empecé a trabajar. A la escuela fui hasta los 16 años; había hasta cuarto aquí no más. Pero en esos años las profesoras enseñaban; era directora y profesora; aprendimos a leer y escribir, las cuatro operaciones. Y aprendiendo eso, decía mi mamá, ¿para qué van a estar más en la escuela? Ahora a salir a trabajar, a ayudarle a trabajar a ella. Después de los quehaceres de la casa, ella nos ponía a todos a trabajar. Ella no tenía puesto; guardaba la loza en un cuarto, y cuando llegaba el tiempo de salir, sacaba la loza que necesitaba llevar, salía mi papá y ella seguía trabajando, haciendo más todo el tiempo. Igual que ahora, que se trabaja todos los días.

Cuando mi papá murió, en el 49, ya no se salió más a vender fuera de Pomaire. Quedamos más solas con mi mamá, ahí se terminó todo. Ella vendió la carreta, vendió bueyes, vendió todo, así que ya no salió más.

Después fueron casándose mis hermanas. Primero se casó la Amelia y salió de la casa. Después se casó el hermano y fuimos quedando las dos, con la hermana que está al lado. Cuando murió mi mamá, se casó ella. Mi mamá murió el 59, se llevaron diez años con mi papá.

Después que ella murió, como ya nos conocían gente de Valparaíso, gente de Casablanca, gente de todas partes, llegaban a la misma casa a buscarnos, y yo vendo todo aquí, toda la locita la vendo aquí mismo yo. La única salida que hice este año fue a la exposición, a San Bernardo. Allá fuimos invitadas con mi sobrina. La única salida que hago, pero todo lo demás lo vendo aquí mismo. Voy muy a lo lejos a Santiago; como que me duele la cabeza cuando voy ahí, por el ruido.

A mí me mandan a hacer. Me mandan a hacer un pedido de unas veinte pailas, o tres, cinco docenas, diez ollas de un tamaño, diez de otro tamaño.

–Para tal día vengo –dicen.

Entonces uno sabe, para tal día las tiene que tener.

Los que encargan son gente de Santiago. Yo no trabajo para ningún puesto de Pomaire, sólo para Santiago.

Ahora, para el domingo en la mañana, vienen a llevar todo esto que usted ve aquí. El sábado lo vamos a quemar.

Las cosas que se hacen ahora son la misma forma que en esos años de mi abuelita, de mi mamá. Yo al menos llevo la misma forma, misma forma de paila, la fuente con tapa, la olla. La señora Rosa, la mamá de la Rosita Astorga, me enseñó a mí que no se perdiera la tradición de la artesanía.

–Usted no cambie la paila –me decía–; la olla, hágala, la asadera, la fuente con tapa, estas cosas; pero no haga esas cosas con monos que están haciendo ahora, porque eso no es artesanía.

Antes no se hacían cosas de adorno. Todo lo que se hacía eran cosas utilitarias, cosas para usar en la casa. La olla era para los porotos, la paila era para lavar los platos, pelar papas; la fuente con tapa, para hacer pastel. Ahora han sacado otros modelos; han sacado floreros, otras cosas; pero antes, cuando yo me acuerdo, no. Se hacían cántaros también; el cántaro es bien antiguo, era para la chicha. Yo hago esas mismas cosas, pero la gente que ya me conoce trae modelos para que se los saque, y yo se los saco.

A mí me gusta hacer de todo; si me mandan a hacer pailas, las hago; si me mandan a hacer ollas, igual. De todo hago yo, menos figuras, figuras en cara, no; nunca me ha llamado la atención aprender. La paila, las fuentes, las ollas, budineras, todo eso hago, pero modelos en cara, no. También hago juguetes. Son miniaturas, la gente los llama miniaturas; son ollitas, teteritas, todas esas cositas.

Antes se usaban otras cosas también. El *librillo;* librillo no es igual a la paila; no lleva orejas y es más extendido que la paila. No lleva esa vuelta para adentro que lleva la paila. El librillo va derecho, como fuente; lo usaba la gente en el campo para pelar mote; otros lo usaban para lavar. Y la *olla motera:* la compraban y la llevaban a Santiago para echar huesillos y pelar mote, y vendían el mote con huesillos en esas ollas. Por eso las llamaban ollas moteras. Era olla grande, que hacía sus diez litros.

Yo trabajo después de mis quehaceres en la casa. A ratitos hago esto; después que hago el almuerzo, el aseo, me siento a trabajar.

Desde las dos hasta las seis, las siete de la tarde.

Yo no sé quién sacaría este trabajo de la greda; creo que este trabajo es del tiempo de los indios, porque han aparecido modelos en la tierra, enterrados; han sacado cantaritos, ollas de greda. Por eso tiene que ser del tiempo de los indios este trabajo de greda, y así fue quedando.

La greda yo la compro; en varias partes venden, a 180, a 200 pesos la carretilla. Ya viene lista para trabajarla; las piedras se las muele la máquina. Lo que sí uno tiene que tener cuidado, es que a veces le salen palitos; se quema en el horno el palito y entonces se quiebra, se pierde toda una pieza.

Aquí hay como cuatro caballeros que se dedican a pasar greda. Ellos van a buscar la greda al cerro, en camión. Traen la camionada de greda y la echan a remojar en un hoyo; al otro día está mojadita, la sacan y la echan a una máquina, a esa máquina que tiene rodillo, y con eso va dando vueltas, va moliendo la greda, muelen las piedras, muelen todo. Ahí va la gente a comprar la greda. Otros van ellos mismos a buscarla, en carretilla, al otro lado del cerro. Pero la mayoría, por más alivio, la compran pasadita, listita para llegar y trabajar.

Le voy a mostrar cómo se hace una cosa de greda. Le voy a hacer una, para que vea cómo se empieza.

Se hace primero un poyito de greda y después con la misma mano se le va dando forma; esto es para hacer una paila. Después se arregla aquí con los dedos y con esta herramienta –esta herramienta es de calabaza y por aquí ahora se llama *mate*– se va emparejando la parte de adentro. Entonces yo le paso el mate y después se le pasa esto; éste es un cuerito de zapato que se llama *cordobán;* se moja no más y se le va pasando hasta que quede bien parejita.

En muchas partes hacen esto en torno; a este tornito que yo tengo le llaman *torno de mano.* Pero para armar la forma tiene que ser un torno grande, le hacen con el pie. Esos no los trabajan las mujeres, sólo los hombres. Es que es muy pesado ese trabajo para la mujer; el hombre no más trabaja en eso.

Yo todavía estoy trabajando a la antigua, con *colo.* El colo me lo trajo una sobrina, de Santiago, del cerro San Cristóbal. Usted se ha fijado en el cerro San Cristóbal, que da unas piedras como cafés, de color oscuro. Eso es colo. De allá se traía, se trae todavía. Tengo un poco por ahí, que tengo que asolearlo. Lo pongo al sol; cuando está

bien calentito, lo pongo a una paila con agua; entonces esa piedra con lo caliente del sol se deshace. Después lo muelo con una piedra –aquí tengo la piedra–, lo lavo y toda esa agüita se le bota y el conchito de abajo, que queda espesito, se va poniéndole a la loza, ese color. Ahora la gente, porque es mucho trabajo, no traen el colo de Santiago; están comprando tierra en la mercería, un cuarto de tierra colorada. Hacen con la greda una mazamorra, una cosa espesa. Ya estando bien espesa, le echan una cucharada grande de tierra de la mercería, y eso pone color a la artesa y se lo están echando a las pailas, las va dejando coloraditas. Después les sacan brillo. Queda casi aparente eso, pero lo que pasa es que el colo no se sale nunca más. Se cuece y se introduce en la greda y no se sale. La tierra colorada, usted está lavando una cosa con el estropajo y está saliendo lo colorado. No es colo. De antes la gente usaba el colo y por eso yo todavía lo uso, lo uso igual. A las pailas, a las ollas, les pongo colo, las encolo, porque me quedan coloraditas, lo mismo que antes. Si no les pongo, queda el color de la greda. No da ese brillo, ese brillo no lo da la greda que no está encolada, aunque se lustre; lo da el colo.

Cuando mi papá iba a Santiago a vender loza, ahí pasaba al cerro San Cristóbal a buscar el colo. También cuando iba al viaje de la Purísima, el 8 de diciembre, traía colo de los cerros de por ahí, de Ibacache, de la costa, de Cartagena en el verano, de Lo Gallardo. Ese era el *colo costino;* mi mamá lo revolvía con el colo santiaguino y le quedaba bien bonito, le daba el mismo color. Lo que tiene el colo costino es que no se muele como el santiaguino; se remoja no más en un lavatorio y se refriega con la mano, va refregándose, refregándose y se va deshaciendo, porque es blando, no es piedra, como el colo santiaguino; es como imitando greda. Mi mamá lo dejaba igual que el colo santiaguino, para el otro día, y después le botaba el agua, lo clarito, y el conchito lo revolvía con el colo santiaguino y con eso encolaba.

Quizás a usted en lo que ha conversado por ahí le han dicho que antes a las ollas, a los librillos, a las pailas les pasaban *oropel.* Eso es otra cosa que da el cerro por allí, da unas minas de oropel. Es una cosa que al pasarle así a la loza, brilla el oropel, brilla. Es piedra también y se lava con las manos. Después se saca igual que el colo, se saca el conchito y con una motita de algodón se pasa. Después de cocido, brilla. Me acuerdo de hartos años que mi mamá lo hacía. A las ollas grandes moteras que hacía les pasaba en la guata el oropel, como dibujitos les hacía, les pasaba aquí en las orejas. También se terminó eso,

nadie les pasa más oropel. Hay minas, hay vetas ahí en el cerro, de ahí del Portezuelo para arriba hay vetas de oropel. A esa subida que hay ahí, de El Marco para acá, la llamamos Portezuelo.

Ahora esto que le estoy haciendo a la paila –le gusta saber todo ¿ah?–, esto es como una cosita que le estoy poniendo aquí. Ese cortecito yo lo hago como *lujo;* voy a hacerle otro igual, para que quede más bonito, bien arregladito, así, con el dedo. Eso es para que quede así, para que quede más bonito, no más. Se le nota poquito después; como una rayita. A los otros hay que hacerles todavía eso. Eso no se lo enseñan a uno; de la cabeza no más va sacando las cosas, para que queden más bonitas. Después se le pasa un poquito la piedra, con agüita –eso se llama *lustrar de agua*– y queda así, lisito, y a este lado igual.

Yo trabajo con mi hermana, siempre lo hago. Ella necesita y yo también, pues. Yo hago la loza y se la dejo así, y ella hace lo demás; hay que dejar que seque y volver a lustrarla con piedra, *en seco.* No sabe hacer formas, no aprendió, porque en vida de la mamá se ocupaba de la cocina no más, de las cosas de la casa. Nos repartimos la plata. Si vendemos 1.000 pesos, 500 para ella y 500 para mí, igual. Yo considero que es el mismo trabajo el de ella y el mío, porque lo que hace cuesta harto. Además, algunas veces, cuando yo tengo mucho que hacer, hace ella el almuerzo y me lo trae para acá. Cuando no, yo hago el almuerzo.

Después, cuando vamos a quemar, entre todos prendemos el horno con mi vecina, mi hermana; su marido trabaja la greda también, es maceteros.

Para cocer, primero se echa al horno la loza y ahí se pone un poquito de fuego, a fuego lento, que se dice, poquito a poco; son tres horas para calentar la loza, porque si se le echa el fuego altiro para adentro, se quiebra toda. Se va calentando de a poquito; después de tres horas de calentarla, la toca uno; si está bien caliente, negrita, entonces se le echa el fuego para adentro. Después son como dos horas, más o menos, y leña fuerte, de eucalipto, hasta que se pone coloradita toda arriba. Entonces está cocida. El horno está tapado, pero se ve para adentro; se levanta una latita, se mira y cuando está coloradita se saca el fuego para afuera, toda la brasa que ha quedado se le echa arriba para que termine de cocer todo bien. Así es como se cuece.

La leña se compra, entran camiones con leña de eucalipto, y ésa se

compra por cargas. Entran el día lunes dos o tres camiones a vender leña por aquí.

Antes la greda era trabajo de mujer, el hombre no trabajaba en la loza. Se avergonzaba un hombre que lo encontraran trabajando, lustrando, sacándole brillo. Ahora no; hombres y mujeres trabajan en la loza y a nadie le da vergüenza, porque es trabajo, pues.

Los hombres empezaron con la greda porque tiene venta; se vende la loza y los hombres sobre todo no tienen mucho trabajo por ahí. Como ahora se han aparcelado los fundos, hay poco trabajo. Los dueños de casa, algunos trabajan en la greda, otros en cestería, hacen canastos, mimbre. Los hombres trabajan en maceteros y la mujer, no. Yo no he visto todavía que alguna mujer trabaje en maceteros. Lo que hay es señoras que tienen negocio y contratan a un hombre que les vaya a cortar maceteros. A ése le pagan, pues. Le pagan que corte sus diez maceteros de una forma, diez de otra; entonces corta todo ese día el hombre, en la tarde le pagan y se va para su casa. Ese es un negocio que tiene él. No es artesanía, porque el macetero es hecho a torno y el torno no es artesanía.

La gente no conoce lo que es artesanía, todo lo llaman artesanía; creen que cuando una cosa está hecha en torno es igual que la otra hecha a mano. No, pues, es muy distinto, porque una olla hecha en torno no tiene la misma duración que una hecha a mano. La hecha a mano queda más firme, más durable, mejor hecha.

Algunas me han confiado que el torno está de muchos años, de cuando Cristo anduvo por el mundo. Eso no sé explicarme si es cierto o no; yo me acuerdo de hartos años que aquí no había torno, y no hace muchos años cuando ese caballero, don Ernesto Ordóñez, trajo el torno aquí al pueblo. El fue el que lo trajo, no Ño Camastrón, como dicen los que no saben. "Ño Camastrón" es apodo, Guerra es el apellido. Es que aquí mucha gente pone apodos. La gente que viene preguntando por una persona, uno no da, no se recuerda; pero si le recuerdan el apodo, uno sabe altiro. Todo el mundo tiene apodo, yo creo que hasta yo debo tenerlo; me deben haber visto pasar por la calle y ya tengo apodo. Pero ahora la gente está más civilizada; antes dicen que se nombraban por el puro apodo; ahora no, ahora eso ya está terminando.

El viejito ese, Ño Camastrón. se vino de Santiago. Vino estos días, no más; harán dos años que llegó por aquí. El primero que trajo el

torno y la forma del torno fue Ernesto Ordóñez. Eso hará, mire, en el año 49 que murió mi papá, ya había torno. Pongámosle, como en el 30 sería. Cuando murió Ernesto Ordóñez, quedó el hijo. El hijo comenzó a trabajar en lo mismo y ahí comenzó la gente a admirar el torno, a hacer la forma del torno y aprender a trabajar en el torno. Después, la familia Ordóñez se fue a Puente Alto.

Para mí, la artesanía va a ir terminándose poco a poco, porque con los tornos la gente está haciendo las cosas más rápido. Cosas hechas a mano demoran más, pero quedan más tiernas y más seguras y mejores. La loza hecha en torno no queda igual, pero la gente no sabe apreciar lo que es la artesanía hecha a mano con la artesanía hecha a torno. Suponiendo, si una persona que vive al lado está haciendo una olla hecha a torno y la da en 100 pesos, yo lo hago a mano y la doy a 200. Yo no la vendo, compran la otra que es más barata. Por eso la gente está haciendo a torno y la artesanía hecha a mano se está terminando. Poco a poco se va a ir terminando.

Yo no trabajo para ningún puesto de Pomaire, sólo para Santiago. No sé dónde lo venden; tienen puestos en Santiago, ahí los compra cualquiera.

Para mí no es negocio tener puesto, porque me quita mucho el tiempo. Tuve negocio, puesto de loza, pero me veía muy apurada. Venía una persona, me llevaba todas las pailas que tenía yo –suponiendo que tenía cinco docenas de pailas, me las llevaba todas–; entonces ahí me quedaba el puesto pelado, me ponía nerviosa de tener más loza.

–Hasta aquí, no más –me dije entonces–. No pongo más puesto.

Es mejor un pedido; lo hago, lo entrego, sigo haciendo otro pedido, y así.

La gente que tiene puestos vende a comerciantes, también. Entran el día lunes los comerciantes y compran por ahí por los puestos. No me gusta el puesto; el que tuve fue en la otra casa, frente al Correo, una grande que hay allá donde hay una palma. La casa que mis papás me heredaron. Yo vivía solita y para mí, yo pensaba que era muy grande y sola la casa. Cuando había temblores, viera que pasaba susto. No ve que es tan alta la casa antigua. Me daba susto, porque esa casa fue escuela; mi papá la arrendó escuela como treinta años. Eran salas, no eran piezas, salas grandes, y como yo tenía poquitas cosas... cuando ya nos repartimos los hermanos, todos tocaron un poquito de lo

que tenía mi mamá. Yo en la oficina cabía de más con lo que tenía y me quedaban todas las piezas desocupadas. Entonces, como vieron que vivía sola, llegaron a arrendarme una pieza. Les arrendé, gente conocida.

–Bueno –dije yo–, me sirve para acompaña. Les arrendamos.

Así comencé a arrendar y recibía algo. Después ya se me ofreció vender, porque era muy grande para mí, eran 28 de frente por 79 de fondo. Esta tiene 18 de frente por 70 de fondo. Hasta ahí donde está el hornito. Y de ahí para allá, es de mi hermana; es herencia de mi papá. Ella no se ha cambiado nunca, heredó ésa y ahí vive. El hermano también, vive ahí, en lo que le dejó mi papá.

Fue mi hermano el que me convenció de que vendiera la otra casa.

–Vende esa casa –me dijo– y compra allá arriba. El dueño vende ese pedacito, te acompañas más, y esta casa cuándo la vas a arreglar para vos sola.

–Ya, pues –le dije yo–, voy a vender.

–Te voy a traer la dirección cuando hable con él –me dijo–; vive en Santiago.

Y me trajo la dirección y yo puse en venta la casa; en la radio de Melipilla puse que vendía esa casa. Así que vino harta gente, hasta que vino este caballero de Santiago que siempre había querido vivir en el campo, y él me la compró, y con esa misma plata compré aquí. Me sobró plata y la deposité. No ve que uno sola no puede tener plata; como que dicen: la plata tiene olor.

Aquí es calentito. Es que estos son adobes de barro; en el verano es heladito allá adentro, y en el invierno con poquititas brasitas que entre, ya se calienta la pieza.

El sitio es a medias; es mío y mi cuñado lo siembra, porque él sabe el trabajo de chacra. Es chofer y sabe chacra también. Este año sembramos maíz; se dio bien bonito. Después se saca el maíz y parece que le va a poner papas el marido de mi hermana. Hay que avenirse, ser avenidos en una casa; así se pasa bien.

Yo quería tener un hornito aquí en la casa, para hacer pan de vez en cuando, porque cuando hacen las vecinas, me convidan, me traen panes amasados. Y mi sobrino me hizo uno que salió bien bueno, porque gasta bien poquita leña.

–Mira, hazlo así –le decía yo–. Ahora se le ponen otros palos y más encima pon el barro; encima del barro ponle arena, revuelve la arena con sal y ponla. La sal es para que guarde calorías.

–Así se hacen los hornos –le decía yo. Porque yo recuerdo que mi papá hacía hornos bien hechitos en la casa, y los hacía así, y así me lo hizo él.

A todos nos heredó mi papá con un sitio, a los cuatro hijos nos dejó donde vivir. La casa donde vivíamos le quedó al hermano.

Mi hermana Amelia enviudó y se volvió a casar; tiene hijos de este otro marido, dos hijos hombres y una niñita que ya está casada también.

Yo vivo con una sobrina; es hija de una sobrina mía. Tiene diez años, es chiquitita; por ahí anda jugando. Me la tienen prestada para que viva conmigo y yo la quiero como hija. Mi sobrina vive ahí, al ladito de abajo. La niña estaba chiquitita cuando yo me la traje para que viviera conmigo. Es que no me gusta vivir sola; no se puede vivir así, no tiene con quien conversar uno, y una niñita chica, aunque esté durmiendo, ya es una compañía. Sola no, no puedo; converso con los gatos, con los perros.

La mamá de la niñita tiene tele, y se me va para allá.

–Tía –me dice–, quiero ir a ver tele.

–Vaya, pues –le digo. Y me la vienen a dejar en la noche.

–Después, mijita –le digo–, yo le voy a comprar tele, en un tiempo más, que tenga más plata.

Así la conformo. Yo no voy a mirar. Para qué me voy a acostumbrar, si nunca voy a tener. Entonces me digo, no, mejor cuando yo tenga, entonces voy a ver tele tranquila.

Económicamente no me las arreglo muy bien con la greda, porque soy sola y hago de a poquito, pero no es suficiente en realidad para vivir. No se vive bien. Donde hay un hombre, trabaja más. Hay personas aquí que han surgido con la greda, pero es trabajo de hombres. Trabajan en maceteros y las señoras más bien les ayudan. Esos sí que están bien. Una mujer sola no tiene ayuda de nada. Tienen que traerle la greda a la casa, porque yo no voy a salir a comprarla. Para cocerla, tengo que buscar un hombre que me la cueza. Tengo yo hornilla mía, propia, pero tengo que pagar una persona, un hombre que me la cueza. Entonces, todo eso es pago y va quedando menos. No he conocido a ninguna señora que se las haya arreglado sola; ha sido toda gente humilde. Aquí la gente que ha tenido algo de antes, en los años de la repartición del pueblo, ésos se las arreglaron bien porque quedaron con sitios grandes. Esos yo creo que viven bien, pero con la greda no.

No son iguales las ventas todo el año; en el invierno se retira un poco la gente. No se vende tanto y tampoco se puede sacar loza muy seguido, porque los días nublados o que llueve no se puede trabajar. Son tres meses de invierno, junio, julio y agosto, los más helados. Esos no los trabajamos, porque es muy frío el trabajo. Cuando están los días buenos podemos hacer algo, poquito. Pero ya de septiembre para adelante se puede trabajar. Este año se vendió la loza, porque el año pasado –enero y febrero– no se vendió nada.

Nunca he hecho un cálculo de cuánto me gano, pero todas las cosas que yo hago las vendo bien vendidas, me las pagan. La gente que me compra ve que las cosas están bien hechas y bien cocidas.

–Mire –yo les digo–, usted sabe lo que trabajo. Soy bien calmadita para hacerlo, pero le cuesta tanto. Si usted quiere, me compra la loza.

Esa paila yo la vendo en 200 pesos, porque es grande, está bien echita; la ve la gente, la mira por un lado y por otro, no está quebrada, me dan los 200 pesos. Entonces yo encuentro que me pagan bien mi trabajo.

No todas son artesanas, las otras son comerciantes. Las que tienen puesto para allá arriba, algunas compran y venden: ¡ésas son comerciantes. Las artesanas, nosotras, hacemos la loza y la vendemos, como la señora Iris Muñoz, la María, unas cuantas que todavía quedamos de artesanas. Ellas no tienen cortador, hacen a mano ellas. Las comerciantes, como ser, me la vienen a comprar a mí en menos precio y las venden allá. Entonces ellas se ganan la plata, uno queda con el trabajo, sí.

La juventud ahora parece que no trabaja mucho en la greda. No les gusta, porque ganan poca plata, y se van a ocupar; otros entran de carabineros. A mí me gustaría que aprendieran a trabajar, que siguieran la artesanía. La niñita que vive conmigo, ella me ayuda a lustrar, pero no le queda mucho tiempo, porque está en el colegio.

–En primer lugar –le digo yo–, sus tareas y si le queda tiempo me ayuda, cuando esté desocupada.

También le doy recreo, como es chica, para que juegue, que se distraiga la memoria. Yo quiero que estudie porque tiene buena memoria. A mi sobrina sí la obligaba a que me ayudara a lustrar; la obligaba, así aprendió. A otra gente, no, porque trabajan en sus casas y hacen lo que ellas quieren. Pero a ella le enseñé a hacer todas las cosas como sé hacerlas; ella las aprendió y así las hace.

Es que cualquier día falto yo y ya no va a trabajar otra persona como yo trabajo.

# Ester Guzmán (1928)*

Aquí, en esta casa, hemos vivido siempre, toda una vida; aquí nacimos y aquí nos criamos. Era la casa de los abuelitos, fue herencia de los papás de mi papá.

Mi mami tenía unos sitios más abajo, pero se perdieron. Como ella quedó aquí, nosotros nunca hicimos empeño de nada, dejamos que se perdieran no más.

Mi papá trabajaba en la agricultura. Siempre fue empleado de los canales. En esos años había canales y él –¿cómo le decía mi mamá?– era mayordomo de los canales. Le tocaba organizar a los trabajadores; por ser, juntaba a toda la gente, unos diez o quince trabajadores y él estaba a cargo de ese trabajo; limpiar bien los canales. En eso trabajaba mi papá, lo contrataban los Barros; ésos eran los patrones. El antiguo patrón era José Barros. Eran dueños de fundo.

Mi papá estaba a cargo del personal y después que terminaba se iba a sus siembras. Sembraba mi papá las chacras. En ese tiempo no nos hacían falta las cosas en la casa, teníamos todo lo que era comestible. Mi papá traía todo por carreta, las papas, los choclos, los porotos, sandías, todas las siembras, y nosotras trabajábamos la greda.

El tenía chacra en los fundos, le daban un pedacito para sembrar y todo lo cosechado lo traía a la casa. Después por ahí arrendaba sitios, se ponía a sembrar de todo un poco y así nos fue educando a nosotros.

---

*Entrevista realizada por Sara Godoy en 1984.

En la casa mi papá criaba toda clase de aves, patos, gallinas; en otros años criábamos chanchos, dos en la temporada de verano. También tenía fruta. Ahora no criamos chanchos.

Mi mamá aprendió a hacer la greda de los padres de ella. Empezó a trabajar a los quince años. Todos trabajaban en la greda; vivían en un fundo, por aquí mismo. De ahí mi mamá conoció a mi papá, se casaron y siguió trabajando en la greda. Ella se casó jovencita, de 17 años; él tenía 30. En ese tiempo las mujeres se casaban jóvenes; todos los papás eran delicados, no como ahora que está tan cambiada la juventud. Mi mamá me contaba la vida de ella cuando pololeaba con mi papá.

–Mami –le decía yo–, ¿cómo pololeaba con mi papá, si usted no nos deja pololear a nosotras?

Se enojaba cuando pololeábamos, era tremenda.

–Yo nunca –decía–, nunca salía con los novios a pasear, a bailar; cuando vivíamos en el pueblo nunca hacíamos eso.

Me contaba que cuando conoció a mi papá nunca se dieron la mano, no se veían, con puros papelitos, pololeaban con puros papeles, se mandaban cartas no más. Así eran los pololeos. Sus papás al final le dieron permiso, aunque dice mi mamá que como era hija única, salían a dar una vuelta donde las amistades y se iban pegaditos a ella. Solita, a ninguna parte. A mi mamá la crió una madrastra, porque mi abuela murió al nacer ella y mi abuelo se volvió a casar.

Se portó bien la madrastra, la crió como verdadera hija. De ella aprendió a hacer la loza.

Mi mamá se dedicó a la greda y atendía los partos. Después, cuando mi papá envejeció, estaba viejito ya y no salía a trabajar, entonces salía ella a buscar la vida. Y antes, cuando estábamos chicos, también iba todos los sábados, y a veces los domingos, con otras señoras a recoger el trigo. A veces nos llevaba a toditos nosotros.

Oiga, pero era lindo, porque allá en el trigo tomábamos once, llevábamos tetera, la pila de cuestiones, y nos poníamos en todo el potrero a tomar el té, con mi mamá y con hartas chiquillas. Antes no se veía gente mala; uno salía sin ningún miedo, sin ningún cuidado.

A recoger el trigo íbamos puras mujeres solas y niñitos hombrecitos, chicos. En esos años no había máquinas trilladoras; salieron después, hará unos treinta años. Había echonas que segaban: eran una especie de cuchillo arqueado que cortaba el trigo. Después que lo segaban con la echona, iban haciendo gavillas y las dejaban en los potreros en mon-

tones; ahí pasaba la carreta recogiendo todos los montones.

Después que sacaban el trigo, decían los patrones:

–Ya está listo el potrero, vaya la gente que quiere recoger el trigo.

Nosotros íbamos y lo recogíamos, el rastrojo que le llamaban.

Toda esa era la vida de antes.

El trigo que recogíamos era para los pollos y para hacer el café y la harina, se criaban las aves. Se juntaban dos o tres sacos de trigo en la temporada del verano, enero y febrero; entonces guardábamos el trigo para el invierno. Así es que así pasábamos el tiempo y hacíamos harina. La tostábamos en la callana y después la molíamos en la piedra, no con molinillo sino con una piedra. Todos los niños se criaban con harina tostada en esos años. A nosotros nos criaron a todos con harina tostada; mi mamá no tuvo leche para criarnos. Nos salía por ahí a darnos un poco de leche en las comadres, amistades de ella que tenían leche, por ahí nos llevaba que mamáramos y después puro ulpo con leche de vaca. Mi mamá tenía tres vacas, aquí en la misma casa. Nos levantábamos a sacar la leche; yo era de las primeras que se levantaba, tempranito. Mi mamá pisaba la greda y yo sacaba la leche para el otro hermano que era más chico. Eso era lo primero que hacíamos en la mañana cuando nos levantábamos, a las seis y media, siete. Ella se ponía a pisar la greda antes del desayuno, porque después con el cuerpo caliente no se podía. Nos venía un resfriado terrible.

Después que yo sacaba la leche, me ponía a ayudarla a pisar la greda. Como ahora, ya a las siete de la mañana estoy pegada en la greda.

Después que pisábamos la greda, la dejábamos tapada con un saco y nos íbamos a tomar desayuno; mate se tomaba –era matera– con galletas, galletas de fundo, no de las que venden. Porque mis hermanos trabajaban en el fundo, y en la viña les daban ración de galletas todos los días en la tarde. Tres hermanos trabajaban en la Viña Pomaire, entonces recibían seis galletas diarias. Eran unas galletas grandes, negras, de harina negra. Tomábamos el mate y el café, de trigo tostado, con leche, con galletas, queso, porque antes se hacía queso en las casas, y de ahí, como mi papá trabajaba en los canales en los fundos, nos traía los quesos.

En el campo no se veía el té y el café, pero la gente hacía café de trigo. La callana servía para tostar el trigo, no ve que la gente tostaba mucho en esos años. Mi mamá tostaba el "café", medio tostado y después lo hacíamos café, bien negro. Tenía que quedar negrito el "café" tostado en esas callanas que yo le digo. Se calentaba bien la

callana en el fuego y después se ponía el trigo y con un runge –runge llamaban a unos palitos para revolver el trigo, para que no se pegara–, y de eso nos daba, café de trigo. Poníamos en la cafetera el trigo y le poníamos agua caliente y lo hacíamos hervir un poquito –no muy hervido, así a las brasas no más– y después lo servíamos a las tazas y le poníamos leche. Quedaba pero ¡un café rico!, café de trigo. Ahora nadie hace eso, ahora estamos todas con café, pero es rico el café de trigo y es sano, lo más sano. Las callanas también desaparecieron. Eso es lo más antiguo; ahora salieron tantas cosas modernas de greda.

Para cocinar usaban cocina a leña o chimenea. Usted no va a entender lo que es la chimenea. Antes le llamábamos chimenea a los fuegos en el suelo.

–Hay que hacer fuego en la "chiminea" –decía mi papá. Me acuerdo que decía "chiminea".

Poníamos ladrillos y otros ladrillos más y poníamos unos fierros así, tendidos. Entonces eran las chimeneas. O las hacíamos altas, pegadas a unos muros para no estar agachadas. Poníamos las ollas ahí, con leche. A mí nunca se me ha olvidado.

En esa época que le estoy contando estábamos tres hermanos hombres, Anselmo, David y Jorge; mis hermanas, la Sara y la Carmen; yo y el hermano chiquitito, Rodolfo. Nosotras estábamos chicas, tendríamos unos diez años; mis hermanos ya tenían 20 ó 25, todavía no pensaban en casarse. Después mis hermanos se aburrieron en el campo y se fueron a trabajar a Santiago. Toda su juventud la pasaron aquí. Se fueron cuando yo tenía a lo menos unos doce años. Después las dos hermanas también se fueron a Santiago, a casa de unos familiares. La Carmen se fue como de doce años. Teníamos toda la familia de mi papá, sus hermanos, en Santiago. Habían nacido aquí, se casaron acá en Pomaire y después se fueron. En esas partes íbamos nosotros a veranear y por allá, en una de esas, se quedaron mis dos hermanas, buscaron trabajo. Se ocuparon como asesoras del hogar hasta la época que se casaron. De los hombres, cuatro se fueron a Santiago y uno se quedó aquí conmigo, el más chiquito. Porque nosotros fuimos ocho hermanos, cinco hombres y tres mujeres. Javier se fue a trabajar a la Embajada norteamericana, Jorge se fue de dependiente en un almacén, el otro hijo estudió mecánica. Ahí se fue comprando micros, después se compró auto y fueron surgiendo.

Casi todos mis hermanos murieron jóvenes, queda uno solo vivo. Mi

hermano mayor, el que era mecánico, tuvo un accidente; dejó cuatro niños ya grandes y una guagüita de un año. Los demás ya crecieron y se educaron, tienen su buena profesión, se casaron bien; tienen todos su buena situación, su departamento, casa propia. El Jorge también dejó bien a su señora, con su casa, con todo, y el otro chiquitito murió aquí en la casa, hace dos años. Tuvo un accidente a los 30 años, trabajando en la agricultura, cargando sacos de papas en un camión. Le cargaron mal el saco, hizo un movimiento brusco y ahí se fracturó la columna. Nunca dijo que estaba enfermo, porque a él le gustaba salir a los fundos a trabajar; pasaba sus quince días, semanas enteras trabajando en otras partes. Invierno y verano salía a trabajar. Tenía tantas amistades, en el Cajón del Mallarauco, en María Pinto; recorría todas esas partes y ahí trabajaba. Llegaba todos los sábados, el fin de semana llegaba aquí, pagadito con su plata, sus tremendos quesos que traía del campo.

–Ya llegué, mijita –me decía.

–Hombre, por Dios –le decía yo–, que te machucas tanto para salir a trabajar.

–Así es la vida del pobre –decía–, yo soy torrante –y llegaba con su *linguera,* linguera le llamaban antes. Era un saco que se ponían y llevaban frazadas y todos los comestibles; todo lo que traía lo echaba en el saco.

No era como ahora, que es admirado: "¡Uy! ¡Ese torrante, cómo anda!". Antes no, pues. Toda la gente salía así a trabajar, no era admiración de nada y toda la gente era decente. De aquí se iban quince o diez amigos de él.

–Vamos, Rodolfo, a sacar papas al otro lado –le decían, y se iban a sacar papas. En este tiempo, en marzo, ya estaban trabajando en las papas.

En abril ya venía el invierno, ya no salían. Se dedicaban a la casa, a trabajar cositas cerca no más; por ser, la vendimia cuando llegaba el tiempo de la uva, limpiar las aceitunas –la *desagua,* que llamaban– desaguar las acequias, limpiarlas para el invierno. No les faltaba el trabajo, pero ya no se iba a partes lejos; en invierno no podía andar lejos; el que trabajaba lo hacía aquí mismo en el pueblo, o en los alrededores, La Palma, El Tránsito y El Marco; esos eran fundos antes. Ahí deshojaban el choclo en el tiempo, limpiaban los canales, todos esos trabajos hacía mi hermano.

El nunca hizo loza, no le gustó; a ninguno le gustó, a nadie, a nadie.

A la única que le gustó de la casa fue a mí. Yo aprendí de mi abuela y seguimos aprendiendo de los papás. Empecé a hacer a los diez años. Ahora tengo 56 y sigo aquí, fíjese, trabajando. A la escuela fui hasta sexto año; aquí cursé todos los años que había en el colegio. Eso tenía mi papá: nunca nos quitó el colegio, nos mandó siempre a la escuela. Claro que en ese tiempo a los pobres viejitos no les alcanzaba para educarnos, no alcanzaba para dar educación. Aquí había hasta sexto, no más; después ya venía el primero humanidades y en Melipilla tampoco había primero; tenía que ir a Santiago la persona que quería estudiar.

Con mi mamá hacíamos loza todos los días hasta como las cinco y media. Nos parábamos después de once y nos íbamos al cerro a buscar la greda en carreta, carreta de mano, yo con mi mamá y la otra hermana. Mi papá a veces nos acompañaba. La sacábamos con un chuzo, ¡dura! Transpirábamos rollos de agua sacando greda, dura, dura. En invierno era rico porque estaba blandita. No era muy alto para subir, bajitos los cerros, y ahí traíamos la greda, al principio al hombro y después tuvimos carreta. Así era toda la gente, nadie miraba. Ahora vamos a buscar un saco de greda, todos se admiran.

En el cerro donde íbamos a buscarla antes no había casas; era un bosque, un puro bosque bien bonito. Después, con los años, ya empezó la gente, los dueños de los fundos, a hacerse casitas ahí en el bosque.

Cuando llegábamos con la greda a la casa, la echábamos a remojar y después la pisábamos. Teníamos que pisarla todos los días, una cuerada de greda. Antes se pisaba en cuero la greda, cuero de animal: se pisaba con el pie.

Después que pisábamos la greda, teníamos que formar el coso, una paila. Antes se veía más antigüedad; se veía la paila, la olla, la callana.

Para cocer íbamos al cerro a buscar la leña, dos veces por semana. Cocíamos en el suelo, en pilas. Para cocer *en pila*, en el suelo ponían bosta de animal con trolas de eucalipto, se hacía una cama y ahí se ponía toda la greda, se tapaba con bosta y le atracaban el fuego: se demoraba poquito, como dos horas no más. A lo que tomaba el fuego, cuando ya quedaba coloradito, estaba cocida la greda. Es que antes eran gredas buenas, especial para pilas. Ahora usted hace una pila y la loza se hace tirita, no sirve. No sé por qué no se puede cocer, porque un día hicimos la prueba con la Carmen y se quebraron. ¿Sabe lo que

tiene que ser? Es que ahora es muy lisa la greda y antes era más gruesa, por el molinillo, por la máquina; no ve que queda como una pelusa y antes la pisábamos con el pie, así es que quedaba más gruesa, más piedrecilla. Por eso la loza no se quebraba, digo yo, tiene que haber sido.

La bosta la sacábamos del cerro; había muchos animales por los cerros, así es que por sacos se traía la bosta; muchas vacas, toda la gente que criaba vacas las tiraba al cerro sin ningún peligro. En carreta con bueyes íbamos a buscar para los fundos, para los cerros, los potreros, traíamos la leña y el guano por sacos. Como a mi papá le daban la leña porque limpiaba canales, leña buena de sauce, entonces la iba a buscar en carreta, tremendos pedazos de sauce sequitos.

Mi mamá iba casi dos veces al mes a buscar el guano, porque se cocía una vez al mes, no como ahora que cocemos todas las semanas. Antes no, no ve que se vendía poco, no tenía mucha salida la greda en esos años. Pasaban los patios llenos de greda, porque no se vendía. Cuando vendíamos loza era cuando la gente se iba a Lo Vásquez el 8, la Purísima. De aquí partían carretas, carretelas con loza a venderla allá, y eso se terminó ahora. Ahí se ponían todas las lozas de Pomaire, puro Pomaire no más iba con greda. Iban como seis personas de aquí, eran poquitas.

Yo nunca fui, mi mami tampoco. Iban los que tenían carreta.

Nosotras donde íbamos era a Chiñihue. Una vez al mes, dos veces al mes íbamos a chavelear la loza, a cambiarla; en esos años no se veía la plata.

–Vamos a chavelear, niña –decía mi mami, y partíamos para allá de a pie; teníamos que caminar lo menos sus tres kilómetros. Todo el año hacíamos esas caminatas. A El Marco también íbamos, con todas las cuestiones de greda. No había puesto en esos años. Teníamos que ir con la loza en un canasto para los fundos, para todas las partes más cerca, donde más amistad teníamos, y de allí traíamos de todo: la papa, el trigo, maíz, queso; de todo nos daban las señoras, porque en esos tiempos los fundos, las casas estaban llenos de cosas. Usted iba a la casa de un fundo, estaban los sacos inmensos de papas, de maíz, de todo; entonces allí las señoras nos cambiaban la loza por comida... así era en Chiñihue.

Nosotros íbamos a esas dos partes no más, a Chiñihue y a El Marco, El Tránsito, donde teníamos amistad, comadres. No ve que antes en el campo todo era compadrastro; buscaban los padrinos para las guaguas en los fundos, todos amigos, y ahí íbamos nosotros a chave-

lear la greda y de ahí traíamos todo para la casa. Cambiábamos la greda por la comida.

–Tráigame una ollita, una paila –decían. Así nos encargaban y nos poníamos a hacer con mi mamá y partíamos para el fundo, yo con ella y la otra hermana que estaba chica. Después la Juanita se fue a Santiago a trabajar; no le gustó la vida del campo y se fueron a Santiago a ocuparse las dos hermanas. Yo quedé con mi mamá y con mi hermano, cuidándola; a mí nunca me dio por salir, puro trabajar en la greda, y ahí mi mami me enseñó a hacer la loza... pailitas, platitos.

Después ya me casé, me casé a la edad de... no, no me he casado, soy soltera. Para qué vamos a negar ¿no es cierto? Tuve una hija, sí, madre soltera. Nunca me quise casar, hasta hoy día. Con la greda eduqué a mi hija, la tuve a la edad de 30 años. Me mortifiqué harto en criarla, la eduqué bien educada, trabajé hasta darle su buena educación. Ahora ella es secretaria médica, estudió una carrera de secretaria. Se fue a Santiago, conoció a un joven y se casó allá. No le gustó nunca aprender lo que yo hacía, así es que me ayudaba pero nunca lo aprendió. De trabajar sí que trabajaba, para los estudios.

–Aprende, pues, Angélica –le decía yo–; si no quieres quedarte con la greda, tienes que aprender una profesión.

Y aquí seguimos trabajando en la greda. Mi hermana vive en esa casita al lado, en el mismo sitio, y también ella sigue trabajando en la greda. Ella trabajaba en Santiago y allá conoció a su marido y se casó. El es santiaguino, trabajaba en artes gráficas allá, parece, en una imprenta. Jubiló y como tocaron un poco de herencia aquí en la casa, se vinieron a hacer una casita. Mi cuñado se dedica a la siembra, que no falte la verdura. También cosecha miel y la vende al detalle, por botellas. Esos cajoncitos son de las abejas.

Ahora, desde que llegó la famosa máquina, hace como quince años, nosotros traemos la greda preparadita. La máquina de moler la tienen personas que tienen plata, que la compraron. Hay en dos partes, en tres: son Patricio González, Carlos Aguayo y el otro es el Leto. Ellos también se dedican a la greda, al macetero. Los que tienen molinillo se dedican al macetero no más. Ellos echan primero a remojar la greda en un hoyo, que esté bien blanda, y después la pasan a la máquina; es una máquina igual que esas moledoras de pan, que pasan el pan con rodillo; la dejan preparada y ahí hay que ir a comprarla y pagar para

que la traigan a la casa. Pero nos sale más a cuenta que ir al cerro, porque mire: uno va al cerro, tiene que sacarla, tiene que echarla a remojar y después llevarla a la máquina, ¿no ve que es doble trabajo? Y uno va y compra la greda y se la mandan preparadita a la casa. Hay un hombrecito que se dedica a repartir la greda, es el único, Chumito, y la trae a 20 pesos la traída. La carretilla de greda vale 230 pesos, y más 20, salen 250. Molemos dos carretillas de greda y nos dura un día, porque llega el cortador y la corta toda. Hay que pagarle por pieza. Antes no se ocupaba cortador, se hacía a pura mano; no ve que después llegó el torno y la gente lo ocupó porque es más rápido que hacerlo a mano. Nosotros tenemos un joven que es cortador, que aprendió a cortar la greda y viene para hacer el macetero, él da la forma. Por ser, esa jardinera, ¿ve? El toma una pelota de greda y con un poquito forma la jardinera, la corta. Un macetero no se puede hacer a mano, porque si usted lo hace va a demorar a lo menos media hora y en el torno se demora dos minutos. El nos cobra por pieza; por cada pieza pide según el porte, dos, tres, cinco pesos.

El trabajo mío, lo que yo hago a mano, es la olla, la paila, la fuente, el plato. Al macetero no se le hace nada, no hay que pulirlo, ninguna cuestión. Uno lo pone que se oree, todo a la sombra que no le dé el sol, porque se quiebra, y ya va al horno. Del torno al horno. Este es el tiempo bueno ya, porque uno lo tira al patio, pero en el verano hay que guardarlo, taparlo. Ahí tiene que quedar hasta que se seque, hasta que esté duro. En este tiempo se demora tres días; en invierno, una semana. Cuando está bien seco, se va a la hornilla, todo un día con fuego. El fuego tiene que ir de a poquito, calmado; después más fuego y cuando está bien caliente, se mete la loza. Tiene que notar uno que está caliente arriba la hornilla y hay que darle todo el fuego para adentro, a no sé cuántos grados. Cuando está roja la hornilla, hay que retirar todo el fuego para atrás. La loza queda allí hasta el otro día, que se enfríe.

Cocimos una vez por semana, todos los viernes o todos los sábados durante todo el año. Hasta que nos muramos vamos a estar en la hornilla, ese calor... por eso se acorta la vista, el esfuerzo de tanto mirar acorta la vista. No ve que todo el día uno está pendiente en la greda y después el fuego. Cansamiento a la vista y mucho calor a la vista; así es que lentes para trabajar y lentes para ver. Uno queda piticiega. Eso tiene la greda.

Antes yo hacía la loza y la vendía a los comerciantes. Como en el año 50 empezaron los primeros puestos; los fueron poniendo la gente de aquí que tenía más capital, y ellos iban comprando a las casas. Ahí vendía yo, hasta que un día mi sobrino me dijo:

–Ponga, tía, un puesto. ¿Cómo sabe? Le va a ir bien.

–Me da miedo, Fernando –le dije–; ponte que no venda ¿qué voy a hacer para el pan?

Me ponía a pensar y me daba miedo, porque a lo mejor no iba a vender y no iba a tener plata para los gastos de la casa, para comer, para los estudios de la niña. Cuando vendía a los puestos, me hacía una, dos, tres docenas, y las entregaba; veía la plata altiro. Con un puesto tenía que esperar que la gente llegara a comprar mi loza.

Después ya me decidí a poner un puestecito aquí. Los comerciantes compran todas las semanas las gredas y las llevan a Santiago. No tengo clientes fijos, así no más temporadas que vienen todas las semanas, cada quince días o una vez al mes, ya tiene uno su clientela. Pero que tenga una entrega fija, no. Más o menos uno ya sabe que viene su comerciante, ya sabe que le va a venir a buscar cada quince días. Yo calculo más o menos la cantidad que me pide la gente. Después se pierden por un tiempo, se pierden, luego vuelven. Hay semanas que se vende y semanas que no se vende nada, en invierno. En este tiempo del verano se vende, está buena la venta.

En invierno nos ponemos a hacer loza para ir guardando. A veces viene una temporada buena en invierno y ahí se va toda la loza. En temporada mala tiene uno que seguir trabajando, así es que todo el año. Es harto helado este trabajito, harto mortificado, en invierno sobre todo. En pleno invierno aquí trabajando, lloviendo, a veces me pongo allá adentro porque aquí hace mucho frío. Puede dar reumatismo, pero gracias a Dios yo tengo buena salud, no me he enfermado. Mi mami tampoco, aunque ella ha vivido en la greda, igual que yo.

# Mónica Caro (1932)*

–En este pueblo puso el pie Cristo –decía siempre mi hermano mayor–; no se ve pobreza ni se ve hambre.

Acá en Pomaire la vida es llevadera, nunca falta. Si un día, dos, tres, usted no vende, viene después otro día y vende más, y ahí se va dando vueltas. No es como otros pueblos que son demasiado pobres, ¿no le parece? Por eso viene tanta gente de afuera a quedarse. Tanta gente se ha venido, que prácticamente no conocen a nadie de antes. Antes se conocían todos. Fíjese que uno no conocía las calles por el nombre, porque tenían nombre, pero sí las conocía por las esquinas de las personas. Esta era la esquina de don Vicente, porque el caballero del frente se llamaba Vicente; la otra era la esquina de don Nicanor. Había también de mujeres, como la esquina de la Julita Vera. Y así siempre las esquinas eran por los nombres de las personas. Era más práctico, pero ahora no se puede decir así porque ya nadie se conoce. Tiene que tratar uno de acordarse del nombre de la calle; yo no me acuerdo casi de ninguna. Para encontrarlas, hago como lo hacía usted endenantes: vago dos o tres cuadras por ahí.

Ahora solamente esta calle es de entrada y salida; la otra es pura de entrada. Es que por acá no entraba nada; uno veía cuando él salía, el turista. Al otro lado tenían público de más, todo compraban allá. Entonces un grupo de vecinos se reunió para hablar a la Municipalidad, que autorizaran que acá fuera de entrada y salida, sábado y domingo. Querían ellos que fueran esos días, pero les dejaron libres. Hay mucho

* Entrevista realizada por Kirai de León en 1984.

más movimiento ahora, mucho más. El domingo en la tarde, por ejemplo, por el otro lado creo que no podían entrar los vehículos, de tantos que había. Entonces ahí se tiraron unos pocos para este lado. Pero cuando pueden, al otro lado arreglan las flechas, las esconden. Un día que yo salí estaba la flecha así, atravesada. Ya la tenían casi dada vuelta. Y seguramente que algunos van y se la dan después vuelta para acá. El domingo no podían entrar los vehículos, la liebre. Todos entraron por aquí, pero casi siempre la liebre, el bus, toman la derecha para entrar. Felizmente ha venido más gente este último tiempo. No sé por qué será; yo creo que más población misma hay. La gente tiene más comodidad para salir, porque tienen casi todos sus autos; salen como a dar su vuelta. Antes era más difícil para viajar así, en locomoción pública. Todo eso ayuda. Y tiene más nombre Pomaire también, por la teleserie *La Madrastra;* no tiene comparación. Yo en ese tiempo tenía a la niña preparándose para la Primera Comunión y cuando estábamos en la Iglesia, la señora de un carabinero, dijo:

–Gracias al señor Moya Grau somos de Pomaire ahora, porque antes toda la gente creía que Pomaire eran dos calles y ahora gracias a él, todos saben que llega hasta la iglesia.

Los sábados y domingos el pueblo se llenaba. No tan sólo la calle de entrada, sino las que van atravesadas. Todas esas. Mi mamá vive en las últimas calles y dice que por esas partes algunos domingos había más de veinte autos, pasaban a hacer picnic allá. Porque quedan cerca de la medialuna. La medialuna se llenaba de autos. –¿Se ha fijado que hay dos puentes? La subida nosotros la llamamos Portezuelo y más para allá hay una parte donde pasan dos canales juntos–, decía que de ahí para acá un día estaba lleno, lleno de autos.

Allá en Portezuelo hay una turbina, que es de los mismos señores de la viña de acá. Antes era viña esto, ahora es muy poquito, parece. Entonces allá se hace subir unas aguas a un canal chico, para regar la viña con una turbina con un motor. Eso existe desde siempre, creo yo. Yo llegué recién nacida aquí y tengo 52 años por el momento de ahora, y eso existía ya.

Ha cambiado bastante Pomaire. Hay gente que añora lo de antes.

–Era tan lindo este Pomaire –me decía una señora el otro día–. Uno llegaba en los cochecitos, entraba para adentro, era tan lindo, las casas de paja, de adobe.

Ahora no, hay casas prefabricadas, estilo chalet, son todas así. Entonces me decía que era mucho más lindo antes. Pero yo creo que

ahora es mejor, por la comodidad. Tenemos el agua, que es agua de llave; antes eran norias. En el verano se secaban las norias. Era una tanda que no había agua para nada. Si llega el alcantarillado, va a ser tanto mejor. Y la luz, el teléfono, fue fiesta cuando los pusieron. Yo tenía incluso los diarios guardados en la casa de mi mamá, pero se perdieron.

Había un familiar de nosotros, allá en la turbina, y tenía luz antes de que pusieran acá. Entonces ellos nos prestaron radio. El mismo día que instalaron la luz nosotros escuchamos radio, una de las pocas personas del pueblo. La misma noche partió un hermano como loco a pedirles la radio, porque un día nos habían ofrecido. Hubo fiesta en el pueblo, baile, discursos, por ahí por "Los Naranjos". Estaba la señora Marcela, la mamá del caballero era la que estaba a cargo. Ella tenía quinta de recreo, pero cuando la entregó al hijo, él la terminó porque no le gustan las fiestas, no le gusta la cuestión trago. Dejó solamente restorán.

Mis abuelitos se vinieron acá porque les gustó, parece. Eran del lado de San Vicente de Tagua-Tagua. Antes se había venido un tío y él les conversó que era bonito, el clima, todas las cosas; entonces no era estéril. Ahí los abuelitos juntarían sus economías y compraron tierras, un sitio grande en la otra calle. Debe tener como unos 90 metros de frente, porque lo de la mamá son 35. A ella le tocó en el medio de los dos tíos; al tío primero, que debía haberle tocado más tierra, le tocó menos porque era soltero, y le tocó la casa, creo. A la mamá con el otro tío les tocó 35 metros. Había más hermanos, porque mi abuelito fue seis veces casado; en unos tuvo hijos y en otros no. Se le morían las señoras; la abuelita, la mamá de mi mamá, creo que fue la que le duró más. Se volvió a casar después con otra señora, viejita parece que también era, y siguió viviendo ahí el abuelito. Murió hace muchos años, como el 22. Había comprado más tierras, otros pedazos por otras partes, y esos les dieron a los otros tíos, los que no eran verdaderos hermanos de mi mamá.

El abuelito era agricultor, iba a sembrar tierra a medias, cosas así. Como antes en el fundo les daban a los inquilinos una cantidad de tierras para que sembraran, toda la gente daba a medias esas tierras. Ahí mi abuelito sembraba, a medias con el inquilino. En esos tiempos lucía la plata, yo recuerdo que lucía la plata. Yo converso con mi marido y le cuento que bajaba la gente de El Tránsito —El Tránsito se llamaba

donde ahora hay parcelas–, bajaba la gente en la tarde y pasaba a vender huevos, seis huevos.

–Voy a comprar –decían–, azúcar para las once.

Se comprarían un cuarto de azúcar y pan, y les alcanzaba. Ahora con seis huevos no les alcanza.

A la familia de mis abuelitos les pusieron "los pavos", porque eran grandes y morenos. Ellos llegaron a ese cerro que se ve por allá, que estaba a cargo de un señor y lo daba a medias. Mi abuelito y mis tíos lo sembraban y cuando los veían por allá, decían:

–Miren, parecen pavos como se ven allá.

Todavía le dicen así a la segunda, a la tercera generación.

Mi mamá quedó viuda en el 32; quedamos siete hermanos chicos, yo era la menor. Quedó con situación atrasada, entonces tuvo que iniciarse a trabajar para podernos criar. Trabajábamos en comercio ambulante. Comprábamos acá flores, frutas, huevos, y mi mamá o mi hermana viajaban con ellos a San Antonio y a Santiago. La fruta siempre se iba a San Antonio, frutas y también flores, huevos, pero no en cantidades, como en Santiago. A Santiago se llevaba fruta y flores a la Pérgola de las Flores, donde vendían coronas y esas cosas. Antes estaba la Pérgola de San Francisco, frente a la iglesia de San Francisco. Siempre me acuerdo cuando estaba ahí.

Llevábamos las cosas en micro o en tren. A mi mamá la conocían bastante. De acá salíamos en carretela, en cochecito; combinaban las carretelas con el tren. Había uno en la mañana, tipo nueve más o menos, y por la tarde llegaba de vuelta como a las ocho. La carretela esperaba y también traía la correspondencia para el correo.

En verano íbamos dos veces por semana, una a Santiago y la otra a San Antonio. En invierno era menos. Así estuvimos hasta el año 65 más o menos. En el 65 yo instalé un negocito, puesto varios, de arroz, de todo, y estuvimos ahí hasta el 72, que me casé y tuve que cerrar el negocio por embarazo.

Yo me casé a los 40 años. No me quería casar. Había pololeado, pero no pensaba casarme. Pensaba que me iba a casar cuando yo quisiera.

Conocí a mi marido donde el contador que me llevaba la contabilidad del almacén; él se la llevaba a mi marido también. Siempre me hablaba de un amigo de él que era de por ahí de sus tierras; mi marido era de allá de El Prado y se había venido a Melipilla a poner un restorán.

Yo ni me imaginaba que si dejaba pasar mucho tiempo no iba a tener hijos. Creía que a cualquiera edad iba a tenerlos. Después empecé a ver. Nos casamos en marzo, el 19 de marzo y en julio yo todavía no esperaba guagua. Estábamos de acuerdo que si no teníamos, no teníamos no más. Pero no íbamos a buscar ningún niño, no íbamos a reconocer ningún niño. En eso quedé embarazada.

A los 41 años nació la niña, en abril del 73. Y a los 42 años me vino la menopausia y no pude tener más. Estuve con tratamiento para que me volviera, no hubo forma. Si no me caso entonces, hubiera quedado sin hijos.

Una vez estuve yo mal después que nació. Estuve no sé cuántas noches con pesadillas, esa cosa que uno sueña y despierta y vuelve a tener pesadillas. Al otro día amanece como que no ha dormido nada, con dolor de cabeza. Fue porque había yo vaciado un saco con repollos y al vaciar el saco con repollos, al final saltó una lagartija. Yo la maté y la tiré al agua. Entonces esta niñita, cuando nació, nació sin nada de pelito, sin nada de pestañas, puros ojitos, así bien brillantes, y se llevaba puro sacando la lengua. Cuando llegué aquí, decía mi hermana:

–Si parece culebrita como saca la lengua.

Entonces yo una noche tuve una pesadilla bien fea de culebras. En ese tiempo no se había arreglado la casa, la parte de arriba, y yo soñaba que por entremedio de la casa había culebras y que me venían a quitar la niña, porque era de ellas, de las culebras.Me tuvo que venir a santiguar la señora Adela, de al lado, varias noches. Yo cerraba los ojos y veía montones de lagartijas iguales a la que maté. Con las santiguadas que me hizo la señora y otras cosas que me dieron, con eso se me pasó, se me quitaron las pesadillas. Por eso yo digo que el *susto* existe; lo produce una cosa, no es que lo haga una persona. Y también creo en santiguar. Mi mamá, por ejemplo; en su casa tuvieron un amago de incendio antes de Pascua, y ese día del incendio estaba bien tranquila, le habían dado calmantes; yo misma le di uno. Pero después estuvo enferma; empezó con un sueño que estaba conversando con usted y se le quedaba dormida.

–Esta mal la abuelita –dijeron los chiquillos–; parece que tuviera anemia, una cosa así.

Y con pura santiguada se lo quitaron. Un nieto de esa señora que daba remedios, ese niño la santiaguó y la sanó. Cualquiera persona puede rezarle a otra.

Antes andaba mucho la idea de que había brujos, parece que por

falta de luz; decían de ese pájaro que anda en la noche, ese que llaman tué-tué. Dicen que esos son brujos que se transforman en pájaros en la noche. Así cuentan.

Después que cerramos el negocio, el año 74 más o menos, nos iniciamos ya de cabeza en la greda. Antes hacíamos cositas casi más por monería. El mismo trabajo de comercio ambulante no nos dejaba mucho tiempo para eso. Yo había aprendido de ver tanta gente que trabaja. Mi hermana, incluso ella hacía cosas a mano, no a torno, como es ahora, que se agregan ciertas partes no más. Sabe hacer ollas, sabe hacer pailas. Ya no las hace, porque tiene un reumatismo bien tomado, pero sabe hacerlas. Hay otra gente que hace a mano: la señora Adela, la Julita, la Amelia Muñoz, la Teresita Muñoz. Ella trabaja mucho a mano; por ejemplo, estaba haciendo fuentes para pastel, que es tan demoroso. La Ester también, es de las que trabaja enteramente a mano, porque no consigue cortador.

Hay cosas que es bueno hacerlas a mano, la olla principalmente; hecha a mano queda mucho mejor y resistente. Claro que no puede ser enteramente a mano; la hacen girar por el torno chico, sale más fácil.

Aquí trabajo yo y también tengo gente que me trabaja. Mi hermana siempre está aquí para ayudarme en los quehaceres de la casa y en la noche se va a la casa de mi mamá, porque todavía –gracias a Dios– la conservamos. Tiene 87 años.

Nosotros hacemos platos casi siempre, platos, floreros, cosas así. Todo cortado, eso sí. Casi todo lo redondo –los platos, las cocinas, los cacharritos– es cortado a torno. Hay maestros que vienen a cortar acá mismo; tenemos torno de pie, manual, no eléctrico.

Este niño también me viene a ayudar en los cocimientos, porque me eché a perder las piernas con el calor. Las tenía imposibles de várices. Yo cocía antes sola y después ya no pude hacerlo más. Sola empecé a trabajar, no con mi hermana; le compraba a otros artesanos que se dedican a vender a los puestos solamente y vendía en el puesto mío. Así empecé. Usted ha visto: en todos los puestos tienen las mismas cosas repetidas. Ellos vienen y le preguntan a uno si va a necesitar algo o no, tantas piezas de esto o nada por ahora, según como esté el bolsillo y cómo estén las ventas.

Para cocer están viniendo a ayudarme dos maestros y este niño. También mi marido, cuando tiene tiempo. Es transportista, tiene camión, pero por el momento no lo trabaja él, por la salud. Tiene

choferes, por eso le queda mucho tiempo. Los que me vienen a trabajar no vienen continuo, sino cuando uno los necesita.

Para hacer las formas a veces uno copia, a veces tiene ideas; otras los maestros tienen ideas, y van y cortan algo y dejan ahí la última pieza cortada, y hacen una idea. Otras veces se la da el cliente.

–Esto podría ser así y asá –comienzan a decir, y uno lo hace y resulta.

Una vez andaba un matrimonio joven pidiendo una especie de velador, ya que ellos querían algo bien artesanal. Teníamos unas copas grandes –fui yo la de la idea de las copas grandes para plantas; después las sacaron en todas partes–, y dijo la señora;

–Yo quiero unas cosas así como veladores.

–Mire –le dijo mi hermana–, esta cosa podría servir, pero dada vuelta. Una copa dada vuelta.

–Sí –dijo la señora–, de veras; podría ser más ancha la parte de abajo, redonda.

Y se hicieron. Se le hicieron cuatro, porque ella quería dos. Por si se quiebran, siempre hay que hacer unas de más. Le gustaron y se llevó las cuatro. Dice que dos las dejó de velador, les puso repisa de vidrio arriba, y dos arregló de neceser. Y se siguieron haciendo y gustan bastante. Hay señoras que incluso me han mandado a hacer.

–Mire –me dicen–, yo tengo una casa con pasillo y necesito algo para poner los maceteros encima, que no estén pegados al suelo, pero tampoco muy altos.

A esa señora le hice veinte de las copas, más bajitas.

Después me decía el mismo chiquillo, el maestro:

–Sabe, ya le sacaron su piso; está por ahí, se lo copiaron.

Le llamamos piso o base, una cosa así. Incluso los usan de mesita de centro; son bien prácticos. También los usan para colocar plantas dentro de las piezas, del living.

Esas cosas de animales grandes, los cocodrilos, me las hace un maestro; él los inventa. Trabaja en su casa y acá los terminamos. Tengo dos hornos, uno más grande y otro más chico. No me gusta que me den las cosas cocidas, sabe, porque a veces no las cuecen bien. Después le viene el reclamo de la gente a uno, y no pues, una sabe cómo cuece. Y uno no puede reclamar que quedó algo crudo, porque la gente se siente mal, dicen que las cuecen bien. Es importante hacer la cosa bien, pero más importante es cocerla bien. Porque usted puede hacer una cosa bien mal hecha, pero si la cuece bien, le dura. En cambio

puede hacer una cosa bastante pulida y bien linda, bien presentada, y medio la coció y se le deshizo.

Aquí siempre llegan reclamando que se les deshicieron maceteros que compraron en otra parte. De los míos nunca me reclaman.

—De qué color era el macetero —les digo.

—Negro.

—Ya; pues, el negro siempre tiene problemas.

Lo que pasa es que, por ejemplo, se cuece la hornilla de loza y queda un rincón con humo, que le faltó que subiera el cocimiento hasta arriba. En la greda roja usted lo nota inmediatamente, porque le queda manchado con humo, manchado de negro. A eso le faltó un poquito y uno lo vuelve a echar otra vez al horno. En cambio cuando se hace loza negra, se deja enfriar unos 10 ó 20 minutos la hornillla y se le coloca el humo de paja o bosta para que quede negra, y queda negra. Entonces en lo negro no se nota que a esa parte le faltaba cocimiento. Yo casi nada cuezo con negro, por esa razón. Aquí la mayoría ahuma con neumáticos. Es más rápido y no se prende tanto. No puede prenderse lo que se usa para hacer humo, porque si prende se le va el humo.

Las piezas que quedan con humo siempre las dejamos a la orilla de la hornilla porque las volvemos a colocar otra vez.

Así es que siempre les digo a las personas:

—Siempre que sea en negro tiene más problemas. En lo rojo usted lleva la seguridad de que va bien cocida.

También hay personas que les gusta la loza barnizada. Algunas veces quieren una cosa con barniz y no está barnizada.

—A mí me habría gustado con barniz —dicen.

Uno, por vender, le dice:

—Usted ¿ya se va o todavía no?

—No, todavía no, andamos dando vueltas.

—Entonces mientras usted da vuelta, nosotros lo barnizamos y lo ponemos al sol para que se seque.

A otras personas no les gusta barnizados; por eso hay que tener siempre de las dos cosas. A mí, para ciertas cosas de adorno o para las que hay que colocarles agua, sí, con barniz. Pero a las que son para el uso, a ésas no se les puede echar barniz, ni pasta tampoco, porque después le viene afuera el olor a pasta. En una encuesta que hizo don Francisco una vez, el año pasado, parece que cuando hacen esas exposiciones en Santiago, ahí dijo que una señora le había dicho a él que

había llevado unas pailas de acá y le había salido el pescado con olor a pasta de zapatos, porque iban empastadas.

A veces la gente llega y me dice:

– ¡Ay, pero mire, no están brillantes estas pailas!

–Mire –les digo–, esta paila está como se sacó de la hornilla. No tiene ni un problema de mal sabor, nada. Usted quiere brillantes, lleve con pasta; pero no le aseguro el sabor que le vaya a tomar la comida después.

Antes tenía maestros que me hacían cortes distintos. Ahora no tengo nada, aunque me han venido unos niños a cortar. Mi nieto vino la otra semana, me cortó como tres cosas no más. Esta semana vinieron otros jóvenes, un ratito en la tarde. No he podido conseguir un maestro de planta, porque los piden mucho para ir a cortar a otras partes. El niño que siempre me corta a mí, ahora tiene puesto él. Le va a cortar a la suegra, después a los cuñados.

–Voy a ir, voy a ir –me dice, pero no viene. No viene hará como un mes, parece.

A los cortadores se les paga por piezas, por una paila, por docenas. Piden algo de 20 pesos la docena; cada cosa tiene su precio. Unos piden más, otros piden menos. Nosotros antes siempre tomábamos un maestro con comida; ahora no, porque sale muy caro. Pero un niño que tratamos el lunes que iba a venir, que hoy dia no vino, ese niño va a ser con comida porque él no tiene su casa aquí, la tiene adentro de las parcelas; allá tiene los papás. Entonces hay que darle comida, porque prácticamente no tiene casa.

Hay cortadores que trabajan en su propia casa, con su torno, pero a uno no le conviene, porque imagínese, tendríamos que llevarle la greda, después ir a retirar. Es como mucho, es trabajoso. Es mejor que vengan acá mismo.

El pulido lo hago acá. De los tres maestros que tengo, dos son cortadores y con uno nos arreglamos para pulir, para componer, todas esas cosas. Trabajamos en eso con mi marido, yo, mi hermana poco –por el reumatismo que tiene–, y la chica a veces también ayuda, pule. Sólo una vez que tuve un pedido grande, mandé pulir afuera, pero no me conviene casi.

También le compraba a un maestro que trabaja y entrega las cosas, pero ahora está muy caro. Piden ellos muy caro, no vale la pena. Y además, los turistas que pagan más sin decir nada, van por el otro lado.

Allá es donde llega la gente y paga. Aquí llega la gente que se regodea más para pagar; digamos exactamente, que es más chora. Una vez, por ejemplo, llegó una señora y me dijo:

–¿Qué vale este macetero?

–50 pesos el macetero grande.

–Y esto ¿cuánto vale?

Y la señora miró al caballero.

–Mira –le dijo el caballero–, sigues preguntando y yo te voy a dar un par de cachetadas, porque adonde te metiste en el otro lado, llegaste y compraste, como que era el único puesto.

Quizás qué precios había pagado por el otro lado. Entonces eso es lo que pasa: que al otro lado llega la gente, entra y compra, y punto. Y por este lado no, pues. La gente se regodea más para pagar; la verdad es que no paga. Uno tiene de tiempo en tiempo las platas detenidas, no vale la pena. Mejor hacer lo que más se vende, lo que más se va dando vuelta. Al final, la greda es sólo una ayuda. La entrada principal en plata es la de mi marido.

Yo le aseguro que le va mejor a los que se dedican a vender a los puestos que a los que tienen puesto. Yo tengo una sobrina que en estos momentos tiene al marido sin trabajo, y se da vueltas, se defiende a medias, pero por lo menos tiene para mantenerse ella, su marido y sus tres hijos; y lo entrega todo a puesto.

Yo le compro a tres personas: a mi sobrina misma –en estos momentos no tengo nada de ella–, a otra niña y a una señora. Ahora tengo pocas cosas porque los mismos artesanos que venden a los puestos, piden muy caro. Se invierte mucho, se gana muy poco. Pero ellos venden por el otro lado. Usted ha visto que en el otro lado hay tanto, tanto puesto; está toda la venta fuerte, digamos. Y eso que éste es de los lugares más grandes de Pomaire. Era escuela aquí, antes. Fíjese que en esta escuela se educó mi mamá; ella tiene 87, la casa debe tener más, como 100. Es un sitio grande, lo compré a una señora de San Antonio el año 70, cuando estaba soltera todavía. Buscamos una persona de afuera que me venga a arar y a sembrar. Tengo un pedacito que es un jardín con flores, apio, perejil, todas esas verduras. Pero adentro sembramos de todo: maíz, porotos, papas, tomates, cebollas: sacamos unas papas y se sembraron maíz y porotos. Están chiquititos y tenemos arbolitos también: limones, parras, naranjos, peras; manzanas, duraznos, no se producen. Pero lo que sacamos no da para el año. Sacamos las papas en enero, febrero, y ya se acabaron. Son poquitas,

eran dos melguitas chicas. El sitio mide 40 por 50, pero al fondo hay un pedazo perdido.

Esta propiedad es comprada en dos partes, es con subdivisión. Una parte fue comprada para mi hermana y la otra parte, mía. Pero mi hermana le vendió a mi marido, entonces es todo de nosotros.

Fíjese que si yo tuviera plata algún día, pondría almacén nuevamente. Me gusta más aunque sea más sacrificado. Porque el puesto, en el momento que uno quiere, cierra; llega, cierra y punto. Y en el negocio, no. Tiene que estar ahí esclavizada. Tiene pan, cosas que son perecibles, mejor hay que estar de punto fijo. Pero me gusta más porque deja más, se va viendo más plata. Porque usted ve que siempre hay que estar comprando algo; por mucho que la gente compre en los supermercados, siempre está comprando ciertos detalles.

Claro que la greda es más entretenida, uno se relaciona más con gente extraña. Me gusta porque, sabe, siempre la gente a uno le conversa de problemas, de una cosa y la otra, y así aprende uno. Yo por lo menos tuve bien poca educación, hasta cuarto año que había acá, nada más. Estuve hasta los once años en el colegio.

Yo podría ser jubilada, pero no tengo edad, no tengo edad. Tengo más de quince años de imposiciones. Yo tengo una hermana que es jubilada del Seguro Social, porque ella tenía su libreta del Seguro. Años atrás ella fue empleada doméstica; después, cuando mi papá murió y ella tuvo que irse a ayudar a mi mamá, se retiró. Este niño que trabaja conmigo tiene libreta. Los otros no, porque ésos trabajan por ratos no más; trabajan un rato aquí, otro rato allá. Yo les he dicho que se saquen libreta particular, nunca lo han hecho. Las señoras antiguas parece que no tienen libreta. La gente era muy reacia; no creía, parece, en esas cosas. Nunca creía que iba a salir con la jubilación. Pero ahora las jubilan por la edad. A los 70 años, parece, no teniendo libreta. Pero teniendo, a los 60 años, 65 para adelante ya puede jubilar la mujer. Mi mamá ahora está sacando una pensión de esas de vejez, que de mucho le sirve porque ella tiene que vivir con remedios; mientras viva tiene que vivir con remedios. Ahí se va la pensión que ella saca, son 2.000 y tantos pesos.

A mí me exigían libreta del Seguro cuando nos instalamos en el negocio, para renovar mi patente y todos esos asuntos. Todos los

dueños de negocio teníamos que tener. Yo sigo pagando, siempre como comerciante.

–Yo soy artesana, no comerciante –le digo siempre a la señorita.

–Total –me dice–, es un poquito más.

Las artesanas también pueden imponer, aunque creo que en estos momentos no se pueden reincorporar al Seguro. La gente nueva no, porque yo tramité por una hermana y la señorita jefa de Melipilla me dijo que no hay nuevos asegurados.

–Mi hermana tenía seguro –le dije yo–, pero no tiene libreta. Yo creo que en Santiago está la inscripción.

–¿Qué edad tiene su hermana? –me dijo.

Le dije la edad que tenía.

–Pero no va a sacar jubilación –me dijo.

–Por si necesita hospital, cosas así.

–No vale la pena –me dijo–. Gastar más de mil pesos mensuales y si no necesita doctor ni nada.

Así es que por eso, digo yo, parece que en este momento no se puede acoger al Seguro, fuera de la gente antigua, que ya está inscrita, ¿me entiende? Yo creo que al final es necesario, ¿no?

# Juana González (1936)*

Mi mamá era de Valparaíso, mi papá de San Antonio. Tienen que haberse conocido en San Antonio, pero nunca me han contado. Es que ellos nunca le conversan las cosas como uno lo hace con los hijos ahora. Cuando se les empieza a hacer preguntas, son como reacios a hablar de ellos. No es como uno, que cuando los niños le preguntan, se alegra de que quieran saber de nosotros.

Mi mamá trabajó en la greda toda su vida, desde que aprendió. Y mi papá era uno de los viejitos que hacía la cerámica mucho mejor que la gente de ahora. Es que llegando acá a Pomaire, todos tienen que ser artesanos. Aquí el que llega, aprende; si es fácil, no es preciso ser de acá. Empiezan primero a comprar la greda, como un comerciante más, y después se dedican a mandar cortar la pieza y ellos la empiezan a componer, a hacerle toda la combinación que hay que hacerle.

Mi mamá tuvo once hijos y para los once trabajaba y trataba que estudiaran. Se preocupaba. Hasta la fecha es así, una persona bien de edad y trabaja y ayuda. Si el hijo está mal, ella anda pendiente de qué le falta. Cuando ve que los hijos ya están bien formados, está más tranquila. Se siente con más ánimos que nosotros mismos.

Todos mis hermanos –somos tres mujeres y los otros, hombres– nacieron acá en Pomaire. Mi mamá los tenía en la casa, porque antes no llevaban a las personas a la maternidad, como se lleva ahora. No era fácil viajar a Melipilla.

Había una sola partera, que todavía queda, la señora Adela.

* Entrevistas realizadas por Kirai de León en 1984.

También trabaja en greda, hasta la fecha está haciendo sus pailitas. Es la *mama* de casi todos. Vive con su hija, la señora Ester Guzmán.

La señora Adela siempre sabía en qué fecha se iba a mejorar la señora que estaba esperando; entonces ya estaba en aviso una semana antes. Era muy buena matrona, nunca le pasó nada a las personas que estaban esperando sus hijos; por eso tenían una confianza única en ella. Y era tan divertido, porque cuando se mejoraba una persona, le iba diciendo: "te quedan tantos". No sé yo, como no he visto cómo se mejoran las personas, cómo se daba cuenta de cuántos hijos le quedaba por tener a esa mamá, cuando entonces todas esperaban tener todos los que tenían; no se hacían esos tratamientos para no tener hijos, los tenían todos. Ella les contaba a las señoras que sabía cuántos hijos le quedaban por una tripita que tenían en la placenta, cuando le cortan el ombligo a los niños al nacer. Por el ombligo, esa tripita tenía unos nudos y por ésos sabía cuántos hijos faltaban. Le achuntaba, nosotros nos dábamos cuenta, porque ella mejoró a casi todo el pueblo. Las mamás de antes tenían doce, quince hijos. Había una señora, la Etelvina Gaete, que tuvo como 34 niños. Todos se le murieron, sólo los últimos se salvaron. A la señora Adela no le nacían muertos, a ella le nacían; estaban tres, cuatro años, y después morían. Se enfermaban, pero ahí no los atendía la señora Adela; era algo de médicos lo que necesitaban. Ella sólo entendía de cuando tenían que tener un hijo y lo que había que hacer durante la época de cuidado después que nacía la guagua.

Para los partos ella venía a las casas; los maridos ayudaban. Me acuerdo que cada vez que mi mamá tenía sus hijos, estaba siempre en la pieza el papá, la matrona y la enferma; eran tres no más. El papá calentaba un buen poco de agua y cosas así. Yo nunca vi, porque las mamás nunca dejaban ver eso. A veces yo me quedaba por si había que pasar algo, porque era la mayor, pero a los más chicos siempre los mandaban donde la abuelita, donde una tía; nunca estaban ahí.

Yo ayudaba a calentar el agua, a tener la tetera hervida para cuando se mejorara, porque siempre le dábamos mate a la mamá, un mate de yerba. Le poníamos unos ganchos de galega, de un pasto que sale en el campo; es para que le baje la leche a la persona. Antes no se le daba la mamadera altiro a la guagua, se la amamantaba, se la pasaban inmediatamente a la mamá para que le diera pecho. Parece que la galega era lo que las hacía dar más leche o leche más pura, no sé, porque cuando yo tuve mis hijos la doctora me dio unas pastillas que decían "galegas-

tol", que tenían el nombre de la galega.

Después teníamos que matar los pollitos para darle la dieta a la mamá; también le dábamos leche con sémola, cositas así. Se cuidaba ocho días en cama, no salir para afuera, no tomar aire. Así era el cuidado que tenía la señora Adela con sus enfermas y se mejoraban bien, ni un problema.

Yo creo que debe ser muy bueno lo que se usaba antes, porque ahora uno se mejora en la maternidad, le dan de alta al otro día y por eso uno anda con dolores de cabeza. Mi mamá jamás se sintió enferma con ninguno de los niños que tuvo y todavía es una persona ágil, que corre, y eso que tiene 76 años ya.

Después que nacía el niño, la señora Adela se quedaba los ocho días, porque siempre las mamás estaban al cuidado de las hijas, hijas que no tenían conocimiento. Por ejemplo, yo tenía unos seis años. Entonces ella lavaba los pañales, le preparaba las agüitas a la guagua, porque en esa fecha, además del pecho, le daban puras agüitas de yerbas a los niños. Ya después le daban indicaciones a la mamá, cómo siguiera. Hacían agüita de menta para que a la guagua no se le produjeran gases con la papa de la mamá; de toronjil, para que no se resfriara; de apio para los flatitos. Todas esas cosas se les daba a las guaguas. La señora Adela sabía cuando la guagua estaba resfriada, por su caquita. Tenía bastantes conocimientos, por eso no hubo problemas con ella.

Cuando se le secaba la leche a la mamá o era poca, ella le recetaba que le dieran a la guagua esas aguas de harina tostada, el ulpo. Pero dése cuenta que a veces los niños tenían seis años y seguían mamando. Ya después se les empezaba a dar el alimento de persona grande. Claro que las sopas, el ulpo, se los empezaban a dar a los seis meses, cuatro o cinco meses, según como fuera la guagua. Si era alentada, empezaba antes.

Cuando el niño era más grande, le daban leche de vaca. Acá siempre hay partes donde nos venden la leche. Conseguíamos leche de las vacas que tuvieran las guagüitas más chicas, el ternerito. En eso se fija la gente: para darle a la guagua bien chica, que sea el ternerito bien chico. Es que la leche de la vaca que tiene el ternero bien grande es una leche más gruesa y la leche del ternerito más nuevo, con más alimento, más delgadita para la guagua. La leche gruesa le produce diarreas, le hace mal, le duele la guatita. Y algunas veces, cuando el ternerito está demasiado grande, la vaca está preñada y el ternero siempre mama. Darle una leche así era veneno para la guagua.

En mi época yo nunca quise mejorarme en la casa. Nosotros íbamos creyendo en cosas más avanzadas. Eran las mamás las que tenían los hijos en las casas; pero nosotras, las hijas, todas nos vamos a la maternidad. Como una ya va siendo más joven o tiene más conocimientos, cree que es un peligro tenerlos en la casa. Y a la mamá tampoco le gusta que la hija tenga el sacrificio que tenía ella; entonces ella nunca quiso que lo tuviéramos en la casa.

También ahora hay más colectivos aquí, micros, pueden llevar a la gente; no como antes que salía una vez en la mañana la micro y volvía en la tarde. Se empezó a poner más organizado el pueblo.

Mi mamá jamás llevó un niño a un médico, siempre los remedios se los hacía la señora Adela.

—No sé por qué tienen que andar buscando remedio siempre —nos dice cuando vamos al médico, a un especialista, porque ella sabe de remedios. Cuando una persona está con fiebre, tiene mucha fe en el natre, un palo amargo.

—Te voy a preparar una agüita de natre —me dice—; se te va a quitar.

Nosotros los modernos ya nos reímos cuando dicen esas cosas. Por ejemplo, mi mamá siempre ha sido reacia a que se operen las personas.

A mí me da miedo, me ha tocado que todos, mi marido y mis hijos, se han tenido que operar de urgencia, y mi mamá me dice que les dé remedios, pero yo no le quiero aceptar. Prefiero ver médico. Como mi marido trabaja en la ENDESA, vamos a cualquier parte, una clínica, y nos atienden inmediatamente. Teniendo todas esas facilidades, para qué vamos a arriesgar una cosa así.

Nosotros, los once hermanos que somos, todos trabajamos en greda y tenemos puesto acá en Pomaire. Uno tiene la fábrica de maceteros; otro vende plantas, produce las plantas y les hace los maceteros adecuados; mis hermanas hacen loza; otro hermano hace unos jarros con diferentes formas, jarrones para el agua, tinajas como para la chicha, cosas de adorno. Todos están llevando lo mismo que hacía mi papá, que no le gustaba hacer las mismas cosas que hacían en todas partes. Me gustaba como trabajaba mi papá, y por ese motivo empecé con él y haciendo algo que no fuera lo que hacen en todas partes. Me gusta estar haciendo cosas nuevas para que la gente no se aburra cuando viene al pueblo a comprar algo, que no esté viendo siempre lo mismo. Siempre estamos creando algo distinto, como mi papá. El empezó con las estufas, también hacía esas tinajas grandes en que se guardaba el agua o que se usaban en las plazas, donde siempre estaban

botando el agua por dentro de la tinaja. Eran cosas que tenían que tener firmeza. La Municipalidad le mandaba a hacer, de todas partes. En el medio de la plaza de Melipilla tenían una de esas tinajas, en vez de la pila que hay ahora. También le mandaba a hacer gente de Santiago; médicos que pedían las estufas; arquitectos que querían algún trabajo bonito para decorar los departamentos, esos medios platos que se usan en los jardines.

Ahora hacen todas esas cosas, pero no les encuentro firmeza.

Mi papá trabajaba piezas grandes, trabajaba solo, pero cuando yo empecé a trabajar las figuras –tenía más facilidad para hacer eso– él era una de las personas que más me decía que eran bonitas, me dio ánimo para que hiciera esto. Era uno de los mejores admiradores que tenía yo, tal como mi marido; ahora él es el que me dice que está bonito, siempre me está animando. Por eso me dediqué más a figuras.

Mi papá murió hace poco, hará unos tres años. Mi mamá todavía se dedica a hacer esas jardineras grandes para plantas, los zapatos, las carretillas, todas esas cosas. Ella está con los tres hijos solteros que quedan en la casa, que están trabajando tanto para ayudarla en el puesto como para ellos. Viven con ella; son el que sigue de mí, el tercero y la niña que tiene como 30 años. Esa es la menor, no se quiso casar por no dejar a mi mamá sola. El novio la esperó, la esperó mucho, pero se cansó. Parece que ella ahora ya decidió no casarse, porque sufrió mucho cuando murió mi papá. Como estaba al lado de ellos, ahora piensa que si se casa, mi mamá se va a sentir muy mal. A mi mamá nunca le ha gustado que las mujeres se casen, le ha costado mucho decidirse a dar el permiso. Nosotros nunca conseguimos nada con ellos, tuvimos que casarnos sin su permiso.

Con mis hermanos somos bien unidos. Si tengo problemas, ya están todos acá. Los problemas se nos hacen chiquititos donde somos tantos. Siempre estamos pendientes, que si uno está enfermo, todos vamos a ayudar. Y yo no sólo para mis hermanos; como tenemos vehículo y sé manejar, si hay una persona que está enferma, hay que llevarla; otras veces que no saben hacer una diligencia, tengo que acompañarlos, porque con mi trabajo tengo más gente conocida. Me aprecian mucho, no tengo que estar pidiendo hora para hablar con un médico, con el alcalde o con el gobernador. Yo, mi nombre, entro altiro. Por eso estoy feliz. Mi vida es ésa, correr para un lado, correr para otro.

Yo me casé a los 21 años, mi marido tenía 23. Tenía catorce años cuando empecé a pololear. Como no me daban permiso, tuve que esperar a los 21.

Estuvimos un año viviendo aquí en Pomaire y después a mi marido lo trasladaron al sur. Nos fuimos a Pullinque la primera vez, en la provincia de Valdivia. Ahí vivimos seis años, después lo trasladaron a Rapel; mi papá estaba feliz cuando llegamos. Después de Rapel nos tocó la central El Toro; estuvimos como ocho años. En total estuvimos como 22 años fuera. Hemos viajado mucho, pero yo nunca he dejado de trabajar en mis figuras. Si yo estaba en Los Angeles, trabajaba igual; ahí me compraban, como eran tantos alemanes. Me compraban los turistas que llegaban y me mandaban a hacer los dueños de hotel, el alcalde para tener regalos para las visitas. Cuando me fui a Pullinque, me llevaba la greda en cajas y trabajaba allá. Los mismos jefes de la empresa se preocupaban de hacerme los hornos. Me hicieron uno de lata, me dieron lugar donde me fuera a cocer mis figuras y ellos mismos las compraban para las visitas que les llegaban. Las figuras que hacía durante el mes y que no vendía allá, las traía para acá. Había personas que me pedían las cosas y ya las ponía a vender donde mi mamá. Todos los meses tenía que venir; cuando no venía yo, venía mi marido.

En Rapel también trabajaba; le enseñé a una persona que quedó en Antuco, la Helita Riveros. Esa niña siguió trabajando; sacó cosas lindas también, pero no las hace perfectas.

Siempre han admirado mis figuras porque yo me voy fijando, que la cabeza, el cuerpo. Tengo una medida según el porte de las figuras que hago. La medida que uso es la mitad de este dedo, el índice. Entonces, por ejemplo, el brazo, el largo total del brazo, desde la muñeca hasta el hombro, debe ser dos veces la mitad del dedo. La pierna, desde el tobillo hasta la rodilla, dos veces la mitad del dedo. Desde la rodilla hasta donde termina la pierna, dos más. Desde la terminación de la pierna hasta la cintura, una mitad de dedo. De la cintura al hombro, dos. Y ya ahí la cabeza –porque siempre me hago el cuerpo primero; tengo todo el cuerpo, las piernas, el tronco, todo–; la cabeza la hago a la proporción del cuerpo. Siempre estoy midiendo la pelotita con que voy a hacer la cabeza y la hago a la medida del cuerpo. Le doy una mirada para ver si la cabeza está demasiado chica o demasiado grande. A veces hago una pelotita, encuentro que está muy chica, la desarmo, ésa no sirve. A veces, cuando me duele la cabeza, he hecho

la cabeza y la encuentro demasiado chica; entonces la dejo para otra figura. Pero primero, tengo que tener el cuerpo para ver de qué porte tengo que hacer la cabeza. La hago a un cálculo que tengo, ya es un cálculo.

La mano, rara vez la hago abierta. Empuñada, con un mate, con un pan, el huaso cuando está bailando lleva empuñado su pañuelo. Nunca estirada, porque es peligroso para quebrarse.

Los hombros vienen con la medida de la cabeza y también dependen del grosor. Si yo hice una viejita más gordita, ya sé que tengo que darle más al hombro y le hago llegar más greda. A las viejitas me gusta hacerlas con un chamanto o un ponchito; entonces debajo de ese ponchito tengo que hacer un globito más para que quede con su hombrito levantado; cuando es viejito, con los hombros caídos y cuando es joven, con los hombros derechos.

Así es para que quede proporcionado; después eso yo lo he medido y me ha resultado muchos que están por la misma medida. Cuando no me queda bien, yo trato de ver dónde me tiene que llegar mi codo, mi mano estirada y así hago las figuritas.

Me han ofrecido hacer cursos. Yo tengo un amigo, Don Carlos Munizaga, un profesor de la Universidad de Chile. Es un señor que tiene muchos conocimientos.

–Cuándo vas a hacer pinturas –me dice–. Cuándo vas a ir a mirar...

Pero yo no tengo mucho tiempo.

Cuando estuve en Los Angeles, también las señoritas que tenían que ver con el Centro de Madres me ofrecían acaso yo quería hacer un curso. Pero hasta la fecha, todas las personas que son artistas consagradas me dicen:

–No haga ningún curso, no aprenda nada de lo que le van a enseñar, porque lo suyo es más valioso que la persona que le está enseñando y ya no va a tener el amor que tiene desde que usted lo inventa. Mejor que no haya visto a nadie hacer esto.

Muchos, en vez de que vaya a aprender, quieren que yo les enseñe a ellos. Conozco personas que saben hacer cosas preciosas y siempre me están preguntando si yo hago un curso.

Una vez estuve enseñando a los vecinos, sin cobrar, pero me di cuenta de que las personas que yo enseñaba no tenían facilidad. Para esto yo creo que tienen que tener facilidad, no como cuando a uno le están enseñando en la escuela, que uno aprende lo que le van enseñan-

do. Esto es diferente. De todas las personas que he enseñado, una sola aprendió a hacer figuras. Mi hermano también ya sabe.

No aprenden porque son porfiados.

–Traten de hacer esto –les digo.

–Ah, pero si a mí me gusta hacerlo así.

Entonces no van a aprender, porque quieren hacerlo al gusto de ellos. No les salen las cosas como deben hacerlas. Por ejemplo, el caballo que yo les enseño, no les sale un caballo, les sale un burro.

Yo creo que si una persona tiene interés, tiene facilidades, va a aprender. Yo sé altiro cuáles son los que van a aprender y los que no, porque me están preguntando: "¿cómo le hago este ojo?", "¿cuánto tengo que ponerle a este pie?", y a mí nadie me dijo cómo tenía que hacer esto.

En cambio los que tienen facilidad, lo hacen solos. Yo les muestro una vez y basta que ellos vean cómo se está haciendo.

–Esta persona va a aprender –digo yo cuando trabajo delante de ella y empieza ella a hacer.

Así, imagínese si voy a enseñar a un colegio y tienen facilidad una o dos personas. Cómo va a ser el curso completo, no puede ser ¿no es cierto? Me ha pasado eso. Esto mío no es que de diez personas lo van a aprender las diez. Entonces no.

En Los Angeles me tocó un grupo grande y después no hicieron nada que pudiera presentarse. Fue en el Liceo Alemán, el rector me pidió y tuve que hacerlo porque ahí estaba mi hija. Estuve como seis meses, una vez a la semana. A los niños que se interesaban, las mamás me los llevaban a la casa. Estaban entusiasmados, les gustaban mucho mis cosas. Había un niño que tenía facilidad, el hijo de un médico, pero tuvo que irse.

Ahí era más fácil. En el curso tenía que empezar desde la manera de preparar la greda hasta cómo se pulía al final; era más largo. En cambio, en la casa ya tenía mi greda preparada y les enseñaba entonces desde cómo empiezo a hacer la figura.

Ahora, cuando la gente me pide que vaya a enseñar a tal parte, yo sé que no es fácil. Para qué voy a ilusionar personas si puede que no aprendan. Por eso doy gracias a Dios, porque esta facilidad es una cosa que me regaló.

Mi hijo mayor está en las mismas condiciones mías: lo que quiere hacer lo hace sin que nadie se lo imponga. El pinta, todos esos cuadros los ha pintado él. No tiene conocimiento de cómo se prepara la pintu-

ra, sólo las va preparando tal como se le ocurre hacerlas. Desde que estaba en el colegio tiene facilidades para hacer todas las cosas, las pinturas. Empieza a tirar rayas y de repente le aparecen. Hace cuadros murales, los frentes de las casas antiguas. Otro hijo hace los tejiditos para los cantaritos de greda, el otro hace cosas diferentes. Somos seis que trabajamos para el puesto, los cuatro hijos, yo y mi marido, que a veces nos coopera cuando llega de su trabajo. El me está puliendo las figuras. También atiende los sábados y domingos. Ya sabe todas las cosas, pero no puede hacerlas porque tiene su trabajo. No lo puede dejar porque lo de allá nos sirve para ver médico, dentista. Ya lleva como 27 años trabajando y tiene que esperar a jubilar, pero le encantan las cosas de greda. Quizás trabajando todos podríamos vivir sin su sueldo, pero el trabajo de nosotros no es una seguridad.

A lo mejor un mes nos va a ir mal a todos, o si le va mal a uno tenemos que estar apoyándonos en el que le va mejor. Por ejemplo, mis hijos ya tienen su educación, pero no tienen trabajo. El mayor –tiene 25 años– Carlos, el que pinta, estudió Administración de Empresas en Manpower, tiene todos sus títulos. El que viene, Juan, tiene 24, es dibujante técnico y lo tenían en la empresa, pero resulta que no lo tienen contratado, no es seguro. Tiene que hacer en la casa los trabajos que la empresa le manda. El es el que hace los colgantes. Después viene la casada, María, tiene 22 años. Estudió Decoración en la Técnica, llegó hasta tercero, le falta cuarto, y se casó. Pero también tiene muchas facilidades para esto, tiene muy buen gusto, hace cosas y decora. La otra hija está en enseñanza media, pero también sabe la técnica, porque le gusta. Se llama Bernarda, tiene 17 años. Está estudiando en la Técnica de Melipilla, de ahí salen con una especialidad. Las niñas no fueron buenas para estudiar como los niños. Por eso ellos estudiaron en el San Agustín, que tenía más facilidades para llegar a la Universidad. Tuvieron que ir a Santiago a estudiar ellos, tenían que viajar; ése es el sacrificio de la persona que está acá, porque las pensiones para que se quedaran allá son caras. El estudio para nosotros es caro y el pasaje también. Si costaba 100 pesos el pasaje para la persona adulta, los estudiantes tenían que pagar 80. No son muchas las facilidades que da el Gobierno. Cuando Carlos estudiaba, llegaba de vuelta a El Marco cerca de las ocho de la noche. No tenía tiempo ni de estudiar. Y era tan oscuro para venirse, que una vez que vino el alcalde de Santiago –lo invitó Pepe Guixé–, nosotros lo llamamos por teléfono y le pedimos unas luces ahí en El Marco para que estuviera iluminado cuando

llegaban los estudiantes, y resultó. Hemos pedido bastante también la iluminación de la Alameda para adentro, porque es bien peligroso, totalmente oscuro. Mucha gente, los niños que estudian, tienen el mismo problema que los míos antes. Hasta las nueve y media corren las micros y colectivos aquí y los niños que no tienen posibilidad de estudiar en el día, algunas veces se vienen de a pie y han tenido problemas ya. En el invierno hay personas que tienen cómo pagar un colectivo que los traiga a todos, pero otros no tienen cómo hacerlo, apenas tienen para el pasaje. Aquí en Pomaire es bien sacrificado. Hace falta un instituto y una escuela nocturna para grandes. Aquí mismo se podría prestar una sala para hacerle clases a la gente grande que quiere superarse.

Aquí hay hasta octavo básico no más. Todos los de enseñanza media tienen que salir. Cuando la mamá no está preparada para estos problemas, es un poquito ignorante, dice:

—Ya, mi hijo no va a estudiar más, tiene que quedarse en la greda.

Pero no todos piensan que van a estar toda la vida metidos en la greda; algunos piensan que podrían tener una profesión, poder trabajar. Hay personas que no hacen el sacrificio de mandarlos a estudiar a otra parte. Algunos niños salen de doce años y los papás dicen:

—Ya, este niño termina aquí y se pone a trabajar en esto.

Por eso es que hay mucha cesantía, porque hay niños que no tienen educación. No tienen facilidades para salir afuera; les exigen uniforme y apenas tienen para la casa. Además aquí todas las familias son largas, no son de dos o tres personas.

Cuando mis niños tuvieron que empezar a estudiar, estábamos en El Toro, en la central, porque ahí dan casa, le dan de todo y hay colegio también. Pero yo quería que los niños salieran a estudiar en un colegio mejor y por eso los mandé al Liceo Alemán, en Los Angeles. Primero estuvieron internos, iban sólo los fines de semana a la casa. ENDESA les pone micro a los niños, se preocupaban; daban asignación de estudios y cuando los niños sacan buenas notas, les dan también una beca. Eso es lo bueno que tiene la empresa mientras uno esté en ella. Dan bastante ayuda. Lo malo era que a veces en la mitad del año trasladaban a mi marido a otra parte; teníamos que sacar a los niños de una escuela y llevarlos a otra. Cuando trasladaron a mi marido a Melipilla, yo me quedé un tiempo en Los Angeles esperando que los niños terminaran el año, pero uno tuvo que venir a terminar acá, en el San Agustín. Les costó mucho eso; hay uno que repitió un año. Y nunca les ha

gustado vivir acá, puro venir a veranear. Querían no venirse de Los Angeles, pero por el trabajo del papá...

Ahora ya hace como seis años que estamos aquí de nuevo.

Un tiempo hubo unas críticas muy feas de Pomaire, que estaban haciendo los "topo gigios", barnizados, y claro, resulta que la gente no quería venir a comprar.

La gente no trabaja bien, como se hacía antes. Por ejemplo esas estufas grandes: se demoraban quince días en hacerlas, porque les iban poniendo rollos, pedacitos así, hasta que completaban la chimenea. Yo me acuerdo que antes, ellos con una varillita le pegaban para que quedara bien apretado. Ahora, en el torno, para hacer una cosa le ponen un pedazo de greda y lo empiezan a estirar. Encuentro que no queda un trabajo bien terminado; muchas veces he tenido que terminar las cosas como se hacía antes, porque duraban mucho más que las de ahora. No tienen el cálculo para apretar la greda.

Antes se ponía un rollo con una mano por dentro y otra por fuera, pasándole un mate que se usaba para que quedara más pareja, quedara todo de un grosor; eran unas mitades de calabaza que llamábamos *mate*. Eso era matear y hasta la fecha lo llamamos así. Entonces le pasábamos ese mate para que no quedaran poros, no quedaran altos ni nada. Por dentro el mate y por fuera la mano; la mano apretaba por fuera y el mate lo iba apretando por dentro.

En eso yo me daba cuenta que mi papá lo hacía de otra laya, no como se hace ahora.

Hay personas que hacen como se hacía antes, pero no todos. Con ellas empezamos a hacer reunión, venía gente de Santiago y nos conversaban el concepto que tenían de Pomaire por las gredas que estábamos haciendo. Vinieron de la Universidad y nos dijeron que por qué no hacíamos una exposición con la gente que realmente trabajaba bien la greda, porque había personas que hacían cosas lindas. Empezamos a tener contacto con todas esas personas y se hizo la exposición. Invitamos a las mismas personas que nos habían hecho la crítica, que nos dijeran si veían las mismas lozas; o que si ellos venían ahí a la entradita donde vendían cosas pintadas, por qué no se daban el trabajo de conocer todo el pueblo y veían a las personas que todavía trabajaban bonito, a mano. Ahí, en esa exposición, me nombraron para que fuera como directora, tratara de seleccionar las gredas de diferentes personas. Lo organizaba la Municipalidad, la Secretaría de la

Mujer y Pomaire. Ayudaron señoras que sabían hacer la greda, la señora Olga Salinas, la señora Zulema, y todas las personas querían dar las mejores piezas para mostrarlas en la exposición.

A mí me eligieron el alcalde y la gente que venía de Santiago, la señorita Raquel Barros, don Carlos Munizaga, gente que conocía mi trabajo, porque yo empecé a los doce años a trabajar, a hacer las figuras, y desde entonces que está conociendo la gente mi trabajo. Y como yo voy haciendo diferentes cosas, nunca me quedo con lo que hacía antes, siempre voy tratando de renovar los trabajos, entonces en eso se fijan ellos, yo creo.

Después, como el año 80, se formó un Centro Artesanal. Había bastantes locales en la plaza y ahí mostrábamos todas las cosas que hacíamos. Se veía bien bonito, porque se hicieron hartos kioskitos que la misma Municipalidad mandó para que cada artesano se hiciera; eran de lampazo, esa tabla rústica que aquí se usa mucho, y la gente barnizaba sus puestos y les daba una forma bonita, como de pueblito. Había personas que trabajaban ahí mismo, cocían ahí para que vieran, tenían sus hornos.

Eso ayudó bastante al pueblo y ahora hay personas trabajando, pero como que se fue todo abajo, no hay entusiasmo; poco se junta, porque la gente está un tiempo no más, y si no la siguen ayudando como cuando empieza, ya no participa.

Ese Centro también lo apoyaba la Municipalidad. Todo es de la Municipalidad. El Centro era para que se fueran integrando todos los verdaderos artesanos, los que trabajaban a mano, y después se empezó a integrar a los que trabajaban en torno, porque ahora la mayoría trabaja así. Antes no podían aceptarlos, pero ahora, como ya se trabaja más en torno que a mano, se reconoció también. Ahí se admitía a las personas que hacían realmente la loza, no comerciantes que la compran y la revenden, así es que habíamos pocos. Tuvimos una pelea con los comerciantes que compran la greda porque les estábamos trayendo toda la gente hacia abajo, hacia la plaza, y los comerciantes de la entrada del pueblo notaban que no tenían tanta venta. Como nosotros hacíamos la greda y estábamos mostrando cómo se hacía y estábamos reconocidos como que éramos los verdaderos artesanos, la gente bajaba para acá, daba la vuelta al pueblo. Los mismos comerciantes empezaron a comprarle y pagarle más a los que estaban trabajando acá. Como no tienen puesto, se ven obligados a venderle a los comerciantes, que son personas que no tenían idea del trabajo y ahora

viven de la greda.

En el Centro se trataba que los artesanos vendieran directamente sus cosas, porque los comerciantes compran las cosas crudas, las llevan al horno y ganan ellos más que el que hizo la greda. Algunos venden cocido, pero les pagan la mitad de lo que valen las cosas. Entonces había mucha gente contenta con el Centro, porque realmente vendían al valor que debían.

Ahí la señora Iris Muñoz fue la presidenta y yo fui secretaria.

Después la gente empezó a retirarse, porque los mismos comerciantes empezaron a rebajar las gredas para vender más, y nos daban la pelea por todas las cosas. Cuando hacíamos una reunión, venían y empezaban a decir que para qué hacíamos eso, que les estábamos trayendo toda la gente, y empezaron a ofrecerle más a la gente que vendía las cosas acá. Y la gente, por no mortificarse un tiempo, se las vendía a ellos.

De todo eso quedan unos puestecitos por la calle San Antonio no más. Antes estaba todo esto –que ahora lo cerraron para hacer la plaza, están criando arbolitos–, en todo esto estaba el Centro. Nos íbamos a El Marco con volantes, con propaganda para que la gente viniera hacia acá.

Yo ahora vendo acá en el puesto y tengo pedidos. Por ejemplo, un caballero de Puerto Montt, de un club de yates, me mandó a hacer 500 pailas y 500 platitos bajos para el chupe. Las caldilleras son mucho más grandes. Así es que mi trabajo casi lo he abandonado por ponerme a hacer el pedido.

Yo me dedicaba a la pura figura y ahora, como no se vende tanto la figura, hay que hacer lo que más se vende, lo que pidan. Todo este tiempo he estado orejando las ollas, desgredándolas. Eso lo hacía yo cuando era soltera, porque lo sé hacer todo. Ayudando a mi papá aprendí a hacer todo, no hay ninguna cosa que no sepa yo.

Las pailas las lleva una señorita que también es de Puerto Montt, viaja y lleva mercadería en bus. Tenía que venir la otra semana y no pudo, porque las personas a que ella les entrega le dan cheques a plazo y no los trae acá. Quién le va a recibir un cheque a 20 días.

También tengo que hacer unas pailas para un negocio de Santiago. Vendían los pasteles en esas cajitas de aluminio y ahora empezaron a vender en las pailitas de greda. Desde que empezó a vender así ya no quieren en el otro material, así es que este caballero tiene que ir reno-

vando todos los meses las cosas, porque él vende con paila y todo. Ahora quiere 300. Ojalá por él las hubiéramos entregado, pero no nos cunde, porque hay que formarlas, pegarles las orejas, desgredarlas, hacerles tanto trabajo. Por eso contrato gente cuando tengo pedidos grandes. Ahora hay dos personas trabajando; algunas veces hay más, cuatro personas. La gente se hace de rogar ahora acá en Pomaire, como que no quiere trabajar. Afuera la gente estará dispuesta a trabajar en lo que sea, donde no hay trabajo, pero aquí la gente que sabe cortar, que hace unas cosas muy bonitas –aquí a la mayoría de la gente le cortan y ellas les ponen orejas y los alisan–, esa gente se hace de rogar, no quiere salir a trabajar, y quieren un dineral que uno no puede pagarles, porque así uno no estaría trabajando si hay que pagarles a ellos la plata que uno gana; no va quedando nada entonces, nada de utilidad.

Cuando contrato, vienen a trabajar acá; tenemos todo: el taller; donde guardamos, en un lado; donde se saca a secar la greda, todo. Y yo ya me dedico a las cosas grandes, mi trabajo está totalmente abandonado. Tengo cualquier cantidad de pedidos, de pesebres, de figuras de las que yo hago, y no puedo trabajar porque eso me lleva más tiempo todavía. Es que los pedidos de pailas dejan más, porque los llevan de un viaje. La figura es menos mortificada y yo tengo mi taller abrigadito para trabajar, pero no puedo.

Aquí se hace de todo, se oreja, se pule y se cuece. Yo ayudo a cargar la hornilla y hay una persona para que me ayude a echar los fuegos, que eso ya es para hombres. Así es que también contrato una persona para que me venga a cocer una vez por semana. A veces, cuando se junta más loza, hay que cocer dos veces a la semana. Con cositas chicas me cuesta llenar el horno, hay que hacer gran cantidad, pero cuando se hacen cosas grandes, tinajas, ahí se puede cocer unas tres veces por semana. Lo que pasa es que igual hay que calentar el horno a la misma temperatura y esperar la misma fecha de tiempo que se le tiene que dar, es toda una tarde, y después se descarga al otro día, se termina como a las doce de la noche. Y como no tenemos una medida de temperatura, tenemos que mirar las cosas: si están rojas, si les falta, ya sabemos. A mí me llaman para que vaya a ver el fuego, cómo va. Ellos se preocupan de echarle bastante leña para adentro, toda la tarde pueden estar haciendo eso, pero cuando ya están por sacar los fuegos, a mí me llaman para ver cómo está la última greda, porque yo conozco sólo de mirar cuando ya está cocido o cuando está crudo. Uno levanta una tapa y si ve rojo parejo, es porque ya está totalmente

cocido. Ahí entonces se sacan los fuegos y se echan las brasas encima del horno, para que se terminen de cocer bien las cosas que quedan arriba. Las brasas se van terminando solas. Y después se le pone el humo; cuando queremos cocer en negro se le pone ese humo con paja. Después que se retira el fuego, se espera un poquito que le baje la temperatura, porque si se pone la paja inmediatamente, se prende; hay que ponerla cuando está un poquito tibio ya, cosa que ese humito se vaya concentrando en la greda. Eso es lo que la hace verse negra; el negro ni con lavarlo se sale, porque no es una pintura.

Para mis figuras tengo un horno especial; no puedo echarlas a cocer junto con las otras cosas, porque son de greda blanca y necesitan más temperatura que la roja. Es más complicado mi trabajo todavía. Ahora voy a tener que hacer un cocimiento negro, pero no sé qué cosas voy a poner en negro. Mi marido dice que ponga unas figuritas, que a lo mejor a la gente le va a gustar, pero al poner en negro una figurita, como que estoy tapando que es una greda blanca. No tiene sentido.

Ahora este pedido lo tengo que hacer en negro, porque si una persona compró porque era negro, no le voy a aparecer yo con rojo. No me gusta llevarle la contraria a las personas, les doy en el gusto lo que ellos quieren.

Imagínese, todo eso teníamos que hacer nosotros en la exposición que hicimos acá. Me llegué a enfermar de los nervios. Tuvimos mucho trabajo y eso que yo soy buena para explicar, para trabajar delante de la gente. Hay personas que no les gusta que las vean cómo trabajan. Siempre que han venido personas que quieren ver trabajar, yo trabajaba. A lo mejor por eso tratan de buscarme para que empiece a hacer tal cosa. Ahora soy directora de la Junta de Vecinos y diferentes cosas más.

En la Junta hay un presidente, un tesorero, dos directores y un señor que lleva la contabilidad. Estamos hace tres años ya; ahora hicimos una carta renuncia por si querían buscar nuevos directores, pero no nos aceptaron. Es el alcalde el que elige a los miembros de la Junta. No se puede elegir como se elegía antes, por votos. Ahora se lleva una cantidad de personas postulando a eso y en la Municipalidad ven quién puede quedar y quién no. Nosotros renunciamos porque a lo mejor hay otra persona que tiene más deseos de trabajar, y eso es lo que queremos, pero en la Municipalidad no nos dejaron.

Yo no voy a poder seguir tanto tiempo, como tengo tanto trabajo y paso enferma. Le voy a decir al alcalde que no puedo y no puedo, no

más. No me van a obligar.

La directiva se reúne cada quince días en la Municipalidad, pero sin el alcalde. Va el presidente de la Comunal de Juntas de Vecinos. Ahí reparten tareas. Ahora, para la Semana Pomairina, yo tengo que juntar las mejores gredas para hacer la exposición. Tengo que andar de casa en casa y ver qué es lo que se puede poner y lo que no se puede.

También me tocó trabajar en el sector Nº 4 cuando hubo la elección de la reina de la Semana Pomairina del año pasado. Tenía que estar cooperando, acarreando la greda, la chicha que vendían para juntar más dinero. Tuve que conseguir que le dieran permiso a la candidata; mi marido fue apoderado. Entonces me tocó bastante trabajo el año pasado. Y después la gente no quedó conforme.

Cuando uno nunca ha salido de un pueblo, la gente es medio egoísta. Nosotros hemos conocido otras partes, y eso es bueno. Conocer es diferente. Aprende otros modos y la gente, no sé, encuentro que es mucho mejor. Cuando uno sale, como que ha sufrido más, conoce más gente, ve que hay personas que le ofrecen. No la conocen, nunca la han visto a uno y le ofrecen bastantes cosas. Por ejemplo ahí donde estuvimos: a la primera parte que llegamos, los vecinos nos estaban esperando con todas las cosas listas en la casa, porque sabían que íbamos a llegar. Eran como campamentos, se hacían diferentes poblaciones, según la ubicación del terreno. Entonces, cuando los vecinos sabían que alguien iba a ocupar esa casa, ya la estaban limpiando el día antes, preocupados esperando al nuevo vecino. Si llegaba a la hora de almorzar, le tenían listo el almuerzo. O lo invitaban a uno, que llevara los niños. Si llegaba tarde, que los fuera a acostar. Lo mismo cuando se trasladaba uno, invitaban a la gente mientras estaba embalando las cosas. Todos, todos iguales. Mucho más fácil las cosas y también le enseñan a uno cómo tiene que compartir con la demás gente. Es bonito. Por eso digo siempre, cuando la gente me pregunta si me pasa algo:

—No, no, no tengo penas que contar. La vida se ha portado bien conmigo.

# María López (1942)*

Me recuerdo yo pobreza, pobres toda la vida. Yo me crié en pobreza; vivíamos más pobres que ahora. Cuando era chica –nevaba en ese tiempo– me mandaban nevando a comprar, y lejos. A pie pelado y nevando.

–Miren –les digo a mis hijos–, yo sufrí mucho más que ustedes, y eso que era la única hija.

A las cuatro de la mañana ya iba yo con el papá a ayudarle a cortar leña al cerro; él me llevaba a bajar la leña. Y a la escuela fui poco, estuve hasta tercer año no más.

Mi mamá me llevaba a cortar poroto, a amarrar, a desbrotar la viña, a todas esas cosas. De ahí aprendí a trabajar, desde que ella me tuvo. Me acuerdo que cuando yo tenía como cinco años, me dejaba abajo de una parra y ella trabajaba. Yo me crié en la cuestión de la agricultura; lo único que me falta es pescar arado. Eso no lo he intentado, pero el resto lo hago.

Yo creo que mi mamá era mapuche, porque se llamaba Juana Rosa Carril Ñicuñil. Tiene que haber sido mapuche. Me contaba que era de Lebu, más allá de Concepción. Su papá tenía tierras, sembraba, tenía un molino donde molían el trigo, hacían la harina. Iba toda la gente a moler al molino que él tenía. Trabajaban segando el trigo y lo llevaban en las carretas. Ella ayudaba a tirar las gavillas al molino. Nunca me llevó a mí a conocer.

Yo a veces le preguntaba cómo era la ropa que ella usaba; decía

* Entrevistas realizadas entre 1984 y 1985 por Kirai de León y Ximena Valdés.

que andaban con vestidos largos, y cuando andaban a caballo usaban unos ropones; su mamá no las dejaba usar vestidos cortos. Mi mamá me mostró una foto de cuando ella era jovencita, con sombrero, un sombrero con rosas grandes. Yo no sé si se usarían, pero ella decía que en su tiempo, sí.

Me contaba que no la hacían trabajar mucho en el campo, pero que cuando fueron más grandes, les daba a ellas por ir a ayudarle al papá. Al papá la gente le traía las cosechas, porque no había otro molino más que el de ellos; se contrataban carretas para echar los sacos que el papá molía. También decía que allá criaban muchos animales, muchas vacas, ovejas, gallinas, pavos, todas esas cosas. Y ellas iban a lavar las lanas a un estero; iban a los cerros a buscar palos –no sé qué palos serían– y con eso teñían la lana. Ella sabía coser, sabía tejer, hacer bordados.

–Yo nunca me crié así como estamos pasando –me decía–; a nosotros nunca nos faltó nada. Allá mi papá era *don* Manuel, porque nosotros éramos los que teníamos más.

Cuando murió su mamá, su papá quedó con un hermano, y ella se vino a trabajar a Santiago, muy niña, como de cartorce años. De aquí le mandaba encomiendas a su papá y le mandaba cartas; así sabían cómo estaba ella, cómo estaban allá. Después se alejó y ya no supo más de la familia. Yo no conocí familiares de la mamá.

Trabajaba en Conchalí ella; una vez me llevó a conocer a sus patrones, a una casa de altos, un chalet.

Mi papá era de San Fernando, de San Vicente. Raúl López Salinas se llama. No tenían tierras allá, sino que vivían en un fundo; no sé cuál sería, porque él muy pocas palabras conversaba; la abuelita me contaba que ellos vivían por ahí. Se vinieron porque decían que acá pagaban más. Primero estuvieron en la Viña Tarapacá, en Puente Alto; después en La Palma, y de La Palma se trasladaron a Pomaire. Vivían donde están las calles principales, en casas de inquilinos. Todos los trabajadores de la viña vivían afuera.

Mi mamá se casó con mi papá cuando estaba en Conchalí; en poder de los patrones se casó. Tenía como 40 años, y por eso me tuvo a mí no más. No pudo tener más hijos. Primero vivían en Conchalí, pero a él no le gustaba porque Conchalí es en Santiago; él quería trabajar en agricultura y por eso se fueron a Puente Alto. Eso es campo; toda la vida hemos vivido en el campo nosotros. Ella se vino a trabajar en fundo también.

Mi mamá murió cuando yo tenía como diez años. Murió de mucho trabajar; se le agotaron los pulmones. Picaba la tierra, le sembraba de un todo. Era mejor que mi papá para hacer siembra, para las flores. Ella tenía flores. Sabía segar el trigo, ¡qué no sabía hacer! Trabajaba el terreno que le daban los patrones, media cuadra de tierra. Entonces le dio cáncer al pulmón, de tanto trabajo.

Cuando murió mi mamá, yo quedé sola con el papá; no tuvo donde dejarme. Al mes después, él se casó de nuevo, creo que tiene que haberla conocido de antes. Yo no quería estar con él, porque la madrastra, muy buena puede ser, pero uno sufre. Yo sufría, y le dije si me venía con los abuelitos. El dijo que bueno, que yo era la que sabía. Y me vino a dejar.

Mis abuelitos trabajaban en agricultura; eran inquilinos y se vinieron de la Viña Tarapacá a este fundo de Viña Pomaire. Yo quedé en poder de ellos; estuve trabajando acá mismo, ocupada en una casa, y después me casé, al lado de ellos. Me casé porque tenía una tía que no era buena conmigo y yo sufría. Hace como 19 años que me casé. No vivíamos nosotros con nadie porque, para ser franca, el papá mío no le caía bien a él. Mi papá se vino al pueblo cuando yo ya estaba casada, porque estaba toda su familia y le dijeron que había trabajo; a él lo habían despedido. Ahora lo veo cada dos, cada cinco meses. El no viene a verme; yo soy la que tiene que ir.

–¿Por qué no va a verme? –me dice.

–Y usted vaya a verme a mí –le digo yo, porque los míos son los únicos nietos que tiene.

Cuando nos casamos, nos fuimos con mi marido a un cerro en un fundo cerca de Valparaíso que se aparceló después, la hacienda Ibacache. Era muy solo. Lo contrataron para que cortara ladrillos. El cortaba los ladrillos y yo se los paraba. Eran diez hombres; unos los cocían, otros hacían los barrones, otros buscaban paja y los demás cortaban. Yo hacía comida para los trabajadores y ellos me pagaban a la semana. Los esperaba a cada uno con su choquero en el fuego, el que quería tomaba café y el que no, tomaba té; en una olla grande les hacía la comida; a las doce les daba en un plato.

Ahí estuvimos seis años; tres años en el cerro y a los tres años nos bajó el patrón a las casas del fundo.

Allá en el cerro nació la niña, en una ruquita, no más. Cuando llegó el tiempo que iba a enfermarme, no tenía recursos para venirme; había

que ir a María Pinto, que era tan lejos; en que llegara la ambulancia ya habría nacido la niña. Me enfermé como a la una de la mañana y yo no decía ninguna cosa. Estaba calladita, no más.

—Aquí, ¿quién me va a atender? —pensaba yo. Pero después ya me dio valor.

—Si estoy para vivir —me decía—, voy a vivir; si voy a morir, muero.

Mi marido me vio tan enferma que se asustó.

—¿Quiere que vaya a buscar una señora? —me dijo—, porque me contaron que hay una partera.

Salió a buscarla y la señora me fue a atender.

—¡Uy! —dijo cuando llegó—, va a tener un parto seco.

Se puso nerviosa y no hallaba qué hacer la viejita. Tuvo que meter mano mi marido también. Y como a las dos y media de la tarde nació la niña. El puso agua caliente y en una fuente de greda la lavó, la tomó y la lavó el papá, y dice que con una cuchara le raspaba el cuerpecito, porque venía lleno de grasa.

Era una ruquita ahí donde nació, hecha con pedazos de zinc. El patrón nos había llevado un somier, pero sin patas, y lo teníamos arriba de una como cama de adobes, con los colchones; era chiquitito y ahí nació ella. Una ruquita de zinc, nada más, y de puerta unos sacos.

En la hacienda Ibacache había mucha gente. Las casas estaban como en un callejón. Era muy grande, llegaba hasta la cuesta. Había un almacén que se llamaba pulpería, y nos daban un vale para que fuéramos a buscar las cosas ahí. Cuando le pagaban a mi marido, una vez al mes, le hacían el descuento de lo que habíamos sacado. Cada quince días; también, le daban un suple.

A los inquilinos les daban, además del sueldo, una cuadra de tierra, pero al voluntario, no. Mi marido era voluntario. El ayudaba no más, a gente que era buena, y esa gente le regalaba papas, porotos, todas esas cosas.

—Voy a ayudar a tal persona —me decía—, a quebrar maíz.

—Vamos —le decía yo; llevaba a los dos niños más grandes y partíamos a quebrar maíz.

Como las mujeres no trabajaban en eso, se admiraban porque yo iba a ayudarle a mi marido. Ellas tenían su huerta, sembraban; tenían sus vacas, diez, quince vacas en cada casa. Sacaban leche, hacían el queso; tenían aves, gallinas y trabajaban para la casa, no más, no para afuera. Tampoco salían a trabajar al campo.

Vivían bien los inquilinos; no les faltaba ninguna cosa. Había plata,

pasaban comerciantes; al comerciante le daban queso y dejaban lo que necesitaban. O compraban con plata que tenían de vender sacos de papas. Y quedaban con sus cosechas, con las bolsas de azúcar, quintales de harina... Tenían mucho mejor situación que nosotros; yo tenía una pura pieza y un pedacito para hacer la cocina, porque había otra gente al lado.

Los dueños eran buenos patrones. Tenían otra hacienda en María Pinto. La señora hacía Centros de Madres; se reunía con las señoras para que empezaran a tejer, a tener cualquier actividad; les traía géneros, frazadas, camas, todas esas cosas para la gente. Yo también estuve, pero como dos meses, porque después la señora ya no fue más, y ahí se aparceló el fundo.

Para tener parcela había que tener tractor, caballos, herramientas, y como mi marido era así no más, no tenía nada, y había que pagar impuestos y préstamos en el banco, entonces tuvimos que venirnos. Yo todavía tengo cuatro compadres por allá que tienen sus parcelas grandes, con casas; tienen papas, tienen todas esas cosas. Algunos las están vendiendo ahora, porque dicen que las siembras no les dan. Está mala la siembra.

Nosotros no teníamos derecho a parcela ni teníamos cómo trabajar, porque estábamos de allegados no más. Eramos los únicos de afuera y mi marido tenía ganas de venirse para acá, para su tierra, para Pomaire.

De ahí nos vinimos a la casa de mi suegra, aquí en Pomaire. Debe haber sido como el 68, porque nació el niño mayor en el 63, la niña el 64 y ella tenía como cuatro años; ahí nacieron cuatro niños. Cuando me vine, el menor tenía tres meses; los otros nacieron aquí.

La casa de mi suegra está en el pueblo, y ahí nos prestaban una pieza; nosotros hicimos dos piececitas chicas de barro, barro y pajena, de esa de hinojo. Mi marido vendió unos somieres para hacerlas. Estando embarraditas, queda una pieza como ésta, eso sí que harto endeble; los palos no son iguales, porque ésta es de adobe, de adobe acostado, bien firme; acá no se sienten los temblores. Allá donde mi suegra nos tocó el terremoto grande que hubo; nos tuvimos que ir a la escuela porque las dos piezas se cayeron, hasta que nos dieron por ahí una casita, una mediagua. Quedé sin nada yo, apenas salvé las camas, y para más llovió, quedó todo mojado. No salvé ni platos ni cucharas, ninguna cosa salvamos. Toda la ropa quedó mojada.

En ese tiempo, mi marido trabajaba en el chancho; iba a la casa de

los dueños, mataba el chancho, lo pelaba, hacía los arrollados, las prietas. Eso en invierno; en mayo empiezan a matar. Después lo buscaban por ahí, o él iba a buscar a la gente que tenía siembra, salía a sacar papas, a quebrar maíz, a cortar porotos.

Cuando me llegó la mediagua, fui a hablar con el dueño de la Viña Pomaire, con don Otto. El me dio un pedacito para instalarme en el cerro. Y como al mes, empezamos a trabajar en la viña. Un caballero nos dijo que firmáramos un contrato por seis meses, y mi marido firmó; él quedó trabajando y yo le ayudaba a abrir hileras, a desbrotar, a amarrar, a envolver, todas esas cosas. En agosto se empieza a recoger el sarmiento, se empieza a amarrar la parra; después ya viene la desbrotadura, se desbrota de la mitad para abajo. Eso durará quince días a lo mucho. La vendimia es en marzo, quince días, y ahí se acabó, ya no hay más trabajo; esperar no más al otro año.

Los maridos hacen el cuidado de las viñas; ellos aran, riegan. Le pagaban a él, porque él firmó el contrato. Yo iba no más, y lo ayudaba. A los niños los mandaba a la escuela, y en la tarde iban a ayudar los más grandes; la niña quedaba en la casa cuidando a los más chicos.

Yo gameleaba, no podía con la cabeza y gameleaba al hombro. También le ayudaba a gamelear al niño; como era chico, no se las podía. Pagaban a tres pesos la gamela; eran de madera. Se iba llenita de uva y uno iba y la tiraba al coloso; el coloso la estaba esperando ahí.

En el trabajo uno tomaba una hilera y después se la revisaban, que no quede tanta uva, y le daban una ficha —en ese tiempo eran fichas de lata, ahora dan un papelito como talonario—; después, al final de la semana, una entrega las fichas que tiene, le anotan y no pagan hasta el final de la vendimia; no pagan por partes, por días.

La viña tenía inquilinos, pero eran pocos. Ellos trabajaban en los tractores, arriba del coloso con una horqueta echando uva, otros en la bodega embotellando, haciendo el vino, sacando el orujo. Se ocupaba más gente que los inquilinos en la bodega, casi puros de afuera, voluntarios los llamaban. Mi marido nunca fue inquilino, puro voluntario. Los inquilinos ya eran otra cosa, porque les daban tierras, cosechas. A él no, porque era voluntario no más.

Después de ahí íbamos a aporcar las papas, arramar los porotos; o él iba a hablar con el patrón para que le diera una cortadura de habas, que son las primeras; según los sacos que uno corta, le cancelan. Uno no sabe dónde hay trabajo; donde necesitan trabajadura, uno va a esa parte. O vienen a buscar a la gente aquí al pueblo, preguntan si hay

gente para cortar habas; entonces unas a otras se dicen, y las que les gusta trabajar en eso, van. Porque aquí lo que más le gusta a la gente es trabajar en la greda. A cortar salen como seis.

Las mujeres no trabajaban en eso, es para hombres, pero yo lo hacía porque había que hacerlo, necesidad; es que mi marido ganaba muy poco al día.

Cuando vino la época de Allende, esas tierras no se repartieron, quedó todo así. En ese tiempo, nosotros estábamos en el cerro.

Para otras personas yo creo que la situación ha sido buena; para mí, no, por los niños. Uno tiene que arreglárselas con la comida yendo de acá para allá; por eso sufrí harto en el tiempo de esa revoltura que hubo cuando estaba Allende, porque me tocaba ir a hacer cola para el pan; me amanecía, me iba a las doce de la noche con harta gente de aquí a hacer cola a Melipilla para conseguir kilo y medio de pan. Eso era todos los días, porque aquí no se veía ni un pan. Había plata, pero no había cosas, y ahora hay cosas y no hay plata. Yo digo, algún día se arreglará, o bien no se arreglará esto, no sé. Y así como vamos parece que no se va a arreglar. Pero el tiempo de Allende fue el peor para mí; y no sólo para mí, para todos, porque la gente se mortificaba en tantas cosas. Ahora, de vez en cuando, no vamos a decir que todos los días, pero de vez en cuando se ve algo; si se puede vender algo, se tiene plata para el pan; y a veces también falta la plata.

Aquí no se supo nada del golpe, porque al menos nosotros no teníamos radio. La gente conversaba por ahí, no más, que en Santiago, que tanta cosa. Pero por aquí no pasó nada. Nos encerraban temprano, sí; la gente pasaba avisando que a las ocho de la noche iba a tener que estar uno calladita en su casa.

–A lo mejor de repente vamos a amanecer muertos –pensaba yo, porque toda esa gente en Santiago, y decían que tiraban proyectiles, que mataban gente, que iban a las poblaciones a matar gente de la UP.

–¿Qué es eso? –decía yo. Sé poco leer y no entiendo mucho, y aquí uno no conversa de esas cosas–. ¿Qué es eso? –preguntaba–. Que el Presidente aquí, y no ve usted que tenía que hacer cola; el Presidente ha tenido la culpa de todo esto.

–Hay que sacar a este Presidente, que venga otro –me conversaban algunas señoras–. No ve que si usted va a las elecciones, puede votar.

–Pero quién sabe a quién le puede dar el voto una –les decía yo.

Yo he votado dos veces, para la elección de Allende y para este

Presidente. Cuando salió Allende, no supe adónde hacer ninguna cosa; miré los papeles, no más, y lo devolví. Eso fue lo que hice.

–Tenía que haberle puesto una crucecita al que le gustaba a usted –me decían cuando llegué aquí.

Mi marido no votó, porque él no sabe leer. En ese tiempo, no era obligatorio que votaran ellos. A mí quizás me habría gustado votar por ese que se llama Alessandri. Pero no sabía mucho qué sería eso, los presidentes. Frei sí fue bueno; por Frei sacaron las asignaciones familiares y él parece que hizo algo de los jubilados. Dicen que Aguirre Cerda fue buen presidente, también.

Yo no recibo asignación familiar ahora, porque la niña tiene ya seis años. Antes sacaba 4.000 pesos, porque tenía once cargas. Y mi marido quedó sin nada, sin cesantía.

Yo quise tener a los hijos porque soy sola y me encuentro amargada.

–No quiero que mis hijos sean solos –pensaba–; si Dios quiere darme, que me dé hasta que El quiera. Así como tengo pan para uno, tengo para el otro.

Mi marido decía que había que criarlos, sea como sea había que criarlos. Los míos son once, me quedaron diez, y una fallecida. Tenía un año cuando se me cayo en una acequia que hay allí. Yo había ido a buscar choclos para venderlos, y como el maíz estaba alto, no podía ver la casa; mi niña estaba mudando a la otra hermana de ella cuando la niñita se cayó. Estaba jugando, iba detrás de una pelota, pero nadie la vio. Después encontramos la pelota flotando en el agua. A ella la encontró mi marido, lejos de la casa.

De los once niños, el primero nació con los abuelitos; la niña nació en el cerro, y a los otros los tuve en el hospital. Yo tomaba cualquiera cosa para irme, dos veces no más me llamó la ambulancia él. Llegaba, no estaba ni cinco minutos y me mejoraba altiro.

Cuando nacieron las mellizas, yo no sabía que iban a ser dos. Cuando llegué allá, nació rápido la niña. Yo quería tener mujer, porque tenía una sola y siete hombres.

–¿Por qué Dios no me dará otra niña, otra mujer? –decía yo.

Tuve la primera, cuando me viene un dolor y me dice la matrona que viene otra guagua. Yo no le creí.

–¿Cómo, señorita –le dije–, voy a tener otra guagua, si soy tan pobre?

Y como a los cinco minutos nació la otra.

–¿Qué irá a decir mi viejo cuando me vea con dos guaguas? –pensaba.

Mi marido no creía que habían nacido dos. Después era problema, porque cuando yo salía con la niña mayor a comprar, lo dejábamos a él al cuidado de las mellizas, y dice que le daba la mamadera a una, y seguía llorando.

–¿Por qué llora –se preguntaba–, si ya le di a ella?

Y era que le daba dos veces a una y a la otra no le daba. Se confundía él. Mientras iba a hacer la mamadera, lloraban las dos juntas.

–Parece que le di a ésta y a ésta no –y les metía mamadera.

–Y esa niñita llorando –le decía yo cuando llegaba–. ¿A cuál le diste?

–Parece que a la de este lado le di, no me acuerdo –me decía.

Eran iguales las dos. Después empezó a marcarlas con una lanita colorada y otra verde, y así las distinguía.

Al final nació esta otra chica, y hasta ahí no más llegué; me operé, porque el doctor me dijo que si no me operaba, podía tener hasta veinte hijos.

Mi marido siempre me ha ayudado en la casa. Cuando eran chicos me ayudaba en las mamaderas, a barrer, a lavar cuando yo estaba enferma. Sabe hacer de todo, almuerzo, mudar a los niños. Algunos maridos ayudan, pero no todos; a algunos no les gusta ayudarle a la señora. El encuentra que uno trabaja igual que ellos, aun más, dice, porque ellos salen en la mañana, van a una pura cosa; llegan, por ejemplo, a regar no más, están con la pala mirando el agua, y en la casa la mujer no. Tiene que barrer, lavar, hacer almuerzo, ver niños, tanta cosa que tiene que hacer en la casa la mujer, dice. El no tiene vergüenza de que lo vean. Yo encuentro que es raro el marido que le ayuda a la señora en la casa.

El ha sido todo el tiempo así; cuando era soltero y salía a trabajar afuera, hacía todo lo de la casa. Se hacía almuerzo, se lavaba. Nunca le he tenido que decir que ayude. Ahora mismo, él está haciendo fuego para preparar once.

–Ya vieja, está listo –me dice–; venga a tomar once.

Cuando estoy trabajando en loza y tengo que salir a ofertar, él se queda haciendo las cosas de la casa.

Yo aprendí a trabajar la greda con las hermanas de mi marido; tenía como ocho niños ya, a los 27 años. Aprendí de a poquito. Ellas hacían

loza desde que nacieron casi, porque su mamá les enseñó. Son propietarios ahí en el pueblo, y cuando nos vinimos con ellos, yo miraba cuando trabajaban.

Un día pesqué una pelota de greda.

–¿Cómo lo hago? –les pregunté.

–No lo hagas así –me dijeron–; hazlo así, como tiene que ser–. Lo deshacía, lo volvía a hacer, hasta que empecé por cosas chiquititas primero.

Ellas son loceras viejas, como llaman. La suegra aprendió con los papás de ella. La mamá nació haciendo loza, quizás qué años que ellas aprendieron esto; se inauguró este pueblo con la loza.

Antes en este pueblecito no había camiones, puras carretas con bueyes. Se salía a *chavelear.* Se hacía una cachada de loza, y ya partían a venderla a otras partes. Echaban sus veinte, veinticinco días. Las mujeres salían con el marido a la costa a chavelear, al cambiado; usted sacaba una olla, se la cambiaban por un poco de trigo, de garbanzo.

La mamá de él le entregaba a los que salían con el carrito, a los más grandes que se llaman, a los del capital. Si antes cualquiera no tenía una pareja de bueyes, una carreta. Yo me acuerdo que había un coche, no más, para salir afuera, para tomar la micro a Santiago. La gente venía al pueblo a comprar, pasaban por las casas. Hace poco que hicieron estos puestos.

Las tres hermanas y la mamá de mi marido vivían juntas. La mamá hacía puras pailas, una niña hacía chanchos, la otra puras cadenas. No todas hacen lo mismo.

Antes no había máquinas para moler la greda. Iban al cerro las mujeres a buscar, a cualquier cerro, si aquí casi es pura greda. Hay greda buena, dice la gente, la que no se quiebra, y otra que sale con mucha piedra, que no es lisa. Ahora las distingo, antes no. Ibamos con las hermanas al cerro y ellas sabían más que yo, sacaban de donde había mejor. Se bajaba en sacos, porque era muy pesada. Ahora se lleva una carreta de mano, y uno cava con un chuzo y la trae en carreta. Entonces la gente no tenía tanta comodidad como ahora.

Después se echaba la greda en un hoyo y se remojaba con agua. Ahí la iban apelmazando, moliendo, sacando toda la piedra grande. Cuando la tenían listita, la echaban en un saco y la pisaban con el pie hasta que quedara bien buena para hacer la loza, igual que una masa. Mi marido era el que ayudaba a pisarla.

Cuando ya está armada la loza hay que *desgredarla,* que es sacarle

greda con el cuchillo para que quede livianita. Después se le pasa una *piedra de río* con agua, para alisarla. Después de eso, se deja un rato para que se oree, y cuando está oreadita, se le pasa otra piedra, que se llama *piedra de cristal;* son piedras especiales para sacar brillo, no son iguales a las de río. Y una vez que está brillosita, se la deja que se seque un poco y la echan a los hornos. Son unas hornillas redondas que al medio llevan puras tapas de greda seca, *tapaderas,* para que no pase el fuego para arriba. Y ahí va la loza.

Los hombres hacían los hornos. Hay gente que sabe hacer eso; lo hacen de pedazos de ladrillo, lo van redondeando, redondeando, pero no cerrado arriba, es abierto, y abajo para echar la leña también es abierto. Entonces se calienta ahí la loza, con poquito fuego primero, *humito* que llaman. Ahí van calentando la loza, y cuando ya la tienen listita, la tapan, tapadita, y le meten fuego para que se vaya calentando. Una vez que está calentita, le echan fuego adentro. Y ellos saben cuando está cocida la loza. Si la quieren en rojo, tiene que estar coloradita para sacarle el fuego, porque hay que sacarle el fuego. En las latas de arriba le echan sus dos paladas de brasas, para que con ese calor se vaya terminando de cocer.

Al otro día uno se levanta y saca la loza cocida. Y si la quiere en negro, cuando la está cociendo le mete humo, quemando bosta de animal. Ahora le echan goma.

Hay hornillas bien grandes, son hornos para cocer pan. En la casa de mi suegra había hornilla.

Yo en esta casa no tengo horno. Nos vinimos acá como el 77; quedó desocupada porque el inquilino que vivía se fue para El Monte. Se compró una parcela y se fue. Después, como el 82, el patrón despidió a diez personas y no tenía plata para pagar indemnización, así es que nos dieron esta casa y el sitio de media hectárea. Pero todavía no salen los papeles, enteramos un año y no salen. Y él sigue cesante. Nos tenemos que arreglar con la loza, porque ya no hay más trabajo aquí; todo está aparcelado. Las otras parcelas las compró Vial. Hizo gallineros, pero los terminó hace como tres años.

En el sitio es mala la tierra, no sirve para plantar; para maíz sí, y para las habas, pero no para otras cosas. Nosotros lo que trabajamos es en greda. Pero los hombre ganaban más. Cuando él tenía trabajo, yo encargaba 25 kilos de azúcar al mes, o 30 kilos, fuera de sus cinco kilos de tallarines. Yo no sabía cuánto costaban las cosas; me traían todo para el mes. Me traían un quintal de harina porque hacía el pan.

Y cuando le daban el suple, compraba otro quintal para que no hiciera falta. Tenía una cocina a gas que compré usada, y ahí hacía el pan. Se me echó a perder y ahora uso un horno de lata. Hay que ir a buscar leña al cerro. En el horno cabe un pan redondo no más, así es que hay que hacer todos los días. Se hacen dos panes grandes, a la once se comen uno y al otro día en la mañana otro. A veces los niños no comen en la noche, así que voy ahorrando comida. Toman once tarde y con la once alcanza. Cuando tengo plata les compro cualquiera cosa para el pan, pero cuando tengo.

Antes, cuando él trabajaba, lo que yo ganaba en la loza era para los gastos de mis niños y para mí. Cuando uno tiene plata, dice: "Yo tengo, yo compro esto porque lo he ganado". Antes había plata, no como ahora. Ahora, con toda esta loza, uno piensa que tiene plata ganada, pero resulta que si no le compran a uno, ¿de dónde tiene plata?

Los hombres trabajaban en el campo, en la agricultura, y ahora ayudan a lustrar. Cuando hay que lustrar, ellos lustran. Cuando llegan en la tarde ayudan a sacar brillo, y ahora que no llegan en la tarde porque están sin trabajo, ayudan un poco más.

Como yo no tengo hornilla, me compra la gente que tiene puesto. Ellas venden al comerciante o a gente particular. Salen a comprar loza porque les falta. Por ejemplo, en un puesto no hay gallina, cualquiera cosa. Entonces vienen a las casas.

—Hágame cincuenta zapatos —dicen— y salseras, con cara de chanchito.

¡Y a cuánto venden ellas! Venden y tienen plata como para comprarle a uno. Esos zapatitos chicos, uno pide 25 pesos, encuentran que es muy caro, lo compran a 20, y en el puesto piden 50 pesos. Esos patos, si me pagan 50 pesos, los venden a 190. Ellas se ganan más, a una le pagan menos. Yo en el día me puedo hacer unos diez maceteros. No me demoro mucho, porque pesco una pelota de greda, la palmoteo, la aplano bien aplanada, en seguida le voy pegando el rollo, como lulos de greda, dándole la forma, que quede redondita; después le voy pasando el *mate*, que se llama. Entonces lo tengo listo y ahí le hago el cuello y la cabeza, después le hago la cola y se la pego. Me demoro menos de una hora, media hora.

Ellas —las que tienen puesto— también hacen, y compran además para llenar los puestos. Todas hacen.

Aburre hacer siempre lo mismo. Por eso no hago puro zapato,

porque todo el tiempo hacer lo mismo, lo mismo.

–Voy a hacer algo distinto –pienso–, un chancho, una gallina.– Si se me da la idea de hacer una gallina, hago una gallina; si una oveja, hago una oveja. Yo sé hacer cosas así; se me vienen al pensamiento y las hago. No me importa cómo quedan, porque haciendo, cómo no me van a comprar; si allá en el pueblo no lo hacen igual. Hacen un pato así de estos, por ejemplo, pero no con ese calado.

Hace una semana que no me compran, y siempre compran de a poquito, cinco, diez zapatos. Vinieron la otra semana, se llevaron diez zapatitos de esos chicos, y de ahí ya no han venido más.

Invierno y verano hago loza; cuando voy a cortar uva con mi marido, dejo de hacer. Después ya me pongo a hacer, día por medio. Cuando uno ve que está vendiendo, entonces va haciendo, cuando le mandan a hacer. Si no, ahí estamos de pana, no hacemos. En este tiempo ya se pone malo, viene poca gente.

En los meses buenos se vende como unos mil pesos, porque muchos compran cocido; dicen que a ellos se les quiebra y pierden. Uno llega y les vende para que pongan en el puesto, es más seguro.

A mi hija le enseñé hace poquito, hace como quince días que aprendió, porque antes no le tenía interés. Y ahora que el papá se quedó sin trabajo, que le cortaron el trabajo en la viña, ahora vamos a tener otro modo como podamos trabajar. Imagínese qué vamos a hacer con diez niños, él sin trabajo y seis en la escuela.

En el mes mi hija vendió cinco zapatos; si no se compra luego la greda sin cocer se hace tiras, se va partiendo. Como no tenemos horno... porque mi marido no sabe hacer, y hacen falta los fierros; aquí estarán cobrando sus 500 pesos por hacer una hornilla. Por eso yo perdí bastante greda, media carretillada se partió; donde la hacía y la gente no venía a comprar, con el viento se parte. Tiene que estar bien cerradito y ahí puede aguantar veinte días.

Cociendo la greda yo puedo salir a negociarla, pero sin hornilla, cómo voy a cocer. Y así, de dónde nos van a llegar las platas, es lo que yo pienso.

Con esos zapatos que mi niña vendió, compré media carretilla de greda. Vale 60 pesos, pasadita, la muelen ellos, como fábrica, que llaman. Uno la va a buscar no más y la traen listita, llegar y hacerla.

Mi hija fue en la mañana tempranito a ofrecer, nadie tiene plata.

–No compro porque no tengo plata, no he vendido –dice toda la gente.

Este año está peor, imagínese usted, cortando gente. Antes no importaba que uno no vendiera, porque estaba el marido trabajando. Por ejemplo, a los quince días él pedía un suple, que era de 3.000 pesos.

–Tome –me decía–, ahí tiene, usted compre lo que va faltando.

Y ellos pedían la mercadería, la traían y después les descontaban del sueldo. Estábamos muy bien aquí, cuando esto era un fundo grande; se acostumbró la gente, tenía para todo el mes y ahí le quedaba un resto. Ahora nunca se tiene plata. Somos doce personas, gastamos unos 300 pesos diarios en la comida, y de dónde, de dónde vamos a sacar ahora.

El hijo mayor está cesante también, como el papá. Salió a la frutilla, por temporaditas. Se deja para vestirse un poquito y el otro poquito me lo da a mí. A veces sale a cuidar autitos por ahí.

El año pasado se vendió por la artista que vino, por esa película que filmaron, *La Madrastra.* Ahí venía la gente de Santiago.

–¿Hay casas de *La Madrastra*? –andaban preguntando.

Viernes, sábado y domingo se llenaba todito de autos por todos lados. Ahí los que sabían hacer la casita, se llenaron de plata, porque eran los únicos que sabían.

Yo hago, pero no me gusta tener cosas de greda en la casa. Me acostumbré a puro aluminio. Las encuentro bonitas, pero para tenerlas yo en mi casa, no. Pienso que esto, qué valor puede tener en mi casa. A mí me gustaría tener cosas de vidrio, eso que se vea que es bonito. Esto yo no lo encuentro bonito, a lo mío en mi casa.

–¡Uy! De dónde compró esto tan bonito –me gustaría que me dijera alguna señora cuando viene–. ¡Si es de vidrio!

Eso, una cosa así. Pero esto que uno está acostumbrada a ver, no le llama la atención.

# Norma Riquelme (1947)*

Yo nací aquí hace 37 años. Mi niñez transcurrió con mis abuelos. Eramos muchos hermanos, una familia grande, y se usaba –se usa todavía en el campo– mandar a una de las hijas a acompañar a los abuelos. Ellos vivían aquí en el fundo La Palma, que pertenecía a don Horacio Barros; ahora es de don Javier Vial. Antes el pueblo en sí, esta parte de la viña, lo que llaman El Molino, El Tránsito y La Palma, todo era de los Barros. Don José Barros era el dueño de todas esas propiedades.

Los abuelos vivían en una casa de campo a la orilla de un cerro. Ellos tenían otros hijos, pero más que nada yo era chica, así es que me tenían para los mandados, para venir de allá a acá, porque siempre se está un poco alejado del pueblo para las compras. La dueña de casa casi nunca tiene tiempo, entonces mejor manda a un niño a comprar. Yo venía acá a Pomaire.

Mi abuelo era inquilino, era jornalero en La Palma. Ahí se dedicaban a la producción agrícola, el trigo, las papas, el maíz, netamente agrícola todo; no había otra cosa más que eso. El abuelo tenía labores de chacra. Le pagaban un sueldo mensual, además del pedazo de tierra que le daban. Más encima le daban un saco de porotos y otras cosas, a veces harina, o una *ración* de galletas, que llamaban. Todos los días daban dos o tres galletas por trabajador. Era grande el fundo, debe haber habido sus 20 a 25 inquilinos, cada uno con su casa.

El pedazo de tierra que tenía mi abuelito lo trabajaba él y los hijos,

---

* Entrevistas realizadas por Kirai de León en 1984.

mi papá y otros hermanos. Mi papá y mi mamá estuvieron un tiempo viviendo con ellos y después de todas maneras iba a ayudarle. Después, cuando se casó mi último tío, dejaron la obligación y se vinieron al pueblo. Es que mi abuelo se sentía enfermo y no había quién pagara la obligación; como mi tío se casó y tenía otras obligaciones, se vinieron al pueblo. El murió joven, como de 56 años. Se enfermó debido a que, en el tiempo del invierno, como era un poco escasa el agua, tenían que regar de madrugada. Se le fue acumulando el enfriamiento.

Mi abuela no podía pagar la obligación, porque eran hombres los que lo hacían. Antes no se veía que la mujer saliera a trabajar en el campo, como ahora último, que hará cinco o seis años que está trabajando.

En ese entonces Pomaire era diferente, era más relacionado con el campo. La cerámica no tenía el empuje que tiene ahora, no era tan comercial. Se trabajaba más por temporada, para ir a vender la loza a Lo Vásquez; no como ahora, que vienen de afuera a comprar.

Pomaire era tipo colonial, no había casas prefabricadas, sino de adobe con techo de paja. Nosotros teníamos una tía –siempre me acuerdo–, una hermana de mi abuelita, que tenía una casa de las antiguas, de adobes. Hacían chicha para el tiempo de la uva y eran muy nombradas para las tertulias. Hacían la chicha en una como paila de greda. Le ponían un taponcito y la iban filtrando, iba cayendo abajo. A mí me gustaba ir a tomar esa *lagrimilla* que llamaban ellas, una cosa que cae, un residuo de la uva cuando ya estaba hecha la chicha, parece.

La gente antiguamente solía formar sus tertulias y entre amigos se convidaban. Un día iban a tomar a la casa, un día venían a la otra. Sabe, cuando nosotros estábamos chicos, vivíamos al final de la calle Guillermo Barros abajo, cerca de donde estaba la línea del molino, y hubo una fiesta en la casa de mi papá que duró una semana, una semana de fiesta. Llevábamos una señora que tocaba el arpa, cada uno llegaba con su gallina, con una garrafa, y estuvieron bailando y tomando una semana, cosa que ahora, en estos tiempos, es imposible disponer para ir a tomar una semana. Ahí se juntaron tres familias: la de nosotros, la familia de los Osorio, la de los Hidalgo y también otro caballero que estaba solo. El caballero de los Osorio se disfrazó con una frazada, esas colchas de brocato que había antes. Hizo de cura y casó a una pareja, y después siguieron celebrando el matrimonio. La

pareja no eran amigos ni nada; la niña era empleada de la casa del caballero que hizo de sacerdote y él era un caballero de campo, de esos medio tímidos que no se atreven a hacer ninguna cosa. Pero ellos sabían que a él le gustaba esa niña y por eso los casaron. Después él se casó con otra señora y la niña se fue a Melipilla.

En las fiestas los hombres tomaban debajo de los parrones, porque siempre se han usado los parrones grandes. En la casa de nosotros había un parrón de entrada y ahí se ponía una mesa larga donde almorzábamos. Es que antes la gente era muy visitada; siempre llegaban las visitas a la hora de almuerzo y siempre había. Entonces teníamos que tener una mesa larga para recibir a la gente.

Las mujeres se encargaban de preparar las cosas de alimentos y de vez en cuando bailar con ellos.

En esa fiesta de una semana tuvieron que ir a devolver el arpa para que se pudiera terminar. Era precioso. Yo siempre me acuerdo de esas cosas, cómo bailaban, cómo la gente se divertía y se amanecía. Al otro día despertaban, algunos durmiendo sentados en los sillones; se levantaban, se lavaban y empezaban otra vez, durante todo el día.

Ahora está cambiado, existe más envidia. El que puede, trata de tener más que el otro y se han olvidado un poco de la humanidad, ser amigos como eran antes. Yo encontraba que la gente era más despierta. Yo que soy media comadrera, salgo para abajo, me tengo que parar a veces a conversar con personas conocidas, amigas, a hacer vida social un rato, y ahora me da no sé qué hacerlo. Antes era natural eso; cuando uno iba a hacer las compras, siempre se encontraba con gente amiga y se paraba a conversar, pero ahora no. Todo el mundo vive más apurado y más solo. Aquí mismo, viene usted y si fuera a conversar con otra persona, querrían saber para qué está haciendo esto y qué les va a sacar, qué van a ganar ellos con conversar con usted. Está más metalizada la gente. Eran otros tiempos esos.

Todas mis tías eran criollas de aquí, siete hermanos, pero todos están muertos. Una de las hermanas se fue para Cartagena, y todas las demás murieron aquí en Pomaire. Trabajaban en cerámica, igual que mi abuela. Yo siempre recuerdo que tenía una tía abuela, bien gorda, y mi mamá contaba que hacía unas fuentes grandes y al momento de terminar de pulirlas, antes de cocerlas, las ponía en el suelo y se subía arriba. Si se quebraba, no servía. Así probaba la cerámica. Ahora, si usted se sube arriba de esto, lo va a quebrar. Es que antes la dejaban

mas gruesa, y como estaba totalmente hecha a mano, tenía más consistencia. Ahora la mayoría corta en torno y la loza de torno es diferente de la hecha a mano. La que usted hace a mano, la va apretando, apretando, mientras que la de torno la persona la pesca con la mano, la levanta, y le quedan sus baches, sus vacíos; eso hace que se quiebre. Eran más gruesas las piezas también, y le agregaban arena, creo, para que quedaran más firmes. Porque usted ha visto esas tinajas grandes ¿no es cierto?, esas inmensas tinas. Todavía quedan y ¿cómo se conservan? Hay algunas que tienen más de cien años, como una que había en El Marco, que se la llevaron también. Imagínese que estaba a la intemperie y no se hizo tira, no se descascaró, mientras que las otras...

Ojalá pudiera conversar con la gente que trabajaba antiguamente. Porque yo me he fijado, tengo unos maceteros grandes que hice a mano y cada cierto tiempo les ponía brasas –si uno deja las brasas tapadas ahí, al otro día las puede vaciar al brasero y se vuelven a prender–. Esos maceteros fueron hechos a mano, llevan más de un año y no se quiebran. En cambio dicen que esas estufas, a veces las han usado dos veces y se quiebran. Entonces a qué se debe eso.

Antes no se vendían las cosas aquí en el pueblo. Fabricaban la cerámica y salían a chavelear. Cargaban una carreta y salían para otras partes donde no había cerámica; iban las mujeres, los maridos, y llegaban de vuelta cargados con porotos, lentejas, garbanzos, quesos, gallinas, chanchos. Cambiaban toda la loza que llevaban por algo. Chavelear le llamaban.

Viví en el fundo con los abuelitos hasta los ocho años, porque después que ellos se vinieron aquí, yo me fui con mi abuela por parte de mi mamá a Melipilla y me pusieron en la escuela. Ella vivía en Melipilla pero no era de allá; era de San Juan, al lado de San Antonio. Trabajaba de empleada, de lavandera en casas de ricos. El abuelo había muerto muchos años antes. Ella se había vuelto a casar, así es que vivía con otro caballero.

Mientras estaba en Melipilla, venía en las vacaciones acá a Pomaire, y ayudaba. Antes se trabajaba por temporadas. En septiembre mi mamá empezaba a trabajar en cerámica para tener loza en diciembre, que es cuando mi papá iba a Lo Vásquez; ahí estaba la fuente de ingreso. La plata que reunía la trabajaba en fruta; compraba fruta en Santiago y la vendía en San Antonio. Al mismo tiempo, sembraba, arrendaba pedacitos de terreno y plantaba tomates, hacía chacra. A él

siempre le gustó el campo. Después que se casó, en su juventud, entró a trabajar en la Viña Pomaire; era obligado ahí, y también tenía sus cuestiones agrícolas, arrendaba su pedazo de terreno para sembrar. Yo y mis hermanos –somos nueve– íbamos a veces a ayudarle a cortar tomates, colocar o limpiar papas, deshijar el maíz. Cuando ellos iban sacando, uno iba recogiendo lo que iba quedando, ayudando a hacer las cosas. El siempre sembraba, así es que siempre hubo abundancia de todo en la casa. Nosotros íbamos a ayudarlo con mi mamá, porque mi papá tenía que pagar obligaciones. Entonces él trabajaba en el día y nos dejaba a nosotros la tarea de ir a limpiar la chacra.

En ese tiempo vivíamos acá en Pomaire, porque el fundo tenía casas para los inquilinos dentro del pueblo. Estábamos en la calle San Antonio, una casa grande que había. Después mi papá compró este pedazo. Era un sitio que le quedó a una tía abuela; ella le dejó al hijo y el hijo le vendió a mi papá esta parte, y a otra familia, la de más abajo. La casa estaba al lado de más abajo; mi papá nació ahí, porque los abuelos le arrendaban a la tía cuando recién se casaron. De aquí se fueron a vivir a La Palma. Mi papá era el mayor de todos, por eso nació aquí. Y yo me vine hace más o menos 18 años.

En la época en que trabajaba mi papá, en la viña –porque todo era viña entonces, La Palma, El Molino, todo netamente vinero– los inquilinos se ocupaban de cuidar todo, de mantener limpio, podar, abrir hileras, aporcar, todas esas cosas. Todo se hacía con mano de obra, a mano, nada de tractor. También fabricaban vino. Iban a bodegas a lavar cubas, a enfriar el vino.

Todo eso era un fundo antes, de don José Barros. El tenía, de la primer señora, dos o tres hijos: don Horacio, la señora María Eugenia y otro más, parece. Ellos tenían otros fundos en otras partes, en Llancay, que llamaban. Después se dividieron la herencia y don José se quedó con toda esta parte no más, Pomaire y El Tránsito.

Era una buena época ésa. Siempre estar recordando el pasado, pero para una que era niña tenía su alegría. En la Pascua, el Año Nuevo, solían regalarle a los inquilinos una o dos ovejas, y entonces uno tenía para pasar las fiestas bien provistas de carne, de cosas que no le fataban. Para las vendimias siempre era una fiesta, porque como iba harta gente a cortar uva, el patrón mataba un novillo, les hacían almuerzo y para el final hacían el novillo asado. Este año recordamos un poco esos tiempos, porque sacamos que nos hicieran un asado para todas las personas que estaban cortando uva, más los que trabajaban adentro en

la bodega, y salió estupendo. Así es que se volvió a recordar esos tiempos, porque hacía varios años que no nos daban nada. Sí daban vino al término, pero resulta que nosotras éramos mujeres y no íbamos a tomar vino ¿se imagina usted? Para los hombres era una gran cosa, ellos tomaban; uno podía probar, pero no iba a tomar como toman los hombres. Tenía que ser algo que uno lo pudiera disfrutar también.

Acá en Pomaire serán dos o tres casos de mujeres que les gusta el trago, pero más es el hombre que bebe. Es que el hombre tiene menos firmeza que la mujer; cualquier problema que tiene, cree que bebiendo lo va a olvidar o va a salir adelante, y se refugia en eso. Mientras que la mujer, no. Al menos yo, entre más mal me vaya, más empuje le hago, más empeño en salir adelante. La mujer parece que es más luchadora, más buscadora de ocasiones, porque imagínese que he ido hasta Santiago a vender loza, a dejar en consignación con tal de que se venda algo. Cuando se pone malo aquí –como ser en invierno, que viene poco turista– entonces uno como que se queda estancado, y resulta que todos los días hay que comer.

Yo tengo pocos recuerdos de cómo eran los dueños de La Palma. No conocí a los caballeros antiguos, sólo al último que estuvo ahí, el que vendió, don Horacio. Tenían una casa grande que todavía está, una casa patronal de esas antiguas. Ahora vive ahí la hija de don Javier Vial; viene con gente de Santiago los fines de semana. Es una casona, una doña casa.

Cuando éramos chicos y mi mamá y mi papá salían fuera a visitar familiares, quedaba a cargo de nosotros un caballero muy amigo de mi papá. El era una de las personas encargadas de prender y apagar los faroles. A eso de las seis o siete de la tarde ya estaba oscuro, y a esa hora empezaba a encenderlos. Al otro día en la mañana, ya al venir el día, los iba apagando. El contaba que algunas noches, cuando terminaba el último y volvía a quedarse a la casa donde dormía, le pasaban cosas. Una vez vio a la vieja llorona, la siguió y después le dio miedo. Era un bulto negro que se sentía llorar. Todavía a veces se siente por aquí. Otras veces era un perro negro que salía con una cadena, amarrado, y no lo dejaba pasar.

Una vez, por travesura, le dijo a un "tué-tué" que iba pasando:

–Ven mañana a buscar un queso.

Al otro día vino un caballero que él conocía.

–Vengo a buscar el queso que me ofreciste anoche –dice que le dijo.

–No digan nunca nada cuando lo sientan pasar –nos decía–, porque esos son brujos; salen de noche a andar.

Había una señora que se llamaba María Jesús; ésa decían que era bruja. Había personas que sabían hacer arreglos, brujerías, y les resultaban. Usaban unos libros, pero no es necesario que usted sea bruja para hacerlo, sino que ponga fe en lo que va a hacer. Entonces le resulta la cosa.

Esos libros eran de magia negra, que llaman, hechicería. Había gente conocida que eran brujos; solían hacer sus juntas. Es cuento que yo le digo, igual que el asunto de los duendes. En el camino que va a La Palma, el camino viejo, ahí salían los duendes. Eran dos, uno blanco y uno negro; uno bueno y otro malo. Había un caballero que se llamaba Segundo Guerra, que le gustaba harto fumar. Cuando él venía curado, los duendes le pegaban y lo metían a la zarzamora. Amanecía al otro día todo rasguñado y machucado. Los duendes eran los que hacían esas tallas con la gente que solía salir en las noches. Yo no sé si sería una clase de personas que se prestaba para eso, que se aprovechaba de decir "vamos a engañarlos con esto". Posiblemente era otra cosa, pero ellos decían que eran duendes.

Después que terminé el sexto año en el colegio de las monjas de Melipilla, estudié otros tres años en un taller de modas. Cuando estudiaba costura vivía aquí en Pomaire. Había vuelto a la casa, y de aquí iba a estudiar a Melipilla. Ya mi papá no trabajaba de obligado; arrendaba una casa y después compramos ésta de aquí. Me gustaría haber ido a conocer otra parte de Chile, no vivir siempre donde mismo, pero uno se va aquerenciando.

No alcancé a terminar el curso de costura y me fui a trabajar de empleada en Melipilla, donde una familia que venía de Concepción, y uno se aquerencia con la familia donde está trabajando. Me trataban como si fuera de la familia; no era empleada sino la persona encargada de cuidar a los niños. Con ellos estuve cinco años, hasta que me casé. Incluso un año estuvimos casados viviendo en la misma casa. Seguía trabajando, porque la familia no quería que los dejara. Ya les había criado a los niños y era de confianza. Después, cuando mi niña tenía más de un año y venía otra en camino, hubo que salir, Ibamos a ser cuatro ya y necesitábamos un hogar. Mi marido era de Melipilla, trabajaba allá en el Correo, repartiendo correspondencia, pero a veces, por el problema de andar arrendando, uno se encuentra con que criar a

los niños es un poco difícil. Hay que criarlos en una pieza, dos piezas. Entonces, para que ellos se criaran mejor, nos vinimos a vivir aquí, a esta casa. Y aquí empecé a trabajar; la fuerza de la necesidad hizo que practicara la cerámica. Antes, cuando estaba joven, no me llamaba la atención, pero ahora de a poco he ido viendo las posibilidades que tengo de desarrollar lo que yo quiero hacer. Si tengo un pedazo de greda, lo desarrollo; y si sale de ir afuera a hacer un trabajo de ese tipo, también me puedo desarrollar viendo cómo lo hacen. Así me he ido ayudando un poco.

Así, cuando llegué a Pomaire empezó una etapa en que volví a hacer lo que había practicado a veces por travesura, por ayudar a pulir. De ahí le fui tomando más aprecio al trabajo, y desde hace como tres años se volvió una necesidad indispensable. Hubo que entrar de lleno a trabajar cuando a mi marido lo cortaron en el Correo. Estuvo más de un año sin trabajo. Ahí me ayudaba, fue aprendiendo el trabajo de la cerámica, y después entró a trabajar en el POJH. Durante el tiempo que estuvo sin nada nos dimos vueltas con la cerámica y con el trabajo que salió por temporadas.

Mi marido con los del POJH trabajan en los arreglos de las calles, en limpiar las alcantarillas para que no se formen tacos, en rellenar esa pasada que hay en el puente, en raspar, porque la gente se ha puesto hasta floja ahora. Antes los carabineros exigían que cada persona tuviera el frente de su casa limpio, no dejara que se juntara pasto. Ahora no; mandan a la gente que trabaja en el POJH a limpiar las veredas, cuando es obligación de las personas que viven ahí.

Mientras duran los programas que tiene preparados, hay trabajo; pero una vez que se terminen o no hallen qué hacer, quedan otra vez en el aire. Mi marido está ahí hace cuatro meses, más o menos, pero si encontrara trabajo en otra cosa, se cambiaría, porque eso es sólo para paliar en parte la falta de trabajo.

El trabajo que hay para las mujeres por temporadas, no es propiamente agrícola, sino que es la *ralea* de los duraznos, que se hace en octubre, parte de noviembre. En diciembre es la corta del durazno y de ahí hasta marzo, hasta el 22 de marzo, que viene la vendimia. Ese es el tiempo en que hay trabajo. Claro que para afuera hay más; están los pimentones, los tomates, hay uva, pero son cosas que quedan muy alejadas, al menos para mí. Yo no me puedo mover, no puedo dejar

la casa sola, porque tengo cuatro niños, tres mujeres y un hombre.

Me gusta todo tipo de trabajo. Si hay que ir a trabajar en algo agrícola, me gusta, porque sé que se me está abriendo otra posibilidad de ingresos, pero siempre conservo mi tradición de la cerámica. Así uno trabaja hasta cierta hora en labores del campo, después llega a su casa, descansa y se pone a pulir o a hacer cualquier cuestión. Yo soy poco mentolatum, a todo le hago. Eso es lo que tengo; a veces hago pequeñas costuras, pego cierres, achico pantalones; si me vienen a dejar algo, lo arreglo. No sé si todas las mujeres pensarán igual, pero yo soy así. Me da la posibilidad de conocer otras cosas. Si voy a hacer una labor agrícola, me gusta porque puedo desempeñarla. Algunos trabajos del campo son más aptos para la mujer, como ser la limpia, desmalezar, cosas de acuerdo a uno como mujer. Puede haber otros trabajos agrícolas más pesados, pero hay algunos que una puede hacer.

Yo hace como cuatro años que trabajo en la cosa agrícola, eso sí que por temporadas, en la vendimia, siempre la vendimia. Y este año que pasó fui a los duraznos, y ahora otra vez a la vendimia, pero a mi mamá no le gusta que salga así. No le gusta quedarse sola; ella pasa sola, porque las niñas se van al colegio, a veces tienen clases hasta las cuatro. Si yo no estoy aquí, se siente sola, aunque sabe que vengo a almorzar. Voy y vuelvo, pero si uno sale fuera de aquí, se supone que tiene que estar todo el día afuera. Sale a las siete de la mañana y a las siete de la tarde estará de vuelta en la casa. Son muchas horas fuera.

Eso sí que cuando uno trabaja en la cosa agrícola le rinde más, porque resulta que uno trabaja y a fin de mes recibe todo en conjunto. Al término de la faena uno si quiere pide suple; si no, lo deja pasar y después le pagan todo junto. El suple es un adelanto que uno puede pedir cuando lleva más o menos quince días trabajados, ya sea de mil pesos o más, depende de lo que tenga ganado. Yo prefiero dejarlo hasta el final, porque ahí uno recibe todo en conjunto y dispone lo que va a hacer con esa plata.

En la cerámica, en cambio, puede ser que trabaje toda la semana y el día domingo, si es que está bueno, vendo algo, no lo voy a vender todo. Entonces recibo muy poco, y distribuido en la semana se termina luego. Yo soy la que distribuye lo que tengo que hacer con la plata. Por ejemplo, cuando fui a trabajar en la vendimia, había que tenerle un par de zapatos a los niños para el colegio y tenía la primera cuota en el instituto donde estudia la grande. Llegó esa plata y yo

había pedido prestado para comprales zapatos a los dos. Entonces devolví esa plata, con lo que quedó compré un quintal de harina, algo de mercadería, y lo demás lo compré en cuadernos y útiles para el colegio de los niños. La plata de la greda queda para la semana, pagar la leche, comprar leña para cocer, la carne, todas esas cosas.

Con la plata que saca mi marido en el POJH, cuatro mil pesos que juntamos con algo más que se haga de economía, hay que pagar el instituto de la niña, que son seis mil. Eso es sagrado; yo hago cuenta que él no recibe ni un veinte.

El trabajo de la greda empezó en mi familia con los abuelos de mis abuelos. Ellos trabajaban en cerámica. Vivían aquí, dentro del pueblo; eran propietarios de una casa, ésa que le decía yo donde hacían chicha. Eran los dueños de todo un pedazo, como una manzana. Ahí nació mi abuela y todas ellas trabajaban en cerámica. Por parte de mi papá, de los nueve que somos, soy yo no más la que practico cerámica. Mi mamá también, pero ella era de afuera, no era de Pomaire. Aprendió aquí cuando se casó y estaba con mis abuelos; los veía trabajar y fue aprendiendo. Después trabajó siempre. Y yo empecé hará unos doce años.

Tengo pocas cosas ahora, porque son hechas a mano y eso es lento. No es como cortar a torno, que se puede hacer cualquier cantidad en el día. A mano hay que ir armándolas por etapas, pero la gente no lo distingue. Conviene el torno, pero lo que pasa es que si en una casa no hay una persona que sepa cortar, cuesta mucho conseguir quién venga. Hay maestros que cortan, pero son muy rogados.

Yo tengo un torno grande acá, porque antes cortábamos a torno también, venía gente a cortar, se hacían los maceteros, todas esas cosas. Pero como no soy una persona que trabaje en grande y los maestros buscan donde les den todo el tiempo trabajo, entonces uno se tiene que atener a hacerlo a mano no más; no le queda otra.

El torno lo tenemos hace más de diez años. Antes mi papá tenía puesto y mandaba a un maestro que venía a cortar, que fue el primer maestro que llegó aquí con los tornos. No sé cómo se llama, pero le dicen Ño Camastrón. Ahora corta poco. Es un caballero que le gustaba el trago, que si se hubiera restringido un poco ahora sería un *don*, habría tenido plata. Lo trajo de Limache la familia Riveros; allá hay una fábrica de maceteros y hacen otro tipo de cerámica, a torno. El enseñó a cortar aquí y de ahí fueron aprendiendo los demás. El torno

se lo hicieron aquí, pero él dio la idea de cómo era. Ahora hay incluso tornos eléctricos. El que Ño Camastrón enseñó, hace como quince años, era torno de pie, se da vueltas con el pie. Claro que acá usaban tornos de los otros, unos chicos, más de mano; se dan vuelta con la mano. De esos se han usado siempre.

Antiguamente para hacer la loza, usted armaba unos *cancos*, unos como conos –ellos les llamaban cancos y yo le digo a usted que son igual que los conos, medio anchos aquí–; entonces se dejaba en la noche armado eso y al otro día la persona le iba dando la forma de lo que quería hacer, una olla, una paila o una fuente. Lo hacían en un torno de mano, armaban la pieza, la desgredaban y con una tabla le pegaban hasta que iban haciéndola redonda abajo. Después le pasaban los mates. No sé cómo lo hacían para que quedaran tan firmes.

Las mujeres no trabajan mucho en torno. No sé si antes; ahora le podría decir solamente que la señora María de Santander era una que cortaba a torno, y la señora Amelia Muñoz también. Yo nunca la vi.

A mí me han dado deseos de subir al torno que tengo ahí y ver si puedo, pero es una cuestión que a la mujer le cuesta hacer. A lo mejor no lo he hecho por flojera, por dejación, porque es más práctico que hacerlo a mano, pero la verdad es que me gusta más trabajar a mano. Yo sé que cuando vendo una pieza, esa pieza es parte mía, yo la hice, yo la fabriqué; entonces es mi ciencia la que está ahí, no es la inteligencia de otro. No es lo mismo lo que uno hace con sus manos a que me entreguen dos piezas cortadas y yo las una o las termine. Ya no es lo mismo.

Las cosas yo las hago por etapas. Armo una parte hoy día, puedo armar seis, y mañana, que esté más tiesa esa parte, le pego la otra de arriba. Por rollos hacia arriba. En el tiempo que hace calor, en dos o tres días uno tiene armada media docena. Hay que ir armando lo que uno necesita, no más, porque si hace más, se pierde.

Me gusta tomar una cosa, ver: "¿por qué una persona puede hacer esto y yo no?". Incluso ayer estuve armando unos vasos de ponchera; no me van a quedar igual a otros que había comprado y que eran hechos a torno, pero esos son los que yo hice y es mi trabajo.

Antes, cuando los maestros no estaban tan difíciles de encontrar, trabajaba componiendo piezas que me cortaban, pero ahora no. Es un poco difícil. Hago yo no más, y mi mami y mi marido me ayudan a pulir.

También tengo puesto acá; abro los sábados y domingos, porque nos pusimos un poco flojas. En diciembre falleció mi papá, pasamos

una etapa depresiva y con poco gusto por las fiestas, Pascua, Año Nuevo. Estábamos de duelo, pero ya pasamos. No ve que uno sale del letargo que significa la falta de una persona. Después me fui a trabajar en la uva, pero más al invierno voy a tener que trabajar.

El puesto lo tenemos más o menos hace doce años. De esa fecha también es el maestro que vino a cortar; fue cuando abrimos el puesto. Ahí nos aumentó y hubo más auge para la cerámica también, empezamos a tener más publicidad. El período mejor para la cerámica fue cuando filmaron *La Madrastra* y cuando hicieron la primera Semana de la Greda, que se hizo a través de *El Mercurio* la promoción. Eso fue hace como tres o cuatro años atrás. Después de *La Madrastra* vino una etapa en que la gente quedó como saturada de tanta cosa, y hubo un decaimiento, muerto, sin venta el resto del año. Después nos pilló la recesión y ahí se fué. Pero ya el año pasado, como a mitad del año, fue tirando a mejorar y ha estado parejo, ni bueno ni malo. Deben entrar unos seis mil pesos mensuales; yo creo que un poco más, porque con menos plata no podría vivir.

En el tiempo del invierno es siempre un poco más difícil para todos los que trabajamos en cerámica, porque aquí hay mucha gente que surte los puestos y venden muy barato su trabajo. Cuando está malo, le reciben lo que les va a vender, pero tiene que esperar hasta el otro domingo para que le paguen.

—Te recibo la loza —dicen—, pero no tengo plata; tienes que esperar.

Llega la persona al otro domingo.

—Uy, me fue tan mal en el negocio, que te voy a dar un tanto no más.

Invierno es una época mala para todos, para los que trabajan en cerámica y surten los demás puestos, y para los comerciantes. Porque hay personas, las de los puestos grandes, que solamente compran, no trabajan. Hay otros que tampoco hacen, se dedican solamente a pulir piezas que les llevan los que hacen. Hay otro grupo que trabaja solamente en miniaturas, esas chiquitas que usted ha visto. Hay otras personas que le trabajan en maceteros, jardineras, todas esas cosas.

La mayoría de las personas tiene torno en su casa, buscan un maestro que les vaya a cortar y le pagan por pieza de lo que les cortó. Supongamos un jarrón, el maestro le cobra 20 pesos, se lo da cortado en dos partes, usted solamente lo pega. Pero que alguien corte en su casa y le venda a usted cortado, eso no. La gente compra greda y van los maestros a la casa a cortar.

De todos, yo creo que el que gana más plata es el maestro que corta,

porque si es rápido, en el día puede ganar hasta mil pesos cuando corta piezas grandes. Es lo chico lo que le ocupa más tiempo, porque hay que tener más paciencia para hacerlo.

Si yo consiguiera un maestro, hiciera maceteros y los vendiera en mi puesto, yo creo que los costos serían igual a lo que hago ahora, porque tendría que empezar a sacar la plata con que se compró la greda, el maestro que cortó, la leña que voy a ocupar y el tiempo en que las voy a vender. El negocio sería que yo hiciera cortar equis cantidad de piezas, las echara a cocer y tuviera un cliente que viniera y se las llevara todas; entonces me paga todo en conjunto. Pero con maestro, no. Al hacer una pieza que sea mía, yo ocupo mi tiempo, no más. Incluso el material lo voy a buscar, traigo, lo llevo a que me lo pasen. Mi marido y yo vamos con una carreta, esa en que traíamos leña, a buscar la greda a un sitio que pertenece a la viña, pero que está abierto. Como traemos esa carreta no más, podemos sacar. Si fuera un camión, tendríamos que entrar a comprar la greda. Adentro de la viña hay una parte donde sacan greda y la venden por camionadas.

Después, para que la muelan en la máquina, se pagan cien pesos por una carretillada. Si usted va a comprarla sin llevar la greda, le cuesta doscientos pesos la carretillada.

A mis hijos no les gusta la cerámica; no creo que ellos sigan, porque cuando a una persona le gusta una cosa, empieza a interesarse desde el principio. Hasta el momento ninguno de ellos se ha interesado en aprender. Muchas veces porque uno les pide, lo hacen, pero a ellos no les nace. Yo no les exijo mucho; pienso que deben gozar del tiempo bueno mientras todavía pueden, no tienen obligaciones, porque si ha sido difícil para mí, más adelante para ellos va a ser más difícil, ya que todo está evolucionando. Pero en cuanto a estudios, sí que soy demasiado exigente; no perdono malas notas ni que digan "yo no puedo hacer esto". Para mí eso no existe.

Antes había más exigencias, porque uno tenía que ayudar en la casa, ya fuera desempeñar una cosa u otra, pero tenía la obligación. A uno no le daban a elegir como ahora. Supongamos que era una casa grande, a una le tocaba lavar, a la otra cocinar y a la otra le tocaba hacer el aseo de la casa. Y atender a toda la familia, porque el hombre no hacía nada. Era atendido como un rey. En la actualidad el hombre está haciendo las cosas, pero antes, no; todo había que dárselo listo. Yo me acuerdo que mis hermanos eran bastante exigentes, con sus

camisas lavadas, planchadas. Todos los días se la cambiaban; entonces era pesada la tarea y uno tenía que cumplirla, porque mi mamá se dedicaba a hacer otra cosa. Ella nos dejaba esa obligación; los hermanos pedían las cosas y tenían que estar listas. Posiblemente ellos, como eran los mayores, la castigaban a una si no tenía las cosas como corresponde. Lo mismo mi papá; llegaba en la noche o a la hora de almuerzo, y a las doce clavadas tenía que estar, servírselo inmediatamente. No ponerse a dar vueltas, que ponga la mesa, nada; todo listo. Llegaba, se sentaba, almorzaba, se iba a reposar un rato y salía a trabajar. En la mañana se levantaba a las seis, porque entraba a las siete a trabajar. Había que tener listo el desayuno. Igual que atender a los hermanos menores; él no podía encontrar que estuvieran sucios.

Yo creo que las cosas han cambiado porque como las mamás fuimos tan exigidas, eso nos hizo mal, después nos pusimos blandas. Por lo mismo que uno pasó por eso, a qué van a pasar ellas. Pienso que eso pudo haber sido la falla de uno. Uno trata de hacer entender más con la palabra que con el castigo. Antes si uno no cumplía sus obligaciones, le pegaban. El papá, la mamá, cualquiera de los dos; depende.

Mi marido no es tan exigente como era mi papá. El se basa mucho en lo que yo le pueda ordenar a las niñas. El tiene sus ideas antiguas, como las de antes, pero resulta que vivimos en otra época. Entonces uno procede de otra manera. Antiguamente si uno cometía un error, no se le decían las cosas abiertamente. Todo se hablaba para callado. Uno no podía hablar, supongamos, del sexo; no podía consultarle directamente a la madre, decirle: "mire, me pasa esto y me pasa esto otro". Mientras que actualmente, a la niña más pequeña solían decirle las cosas en el colegio, ella llegaba a la casa preguntando y uno le tenía que contestar con la verdad. Yo, por ejemplo, no sabía por donde venía la criatura, ni sabía siquiera que, como mujer, tenía que cumplir la función de enfermarme todos los meses. No tenía idea de eso; fui sabiendo cuando me pasaban las cosas. Y después, porque tenía una tía que trabajaba en el hospital de Melipilla, la fui a ver y vi un parto. Quise verlo. Tenía 16 años. Yo nunca había pensado que era una cosa así. Ni mi madre, incluso cuando tuvo su guagua, supo. Ella tuvo un hijo soltera y lo supo solamente en el momento cuando fue a tener su guagua. Entonces supo de dónde venían. La madre no le dijo a ella "vas a pasar por esto y eso".

Si uno pololeaba con una persona y le daba un beso –le decían–, estaba expuesta a quedar esperando familia. Siempre estaban tratando

de infundirle miedo para que no hiciera cosas que la iban a perjudicar.

A mí eso no me influyó, porque como había tenido oportunidad de trabajar y había estado estudiando, tenía más medios para informarme. Al mismo tiempo siempre he sido apasionada por la lectura, leo cualquier tipo de libro.

Todo era como un tabú antes. Ahora es bueno, porque la juventud actual no se puede esconder con que me pasó tal cosa por ignorancia. Con todos los adelantos que hay, ya no existe eso de que una persona dijera "tuve este desliz porque no sabía". Actualmente en el colegio, en la televisión, en todo hay información. No entiendo cómo ahora, mujeres que saben con anterioridad que teniendo relaciones con hombres tienen sus pequeños, no se saben cuidar, tienen sus problemas.

Aquí hay muchos jóvenes que pierden su tiempo inútilmente, parados en las esquinas. Lo que menos debía haberles pasado, ya les está pasando: están aficionados a las drogas, fuman marihuana, toman pastillas. Esa es la persona que no tiene una base en qué ocupar su tiempo. En la iglesia hay un grupo de juventud católica, pero agrupa a ciertos jóvenes, no más, no a todos. Debería ser en conjunto. Entonces para ellos juntarse en grupos en las esquinas es más fácil.

También los evangélicos tienen su grupo. Si los jóvenes tuvieran algo en qué creer... porque no le dan importancia a ninguna cosa.

Yo el único grupo en que he estado metida fue una cooperativa de vivienda. Estuvimos luchando, vino gente de Santiago a hacer una promoción y después resultó que la cooperativa no era como ellos la pintaban. Incluso nos estafaron, porque no nos devolvieron toda la plata. Uno perdió en vez de ganar en ese tiempo, descontaban cuotas sociales demasiado subidas. Yo me sentí desilusionada totalmente cuando fui a retirar mi cheque. Les dije que era una estafa que nos habían hecho a todo el grupo de Pomaire, porque imagínese usted, en tiempos malos haciendo sus ahorros, uno cree que se lo van a devolver con ganancias, y resulta que incluso la sacaron lo que usted tenía.

Yo me metí porque quería tener mi casa. Esta es herencia, y como somos nueve hermanos, seguramente la mayoría querrá que se venda y se le dé lo que se saque. Entonces una no está segura.

Mis hermanos están casi todos fuera; sólo yo y uno que vive camino a La Cruz estamos por aquí. Tengo dos hermanas casadas en Santiago y tres hermanos que viven en Melipilla. Ninguno se dedicó a la cerámica. Ellos, como hombres, tenían otros trabajos en el campo; dos son

carabineros y trabajan para afuera.

Las hermanas se fueron pequeñas a trabajar a Santiago, así es que tampoco practicaron la cerámica. Como éramos tantos y la situación no era buena, y siempre cuando se es joven se aspira a otra cosa, quisieron tener más y pensaron que trabajando se podía conseguir eso.

A mí no me llamó la atención, no me gusta Santiago. Cuando uno es de afuera, está sin defensa frente a la gente que trabaja en Santiago, que conoce altiro cuando uno es del campo. Porque la gente acá es más o menos campesina, a pesar de todos los progresos que han salido. En el mismo colegio la educación no es tan avanzada como sería en Melipilla. Cuando un niño sale de octavo de la escuela de Pomaire y va a un colegio en Melipilla, los demás compañeros conocen inmediatamente que es del campo, por la manera de hablar, la manera de escribir, con tantas fallas.

—Son huasitos —dicen.

Pienso que la gente ha evolucionado poco. Hay proyectos para mejorar eso, pero se quedan en eso no más, en proyectos. Se saca mucho de Pomaire, pero es bien poco lo que entra.

La gente del pueblo piensa que don Javier Vial fue una persona que se aprovechó de las circunstancias, porque generó muchas fuentes de trabajo y de la noche a la mañana, terminó todo y dejó al pueblo completamente arruinado, porque tenía más de doscientas personas trabajando. Tenía el criadero de pollos y también criaba caballos de carrera; ahí ocupaba personal, veterinarios, gente que sacaba a pasear a las yeguas que estaban preñadas, se preocupaban de vacunar a los potrillos nuevos, de cuidar a los animales, porque eran caballos finos, no cualquier clase de caballo. Eran caballos de exportación. Además tenía exportación de melones, de almendras, y los pollos, una gran cantidad. Y todo eso se terminó.

El ocupaba puro personal hombres; sólo ahora último estaba ocupando mujeres, para la fabricación de quesos.

Todo sigue siendo de él, pero terminó con todas esas grandes cosas que tenía, los caballos, los pollos. Parece que ahora anda mejor la parte agrícola, porque este año solamente trabajaron en la exportación de melones, y los duraznos y naranjas. Dentro de la zona, en general el naranjal y la almendra. Ocupa gente que tiene trabajando en el fundo y gente que va de Pomaire a trabajar al día. Esa la ocupan cuando hay que cortar cosas. En lo único que ocupó personal femenino fue

en las almendras, más que otros años. Duró como tres meses; la almendra había que apalearla para bajarla y después pelarla. Antes se ocupaba la gente sólo para que la bajara y la vendían así, con cáscara. Este año la pelaron; por eso le duró más el trabajo a la gente.

Cuando hay trabajo temporero, a uno le avisan. Como ser, ahí en la viña hay un capataz encargado de ver todos los trabajos; entonces él le indica al patrón las personas que cree que sirven, o que ya están acostumbrados a trabajar con ellas.

–Esta persona –dice el capataz–, podemos ocuparla.

Entonces avisan que hay que presentarse a trabajar. La que quiere, va. El patrón pone las condiciones. Si uno quiere, trabaja; si no, se va para su casa.

El dice altiro cuando uno va a trabajar:

–Yo sé que es poco lo que les voy a pagar, pero es lo más que puedo.

Ahí, si a uno no le gusta, no trabaja, sencillamente. Lo que pagan en la mayoría de las partes es 250 por el día. El pago de la uva, eso sí, es distinto; se trabaja por gamela cortada y depositada en el coloso. Ahí se saca como 300, 350 pesos por día. Depende cómo esté para trabajar; mientras más corta, más plata entra.

# María Zabala (1948)*

Yo nací en Melipilla, pero mi papá trabajaba en La Palma, era constructor, y de ahí la niñez mía fue acá en Pomaire, desde los tres años.

Vivíamos en una casa más afuera y había una vecina, una señora que era artesana antigua. Tenía una pequeña que era del porte mío y yo iba a jugar siempre. Veía a la señora que hacía cositas chicas, y a mí desde chica me gustaba hacer monos, figuras; empezaba a hacer bolitas, cositas así. Parece que esa inquietud la tenía de mis antepasados. No sé, porque no he estudiado mucho.

Ya como a los siete años comencé a hacer cosas. A los ocho años, más o menos, las vendía. La señora Rosa Astorga vio esas figuritas y le gustaron. Me acuerdo que hacía unos conejos sin ojos, especiales para niños chicos, y cositas chicas, pero no huecas –¿tú tienes conocimientos de artesanía?–, no eran vacías, sino que les hacía una imitación arriba, una patita.

Como los vendía, mi mamá me dejaba la plata. Esa fue otra cosa que influyó para que yo siguiera, un aliciente. Desde chica, entonces, he tenido mis propios recursos; a esa edad, para dulces, todas esas cosas de niña. Desde esa época nunca dejé de trabajar, fuera de que a mí me gusta, porque estudiar no vi una, pese a todo lo que intenté.

Llegué hasta segundo humanidades, medio chancado. Me corrieron porque era muy desordenada; decía cuanta cabeza de pescado se me ocurría en el colegio de monjas, de esas monjas carmelitas que andaban con la cara tapada, no sé si te acuerdas, acá en Melipilla. Era un

---

* Entrevistas realizadas por Sara Godoy, 1984.

desastre, pero como las otras hermanas estudiaron ahí, ahí tuve que ir. yo, en la misma onda de ellas. Pero no había caso conmigo: no iba a clases, hacía la cimarra, hacía lo imposible para que me echaran, porque me asfixiaba en una sala, no podía estar mucho rato encerrada.

Después, hace como tres años atrás, fui a Santiago a estudiar, al DUOC; se me ocurrió estudiar escultura. Imagínate que desde los seis años sabía hacer la greda y me tocó un profesor que no tenía, no sé si sería sicología para captar a cada alumno; había caballeros de 40, de 18 años, de distintas edades. Entonces resulta que la presión que imponía él para hacer a la idea de él las cosas, no le daba libertad a cada alumno. Si ése es el modo de enseñar del profesor, yo me sentía mal, me chocaba. Fuera de que creo que sabía más que el profesor; entonces él se sentía mal y yo captaba eso. Además me llevaba vigilando porque corría el pedazo de greda por debajo, toditos una señal, una mirada, empezaban a correr la greda; al poco rato ya casi estaban hechas todas las cosas. Yo no me demoraba ni un segundo en hacerlas. Ahí estuve dos semestres; estábamos encerrados en una palomera, ay, me asfixiaba. Llegaba abriendo las ventanas.

–Ya llegó la bruja –decían.

Tenía que viajar tres veces a la semana; eso no es problema, porque para mí es cerca de aquí. Cuando uno se acostumbra, es cerca; no más de diez minutos afuera, menos de una hora en Santiago. Está casi más cerquita que ir arriba a Las Condes. Pero tampoco di fuego.

Después, estudiar inglés. Fui a la Academia Dixon; a mi mamá se le ocurrió, porque a ella le gusta que sepamos idiomas. Pero a mí el inglés me mata, no me gusta; era uno de los ramos que no me gustaba. En francés también era un desastre; me enferma escuchar hablar francés, no me ha gustado nunca. Inglés más, por necesidad, como llega tanta gente, para saber algo, saber defenderse, pero tampoco. El idioma que me gusta es el alemán; desde chica me ha gustado y tengo facilidad para pronunciarlo.

Eso del inglés fue hace dos años atrás; alcancé a estar cuatro meses. La pieza era chiquita y éramos como quince alumnos. Siempre me sentaba al lado de la ventana, para que me diera airecito. Tampoco aprendí mucho; algo me recordaré, pero no me gusta recordar, porque como iba sólo porque mi mamá decía tanto... a ella le encanta.

Lo que sí me gusta es leer. Leo revistas –una de las que me gusta leer es *Vanidades*– o libros, algo de historia universal, sobre todo la historia de los pintores, escritores. Uno de mis deseos es tener la histo-

ria de Leonardo da Vinci. Cuando dieron su vida por televisión, yo me la comía. Eso me fascina, sobre todo esas obras de teatro español; te acuerdas que pasaban en el Canal 13 las obras de Calderón de la Barca, o de Cervantes, ese tipo de cosas. No es que me quiera hacer la elevada, sino que es así, me gusta eso, me gusta leer esas cosas. En cambio las comedias de televisión, ay, no sé cuándo va a ser el día bendito que se les abra la sesera y de una vez por todas corten eso. A lo mejor te gustan. Yo las encuentro cebollentas, con esos griterios, llanteríos, que el marido se lo llevó otra, que se lo quita... ésas yo encuentro que son vulgaridades y no deberían existir en televisión. Creo que no es una cultura para el pueblo. Así es que veo las noticias para estar al día en lo que sucede, y seriales, algunas que me gustan, pero realmente me gusta más la música.

Yo no me he casado. Esa misma libertad que he tenido desde chica, me ha hecho ser independiente. Porque ya desde los ocho años tenía para comprarme zapatos, disponía para comprar ropa, cosas así, porque tenía plata.

Ahora creo que en un 80, 70 por ciento debo ser como la jefa de la familia. Si hay que comprar algo, yo lo compro. No me gusta llevar la cuenta de lo que se gasta, lo que entra; es así, medio al lote la cosa. Si me falta algo y hay que comprarlo, se compra y punto, lo que cueste. Si quedo sin plata, no me interesa, porque sé que ligerito voy a tener.

Mis tres hermanos están casados. Somos cuatro, un hombre y tres mujeres. Yo soy la menor, los demás son ancianos todos. Mi hermana mayor tiene 45, pero no los representa, no los representamos. Creo que yo no represento la edad que tengo, 36. A veces me da risa, nadie me cree. Puros problemas, porque imagínate, siempre me tocan lolos.

En la greda trabajamos con una hermana, no más, porque la otra es enfermera. Dejó de hacer muchos años ya; vive en Melipilla. Yo vivo aquí con los papás. La hermana que vive aquí, la Margarita, que es la otra que no deja de hacer, vive en El Monte. Viene de pasada, está unos pocos días, fines de semana, trae sus piezas para venderlas aquí. Es una alumna muy indisciplinada que tengo. A pesar de que es la mayor, nunca aprendió a hacer bien. Yo soy siempre supercrítica para las cosas mías, nunca quedo conforme. Me dicen que está bien, pero yo siempre le encuentro un detalle. Tiene que ser mucho la pieza que me deje conforme, que yo diga "está bien". Siempre le encuentro algo y me estoy exigiendo cada vez más. Creo que en parte eso es una

cualidad. Si no nos esforzáramos, estaría el mundo diferente. Es más calidad, ¿no es cierto? Pero no todas las personas son iguales; así es que le digo a mi hermana que es rebelde, porque hace las cosas así.

–Esa oreja está desproporcionada para el porte de la pieza –le digo–; la oreja tiene que caber tres veces dentro del porte de la pieza.

Es cosa que por lógica tiene que ser. Son cosas que yo sola he ido aprendiendo, una escuela propia, una universidad mía, sola.

Mi mamá no era locera; si nosotras llegamos aquí chicas; mi mamá, grande, señora adulta ya. Por eso siempre han tenido un poco de resentimiento con nosotras, que somos afuerinas, que qué tenemos que intervenir y qué tenemos que hacer.

Aquí aprendimos la greda. Las vecinas, apuesto que nunca pensaron que las alumnas al poco tiempo iban a saber más que ellas. Pensaban que como yo estaba chica, era por jugar, no le daban importancia a lo que hacía. Después, cuando tenía unos quince, dieciséis años, iba a mirar cuando estaban trabajando y algunas escondían las cosas, dejaban de trabajar.

Mi mamá también aprendió a hacer cosas. Otra señora le enseñó, o aprendió, no recuerdo bien. Debe haber trabajado unos quince años, pero puras cosas chicas. En esa época mi papá también trabajaba. Después, cuando estuvimos grandes, trabajábamos todos aquí, fuera de esa hermana que trabajaba en Melipilla como enfermera. Mi hermano trabajaba en la Municipalidad desde que salió del colegio.

Debe hacer como 19 ó 20 años que mi mamá no hace cerámica. Dejó de hacer. Ella no hacía exactamente miniaturas, sino cosas de unos dos centímetros. Esos eran los chicos que se llamaban antes miniaturas, que hacían un poco aquí en Pomaire. La familia Sánchez era la otra que hacía esas cosas chicas.

Ahora los dos, mi mamá y mi papá, están jubilados. Mi mamá tiene la jubilación que tienen por derecho propio las personas de edad, las mujeres a los 55 años. Mi papá, de invalidez, porque es quebrado de la espina dorsal. Trabajaba en andamios y es medio despistado el caballero, y porfiado; se cayó, y la primera quebrada es de cuando estaba recién casado. Tenía caballo de carrera, andaba practicando, se cayó y lo aplastó el caballo. Pero no es inválido, es más derecho que un palo de escoba para los 80 años que tiene. Mi mamá tiene 81, 82; si en esa edad no había Civil.

En la greda, ya de chica empecé a hacer jarros, pailas, monos; eran

para jugar con mi hermana. Ahora debe hacer unos diez, doce años que hago miniaturas; espérate, más debe hacer, porque recuerdo que fue en un programa de Abdula, no sé si te recuerdas, en el Canal 13; él fue el primero que me hizo una entrevista de las miniaturas; vino aquí a la casa a grabar. Esa fue la primera vez que presenté las cositas chicas. Me acuerdo que al domingo siguiente había una cantidad de autos que llegaba a la esquina, haciendo cola para entrar. Me pilló de improviso, porque soy muy al lote. Mira, como ves, no tengo nada, ni de muestra, porque si dejo cosas aquí, llega alquien que se va para el extranjero, por ejemplo, y empieza: "véndamelas, véndamelas", y una de las cosas que más me choca es hacerme de rogar. Me gusta tener, y si se lo llevó, listo. Eso de rogarme me molesta. Entonces quedo sin nada. Lo otro es que echara llave a las cosas y perdiera la llave. Lo he pensado muchas veces, pero después, no sé, pienso que me va a molestar más. Mejor que se venda todo.

Total, que nunca tengo para mostrar. A veces ha venido gente de lejos, gente especial, y no encuentran nada. Me retan, pero ligerito pasa.

Yo trabajo algunos días de la semana, a veces son ratos, porque a la hora que me da la inspiración y hartos deseos de trabajar, ahí lo hago. Otras veces puedo estar todo el día y no hago nada, fuera de las cosas de la casa. Salgo, entro, leo, y así... En el invierno trabajo más, porque en el verano salgo. Hay años que hago más y hay años que hago menos; de repente puedo estar emocionada y un año no hago nada, y después en diez días hago lo de un mes.

He hecho harta cerámica. Si yo hubiera tenido un libro donde contabilizar todas las piezas y todas las cosas que he hecho, tendría un alto así, un archivo. Pero nunca tuve ese cuidado. No me gusta, es perder el tiempo. Igual si tuviera un libro donde hubieran firmado las autoridades, toda la gente que he conocido por las cosas que hago. Ves tú, gente importante, no es como que yo sea una indefensa. Me da lo mismo que me mande una tarjeta equis persona. Soy así, rarífica.

Piezas con rositas, como las mías, aunque no del mismo tamaño, hace las señora Inés. Ella hace piezas grandes, no miniaturas; palomas con rositas, pero otro estilo de rosa; lámparas, unos juegos de té y una cajita de fósforos.

En cuanto a ese estilo, ahora ha salido gente que trata de imitar.

—Me gusta que me imiten —les digo, porque son conocidas, amigas—, pero que sea de calidad, no una imitación barata.

Esa gente no ha aprendido sola. Gente nacida acá en Pomaire y que

no sabía hacer loza, les hemos enseñado: a una señora Sánchez, a los Aguirre, a otras Cerda también.

Las cositas chicas nunca las he cocido en horno grande, porque para cocer loza son por lo menos ocho, diez horas; si yo las apuro se me saltan todas. Tiene que ir lento el proceso, primero es un humo, después la llama. Entonces las chiquititas las cocino en la cocina a gas, las pongo en una paila, porque te has de imaginar una llama que queda al rojo vivo la pieza grande en el horno, las cosas chicas quedan blancas al recocerse. Es imposible, así no se puede cocer.

En el horno a gas pongo primero la llama lo más bajito posible y de ahí voy viendo; la tengo una media hora así, voy subiendo, voy graduando de a poco la cocción hasta el final; cuando veo que está caliente la paila, pongo toda la llama. Puede ser una o dos horas; más, hasta tres horas las tengo.

Solamente yo hago este cocimiento en la cocina a gas. Cómo voy a echar cosas chicas en un horno grande... Claro que los demás no van a estar cociendo un cántaro en una llama de gas.

Para vender, fuera de lo que expongo aquí en la casa, tengo un puesto afuera, ahí donde están todos los restorantes, en la esquina. Me vas a creer, de los años que tengo en Pomaire y que no sepa los nombres de las calles. Lo único que sé es que se llama Bernardo O'Higgins la calle donde vivo. Soy lo más despistada que hay. Hay cosas que me da lo mismo saberlas que no saberlas, y qué más da que a una calle no le sepa el nombre. El puesto está ahí donde están "Los Cantaritos", "El Parrón", esquina de San Antonio, el último puesto que hay viniendo a mano derecha.

Casi nunca voy, pero ahí al poquito rato desaparecen las cosas. Tengo casi puras cosas mías y de mi hermana, pero en algunas oportunidades he comprado, por tener más stock. Como son cosas más o menos chicas las mías, para que aumente.

Atiendo en el puesto el día domingo, unas horas en la tarde no más deben ser, después de almuerzo. No tengo tiempo el día sábado. El sábado es uno de los días más bonitos para mí; es para trabajar, para salir, para cualquier cosa, así es que lo aprovecho al máximo, el día preferido que tengo.

Aparte tengo clientela de años, hace 20 años que vienen a comprarme algunos, para llevar para afuera del país y aquí mismo en Chile. Distintas clientas que tengo años. Me compran cantidades; por decirte,

300 piezas, piezas grandes, palomas, cocinas, soperas con palomitas arriba, tazas de consomé, joyeros, polveras, un sinfín de cosas que hago.

A esos clientes lo único que les pido es que no me presionen en el trabajo. No me gusta que me digan, por ejemplo, "de aquí a quince días téngame todas estas piezas". Ya me conocen de años, saben cómo soy, entonces me dejan. Puedo aparecer a los tres meses con mis cosas, como puedo aparecer al mes. Me dan esa libertad, no me presionan.

Otras veces entrego; llevo al Hotel Carrera, al Tupahue, pero sobre todo al Carrera; deben ser más de 20 años que llevo ahí, porque antes era mi mamá la que les hacía.

La parte en que entrego más seguido es el CEMA-Chile. Soy una fundadora, digamos, de cuando se inició, en el gobierno de Frei; desde esa época entrego ahí. Hubo un período que anduvo medio al lote la cosa, que dejé de entregar, pero ahora todos los años seguimos entregando, nunca he tenido problemas.

Hay piezas que hace años no hago y las recuerdo, sé cuáles son. Pienso: "voy a hacerlas", y ahí quedo.

La greda se saca de aquí, de los alrededores de los cerros, qué sé yo. No sé por qué le dan tanta importancia al lugar de donde venga la greda, cuando lo importante es lo que hace la persona, ¿no es cierto? La greda puede venir de los Estados Unidos o de la China, de donde sea, pero lo que vale es el trabajo que se hace, la creatividad de cada persona. Yo he trabajado con greda de aquí de Pomaire, con greda de San Antonio, con greda de otros países también he trabajado, pero es greda, greda igual.

Cuando estábamos chicas, yo me acuerdo que había una veta de una greda superbuena para el lado de El Tránsito. Ahí íbamos a buscar. Como antiguamente ocupábamos poco, hacía puras cosas chiquitas, con una pelotita tenía para hacer cantidad de cosas. En una olla yo colaba, pero casi siempre me daban greda. Había una señora vecina aquí, que murió; una artesana antigua, Salinas, pariente de la señora Olga Salinas, tía creo que era, o hermana; entonces ella siempre nos daba.

—Te tengo greda aquí, Mariíta —me decía, y me tenía una greda especial, *podrida*, que llamaban. Era donde desgredaba ella que iba quedando la cremita, lo más rico en greda, la greda podrida. Se llama así porque se pone medio negra y con un olor como a barro, no tan desagradable como barro podrido, pero tiene un olor. No se quiebra la pieza y es riquísima para trabajar.

También cuando íbamos al cerro a pelusear –siempre me ha gustado ir al cerro–, traíamos greda, buscábamos vetas, pero la mayoría de las veces me daban.

Ahora último no me pueden dar, porque son carretilladas y es escasa la greda colada, porque la mayoría de la gente la está ocupando, donde ve que queda más fina la pieza, bien terminada, más consistente, no tan frágil ni que se filtre, todo ese problema que es una lata.

Para mí, yo compro esa greda ya purificada, la *colada* que te digo. Primero se disuelve la greda, después de eso se hace agüita y se va colando, ya sea en un trapo, en una media, en una cosa así; mientras más fina, mejor queda la greda. Esa agüita se va echando dentro de un hoyo con trapo o ladrillo; eso se va filtrando y va quedando toda la cremita arriba, la mantequilla. Ese es el tipo de greda que yo trabajo. La compro colada, porque para mí es tiempo. Puedo hacerlo, pero como es cantidad lo que necesito, una, dos, tres carretilladas, no tengo mucha paciencia para estarla ahí perdiendo. Hay un joven que hace ese trabajo y prefiero comprársela a él, una vez al mes, más o menos, una cantidad –por decirte– mil quinientos pesos. En invierno más, porque guardo la greda; cuando viene el tiempo malo, no se filtra con la humedad de la tierra.

También le compro a otras personas, porque tiene que ser una greda muy buena. La greda es muy especial, tiene vida, porque tú tomas un pedazo, se te seca y sabes con el tacto que te la va a ganar, no la dominas. Con tocarla yo sé si la greda es buena o mala. El joven que te digo es uno de los que deja la greda como a mí me gusta.

Aquí en Pomaire hay mucha juventud, creo que debe ser el 40, el 30 por ciento de 16, 20 años. Lo que más se ve es juventud; gente de edad hay muy poca. Si empiezo a contar en las casas, es muy poca.

La juventud, todo el mundo trabaja en la greda; hombre y mujeres desde niños chicos, y ahora más que antiguamente. Cuando yo era chica, serían dos, tres niños que trabajaban en loza; yo, mi hermano y otro más. Antes no trabajaban los niños en esto. La gente chica salía al campo, trabajaba mucho afuera en el campo. Ayudaban al papá en chacras, sacando papas.

Cuando yo tenía esa edad de ocho años, había un solo puesto que vendía para afuera y le compraba a toda la gente aquí en Pomaire. Yo lo recuerdo, era de la señora Rosa Astorga; ahora queda la Rosita Chica. Nosotros les decíamos la Rosita Vieja y la Rosita Nueva. Ellas eran las que nos compraban esos chanchos, esos conejos sin ojos. Ya

después de diez años fue el otro puesto que pusimos nosotros acá en Pomaire, y después ya hubo otro, tres, cuatro, pasaron los años, ya otro, y así. Pero antes había una sola persona. Y más antiguamente llevaban las cosas a Santiago, iban en carreta, se demoraban unos diez o doce días y hacían trueque. Eso me contaba una artesana viejita con la que yo siempre iba a conversar, me acuerdo; estaba chica y yo iba porque era bien entretenida; estaba tardes enteras conversando, mirándola. Eso que yo hacía sería por descansar cuando llegaba del colegio, me iba a mirarla, le ayudaba a lustrar, cosas así.

Era hija de cacique esa señora, y tenía de eso un bastón de mando, no sé cuánto, y un cinto que una vez me mostró, porque a nadie se lo mostraba. Me acuerdo que a mi mami se lo mostró y una vez me mostró a mí el bastón de mando que llamaba ella, y el cinto de cacique. Era como oro, y ella me contaba que iban de acá en carreta, iban con un cacique y el Presidente le tenía que dar pase a esa gente, porque para llegar a Santiago se demoraban como diez días y por donde iban pasando hacían trueque, cambiando por cosas la loza y... no sé en esa época qué Presidente estaría, con decir que ella contaba como noventa años. Deben haber sido como unos noventa años.

## BIBLIOGRAFIA


Ariès, Philippe., *L'enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime,* Editions du Seuil, Paris, 1973, 316 pp.

Balmaceda, José M., *El manual del hacendado chileno,* en *Antología chilena de la tierra,* ICIRA, Santiago 1970, pp. 52 - 80 (Primera edición 1875).

Bauer, Arnold., "La Hacienda El Huique en la estructura agraria del Chile decimonónico", en *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina,* Editores Siglo XIX, México 1975, pp. 393 - 413.

Bauer, Arnold., "Chilean Rural Labor in the nineteenth century", *American History Review,* vol. LXXVI, Nº 4, Berkeley, 1971, pp. 1059 - 1083.

Bengoa, José., *El campesinado chileno después de la Reforma Agraria,* Ediciones SUR, Colección Estudios Sociales, Santiago, 1983, 204 pp.

Bertaux, Daniel., "L'approche biographique: sa validité methodologique, ses potentialités", *Cahiers Internationaux de Sociologie,* vol. LXIX, Nº Special: Historie de vie et vie sociale, París 1980, pp. 197 - 221.

Borde, Jean y
Góngora, Mario., *Evolución de la propiedad rural en el Valle del Puangue,* Editorial Universitaria, Santiago de Chile 1956, 2 tomos, 2151 pp., mapas.

Broué, Pierre,
Frazer, Ronald y
Vilar, Pierre, *Metodología histórica de la guerra y revolución españolas,* Editorial Fontamara, Barcelona 1980, 122 pp.

Cabeza, Angel y
Stehberg, Rubén, "El cacicazgo de Malloa", *Nueva historia, Revista de Historia de Chile,* Año 3, Nº 10, Londres 1984, 103 - 156 pp.

Camino, Lupe, *Los que vencieron el tiempo,* CIPCA, Piura 1982, 139 pp.

CIDA, *Chile, tenencia de la tierra y desarrollo socio-económico del sector agrícola,* Comité Interamericano de Desarrollo Agrícola, Santiago 1966, 405 pp.

Chesneaux, Jean., *Du passé faisons table rase?,* Editions Francois Maspero, París 1976, 191 pp.

Echeñique, Jorge., *Bases para la evolución de la crisis agro-alimentaria chilena 1968-1983,* AGRARIA, Santiago 1984 (mimeo).

Ferrarotti, Franco., *Historie et Histoires de Vie,* Librairie des Méridiens, Geneve 1983, 223 pp.

Gagnon, Nicole., "Données autobiographiques et praxis culturelle, *Cahiers Internationaux de Sociologie,* Vol. LXIX, París 1980, pp. 291 - 330.

García, Nestor., *Las culturas Populares y el Capitalismo,* Editorial Nueva Imagen, México 1983, 223 pp.

Garret, Patricia., *Some structural contraints on the agricultural activities of women: the chilean hacienda,* Land Tenyre Center, Nº 70, Madison, Wisconsin 1976, 37 pp. (mimeo).

Gavilán, Vivian., *Historias de vida de mujeres aymara,* CEM-PEMCI, Santiago 1984, (mimeo).

Gay, Claudio., *Agricultura Chilena*, 2 tomos, ICIRA, Santiago 1973, 487 pp. y 443 pp. (Primera edición 1862).

Góngora, Mario., *Origen de los inquilinos de Chile Central*, Universidad de Chile, Editorial Universitaria, Santiago de Chile 1960, 168 pp.

Guzmán, Virginia
y otras, "Mujer y trabajo: nuevos problemas, nuevos métodos", *Debates en Sociología*, Nº 10 Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima 1985, pp. 183 - 195.

Graham, María., *Diario de mi residencia en Chile*, Editorial Francisco de Aguirre, Buenos Aires 1972, 316 pp. (Primera edición en inglés 1824).

Heller, Agnes., *Historia y vida cotidiana*, Ediciones Grijalbo, Barcelona-México 1972, 166 pp.

Jara, Alvaro., *El salario de los indios y los sesmos del oro en la Tasa de Santillán*, Universidad de Chile, Centro de Investigaciones de Historia Americana, Santiago 1961, 12 pp.

Knibielher, Ivonne y
Fouquet Catherine., *Histoire des mères*, Editions Montalba, Paris, 1977, 259 pp.

Martin, Gene E., *La división de la tierra en Chile Central*, Editorial Nascimento, Santiago, 1960, 143 pp.

Mc Bride, Jorge., *Chile, su tierra y su gente*, ICIRA, Santiago, 1970, 308 pp. (Primer edición en inglés, 1936).

Montecino, Sonia., *Historias de vida de mujeres de Quinchamalí*, CEM-PEMCI, Santiago, 1985 (mimeo).

Pérez, Amalia., *Artesanía y desarrollo: un plan para la comunidad de Pomaire*, Memoria, Universidad de Chile, Sede Sur, Depto. de Ciencias Sociales, Santiago, 1972, 113 pp.

PEMCI-CEM, *Archivo de Memoria Oral* (inédito).

Sabogal, José., *La cerámica de Piura*, Instituto Andino de Artes Populares, 1980, 2 tomos, 263 y 194 pp.

Salazar, Gabriel., *Labradores, Peones y Proletarios: formación y crisis de la sociedad popular chilena del siglo XIX*, Ediciones SUR, Colección Estudios Históricos, Santiago, 1985, 328 pp.

Santana, Roberto., *Paysans dominés: lutte sociale dans les campagnes chiliennes 1920-1970*, Editions du C.N.R.S., Paris 1980, 160 pp.

Sepúlveda, Sergio., *El trigo chileno en el mercado mundial*, Editorial Universitaria, Santiago, 1959.

Shejman, Alejandro., *Los inquilinos de Chile Central*, ICIRA, Santiago 1970 (mimeo).

Stolcke, Verena., "Los trabajos de las mujeres", en *Debate sobre la Mujer en América Latina y el Caribe*, vol III, Sociedad, Subordinación y Feminismo, ACEP, Bogotá, 1982, pp. 11 - 32.

Sullerot, Evelyne., *Historia y sociología del trabajo femenino*, Editorial Península, Barcelona, 1970.

Ulibarri, Luisa., "Las loceras de Quinchamalí", en *Así trabajo yo*, tomo IV, Editorial Quimantú, Santiago, 1972 pp. 45 - 76.

Valdés, Ximena y otras., *Historias testimoniales de mujeres del campo*, Ediciones Academia de Humanismo Cristiano, Círculo de Estudios de la Mujer, PEMCI, Santiago 1983, 339 pp.

Valdés, Ximena., "Transformaciones en el paisaje rural de Chile Central", en *Modelo Económico y transformaciones del paisaje rural y urbano*, SUR, Documento de trabajo Nº 20, Santiago, 1983, 80 pp.

Valenzuela, Bernardo., *La cerámica folklórica de Pomaire*, Universidad de Chile, Museo Histórico Nacional, Santiago, 1955, 49 pp.

Verdier, Yvonne., *Façons de dire, Façons de faire*, Editions Gallimard, Paris, 1979, 347 pp.

Ruiz-Tagle, Jaime y Urmeneta, Roberto., *Los trabajadores del Programa de Empleo Mínimo*, PET-PISTAL, Santiago, 1984, 179 pp.

Reiter, Rayna., "Hombres y mujeres en el sur de Francia: dominios públicos y privados", en *Towards and Anthropology of Women*, Montthly Review Press, New York and London, 1983.

# INDICE

Introducción . . . . . 9

Primera parte: **Oficios y trabajos de las mujeres de Pomaire**

Ximena Valdés S.

Capítulo Primero: **Pomaire, una ladea alfarera**
1. El arrinconamiento y la usurpación de tierras . . . . . 21
2. De campesinos a trabajadores agrícolas . . . . . 29
3. Una temprana especialización alfarera . . . . . 32

Capítulo Segundo: **Las mujeres en el artesanado rural**
1. El aresanado rural femenino . . . . . 39
2. La aldea de Pomaire y la alfarería . . . . . 46

Capítulo tercero: **Agricultura y alfarería en Pomaire**
1. Oficio femenino, trabajos masculinos: sus variaciones y características. . . . . 59
2. La agricultura, un dominio masculino . . . . . 68
3. La alfarería, un dominio femenino . . . . . 76
4. Las mujeres comerciantes . . . . . 95
5. Las parteras . . . . . .102

Capítulo cuarto: **Nuevos actores en la aldea**

1. La expropiación del oficio de locera . . . . . .119
2. Los hombres en la alfarería . . . . . .122
3. Comerciantes y trabajadoras a domicilio . . . . . .126
4. Las temporeras . . . . . .132

**A modo de conclusión** . . . . . 137

Segunda parte: **Mujeres de Pomaire**

Paulina Matta

Mercedes Rosas (1884-1884) . . . . . .161
Esperanza Ahumada Ahumada (1901) . . . . . .173
Olga Salinas Vilches (1908) . . . . . .181
Rosa Torres Astorga (1913 - ?) . . . . . .209
Teresa Muñoz Cartagena (1915) . . . . . .218
Ester Guzmán (1928) . . . . . .241
Mónica Caro (1932) . . . . . .251
Juana González (1936) . . . . . .263
María López (1942) . . . . . .279
Norma Riquelme (1947) . . . . . .293
María Zabala (1948) . . . . . .310

BIBLIOTECA NACIONAL
DEPTO. CENTRO RAC. DE PROC. SOS TECNICOS
DL
Ca
- 5 MAYO 1986
D
Ca
SECC. CHILENA

## CEM

HISTORIAS TESTIMONIALES DE MUJERES DEL CAMPO
X. Valdés, S. Montecino, K. de León, M. Mack,
Ediciones de Humanismo Cristiano
Círculo de Estudios de la Mujer, 1983

ANDAR ANDANDO
Testimonios de mujeres del sector forestal
Kirai de León, 1985

MUJERES POPULARES
20 años de investigación en Chile,
Ana María Arteaga, 1985

MUJERES DE LA TIERRA
Sonia Montecino, 1984

YO TRABAJO ASI... EN CASA PARTICULAR
Thelma Gálvez, Rosalba Todaro, 1985

## pehuén

MEMORIAS
TESTIMONIO DE UN SOLDADO
Carlos Prats

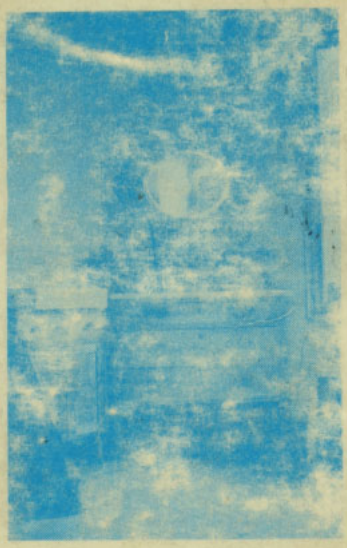
VISION DE AMERICA LATINA
1974-1984
Felipe Herrera

NO PASO NADA Y OTROS RELATOS
Antonio Skármeta

ESCENAS INEDITAS DE ALICIA EN
EL PAIS DE LAS MARAVILLAS
Jorge Millas

DEMOCRACIA PARA CHILE
Proposiciones de un socialista
Ricardo Lagos

AUTOBIOGRAFIA POR ENCARGO
Cristián Huneeus



*"Escuchen niñas solteras*
*las que están apasionadas*
*lo que sufrimos en la vida*
*las que ya somos casadas.*
*El novio antes de casarse*
*ofrece el mundo y el cielo,*
*pero después de casarse*
*con nosotras barre el suelo.*
*Y si el marido es celoso*
*y es un borrachín eterno,*
*el pelo no es de nosotras*
*y nuestro hogar es infierno.*
*Si por suerte sale bueno*
*y no te molesta en na',*
*sobrevienen los niñitos*
*y tenemos que andar mia.*

*Para las niñas solteras*
*mi consejo hay que seguir,*
*antes de matrimoniarse*
*más preferible morir".*

Composición de Purita Martínez,
cantora de Pomaire.