

PEREGRINO O VERANEANTE:

Cuando visites Yumbel, seguramente verás un pueblo pequeño que parece dormitar a la sombra de su patrono San Sebastián. Un pueblo como tantos otros.

Pero en el corazón silencioso de su gente dormita una mariposa hecha de chispa y chilenidad; es la adivinanza. Si tú la despiertas, volverá a volar.

## RESEÑA HISTORICA DE YUMBEL.

La ciudad de Yumbel tuvo su origen en el antiguo Fuerte de San Felipe de Austria que fue levantado en el año 1585 por el entonces Gobernador de Chile. Don Alonso de Sotomayor.

Desde su origen a la fecha ha tenido siete fundaciones y ostenta el título de ciudad, mediante Decreto Supremo del 16 de Marzo de 1871.-

La significación poética indica que Yumbel procede de la palabra Uum (AURORA) y la palabra Pel (RESPLANDOR o LUZ), lo cual indicaría "Luz de la Aurora". "Arco Iris Resplandeciente" o "Sol Naciente".

Cuando se habla de Yumbel, es casi imposible evitar la expresión: "La ciudad del Santito", "ahí donde va tanta gente en enero y marzo". Estas otras similares frases escuchamos al mencionar el nombre de este pueblo.

Su historia, como las de muchos pueblos y ciudades de Chile, se encuentra ligada de una u otra forma a la de otras ciudades que la circunda o se encuentran cerca. En el año 1580, fue fundada la ciudad de Chillán y como ya era tradicional según las costumbres de los hombres de la época, se erigió una iglesia, que en sus naves principales albergó la imagen de su Santo Patrono, que en este caso fue San Sebastián, la cual fue traída desde España por los mismos españoles como una prueba más de su religiosidad. Hecha de madera de cedro, la imagen representa un tesoro espiritual e histórico para los habitantes de Yumbel.

### ATRACCIONES CERCANAS:

BALNEARIO DEL RIO CLARO: Ubicado a 3Km. de Yumbel en el camino a Estación. Posee instalaciones para Camping. con camino pavimentado y es el lugar de concentración de la población en épocas de calor.

BALNEARIO SANTO DE LA AJA: Ubicado a 24 Km. de Yumbel a orilla de la Carretera Panamericana en el camino a Los Angeles., cuenta con instalaciones de Camping y condiciones especiales para atender al visitante.

RERE: Ubicado a 21 Km. de Yumbel, es conocido por su artesanía y sus antiquísimas Campanas con aleaciones de oro, que se encuentran en el campanario de esta localidad.

## LE INVITAMOS A RECORRER LA CIUDAD.

### EL SANTUARIO:

Lo constituye una hermosa iglesia de tres naves cuya construcción data del siglo pasado. En su interior es posible observar, la imagen del Santo patrono "San Sebastián", tallada en madera de cedro traída por Don Pedro de Valdivia.

Existe además, un antiguo púlpito e interesantes pinturas que reflejan pasajes de la vida del santo mártir, las que fueron pintadas a comienzo de este siglo.

En el Campo de Oración existen hermosos prados y frondosos árboles proporcionando agradable sombra y reparador descanso físico y espiritual a quienes concurren hasta allí.

### PLAZA DE ARMAS Y CENTRO CIVICO COMERCIAL:

El entorno urbano, las construcciones típicas, prados y árboles autóctonos y la plaza que aún conserva su trazado desde la colonización española, ofrece al visitante, un paisaje de gran atractivo.

### PLAZA DE LOS ARTESANOS:

En una de las esquinas de la Plaza de Armas, al interior del patio de los Servicios Públicos, se encuentran locales con exposición durante los fines de semana, con una novedosa artesanía que elaboran hombres y mujeres de esta comuna. Utilizan la greda, acero, hilos y lanas los artesanos de Rere., en Yumbel elaboran con mimbre, totora, cueros y piedras.

Es adquirida principalmente por el peregrino y turista que aprecia las bondades prácticas y artísticas de estas manualidades.

### LOS ALREDEDORES DE YUMBEL:

Balneario Río Claro; está ubicado a tres kilómetros al sur de la ciudad y a un costado del río del mismo nombre. Sus cristalinas aguas se caracterizan por la diferencia de temperatura. "Frías" en una orilla y "calientes" en la orilla opuesta. Cuenta con instalaciones de picnic y camping, agua potable, luz eléctrica y servicio de restaurante. Funciona todo el año.

EL MORRO DE ARENA: Consiste en grandes dunas de suave arena, situada a dos kilómetros al oriente de la ciudad en la ribera del Río Claro.

LAGUNA FLORES: Es una laguna natural ubicada en las cercanías de Estación Yumbel, está rodeada de suaves lomajes cubiertos de flora nativa. Presenta un paisaje de gran belleza siendo ideal para la pesca de pejerrey y la observación de aves chilenas que anidan en las inmediaciones.

Conozca la hermosa vista panorámica del Valle de Yumbel, que proporciona los dos cerros más importantes de la ciudad.

El Cerro de la Virgen, situado a corta distancia de la Plaza de Armas, en el camino a Rere.

El Cerro Centinela, lugar histórico donde existió el antiguo "Mirador" del Fuerte de Yumbel, se encuentra ubicado a un kilómetro de la Plaza de Armas saliendo hacia Estación Yumbel.

Rere: Es una localidad ubicada a 21 kilómetros de Yumbel. Es conocida por sus típicas construcciones, artesanía y muy particularmente las antiquísimas campanas con aleaciones de oro formando parte del "Campanil del Pueblo".

YUMBEL ES UNA ZONA RICA EN ADIVINANZAS.  
=====

De acuerdo a la clasificación de las especies Folklóricas, que realiza Paulo Carvalho Neto en su obra "Historia del Folklore Iberoamericano"; dentro del folklore poético, encontramos canciones , romances , refranes y adivinanzas.

Yumbel es una zona rica en adivinanzas. Aún es frecuente que acorte las noches de un velorio rural o pueblerino. También está presente en las conversaciones junto al fogón o al brasero y anima las reuniones sociales del hombre del campo. Pero donde brota con toda su magia es en la boca de los niños que gustan de saborear su rima y picardía.

Esta herencia española se chilinizó y ha sabido adaptarse al lenguaje campesino, pueblerino y hasta del hombre "educado".

La adivinanza es una composición breve en la que ayudándose de ciertos datos hay que descubrir su sentido oculto. Es una mezcla de ingenio, poesía, experiencia y observación. Es común que además se le agregue un poquito de picardía. Así surge la adivinanza intencionada o de doble sentido.

Numerosas clasificaciones existen, atendiendo a distintos aspectos de su estructura o su sentido. Para este trabajo, usaremos una clasificación de acuerdo a su estructura estilística que pertenece a los folkloristas R.S. Bogg y Olga Pino S.

Esta muestra de folklore poético corresponde a las localidades de Yumbel Estación, Yumbel Pueblo, Cambrales, Tomeco, Las Nieves y Las Obras.

ADIVINANZAS QUE UTILIZAN PALABRAS ONOMATOPEYICAS:  
=====

En este tipo de adivinanzas se imita un sonido determinado con el fin de entregar una pista.

- 1.- Un pajarito café  
que al gritar dice: fi - fa - fe.  
(La perdiz).
  
- 2.- Por las calles van dos  
diciendo vos , vos , vos .  
(Los zuecos).
  
- 3.- Chirrin, chirriaco,  
costuras de saco.  
(La empanada).
  
- 4.- Chis por allí  
chis por allá  
(El grillo).

ADIVINANZAS QUE UTILIZAN LA COMPARACION:

Señalan una comparación usando la palabra COMO y tratando de crear una paradoja.

1.- Verde como un loro  
y bramas como un toro.  
(La ortiga).

2.- Verde me crié,  
rubio me cortaron  
y blanco me amasaron.  
(El trigo).

3.- Largo como un lazo,  
redondo como un cedazo.  
(El pozo).

4.- Redonda y chica  
como una pulga;  
tiene las orejas  
como una burra.  
(La col).

LAS ADIVINANZAS QUE UTILIZAN LA PARADOJA:

Plantean dos ideas que al principio parecen contradictorias e incompatibles, sin serlo.

1.- Antes que la madre nazca,  
el hijo anda por las calles.  
(El humo).

2.- Tiene lomo  
y no es caballo;  
tiene hojas  
y no es árbol.  
(El libro).

3.- Vivo fue,  
muerto está  
y anda a pie.  
(El zapato).

4.- Yo vi enterrar un muerto  
sin cajón y sin mortaja;  
lueguito resucitó  
con un sombrero de paja.  
(El trigo).



ADIVINANZAS QUE UTILIZAN LA PERSONIFICACION:

En éstas se da vida humana a elementos de la naturaleza.

- 1.- Un hombrecito  
envuelto en lata,  
de la cabeza  
hasta las patas.  
(El camarón).
  
- 2.- Cuatro camperos  
y un capataz,  
le echan para adelante  
pero menos para atrás.  
(Los dedos de la mano).
  
- 3.- De la cordillera vengo  
pintado de todos colores,  
formando apuestas y guerras,  
dejando pobre a señores.  
(El naipe).
  
- 4.- Una vieja  
larga y seca,  
y le corre  
la manteca.  
(La vela).

ADIVINANZAS QUE UTILIZAN EL EQUIVOCO:

Aquí suele jugarse con el sentido de las palabras homónimas o se entregan pistas de doble sentido.-

- 1.- Tela digo  
y no me entiendes.  
Tela repito  
y no me comprendes.  
(La tela).
  
- 2.- Te quiero más que a mis ojos,  
más que a mis ojos te quiero;  
si mi mujer me dejara  
más te quisiera.  
(El té).
  
- 3.- Una cuarta más o menos;  
sin huesos ni coyunturás;  
todos los hombres lo tienen  
y también el taita cura.  
(El cuello de la camisa).

ADIVINANZAS QUE UTILIZAN LA ALEGORIA:

Este es un tipo de adivinanza que usa una serie de metáforas.

- 1.- Cimiento sobre cimiento,  
sobre cimiento poste,  
sobre poste bodega,  
más arriba dos ventanas,  
más arriba dos espejos,  
más arriba una montaña  
donde corren los conejos.  
(La persona).

TIPOS DE ADIVINANZAS.

ADIVINANZAS QUE UTILIZAN LA METAFORA:

Presentan una idea, usando el nombre de otras con las que tiene cierta relación.

- 1.- Largo y redondo,  
peludo y ediondo.  
(El calcetín).
  
- 2.- Un pájaro guatonazo  
se mantiene con pura agua,  
tiene el pico como tagua  
y un moño en el espinazo.  
(La tetera).
  
- 3.- Ojitos cuadrados,  
de día abiertos,  
de noche cerrados.  
(Las ventanas).
  
- 4.- Tule que tule,  
bolitas azules.  
(La uva).
  
- 5.- Una cajita negra  
que adentro lleva la luz;  
en los pies tiene la muerte  
y en la cabeza la cruz.  
(La espada).

## COMIDAS TIPICAS DE NUESTRA COMUNA.

### MUERTE DE CHANCHO:

Es también en época de temporales que los chanchos pasan a mejor vida. Se reúnen diez a quince "compadres" y se hacen cargo de la muerte de un cerdo que si efectivamente está gordo no baja nunca de los 80 kilos. La fiesta se prolonga unos tres días con sus correspondientes noches, en que se toma y se come por el campeonato. Pronto se notician los artistas del barrio: los guitarristas y los cantores, y el grupo se agranda mientras comienzan a salir las prietas, los chicharrones y se dora el asado y se fríen en grasa las sopaipillas que parecen platos.

Después corren las presas condimentadas con harto ají para que los comensales no se queden dormidos o recuperen las fuerzas perdidas en la dura jornada del día anterior. En la actualidad las matanzas (clandestinas) de chanco más famosas son las que tienen lugar, en esta Comuna.

### SALCHICHAS DE CHANCHO:

Primero se mata el chanco. Se le toma la sangre en un tiesto de porcelana y a esa salsa se le coloca el ají, pimienta con comino, hierbabuena y de ahí se hace un picadillo fino con bastante cebolla. También lleva ají molido, sal al sabor.

Las tripas del chanco se lavan bien lavadas con afrechillo. Esto se mezcla con la sangre y se lo hace hervir en una olla grande con agua bien sazonada por 20 minutos. Para que las salchichas no se revienten se van retirando una vez que dejan de evaporar el caldo, estas salchichas o prietas se sirven acompañadas de papas cocidas y también un delicioso peure cuchareado.

### CABEZA DE CHANCHO COCIDA:

Lleva sal, pimienta. Ají no lleva. Se echa a cocer en un fondo donde quepa la cabeza entera hasta que dé punto, hasta que quede blanda la carnosidad. Después se van sacando las rebanadas. Se sirve con ensalada de lechuga o papas cocidas, café, té o también vino, si no hay más remedio.

#### ARROLLADO DE CERDO:

Cortas las tiras de cuero, al tamaño de 20 centímetros de ancho al largo que dé el chanco. Después se saca de las piernas del animal la carne en tajadas largas. Se le agregan la pimienta, el comino, la sal, ají molido y se deja reposar 4 o 5 horas. Después de eso se va colocando la carne en trocitos de una pieza de cuero que tenga 20 centímetros de ancho y 40 centímetros de largo. Se llena esa parte y se envuelve bien envuelto, dándole una forma redonda, y se va amarrando con cáñamo o hilo firme. Se coloca en agua caliente hasta que dé punto. Después se tantea si está blando, entonces se saca, se envuelve en un paño y se enfría.

#### QUESO DE CHANCHO:

Se echa a cocer la carne en un fondo con los ingredientes del ají entero, el pimienta con comino y también con sal. Una vez que está toda la carne cocida, se saca del fondo y se procede a lavar el cuntrone del animal vacuno y toda la carne cocida se va colocando dentro del tal cuntrone. Se vuelve a cocer 20 minutos más, se retira el cuntrone del fondo y se envuelve con un paño blando, y de ahí se le colocan encima una tabla y una piedra que pese por lo menos sus 20 kilos y se deja cargada en esa forma hasta el día siguiente y ya se puede servir para deleite de todos.

#### ESTOFADO DE SAN JUAN:

Lleva la longaniza, de Yumbel, el cuero de chanco, el ave, pero nada de mariscos. Se le agregan los condimentos y una taza de vino blanco y se deja cocer al vapor. Eso sí hay que cocerlo en la noche y recién servirlo al otro día para que tenga el reposo necesario y las partes de las presas se contaminen en su sabor unas con otras. Se le agregan papas cocidas.

## SOPAS DE INVIERNO TÍPICA DE YUMBEL:

### PANTRUCAS O PANCUTRAS:

Entre la colección de platos que integran la cocinería popular de Yumbel, sobresalen las pantrucas o pancutras por su humildad; se preparan con harina, huevo y manteca. La masa convenientemente sobada por el uslero se tira luego a la olla con agua hirviendo. Por eso también las pantrucas son conocidas con el nombre de "tíramelas a la olla", Se sirven con cebollas y papas.

### CALDILLO MAÑANERO:

Entre platos populares de Yumbel se encuentra el delicioso caldillo mañanero, que se prepara de la siguiente manera; Se pica una cebolla a plumas muy finitas y se fríe bien en aceite hasta dejarla ligeramente dorada, luego se le agrega esto al agua hirviendo se aliña el caldillo con sal, ajos machacado en piedra, y también un huevo batido después se sirve en plato y se le coloca la harina tostada a gusto de la persona este caldillo, es muy apetesido por los agricultores de los campos de Yumbel, se llama caldillo mañanero porque los campesinos de Yumbel se lo sirven en la mañana antes de salir a sus faenas.

### CONSOME DE GALLINA DE LOS CAMPOS DE YUMBEL:

Para preparar este delicioso consomé, necesitamos una gallina de campo se mata la gallina se pone a hervir el agua y se coloca la gallina a cocer añadiéndole cebolla, zanahoria, ajo, pimienta y una ramita de apio luego que la gallina este blanda se cuele el caldo se sazona con sal a gusto y se le agrega clara batida y se calienta, revolviéndolo para que se clarifique; cuando la clara esté bien cocida se sirve en tazas agregándole cilantro picado fino o perejil.

#### LOS CAMARONES:

En el invierno los camarones hacen su Agosto. Es una especie de deporte de viejos y jóvenes que después de los temporales van a las Vegas a sacarlos con la ayuda de una bomba que chupa el barro y el agua. Los que saben sacan los camarones a mano. "Porque no se golpean y parece que tuvieran mejor sabor y quedan enteritos!"

Preparación a una olla de agua se le echan el ajo, el ají (seco y entero); no le queda nada de mal agregarle un poco de aceite y se le hace hervir. Luego se tiran los camarones a la olla y se les da un hervor. Se sacan los camarones sin cuchara porque en este caso se les rompe la hiel y se ponen amargos. El caldo queda de sopa. Se le echa harina tostada y si las visitas son muy exigentes se le agregan colitas de camarones.

Los camarones cocidos, puestos en el centro de la mesa, sirven de incentivo para largas conversaciones que se prolongan por horas.

#### CATUTOS DE YUMBEL:

En los campos de Yumbel suele servirse el cuero de chanco cocido acompañado de los riquísimos catutos, los cuales suelen prepararse de la siguiente manera; se hacen a base de trigo cocido molido en piedra. Esta especie de pan integral todavía es muy apetecido en nuestra localidad yumbelina.

#### SOPAIPILLAS CON PEBRE CUCHAREADO:

Ingredientes para hacer estas ricas sopaipillas, 4 tazas de harina, 1 cucharadita de polvos de hornear, una pizca de bicarbonato, sal y 3 cucharaditas de manteca. Preparación se hace una salmuera tibia, se ciernen la harina y los polvos de hornear, se agrega la manteca caliente y se unen todos estos ingredientes formando una masa suave, fácil de trabajarla, luego se hacen unos moñitos de masa y se forman las sopaipillas redondas y se frien en manteca bien caliente. Después se prepara un pebre y se sirve acompañado por estas ricas sopailles.

#### PAN DE CAMPO:

Para hacer este pan de campo necesitamos los siguientes ingredientes 1 taza de manteca, 1 pan de levadura, salmuera tibia y harina; hacer una masa con la manteca, salmuera, levadura y la harina que sea necesaria. Se amasa bastante. Formar los panes, envolverlos en un mantel de cocina y dejarlos leudar durante un largo rato en lugar abrigado. Se hornean con llama mediana.

#### TORTILLA DE RESCOLD:

La tortilla se hace de la manera siguiente se prepara una masa con harina salmuera y bicarbonato además un poco de manteca y un pedacito de levadura después de que este echa la masa se forma la tortilla, se tiene un fuego bien encendido se procede a retirar todo lo que sea llama se deja solamente la ceniza que tiene que estar bien caliente, y se coloca la tortilla sobre la ceniza y se cubre con la demás ceniza y muy pocas brasas para que se cueza lentamente, tiene que quedar doradita se limpia para que no queden restos de ceniza y a disfrutar esta deliciosa tortilla al rescoldo.



#### HUMITAS DE YUMBEL:

Ingredientes para preparar estas ricas humitas a la yumbelina; 100 choclos, 12 cebollas, manteca, sal, un ramito de albahaca y leche.

Las humitas se preparan de la siguiente manera se rebanan los choclos luego se muelen en un molino manual se frién las cebollas en manteca previamente picadas en cuadraditos luego se le agrega el maíz molido, sal, ramito de albahaca y leche, si los choclos no son muy tiernos, y si se quiere, añadir una pizca de azúcar, cocinar sobre fuego vivo revolviendo constantemente hasta que la mezcla esté cocida. Elegir entonces las mejores hojas que han quedado de los choclos, lavarlas con agua caliente, secarlas y poner de a dos hojas, una encima de otra con las puntas hacia fuera, colocar encima de ellas una porción de maíz guisado y hacer un paquetito bien echo, doblando las hojas hacia dentro, primero los lados, después las puntas, cargando una sobre otra, amarrar con una tirita de las mismas hojas. Cocer todas las humitas, en agua hirviendo con sal, durante media hora, estilarlas bien y servir las ojalá calientitas y a disfrutar de estas ricas humitas a la yumbelina.

#### PASTEL DE CHOCLOS A LA CAMPESINA:

Para preparar este delicioso pastel de choclo a la campesina necesitamos los siguientes ingredientes, 12 choclos grandes y tiernos ojalá recién tomados de las matas, 2 cebollas, albahaca, mantequilla de campo, leche, presas de pollo, pasas, aceitunas, 4 huevos duros, sal, pimienta, comino y ajos. Se muelen los choclos agregar la sal, ramita de albahaca y un poco de leche, revolver la mezcla en el fuego hasta que se cueza. Después se le agregan 2 huevos batidos.

Con la cebolla picadita y frita en la mantequilla de campo se hace como un pinito bien aliñado con pimienta, cominos, ajos, pasas, y aceitunas; colocar en una fuente de greda el pino algunas presas de pollo cocido, agregar también los huevos duros en rebanadas, luego cubrir todo este rico pino con la mezcla de maíz y espolvorear con bastante azúcar granulada.

Luego colocar en el horno hasta que se dore.

TRABAJO S G E N E R A C I O N A L E S D E

DE Y U M B E L

---

## C A M P O N .

Los caminos para llegar a Campón pueden ser dos principalmenete:

- 1.- Yumbel - Rere - los Despachos y luego a subir cerros.
- 2.- Turquía - Callejones - luego a subir cerros.

### EL HECHO CULTURAL COMO PRODUCTO DEL MEDIO Y SU FUNCIONALIDAD.

La alfarería en Campón es una actividad hereditaria, y viene existiendo desde los abuelos de los actuales artesanos; dato que dieran los informantes como más cercano a su realidad Campón que es un sector de cerros, tiene varias minas de greda, incluso algunas a no más de sesenta metros de la casa como es el caso de las hermanas Montoya Jara; motivo por el cual se transformó en elemento base para la confección de utensilios del hogar.

En las casas de Campón se usan con toda propiedad vasijas, cántaros, ollas etc. de greda; de manera cotidiana y residuos de ellas hay por doquier. Si convidan de beber, lo hacen en vasos de greda, usan platos y teteras.

Es entonces la alfarería un medio de este sector para proveerse de los utensilios necesarios en el hogar.

La miniatura comenzó con las hermanas Alicia y Gumercinda Montoya Jara; quienes al ver a su madre trabajando la greda, hacían a su vez las mismas figuras pero en chiquito, como una forma de jugar mientras su madre construía los cacharros que serían para la casa.

Hoy se han especializado en las miniaturas, siendo las únicas en producir las más bellas piezas de alfarería, altamente apreciadas por su finura, pulido, forma y colorido.

El matrimonio Jara Montoya, se ha especializado en temas religiosos y son los crucifijos el mejor producto de sus manos.

Todos los habitantes de Campón conocen las técnicas de trabajo de la greda, que ha sido heredada de sus padres y parientes; pero no todos alcanzan la calidad de los trabajos de las hermanas Montoya Jara.

## DE LOS MATERIALES USADOS EN LA CONFECCION DE LOS CACHARROS DE CAMPÓN:

Un cacharro comienza a tener su nacimiento a partir de la greda. Esta es la materia prima; tipo de tierra especial que se extrae de minas en las muchas lomas de Campón. La apariencia de esta greda es café rojiza a veces y otras un poco más clara según el grado de impurezas que ella contenga. La tierra recién sacada de la mina no es apta para ser trabajada; sino después de molida y limpiada de piedrecillas e impurezas. El agua; es el segundo elemento que ayuda al artesano en su pretensión de crear un cacharro pues su función es ablandar y permitir el amasado de la greda. La tierra al contacto con el agua se suaviza y permite trabajarla en la forma que se desee, pues darán ambas; agua y greda pura, una masa dúctil y moldeable.

La arena; es el tercer elemento de que se vale el artesano alfarero, para otorgarle consistencia a la masa que formara con el agua y la greda. De no usarse la arena como complemento de la masa; ésta se quebraría con la cocción.

Finalmente para el caso específico de la cerámica de Campón; que se caracteriza por su color rojo; este se le imprime al cacharro areado y bruñido; con una mezcla de agua y tierra roja, que se extrae de una mina que queda en el Fundo Santa Rosa de los Bajos de Campón.

## DE LA COCCION DE UN CACHARRO.

La pieza seca ya, pasa al proceso de cocción; el cual se realiza del siguiente modo: se forma una camada de excrementos de Vacuno o "majada"; y sobre ella se sientan las piezas a cocer. Sobre esta base de "majada", se acondicionan las piezas quedando las miniaturas dentro de otras piezas mayores, a fin de no recocer las más pequeñas.

Se forma una pirámide de excremento sobre las piezas, y se procede a encenderlo; esto dará un fuego lento y duradero; lo que permite una cocción suave y de a poco. Todo el proceso desde que se enciende el fuego, dura tres horas; tiempo en el cual se produce el endurecimiento y cocido de las piezas.

## SEMBLANZA DEL ARTE POPULAR:

Interesante resulta la reflexión del estudioso ORESTE PLATH, acerca de lo denomina ARTE POPULAR; toda vez que es altamente coincidente con lo observado y conocido de Campón: "es el producto del intuitivo, que emplea su ocio en la realización de un objeto de manera espontánea o ingenua; cuando halla su inspiración en el acervo folklórico común al grupo humano al que pertenece; cuando expresa su sentir y satisfacción por una íntima necesidad de expresión".

"El arte popular no dispone de herramientas especializadas; y sus recursos técnicos son más bien hereditarios. Es común que un laborante realice solo, todo el proceso desde la búsqueda del material hasta la concepción y ejecución de la obra. Busca y encuentra un aliento permanente para expresarse. Tiene originalidad y poder de invención de formas.

Todo lo expresado por este estudioso; es preciso para definir a las loceras de Campón; aunque debe agregarse que la gracia de sus trabajos y el acabado sello de su finura y belleza; hacen de sus obras pequeñas joyas de la alfarería chilena.

## LADRILLOS Y TEJAS.

Las obras es un sector de Yumbel donde el trabajo del ladrillero se viene realizando desde hace no menos de cuatro generaciones.

Crisanto Esparza Gutiérrez es un actual ladrillero, tiene cincuenta y dos años, nacido y criado en el sector: realiza esta actividad como herencia familiar.

### ¿Como se Hace un Ladrillo?

La composición de tierra firme o gredosa, trumao, arena gruesa de río y arcilla blanca son el todo que componen la mezcla. Estos materiales son puestos en el "nocle", donde se procede a cubrirlos de agua; cuando esta es absorbida, se realizará la revoltura o trilla de la masa. Para ello se necesitaran dos caballos que giren pisoteando el material.

Una carga del nocle corresponde a cuarenta cubos de tierra, o sea cuarenta metros cubicos, lo que dará una producción de ocho mil ladrillos.

La mezcla es carretillada hasta las canchas donde se procede a la corta de los ladrillos. Esto se realiza con las ladrilleras, especie de moldes que cortan tres ladrillos cada uno.

De la Cocción: Para cocer los ladrillos se precisa del chonchón u horno, aunque tambien hoy se cuece en hornillas, que es una acomodación de los ladrillos ya secos dejando callejones entre hilera, por donde correra el fuego una vez encendido.

La hornilla debe estar prendida veinticuatro horas consecutivas y se sacan los ladrillos después de seis días de enfriamiento. La acomodación especial que tiene la hornilla se denomina "apelchado".

La hornilla alcanza hasta cerca de cuatro metros de altura, con no menos de veinte corridas de ladrillos. Para cocer veintisiete mil ladrillos se necesitan cinco camionadas de leña cantonera.

Algo Sobre las Tejas: Una cuadrilla de tres hombres puede hacer mil doscientas tejas al día, claro está que cada uno tiene una función muy específica que cumplir.

La masa de las tejas es fina más que la del ladrillo.

Los hombres de la cuadrilla de tejeros reciben su denominación según el instrumento que ocupen, y ellos son:

Palote: Es aquel que uslereas la masa para la teja sobre el "meson", que es un armazón de ladrillos cocidos.

Garavilla: Es el molde que da la figura geométrica a la teja y la maneja el cortador quien es el hombre del "pulso" como dicen aca.

Galapo: Es el molde que da la curvatura a la teja.

Las tejas no se pueden cocer solas, sino esperar compartir un lugar en la hornilla.

Entre tejas y ladrillos se construye la propia vida del sector Las Obras.

## TELAR PARADO

Este tipo de telar es el mismo usado por el pueblo mapuche, siendo tal vez, una herencia cultural de esta raza, para las actuales tejedoras.

Un telar parado está formado por dos varas gruesas que sirven de pie al telar y dos varas horizontales llamadas "quilvos", que son las que llevarán el tejido. Durante el proceso del tejido se utilizará además el "palo de cruz" el "ñireo" y la vara que mantiene el "tonón".

## UNA MANTA.

La tejedora señora Rosario Lara, de setenta años y con domicilio en Estación Yumbel y es ella quien nos dice que: la lana se recibe en bruto; es decir como se saca de la oveja; a lo que acota que hay lanas de mala y buena calidad según la oveja y el cuidado que ellas hayan tenido. Esta lana se lava con agua caliente y algún detergente y se seca. Dicha lana luego se "escarmena" o sea se va abriendo para suavizarla; con una cantidad de esta lana se forma "la rosca" que es una envoltura suave que se hace en la mano de la tejedora y de allí se iniciará "la hiladura".

LA HILADURA: la rosca se va adelgazando hasta formar un conjunto de hebras suaves que con la ayuda del "huso" se convierte en hilo. El hilo formado se lleva a la rueca donde se tuerce de dos hebras. La rueca también se utiliza en la formación del hilo.

Luego se "aspa" la lana torcida y se pasa a un nuevo lavado para que quede lista para el teñido.

EL TEÑIDO: El teñido en el tejido a telar se realiza a base de productos naturales; siendo estos generalmente hierbas y cortezas de árboles y arbustos. Detallaremos entonces el proceso de teñido para diferentes colores.

NEGRO: Para obtener el color negro, nuestra informante señala que realiza el siguiente procedimiento; "hierve las ramas de quintra" o maqui por espacio de cinco días, y después que haya entregado la tinta, es decir al quinto día se extraen estas ramas y se coloca en este cocimiento el hilo que se va a teñir. Este hilo se deja todo un día y al día siguiente se le agrega el "robo" que es un barro plomo y resbaloso que se saca de un canal cercano, y que ayuda a que la tintura se asiente en la lana.

PLOMO: Para este color se hierven cáscaras de quillay junto con el hilo y se obtiene el color canela; pero para que se vuelva de color plomo se le agrega el "robo". La intensidad del plomo será de acuerdo al tiempo que se mantenga la lana en este cocimiento.

MORADO: Se hierben las semillas del "palqui" por espacio de una hora; entonces ellas sueltan la tinta y de inmediato se colocan las madejas de lana para obtener lana teñida de morado.

CAFE: Este color se obtiene hirviendo "la chasca" que es una especie de planta parásita que nace entre las ramas del quillay o el huingán; tiene un aspecto verdoso claro y

como pelillos, por lo que se le denomina chasca. Estas "chascas" se hierven por espacio de una hora junto con las madejas de lana, y con ello se ha obtenido la lana de color café.

Una vez teñida la lana, cualquiera sea el color obtenido, se saca del fondo en que se ha hervido y se lava inmediatamente; luego se seca y se ovilla.



## TONELERÍA.

Desde tiempos muy lejanos, el vino necesita de envases que aseguren su proceso de formación desde el momento mismo en que el zumo de la uva escapa del grano bajo el apretón que le da el hombre.

Hablar de lagares, toneles, pipas, cubas, barriles, etc., es hablar de envases, de depósitos de madera para guardar líquidos; pero tal vez pocos piensen en el "hombre" que ha estado allí empleando su tiempo y su técnica en la construcción de ellos.

Uno de estos hombres es don Elías Navarrete, de Estación Yumbel, quien lleva cerca de cuarenta años realizando esta actividad.

Tiene actualmente sesenta y siete años de edad; y nos cuenta que aprendió el oficio del maestro Pedro Salas, ahora fallecido, cuando fue su oficial de maestro.

Esto nos demuestra que la artesanía es un oficio técnico racional, aprendido en forma práctica tradicional, en un taller donde hay maestros y oficiales.

### CÓMO SE HACE UNA PIPA.

Se cortan veintiséis duelas de madera de raúl; donde cada una mide 90 centímetros de alto. Estas quedan rectas pues están sacadas de una tabla elaborada. Luego se pasan al "banco labrador", donde el artesano le extrae parte de la madera hasta formarle un sacado que la "acanoa".

Una vez realizada esta parte con todas las duelas, estas se pasan por la "plana", que es una especie de "torito" grande, donde se trabaja al revés, pues son las duelas las que corren sobre la plana, que se encuentra afirmada en el suelo apoyada en un riel que le da fuerza para resistir el paso del "canto" de las duelas sobre la hoja afilada que esta herramienta posee.

Listas las duelas, acanoadas ya y parejas en su "canto" se colocan cuatro primero para dar forma al "cañon". Estas duelas son abrazadas a un "zuncho de horma" mediante unos "perritos" que son apretadores de latón. A estas cuatro duelas se le comienzan agregar las otras veintidos, de acuerdo a su numeración; pues previamente fueron sufriendo una rebaja diferentes en sus cantos, que les hará tener una ubicación determinada dentro del "cañon". Una vez listo este cañon, se le somete al calor del fuego que ya habia sido instalado en su interior. Para lograr la curvatura de las duelas, el cañon es golpeado con un saco mojado, con el fin de humedecerlo apenas.

La humedad y el calor provocan la curvatura de la duela, entonces se da vuelta este "cañon" y con la ayuda de un huinche se logra la juntura de las duelas de abajo; se las "enzuncha" y allí queda conformada una pipa sin tapa y sin fondo. Para que no se quiebren las duelas en la mitad de la pipa, se le ha colocado un "zuncho guatero".

Es el momento de usar raspa, que es una herramienta diseñada para emparejar el interior de la pipa, eliminando toda astilla que no permita formar una pared suave entre

4  
duela y duela. Posteriormente se trabaja la parte exterior de la pipa con el "espathe" (palabras de nuestro artesano) que cumple la misma función de la raspa pero en la parte externa.

Ha llegado el instante de "tomarle el punto" a la pipa; y que consiste en buscar el "radio" de la circunferencia correspondiente al fondo de la pipa; lo que realiza nuestro artesano en forma práctica y con el "buen ojo" de un maestro. Marca un punto en una de las duelas y con un compás va marcando posibles medidas, hasta que una de ellas le coincida exactamente seis veces en la circunferencia....ese es el punto.

La medida no es otra que el radio de la circunferencia... ¿Geometría? ¿Matemáticas?..... ¡no, sólo el ojo del maestro!

Luego se corta la tapa o fondo y se utiliza una herramienta denominada empajador y otra que es el tirafondo.

La pipa ya cobra un valor, es ahora una cosa útil y necesaria.

## ESPUELAS TRADICIÓN FAMILIAR.

Desde que pudo mover la fragua, a la edad de siete años, se puede decir, comenzó a ser espuelero. Así nos cuenta don Luis "Cucho" Meza; un hombre de sesenta y dos años de edad, quien recibió de su padre la herencia de hacer espuelas, tal vez las más "cantoras" de las espuelas debido a que son de acero.

El trata de dejar su arte a otro; pero no tuvo hijos, y cree que su tradición pueda morir con él; por lo que trata de estimular a otros más jóvenes como su ayudante o algún vecino interesado.

Don Luis trajo esta tradición desde Santiago; y llegó a Rere para afincarse en este pueblo tranquilo y con olor a rancio pasado. Muchos son los huasos que utilizan sus espuelas para correr en vaca, clientes que saben valorar su artesanía y apreciar su artesanía y apreciar su calidad.

### ESPUELAS "DE UN TIRO"

Las espuelas que fabrica don "Cucho" son de un "solo tiro"; es decir no se han forjado aparte del asta y la del "pigueto" sino que han nacido de una sola pieza; por lo que resultarán más resistentes y duraderas.

Este artesano trabaja las espuelas en acero inoxidable, el que extrae de planchas. Para lograr esto, calienta el trozo a usar en la fragua, y una vez caliente al rojo lo va "recogiendo" a golpes de martillo hasta formar un barra delgada con forma de una T, la que será la futura espuela.

Esta barra formada y en forma de T dará origen al asta y al "pigueto" junto; lo que se conseguirá calentándolo de nuevo al rojo, y luego golpeándolo contra el yunque a fin de obtener la curvatura del asta.

La barra antes de ser curvada es sometida a provocarle los bordes, lo que se hace mediante una forja caliente y luego golpeada en un molde para así conseguir que la parte externa de lo que será el asta se redondee.

Más tarde se lima o talla el trabajo donde se dan las formas a las caras del asta; y así de un color negruzco, se pasa a un brillo hermoso y limpio, que luego de haberse utilizado la "lima tabla", la lima triangular, la lima pulidora, quedará lista para reafirmar su brillo con el paso del bruñidor.

El Cincelado: Este es un paso donde nuestro artesano, remplazando la ornamentación por atavía; provoca la incrustación de figuras en bajorelieve en el asta de la espuela. Este cincelado se produce por medio unos "puntos que tienen unas figuritas y un martillo de peña con el cual se golpea a dichos puntos. La determinación del dibujo en bajorelieve es responsabilidad del artesano, quien artísticamente va provocando una decoración simétrica sobre el asta.

La Rodaja: Para hacer la rodaja, don Luis Meza corta un pedazo de acero de una plancha gruesa; la que estando al rojo es partida por una "tajadera" y un "combo". Luego el

trozo cortado, puesto de nuevo al rojo, es adelgazado y redondeado, estirándose como un plato antes de ser trabajado como rodaja propiamente tal. Utilizando ahora el compás, se marcan las ubicaciones que tendrán las púas de la futura rodaja. Antes de proceder a cortar las púas se hace la perforación por donde pasará el remache que atará la rodaja al "piguéto"; finalmente se corta cada púa con la sierra se liman con diversos tipos de limas y luego de la lija se afirma el brillo con el bruñidor. La rodaja está lista para ser colocada en la respectiva asta.

Curiosidades: Las espuelas chilenas tienen púas en número par; y según la medida en pulgadas que tenga, será el número de púas. Así por ejemplo tenemos que:

Una espuela de cuatro pulgadas tendrá 40, 38, 36 púas. Una espuela de cinco pulgadas tendrá 50, 48; 46 púas. Una espuela de seis pulgadas tendrá 50 a 60 púas.

Herramientas: Lima triangular, lima de serrucho, lima redonda, lijas, martillos de peña, lima plana, limatón, lima media caña, fragua, combo, estampa, sierra, yunque tornillo.

Otros Trabajos: Don Luis "Cucho" Meza conoce su oficio; y es así como domina todo el arte aplicado a las cabalgaduras; siendo requerido para realizar otros trabajos tales como:

Frenos malloquinos: estos son frenos formados por sesenta piezas desglosadas como siguen: mueso(1 pieza), llavecillas(4 piezas), argollas(6 piezas), cocoja(9 piezas) barba(1 pieza), cadenilla(24 piezas), copa(2 piezas), etc.

Renderos: constan de 2 bocados, 4 argollas, 2 argollines.

Cabecillas de monturas, cadenillas para caballos duros etc....

Además han variado su trabajo hacia otras cosas como la hechura de cortapapeles, cortaplumas, llantas de estribo, etc.

Algunos de sus trabajos han salido al extranjero incluso un cinturón de piezas metálicas que él mismo regalara. Muchos son los afamados jinetes que le conocen y utilizan sus espuelas y espuelines; y que pueden dar fe de la belleza de sus trabajos y la sonoridad y durabilidad de sus espuelas "cantoras".

LEYENDAS DE LOS AERODEDONES  
DE  
YUMBEL

---

## LEYENDA

### LA CAMPANA DE RERE.

Rere contaba con un antiguo templo, el cual tenía una gran campana, cuyos tañidos eran de fortísimo sonar, pero un terremoto la destruyó.

Esta campana se pudo hacer por erogaciones voluntarias. Se juntó tal cantidad de joyas, monedas de oro, plata, cobre, bronce y otros metales, cuyo peso llegó a ser de 1.200 kilos; aleaciones que le daban un tañido extraordinario, cuyos repiques se escuchaban a muchos kilómetros.

En una oportunidad quisieron llevar la campana a concepción, al trasladarla en una carreta con varias yuntas de bueyes, a poco andar no hubo fuerza posible que lograra hacerlas avanzar un metro. Por lo cual decidieron devolverla a su lugar, bastando una sola yunta para el cometido.

Versión de Carlos Francisco Rapaz Paredes.

\*\*RE RE\*\*

## EL DIABLO TRAICIONERO (LEYENDA)

AUTORA: OLGA ROZAS BENITEZ

Esta era una señora casada que vivía con su marido en una casa muy fea; con techo de paja de pino y las murallas eran ganchos de pino.

Vvían en el bosque muy solitarios y apartados, de sus vecinos.

El marido se llamaba Mateo y era muy flojo. Se llevaba acostado.

Cuando llegó el día en que no tenían ni un fósforo para encender un fuego y calentarse.

La señora Nata, entumida, salió al patio muy temprano y se puso a gritar a los vecinos que le fueran a dejar una brasita para hacer fuego.

Cuando de repente apareció un señor vestido de negro, con una espuela y de a caballo, con la dentadura de puro oro y le preguntó que quería. Ella le dijo que solo un poco de fuego para calentarse. El hombre le dijo: que pronto lo tendría; mientras se reía muy fuerte. Entonces la mujer se dió cuenta de que salían muchas brasas de la boca del caballero.

La señora Nata con mucho cuidado, recogió una brasita y la llevó a la cocina y las otras las guardó dentro de un tarro tapado para hacer fuego el día siguiente. Pero igual se apagaron.

Cuando ella se fue a acostar dejó el fuego con mucha leña para que no se apagara. todo fue en vano porque el fuego igual se apagó y al otro día no tenía co que hacer fuego.

Volvió a salir de su casa y pidió ayuda. como no recibiera respuesta se puso a caminar sin rumbo.

Caminando y caminando se encontró con un perro negro con dientes largos que le salían del hocico.

El perro se acercó a ella y con el hocico le entregó un tarro muy bien tapado que llevaba el nombre de FUEGO MA'0.

Ella no sabía leer y llevó el tarro a su casa para hacer fuego.

Cuando se encontraba encendiendo el fuego, el tarro explotó y la casa saltó lejos mientras ella se quedaba como pájaro en el aire.

Don Mateo al oír el cuetazo, se levantó y vió que su señora andaba flotando en el aire. Entonces él le gritó que bajara.

Varias veces repitió lo mismo, cada vez más fuerte y más enojado. Entonces se oyó una voz que decía:

¡Cállate! ¿O quieres ir a acompañarla?

El hombre contestó que sí.

Sintió una cosquillita en los pies y se fue elevando hacia su señora y ahí quedaron tres días en el aire y toda la gente los pudo ver.

Un día Domingo desaparecieron. La casa y el

RIO CLARO\*\*

EL DIABLO HUMANO. (Leyenda)

AUTORA: MARÍA ESPINOZA B.

Estos era dos jóvenes de 20 y 21 años, llamados Pablo y Andrés que vivían en el campo y que eran muy bromistas.

Resulta que un día se les ocurrió vestirse de diablos e ir a un camino cerca de su casa por donde transitaba mucha gente a meter miedo.

Cuando ya estaba oscuro, se ganaron uno a un lado y el otro al lado contrario del camino y esperaron.

Ligerito escucharon las voces de algunos, hombres ya de edad que se acercaban.

Pablo y Andrés empezaron a mover matas y hacer ruido. Los ancianos arrancaron vueltos locos, ya que en esa parte nunca se había oído decir que ocurrieran apariciones.

Así la gente, a través del relato de esos tres hombres, empezó a conocer que en ese lugar se aparecía el diablo.

Pero había mucha gente que no creía.

Entonces, los dos amigos, siguieron haciendo su linda gracia.

Todas las noches, como a la media noche, hacían ruido cada vez más fuerte. Cuando pasaba alguien a caballo, uno de ellos se subía al anca y se tomaba del pobre jinete.

Así fue pasando el tiempo hasta que ya nadie pasaba por allí de noche.

Un día, Pablo contó a un vecino su secreto.

Después la gente conoció que eran Pablo y Andrés quienes asustaban en la noche. Todos celebraban mucho la picardía de los dos amigos y la historia siguió contándose.

Ahora ya nadie tiene miedo y si algo raro sucede dicen:

Esos son Pablo y Andrés, que andan asustando a la gente.

\*\*RIO CLARO\*\*



## LA CHONCHONA (leyenda)

AUTORA: ERNESTINA ESPINOZA.

Había una vez una familia que vivía en el campo y estaba formada por José Carrizo, su esposa, Ester Ira y sus hijas Inés y Ana Luisa.

Este era el tiempo de las trillas y cuando terminaron de trillar, don José fue a pasearse a la era en el momento en que pasó una chonchona. El hombre burlescamente le ofertó un saco de trigo. Después se fue a acostar muy tranquilo.

Al otro día, como a las 10 de la mañana llegó una señora que dijo que venía a buscar un saco de trigo que él le había ofertado.

Las señoras cuando la vieron se asustaron y por si acaso, le arreglaron una silla y le pusieron debajo del cojín un tijeras en cruz y la hicieron sentarse.

Ahí estuvo la señora todo el día, hasta que llegó don José como a las 8 de la noche. No podía pararse, por más empeño que hacía. Las mujeres de la casa le contaron al hombre que esa mujer lo estaba esperando por un saco de trigo.

El hombre, enojado, contestó que a él nadie tenía que esperarlo y que nunca había ofertado un saco de trigo a nadie. Entonces se acordó de la chonchona que había pasado la noche anterior.

Don José entró a la casa en donde estaba la mujer sentada y sin poder pararse. Tomó una cuchilla y le cortó las orejas, después la destrozó, viva y tomó los restos y fue a enterrarlos a una barranca.

Cuando regresó le dijo a las mujeres que le prepararan alimento para varios meses y esa misma noche se fue al cerro Cayumanqui.

En esos tiempos no habían policías, de todas maneras el hombre estuvo allá por más de seis meses. Después regresó y siguió su vida de agricultor.

A la mujer como era bruja, nadie la extrañó y la chonchona nunca volvió por esos lugares.

\*\*TOMECA\*\*

EL HOMBRE QUE SE ENAMORO DE UNA BRUJA

Leyenda.

Autora: Rosa Bascur Muñoz.

Esta era un mujer joven llamada Sonia, muy hermosa, que conoció en una fiesta a un muchacho llamado Antonio.

Se fueron conociendo poco a poco hasta llegar a enamorarse profundamente.

Se juntaban todos los días en la plaza, menos el día martes ; porque Sonia decía que ese día era imposible. Antonio pensaba que tendría algo que hacer.

Así siguieron viéndose.

un día/Martes, Antonio tenía tantos deseos de verla que fue a su casa para salir de dudas.

Cuando llegó la puerta estaba cerrada con llaves. Antonio la forzó hasta llegar a abrirla. Recorrió la casa hasta llegar al dormitorio de ella. Se acercó a su cama y de pronto vio su cuerpo pero sin cabeza. Entonces, dió vuelta su cuerpo y se retiró muy asustado hacia la puerta.

Asi esperó un largo rato.

De repente sintió sonar la ventana.

Era la cabeza de Sonia. La cabeza entró pero no podía pegarse al cuerpo porque Antonio lo había dado vuelta. Entonces el muchacho se acercó y dejó el cuerpo como estaba al principio. inmediatamente la cabeza se pegó con el cuerpo y miró al joven asustada.

Sonia, me has engañado, te has burlado de mí. Pero ahora me toca a mí, porque no pasarán unos días y tú estarás muerta. Toda bruja que es descubierta tiene que morir.

Antonio se retiró dejándola para siempre.

No pasó una semana y Antonio supo que Sonia había muerto.

\*\*\*TOMECA\*\*

LA LEYENDA DEL PASO DEL ÁGUILA.

AUTORA: MARGARITA RIFFO.

Una vez venía una señora por un camino que se llamaba el Paso del Águila.

Era un camino con muchas matas, grandes rocas y un monte inmenso.

El camino cruzaba el monte.

La señora pocas veces había pasado por él. De repente, se le aparece por delante de ella, un niño desnudo, llorando.

Ella se sorprendió mucho y le preguntó:

¿qué es lo que haces aquí desnudo?

ya empieza a hacer frío. ¿Estas solo?

El niño no le contestó nada, sólo se sonrió y le enseñó unos dientes muy largos que parecían de oro.

La señora, al ver esos dientes, pensó que no era un niño cualquiera.

Recordó que la gente decía que en ese lugar se sentía llorar un niño al atardecer. Algunos aseguraban que en aquel monte tan grande y solitario, debía existir un entierro y que el niño sabía donde estaba.

Esto pensaba la señora, cuando el niño se fue desapareciendo poco a poco frente a sus ojos.

Otras personas que pasaron por el lugar la encontraron hablando sola y buscando entre las matas el tesoro del Paso del Águila.

Parece que la pobre señora se volvió loca con la impresión.

Así termina esta leyenda que cuentan en donde yo vivo.

\*\*TOMECA\*\*

## EL MIMBRE.

José Manuel Pineda Becar es un hombre afable de fácil comunicación, de contextura delgada y que se divisa vivaz detrás de la permanente humareda que le deja el cigarrillo, su eterno compañero. Con sus setenta y siete años, camina largas distancias para ubicar el mimbre que le permitirá construir los canastos o muebles que se proponga, y con ellos comenzará ese trabajo que le ayudará a vivir como lo hace desde hace treinta y ocho años.

El trabajo lo aprendió mirando, casi obligado según nos dice, y cada día la escuela de la vida le ha enseñado más acerca de costería, pero para encontrar modelos nuevos de muebles en mimbre se ha ayudado de su "libro alemán" como le llama a una revista salvada del fuego y muy deteriorada, que contiene fotografías de muebles de mimbre.

Don José es un pozo de historias, y nos cuenta que vino de Rere, donde incluso buscó oro. Allí comenzó también su aprendizaje acerca del trabajo con mimbre, el que realiza desde hace ya bastantes años.

### UNA CANASTA VENDIMIADORA.

Se cortan ocho varillas gruesas de 50cms., aproximadamente, las cuales se entrecruzan, partiendo cuatro por la mitad, e introduciéndose las otras cuatro por la perforación que se le hiciera a las primeras varillas. Con esto hemos construido una cruz, la que será el principio o base de la futura canasta vendimiadora.

Luego se anudan dos varillas largas por sus extremos más delgados y con esta nueva larga varilla se comienzan a envolver los extremos de la cruz de cuatro en cuatro; luego de trenzar una parte, se dividen estas varillas de la cruz en grupos de a dos y se vuelven a envolver con la misma varilla anterior; finalmente se separan de a una las varillas de la cruz, formando una estrella de dieciséis púas. Estas a su vez son envueltas y con ello queda terminado el fondo.

Este fondo terminado se dobla en la rodilla para permitir mejor la colocación de las guías. La guía es una varilla de mimbre delgada y aguzada en la punta, las que se introducen entre el tejido que tiene el fondo. Para esta canasta se colocaron veinte guías, que dispuestas en el suelo parecen un gran sol. Estas guías son levemente cortadas con el fin de doblarlas y formar una cúpula sobre el fondo las que se anudan para permitir continuar el trabajo.

El "rollo" es el primer tejido que aprisiona a las guías y que se hace con tres varillas, las que se van trenzando de acuerdo a como estén dispuestas las varillas guías, es decir, de una o en grupos de a dos según corresponda. Luego se colocan grupos de varillas para tejer con un número de cuatro, las que se van pasando por dentro o fuera de las guías según sea dable.

Finalmente la canasta se remata con un nuevo "rollo" que se confecciona de la misma manera que el rollo de la base, es decir se teje con tres varillas, dejando una para que sirva a la oreja.

La "oreja" se confecciona con las dos varillas guías que especialmente se han dejado para tal efecto, agregándosele además una "horma de oreja" que es un mimbres grueso, corto (35cm más o menos) y arqueado, la que se envuelve con las varillas guía, lo que dará entonces nacimiento a una oreja.

Confeccionada la otra oreja, ya queda lista la canasta viñatera.

otros tipos de canastos: Según nos cuenta don José Pineda, hay varios tipos de canastos que él también confecciona, tales como: canastos de bote, canastos loqueras, canastas de pan, etc....

Otros trabajos: Este artesano también confecciona diversos tipos de muebles de mimbres; tales como sillas, veladores, sillones, sofás, muebles de cocina, mesas, emcanastillados de chuicos, etc.

Herramientas: Hablar de las herramientas que utiliza un cesterero es hablar de simples elementos muchas veces preparados por el ingenio del hombre o la utilización de otros elementos en desuso.

Las peladoras: son para pelar el mimbres y en este caso cucharas afiladas por el uso.

Partidores: son palos tallados, que ayudan a separar el mimbres en varillas menores como de tres o cuatro.

Labradora.

Cuadradora.

Cuchillo.

Tijeras de podar, etc.

F I E S T A S R E L I G I O S A S

D E

Y U M B E L

## SAN SEBASTIAN DE YUMBEL, UN SIMBOLO DE LA FE.

### EL SANTUARIO.-

En Yumbel se levanta, como ya se ha dicho, el santuario de San Sebastián, reliquia histórica y religiosa, cuya imagen, abandonada al ser evacuado Chillán en el terrible levantamiento araucano de 1655 y redescubierta más tarde, es venerada en una iglesia que, con sus dependencias, ocupa una manzana completa, con sus edificios y patios. No constituye, por lo demás alguna obra de arte de algún mérito, sino que es una estatua un tanto primitiva y seguramente de origen nacional.

Al centro de ese conjunto se destaca la imponente fachada de la iglesia, provista de un sombrío y moderno campanario. A ambos costados de ella se levantan a un lado la casa parroquial y al otro el Instituto o Colegio - Seminario de San Sebastián. Dentro de la iglesia se guarda la imagen, dispensadora de milagros, del santo patrono de la ciudad, al cual se rinde homenaje (el 20 de Enero y 20 de Marzo) con una romería a que acuden miles de fieles de todos los puntos del país y aún de algunas naciones vecinas. Y ahora ¿cuál es el origen de este culto y la imagen que se venera en Yumbel?.

"Sebastián - según Ambrosio (doctor de la iglesia y obispo de Milán), era un varón cristianísimo, ciudadano narbonense, pero educado en Milán, que llegó a ser tan estimado por los emperadores romanos Dioclesiano y Maximiano que lo nombraron capitán de la primera corte, debiendo estar siempre de guardia en su presencia.

Dotado de suma prudencia, era recto en los juicios, veraz en las palabras, prudente en los consejos, fiel en los compromisos, diligente en el obrar, insigne en bondad preclaro en todas las virtudes; los soldados lo veneraban como a un padre; todos los cortesanos le profesaban un entrañable afecto; pues, como verdadero amante de Dios, estaba lleno de su gracia y se atraía la estimación de todos".

Viviendo en una época pagana, era secretamente cristiano. \*

"Tributaba cada día fervoso culto a Jesucristo, pero sin manifestarlo ante los emperadores paganos y perseguidores, no por temor a la muerte ni llevado del amor a sus bienes, sino que él, como soldado de Cristo, se ocultaba bajo la clámide o uniforme de los emperadores gentiles para confortar a los mártires que veía desfallecer en medio de los tormentos y devolver a Dios las almas que procuraba arrebatarse al Demonio.

"Por fin, después de arrancar del corazón de muchos mártires el temor a los padecimientos e infundir en ellos el deseo ardiente de la corona eterna, se manifestó San Sebastián tal como era, porque la luz no podía dejar de resplandecer en las tinieblas. Consolaba cada día a los hermanos gemelos Marcos y Marcelino, varones esclarecidos, prisioneros por el nombre de Cristo. Tanto a ellos como a sus servidores, que habían sido aprisionados juntamente con ellos, dábales saludables consejos para hacerlos per-

severar en lafe y despreciar los halagos fugitivos del siglo y resistir los tormentos, que sólo duran breves instantes.

"Después de los gloriosos martirios de tantos cristianos, fue denunciado San Sebastián por algunos delatores, y como según ya dijimos vestía el uniforme militar, bajo el cual ocultaba el título glorioso de soldado de Cristo, el Prefecto lo acusó ante el Emperador Diocleciano. Hízolo llamar en el acto el emperador, y le dijo: yo te he elevado a los puestos mas honoríficos de mi palacio, y tú has ocultado hasta ahora tu rebelión contra los dioses, con gravísimo perjuicio de mi persona. San Sebastián le respondió: yo siempre he rogado a Cristo por vos y he elevado plegarias al cielo por la felicidad del pueblo romano, pues considero inútil locura invocar a las piedras.

"Se encolerizó grandemente Diocleciano al oír esta respuesta y ordenó que llevaran a San Sebastián al medio del campo, lo ataran a un árbol y lo cubrieran de saetas. Lleváronlo los soldados al lugar designado y lo cubrieron de saetas, a tal punto que parecía un erizo. Creyéndolo muerto, se retiraron los guardias. Entonces Irene la viuda del camarero mártir Cástulo, fue a favor de las tinieblas de la noche para sepultarlo; pero, encontrándolo todavía vivo, lo llevó a su casa en la parte más elevada del palacio, y allí tuvo el consuelo de verlo recobrar la salud en pocos días.

"Algunos de los cristianos que venían a verlo le aconsejaban que se escondiese. Mas él bajó un día, después de hacer oración, y se colocó en las gradas de la escala por donde debía pasar el emperador Diocleciano y le dijo: Con inicuas maquinaciones incitan los pontífices de vuestros templos el furor de vuestra majestad, atribuyendo falsos crímenes a los cristianos y diciendo de ellos que son enemigos del imperio. Muy lejos de ello, noble emperador, pues el imperio se desarrolla y prospera por las oraciones que los cristianos no cesan de dirigir al cielo por vuestra prosperidad y la del pueblo romano.

"Al oír esto quedó estupefacto el emperador y dijo con voz temblorosa: ¿No eres tú el mismo Sebastián a quien te condené a morir asæetado? San Sebastián le respondió Mi señor Jesucristo se ha dignado resucitarme para que venga a vos y os declare delante de todo el pueblo que vuestra persecución contra los discípulos de Cristo es soberamente injusta.

"Al oír este reproche el emperador, mandó que lo condujeran al hipódromo del palacio y allí lo flagelaran hasta que rindiera la vida. Así se ejecutó. Después que hubo muerto, tomaron su cadáver por la noche y lo arrojaron a la cloaca máxima, para que los cristianos no lo veneraran como mártir.

"El santo aparecióse en sueño poco después a Santa Lucina, señora piadosísima, y le dijo: En la cloaca que está al lado del circo encontrarán mi cuerpo pendiente de un garfio, ve a buscarlo y sepúltalo en el primer lugar del subterráneo que está junto al sepulcro de los apóstoles.



"Levantándose Santa Lucina, fue con sus esclavos a media noche a buscar el santo cuerpo del mártir y, colocándolo en una litera arreglada con decencia, lo llevó al lugar que él mismo le había indicado y lo sepultó con gran reverencia. Durante treinta días no se separó de ese santo lugar".

Un virtuoso sacerdote chileno que fue deán de la catedral de Concepción y párroco de Yumbel, don Benigno Domingo Cruz, narra en la siguiente forma cómo se inició el culto de San Sebastián en la región:

"Los piadosos conquistadores de Chile trajeron al país la ferviente devoción a San Sebastián y colocaron en Chillán la misma imagen que hoy se venera en Yumbel. Así lo asegura el notable historiador jesuita padre Miguel de Olivares en su "Historia Civil y Religiosa de Chile", página 254. ¿Cómo vino la imagen a quedar en Yumbel? He aquí lo que dice el referido autor:

"En el año 1655 hubo en Chile una sublevación general de los araucanos, encabezada por el toqui o jefe militar Butapichón. Después de haber destruido varias ciudades al Sur del Bío-Bío, los araucanos atacaron en gran número a la ciudad de Chillán; sus habitantes, aunque en corto número, se defendieron con gran valor, invocando a sus patronos, el apóstol Santiago y San Sebastián. Los indios tuvieron que retirarse, pero al cabo de algunos meses se supo que volvían en mayor número para atacar la plaza.

Los españoles creyeron más prudente abandonar la ciudad y se retiraron, unos a Maule y Yervas Buenas y otros a Concepción de Penco. Algunos de estos últimos trajeron a la grupa de sus caballos la venerada imagen de San Sebastián, para no dejarla expuesta a las profanaciones de los bárbaros y, necesitando marchar más ligero para huir de los enemigos; la escondieron en las cercanías de la plaza fuerte de Yumbel en un tremedal, es decir un lugar pantanoso, según dice el padre Olivares.

"Esto es lo que se sabe ciertamente por la historia. Acerca de la translación de la imagen a Yumbel, relataremos lo que hemos oído a las personas ancianas de Yumbel desde 1861, sin darle más crédito que el de una tradición popular, transmitida de padres a hijos.

"Dicen los habitantes de Yumbel que, habiéndose encontrado algunos años más tarde la Santa imagen en un lugar vecino a su ciudad por alguno de sus habitantes, fue reclamada por los de Chillán, alegando que a ellos pertenecía; los Yumbelinos exponían el derecho de hallazgo de dicha imagen, que estaba perdida y abandonada. Llevóse la causa al Juez eclesiástico por tratarse de un objeto sagrado, y se dice que la sentencia favoreció a los habitantes de Chillán. Quisieron éstos conducirla a su ciudad; mas, según dicen los de Yumbel, los chillanejos no pudieron mover la imagen ni ni con una yunta de bueyes, mientras que los yumbelinos la manejaban como una pluma.

En vista de este prodigio, el Juez eclesiástico la adjudicó a Yumbel. En confirmación a este hecho no existe sino la tradición popular, pues todos los documentos escritos

de aquel tiempo se han perdido con ocasión de las guerras posteriores entre indios y españoles y entre realistas y patriotas.

"En realidad, el hecho que no se discute es que la imagen quedó recuperada, en poder de los yumbelinos, desde el año 1663.

"En 1757, época en que próximamente escribió su "Historia" el Padre Olivares, la venerada imagen estaba en la plaza fuerte de Yumbel, la que fue erigida en parroquia en ese año por el ilustrísimo obispo Espiñeira. La iglesia se encontraba en la parte más alta de la ciudad, o pueblo antiguo, como hoy se llama, y ahí permaneció hasta 1835, en que el gran terremoto la destruyó, salvándose intacta la imagen del Santo mártir. La iglesia y el pueblo fueron luego trasladados al lugar actual, construyéndose primero una iglesia provisional y después un hermoso templo de tres naves, que se inició por el ilustrísimo señor Salas en el año 1856 y se terminó en 1859.

"Continuó la devoción de los fieles, implorando la intercesión de San Sebastián y visitando su santuario; mas, tanto la devoción como las visitas a él aumentaron extraordinariamente con ocasión de un nuevo e inesperado suceso.

#### PROFANACION DE LA SANTA IMAGEN.

"Un extranjero arrendó un fundo cercano a Yumbel y empezó a reunir en su casa a varios jóvenes impíos, los cuales por desgracia no escasean en estos últimos tiempos.

"Durante la festividad de San Sebastián de enero de 1878, el referido sujeto y sus malos amigos se desesperaron de ira al ver la devoción del pueblo que acudía de todas partes (pues los impíos y los pecadores desean que todos sean como ellos, para tener compañeros en el infierno) y resolvieron destruir la Santa imagen, creyendo acabar de esta manera con la devoción a San Sebastián: esos jóvenes eran yumbelinos, y si hubieran logrado su proyecto, habrían perjudicado grandemente a su pueblo, que recibe mucho dinero gracias al incremento de las actividades comerciales en la época de la peregrinación. Mas el odio que la impiedad tiene a la religión es tan grande y tan ciega que no repara en esas consecuencias.

"En la noche del 2 de febrero de ese año, el referido agricultor azuzó a dos de esos jóvenes impíos para que se robaran la imagen de San Sebastián y la quemaran, facilitándoles un mozo, caballos y útiles para cometer el sacrilegio. No les fue difícil entrar al templo, por estar en construcción las piezas vecinas a la sacristía, cuya puerta sólo estaba asegurada con una tranca de madera: hicieron resbalar ésta, entraron a la iglesia, se subieron al altar y sacaron la Santa Imagen.

"En la mañana siguiente, el Presbítero don Baldomero Pradenas, que se había encargado de la parroquia sólo en el día anterior, recibió por el sacristán la noticia del hurto sacrílego. Sobreponiéndose a su justa emoción, celebró la santa misa, pidiendo a

Dios que desbaratase los planes de los malvados, y luego dio cuenta a los fieles de lo que había sucedido.

"Poco rato después el pueblo entero estaba en la iglesia, llorando la pérdida de la santa imagen y pidiendo a Dios que la restituyera a su lugar. La Divina Providencia, que no quería que se lograra el inicuo deseo de aquellos malvados, había permitido que daran señales para indicar el lugar en que se encontraría la santa imagen.

"Una de las saetas de plata que forman parte de ella se había caído en la plaza principal, en dirección al sur; el tahalí o banda de seda de la estatua, se encontró en la misma dirección al salir del pueblo: era evidente que la imagen había sido llevada hacia el arenal que existe entre el Río Claro y la ciudad. Habiéndose efectuado el crimen durante la noche, los malvados no habían notado la caída de esos objetos.

"El pueblo entero se esparció entonces por el extenso arenal, que mide como una legua de largo, sobre un ancho irregular. Todos buscaban la santa imagen, oculta quizás o en la arena o en algún matorral o pantano. Todo el día 3 de febrero fue empleado en esa diligencia por centenares de personas, sin obtener resultado. Llegada la noche, que fue sin luna, pues era el novilunio, el pueblo no interrumpió su investigación; muchos habían prometido al santo mártir no volver a sus casas sino cuando hubieran recobrado la querida imagen. Algunos trasnocharon, otros durmieron un rato bajo los matorrales: esa fervosa insistencia impidió que se consumara el crimen, como luego veremos.

"El día 4 de febrero, a las 10 de la mañana, un niño de doce años, pastor de ovejas, llamado Jerónimo, hijo de José Pardo, piadoso agricultor que vivía en los arenales, dijo a su padre que había notado entre los cerrillos de arena una pequeña altura que antes no existía y que tal vez podría ocultar la imagen; no se había atrevido, por respeto, a cerciorarse, y lo avisaba a su padre. Corrió éste al lugar indicado, y excavando la arena, halló con indecible placer la santa imagen pero también con gran dolor por verla desfigurada y ennegrecida por las llamas. Al lado de ella se encontraba una botella que había contenido parafina, varias cajas de fósforos vacías, naipes quemados y un montón de cardos secos o clonquis, también quemados; la imagen estaba bañada de parafina.

"Se conoció con evidencia que los malvados habían reunido todos aquellos elementos, con el fin de quemar la santa imagen y que en ello habían trabajado toda la noche sin poder conseguirlo: la imagen de madera, seca durante tres siglos, se había hecho incombustible, como si fuera de hierro. El pueblo que pernoctó durante toda la noche del día 3 de febrero, les impidió continuar su profanación en la noche siguiente, o tal vez arrojar la imagen al río vecino, como muchos lo temían.

Este prodigio no convirtió a los criminales, como no convirtió a Judas al ver caer de espaldas a los sayones judíos al oír el "yo soy" de Jesucristo en el Huerto de Getsemaní: la impiedad endurece el corazón y ciega a la inteligencia.

"Antes de una hora, cerca de mil personas habían acudido al montecillo de arena y rodeaba a la santa imagen, llorando al ver los efectos de la profanación, pero llenos de indecible gozo por haber recobrado la estatua. Se organizó una solemne procesión llevando en triunfo la imagen ennegrecida. El ilustrísimo señor obispo de Concepción, Dr. don José Hipólitos Salas, que supo luego todas las circunstancias, tanto de la profanación como del hallazgo, hizo que el señor cura Pradenas llevase personalmente la imagen a Concepción, donde fue entregada a un hábil escultor, que la retocó y decoró nuevamente de un modo semejante al anterior. El señor Salas ordenó que se dejaran las quemaduras en el tobillo de uno de los pies de la imagen, colocándose a su lado una placa de plata que dice: "Restos de la profanación ejecutada sobre esta Santa Imagen el 3 de febrero de 1878".

El venerable prelado vino personalmente a Yumbel, trayendo consigo la estatua, una vez que estuvo perfectamente retocada: el pueblo entero salió a recibirla en una procesión que comenzó en el lejano arenal, cantándose variados himnos. Al llegar a la iglesia, el señor Salas pronunció un elocuentísimo discurso, que arrancó lágrimas de los oyentes y que en otro lugar habría ocasionado estruendosos aplausos; fue un discurso magistral, de los más hermosos que él pronunciara.

Desde ese momento, la devoción a San Sebastián, que antes sólo abrazaba un radio no muy amplio, se extendió a las provincias vecinas; después, a todo el sur de Chile y al país entero, y traspasó sus límites, comunicándose a los países vecinos.

El número de los peregrinos anuales que vienen al santuario aumentó desde entonces, se multiplicó y se centuplicó. Satanás se encontró vergonzosamente chasqueado con la profanación que habían sugerido el ofensor y sus cómplices: quiso acabar con la devoción a San Sebastián, y la hizo cien veces más brillante y fervosa.\*

Dice un piadoso autor que cuando Dios quiere construir un nuevo edificio espiritual es decir, popularizar un dogma o inspirar una gran devoción, comisiona al Diablo para que abra los cimientos de la obra y contribuya a la gloria divina. Así, cuando Dios quiso hacer revivir en su iglesia el tierno amor a Jesucristo, permitió que Satanás tentase a Arrio y le sugiriese el que negara su divinidad: entonces se levantaron San Atanasio, San Hilario y todos los grandes doctores de la iglesia, y el Concilio Niceno proclamó solemnemente la divinidad del Verbo Eterno hecho Hombre, Jesucristo: así Satanás quedó vencido y chasqueado.

Más tarde, los albigenses y los protestantes, seducidos por él mismo, declararon la guerra al culto de la Santísima Virgen María: mas, al momento apareció la devoción del Santo Rosario, y vinieron cien congregaciones fundadas en honor de María, y se

multiplicaron las novenas y los meses de María y devociones y los altares, hasta el punto de que no hay una sola iglesia en el mundo católico que no tenga en un altar la imagen de María como su titular. El Diablo quedó nuevamente derrotado.

Mas, ¿qué sucedió a los desgraciados culpables? Dios, en su infinita misericordia, los esperó un tiempo a penitencia; pero viendo que con el descuido abusaban de su bondad, empezó a ejercer su Justicia. El primero que cayó herido por la mano de Dios fue el mozo que acompañó y ayudó a los sacrílegos: era un hombre de fe cristiana, que profanó la santa imagen para no disgustar a su impío patrón, y que por eso fue muy culpable. Atacado, algunos meses después, por una grave enfermedad que le causaba agudísimos dolores en todos los miembros de su cuerpo, sin darle un momento de reposo, fue llevado al hospital de Concepción, en donde confesó públicamente su pecado; murió en medio de espantosos dolores, diciendo a gritos: ¡Perdóname, glorioso mártir San Sebastián, la injuria que te hice ayudando a profanar tu imagen; los demonios me atormentan, ten misericordia de mí!

El agricultor inspirador del sacrilegio sufrió continuas y gravísimas pérdidas y desgracias de toda especie que le hicieron perder el juicio; murió loco, en la más espantosa miseria. Uno de los jóvenes culpables, esperado algunos años por la misericordia divina, cayó también herido por intolerables dolores y murió de una manera semejante a la del mozo que los acompañaba.

He transcrito, a la letra, las páginas anteriores referentes a la profanación histórica de la imagen de San Sebastián, tal como la describe el distinguido sacerdote don Domingo Benigno Cruz, en el capítulo III de su obra: "Culto, Reliquias y Prodigios de San Sebastián, según documentos y testimonios fidedignos", como lo dice el subtítulo.

En la región de Yumbel se oyen muchas versiones sobre estos hechos, sacrílegos para la Iglesia Católica. Por eso estimo de interés documental e histórico que los lectores se impusieran de primera fuente de ellos, basados en escritos eclesiásticos de reconocido renombre.

## LA CRUZ DE TRIGO.

Es esta; tal vez una de las fiestas religiosas de las que menos datos y antecedentes históricos se tiene. Pero según las últimas investigaciones realizadas, se ha llegado a la conclusión que su origen quizás de procedencia española se remonta hacia mediados del siglo XIX, época en que se hicieron las primeras siembras en esta región.

La fiesta se realiza el 4 de octubre. Fecha en que se celebra a San Francisco de Asís. Comienza en las primeras horas de la tarde.

La ceremonia de "plantar la cruz" comienza al llegar la tarde y al momento del cese de labores. Un poco más temprano que de costumbre se comienzan a reunir los vecinos en la casa de alguno de ellos. Se preparan los "cocavies" y se termina de adornar la cruz con flores. Luego, en procesión, encabezada por el dueño de casa, se dirigen todos hacia los sembrados de trigo. Una vez allí, se escogerá el lugar más desarrollado y central del sembrado donde se procederá a "plantar la cruz".

Una vez realizado comienzan las plegarias a San Francisco, solicitando a este su protección, bien y cuidado de la siembra.

Terminada la ceremonia, con todos los vecinos que vienen a la fiesta recorren todos los sembrados hasta llegar al más cercano a la casa. Ahí comienza la fiesta, se sientan todos rodeando la cruz, se extienden manteles sobre el sembrado y se depositan en ellos "cauceos", por lo general consistentes en tocino y otras carnes de cerdo, cocidas pero bien frías, acompañadas por ensaladas y vinos tinto y blanco de la casa.

Durante la comida los cantores invitan a los dueños de casa a que comiencen la fiesta, bailando la "cueca de los dueños de casa", para luego seguir todos bailando entre otros chapecaos, refalosas, valsés, sajurianas y las más comunes cuecas bien zapateadas.

Esta costumbre parece remontarse al año 1900, haciéndola extensiva a todos los sembrados. Al momento de la cosecha la cruz es llevada al lugar de la trilla y al lugar de almacenaje.

## FIESTA DE SAN JUAN.

La festividad de San Juan Bautista fue dejada como tradición a nuestro pueblo por los conquistadores españoles. Su fondo es religioso y se preserva de generación en generación en la gente típica.

En Yumbel esta fiesta es una de las más celebradas y mantiene su total vigencia. Es común que se espere esta noche y se celebre aunque no haya en el hogar alguna persona con el nombre del santo.

En los campos se inicia la festividad con la Novena de San Juan. En la víspera (noche del 23), se realizan varias pruebas y otras supersticiones tradicionales. El 24 es la fiesta con canciones, bailes y comidas rociada con vino y licores, acompañados de dulces.

A las doce de la noche, según la creencia, el Santo bendice todo lo que hay sobre la tierra, dejándolos con propiedades maravillosas y por ello se ejecutan las pruebas de predicción sobre el porvenir.

Entre las leyendas más conocidas que se conservan en la región están: La flor de la higuera, baño al amanecer, inmunidad contra los males y otros.

Las comidas son especiales y contienen de todo lo imaginable. El estofado, un surtido de carnes de ave, cerdo, pajaritos, vacuno, cordero, acompañado de cebollas, condimentos, y vino blanco.