

MUJERES DE TIERRA Y FUEGO  
LOCERAS DE PILÉN



# MUJERES DE TIERRA Y FUEGO

LOCERAS DE PILÉN

Ximena Valdés S

*2020*

© Ximena Valdés Subercaseaux  
RPI: 2020-A-7792  
ISBN: 978-956-9437-36-6

Fotografías:  
Propiedad de la autora, CEDEM

Diseño y diagramación: Andoni Martija M.  
Impresión: Grafikakolor  
PP Ediciones

Impreso en Chile • Printed in Chile  
Santiago, 2020

## INDICE

Agradecimientos	7
I LAS MUJERES Y LA ALFARERIA	9
Presentación	11
El pasado habita el presente	13
Memoria y alfarería	21
II LOCERAS DE PILEN	39
Introducción	41
Un área de pequeña propiedad	44
Una localidad campesino alfarera	47
El complejo campesino-alfarero de Pilén.	50
Hábitat, vivienda y acceso a tierra	53
Inquilinaje, medierías y mingaco	57
Minifundización y “demografía del abandono”	64
El lugar de la alfarería en Pilén	68
Hombres y mujeres en el trabajo de la greda	70
La alfarería, un oficio de mujeres	73
Aprendizaje y transmisión del oficio	74
Las loceras y el oficio alfarero	77
La labor alfarera	81
Formas y diseños	94
Venta y mercadeo de la loza	95
A modo de cierre: vectores de los cambios	100

III RELATOS DE VIDA DE LOCERAS DE PILÉN	107
Basilía Alarcón	109
Edith Alarcón	127
Mercedes Rojas	145
Humilde Jelves	155
Dlfina Aguilera	175
Teresa Díaz	199
Benedicta Lara	221

## Agradecimientos y reconocimientos

Nuestros agradecimientos a quienes nos abrieron el camino a un lugar cuyo modo de vida se ha sostenido en una comunidad campesina cuya permanencia no se podría comprender sin considerar la labor de las loceras. En especial a Doña Delfina Aguilera y a su familia, pero al igual a todas las loceras que nos permitieron contribuir al conocimiento de la vida y trabajo de las mujeres.

No podemos excluir de los conocimientos logrados en las conversaciones con las loceras de Pilén a nuestro entorno laboral, especialmente a nuestras compañeras de CEDEM. Logramos en el marco de la labor del equipo de trabajo en esos años, construir pequeñas utopías traducidas en programas anclados en la promoción de la asociatividad de las mujeres del campo y del artesanado rural. Una de ellas fue la Escuela de Mujeres Rurales, otra la Cooperativa Almacén Campesino. Ambas nacieron el año 1986 con el horizonte de dotar a mujeres de diversos lugares del país de espacios colectivos que permitieran transformar problemas y demandas, en derechos colectivos. La cooperativa ALCA en cambio se forjó para apoyar un canal de comercialización de artesanías campesinas e indígenas que no sólo facilitó la generación de ingresos para productores y productoras, sino espacios de colectivización de ideas e iniciativas, de rendición de cuentas, en el marco de sus Asambleas anuales. Algunas de las loceras cuyos relatos de vida figuran en la III parte de este libro se refieren a

esas experiencias que fueron posibles gracias al apoyo de las agencias de cooperación HIVOS y NOVIB de Holanda.

Por último, reconocer que la presencia en Pilén en los años ochenta y parte de los noventa se realizó en una buena cantidad de ocasiones en compañía de Loreto Rebolledo con quién realizamos entrevistas, recorrimos el lugar, discutimos lo que observábamos y contribuimos a vincular a las loceras a la Cooperativa Almacén Campesino.

# I

## MUJERES Y ALFARERÍA



## Presentación

Jarros, ollas, callanas y vasijas han ido de la mano de la historia de la humanidad. La transformación del barro en recipiente –fuego mediante– constituye una de las expresiones materiales de la cultura que en muchas comunidades y sociedades ha estado en manos de mujeres.

Al iniciar estas páginas lo hago reflexionando sobre una antigua experiencia que tuve hacia fines de los años sesenta cuando me tocó excavar, junto a un compañero de estudios en Arqueología<sup>1</sup>, un túmulo en las cercanías de San Felipe, en la hacienda Bellavista del valle de Aconcagua. En esa ocasión, encontramos un cerámico de textura relativamente fina que se parecía a una calabaza que estaba horadada en un costado lateral de su parte alta. Debe haber medido unos 15 centímetros de alto, era de greda café rojiza; se encontraba junto a un esqueleto en ese emplazamiento funerario que nos tocó, como estudiantes, abrir, limpiar con palas, brochas y pinceles.

El recuerdo de ese cántaro en arcilla me motivó, mucho tiempo después, a acercarme a las mujeres alfareras para conocer su oficio. Ese “hallazgo” antiguo en el valle de Aconcagua, quedó entonces ahí, como un depósito, anclado a la memoria, despertando a lo largo del tiempo

---

1 En el Pedagógico de la Universidad de Chile; carrera creada hacia fines de los años 1960, dependiente del Departamento de Historia y Geografía. La aludida excavación en la Hacienda Bellavista en Aconcagua estuvo dirigida por el profesor Bernardo Berdichewsky.

mi constante interés por comprender la manera en que se desplegaba el oficio que daba por resultado la elaboración de ollas, jarros, vasijas, callanas, pailas donde se cocinaba, comía, bebía, molía el trigo entre otros de los usos de estas piezas elaboradas en greda.

En aquel tiempo de estudios truncados en Arqueología, no imaginaba que esa calabaza podía ser un artefacto hecho por una mujer. Fue en la década de los ochenta al realizar un estudio en Pomaire (Valdés y Matta, 1986) cuando comprendí, gracias a las conversaciones con las alfareras de esa aldea, especialmente con Olga Salinas, que esa calabaza encontrada en el túmulo de San Felipe, cerca del río Aconcagua, seguramente había sido fabricada por una mujer miles de años atrás, muy probablemente (como lo sugiere la literatura especializada), como expresión de vestigios de la cultura Aconcagua. Este hecho operó entonces como una especie de guiño en mis afanes posteriores por acercarme a las alfareras. La calabaza de Bellavista se transformó así en una imagen que volvía de manera recurrente cuando veía a las mujeres facturar la loza en Pomaire, y luego en Pilén (Valdés, 1987). A partir de esos dos lugares –y otros como Quinchamalí, Copao, La Florida, para nombrar sólo algunas localidades alfareras de la zona central– se podía pensar en una geografía contemporánea de las alfareras que, más a menudo en la Cordillera de la Costa reproducían uno de los oficios más antiguos vinculado en el pasado remoto a procesos de sedentarización y desarrollo de la agricultura, en tiempos cuando los grupos humanos avanzaban en domesticar plantas y animales en periodos que la Arqueología llama “agroalfareros”.

## **El pasado habita el presente.**

Esa calabaza entonces operó como una ventana abierta a la formulación de preguntas sobre la extensión de esta labor al presente. Primero en Pomaire y luego en Pilén. En estas localidades aldeanas alfareras las mujeres que cultivan el oficio se hacen llamar “loceras”; allí ellas reproducen saberes heredados de generación en generación elaborando distintas piezas a partir de una materia prima –la arcilla– que encuentran en el medio que habitan.

\*\*\*

En la mayoría de los casos los estudios sobre la alfarería en Chile han estado marcados por aproximaciones enraizadas en el folklore y valoradas desde perspectivas criollistas. Estas han privilegiado más los productos que a los sujetos que los elaboran, más los estilos y formas que los lugares, entornos y formas de vida de las cultoras de la arcilla. Y sin duda ese tipo de enfoques han pasado por encima la singular división sexual del trabajo vinculada a la pertenencia de las loceras a comunidades campesinas. Tampoco esos estudios han profundizado en la incidencia que han tenido los cambios tecnológicos en la labor de las mujeres y su desplazamiento hacia los hombres a lo largo de la historia.

Al conocer a las loceras de Pomaire, por medio del registro de sus trayectorias de vida y frecuentes visitas y conversaciones durante varios años con ellas, logré comprender no sólo cómo aprendieron a “locear” en el espacio doméstico abierto al vecindario y la red de parientes para fabricar distintos tipos de piezas, sino además acerca de la movilidad de las mujeres en el entorno local y fuera de la aldea para negociar e intercambiar su loza por alimentos, –el trueque, conchavo y el chaveleo de loza–. Estas prác-

ticas de intercambio y comercialización fuera de la aldea se mantuvieron hasta mediados de los años cincuenta del siglo pasado. Pese a que solía sostenerse que las mujeres del campo en esos años estaban atadas a su casa y al entorno doméstico, las loceras de Pomaire desmentían tal supuesto. A su movilidad cercana al entorno aldeano se sumaban mayores espacios de desplazamientos acompañadas por hombres que manejaban carretas. Ello aumentaba los traslados a mayores distancias para vender loza a cambio de dinero en los mercados de Valparaíso – la venida Argentina– y en la Vega Central de Santiago<sup>2</sup>. Mientras tanto, en las salidas desde Pomaire hacia los fundos vecinos, más bien, se intercambiaban con los inquilinos piezas en greda utilitarias por alimentos: papas, maíz, porotos, cebollas.

Con respecto del apego y dominio de las mujeres de su oficio, recogiendo los relatos de las loceras en Pomaire, una de ellas exclamó, con enojo, mientras se desplegaba la conversación: “¡los hombres vinieron a quitarnos el trabajo a las mujeres!”.

Tal afirmación quedaría en adelante, como la calabaza del túmulo de San Felipe, resonando como otra interrogación: una señal que mostraba cómo la introducción de nuevas técnicas y herramientas para la confección de ceramios, excluía a las mujeres del lugar central que habían tenido como cultoras del oficio. Esta expropiación que hicieron los hombres del trabajo de las mujeres se debió a la introducción del horno y luego del torno, medios y herramientas que contribuyeron a estandarizar la producción de los artefactos en greda y a reemplazar el taller

---

2 Todavía en los años ochenta se pensaba que las mujeres del campo no trabajaban ni menos aún que se movían más allá de la frontera del espacio doméstico.

doméstico en manos de mujeres por el taller de manufactura asalariada con la llegada de los maestros torneros<sup>3</sup>. Este proceso se acentuó en Pomaire por la localización de la aldea en un espacio interurbano que promovía la demanda de artefactos en greda de parte de los habitantes de las ciudades. En Quinchamalí, la alfarería en manos de las mujeres ya había incorporado a algunos hombres al oficio en los años noventa. En cambio, hasta hoy día, los hombres no han incursionado en el oficio alfarero en Pilén, el lugar al cual están dedicadas la segunda y tercera parte de este libro. Allí, las loceras siguen siendo mujeres y continúan afirmando que el oficio es de mujeres; se dice entre ellas que un deshonor recaería sobre el hombre que osara modelar el barro.

En estas localidades alfareras se facturan piezas utilitarias y ornamentales. Entre las piezas ornamentales de Quinchamalí se encuentra la “guitarrera”. Con ella Quinchamalí ha legado a los caminos y carreteras del país, una seña que localiza la labor artesanal en el territorio. La paila y la olla identifican mejor a Pomaire sin que en esta aldea no haya loceras que modelen piezas antiguas, como el jarro pato que ellas dicen reproducir desde sus antepa-

---

3 Autores/as como Paola Tabet, Alain Testart e Yvonne Verdier han trabajado y teorizado acerca de la división sexual del trabajo, de los atributos, de las simbolizaciones ligadas a lo femenino y lo masculino y al uso de herramientas estableciendo que es la mano y no el utensilio o herramienta lo que caracteriza la labor de las mujeres. La masculinización de los oficios coincide con el uso de herramientas como por ejemplo, el torno en el caso de la alfarería. Dando a leer en esos años el libro de Pomaire a quién dirigió mi tesis de Maitrise en Géographie Agraire en la Universidad de Paris VII, Olivier Dollfus, él me decía que en Francia tales procesos de transformación databan casi de los mismos años.

sados, habitantes del pueblo de indios del mismo nombre (Borde y Góngora, 1956; Valdés y Matta, 1986).

La preexistencia de pueblos de indios en estas aldeas alfareras, documentada especialmente en Pomaire por Borde y Góngora, marca el lazo entre pasado y presente.

Si piezas como el jarro pato, persisten en Pomaire<sup>4</sup>, también lo estuvieron muchos siglos antes repartidas en el territorio en la alfarería diaguita, la mapuche y otros complejos culturales prehispánicos del norte, centro y sur del país.

\*\*\*

La asociación mujer-alfarería es particularmente válida en América donde en tiempos precolombinos no existió el torno mecánico –ni la rueda–, herramienta de trabajo usualmente empleada por hombres (Cooper, 1987:137; Sánchez, 1988:16).

Como se ha señalado, la división sexual del trabajo ha estado más marcada por las herramientas que usan hombres y mujeres que por otros factores (Tabet, 1978) al igual que las diferencias de género en el tratamiento de las materias primas; si las materias primas duras como metales, piedras y maderas se las asocia más a labores masculinas que a oficios femeninos es porque estas materias requieren para su transformación de herramientas sofisticadas y complejas (Testart, 2014). En cambio, los oficios femeninos se caracterizan por el uso de la mano o de herramientas muy simples (Tabet, 1978) como husos, telares manuales, espátulas de madera, cordobanes, piedras de pulir, conchas de moluscos y, de materias primas que

---

4 Olga Salinas y Teresa Muñoz, ambas ya fallecidas, los elaboraban cuando realizamos el estudio en Pomaire.

no requieren del uso de herramientas sofisticadas sino pueden ser trabajadas con la mano. Este tipo de utensilios muy simples, son usualmente confeccionados o puestas en uso por las mismas mujeres. Tales rasgos no solo aparecen en la literatura especializada sino en los relatos de las loceras que aun modelan la greda.

Los vínculos entre lo femenino y la alfarería atraviesan los mitos americanos y asocian el temperamento celoso a la mujer que factura los ceramios a partir de las arcillas (Levi-Strauss, 1986).

En otro nivel, el barro cocido desde tiempos precolombinos ha expresado, en formas como el jarro-pato, el símbolo de la fertilidad. Vasija y vientre femenino parecen constituir, a través del tiempo, un nexo entre las mujeres y la alfarería.

Por otra parte, prescripciones y prohibiciones rodean el desempeño de la mujer alfarera. Embarazo y menstruación no son los estados privilegiados para la elaboración de ceramios tal como ocurre en la elaboración de otros productos de parte de las mujeres (Verdier, 1979). En Pilén, es en la extracción de la greda donde las mujeres se inhiben a hacerla en estados menstruales mientras promueven su extracción en luna menguante (Barrales y Vergara, 2008:41), todo ello para un buen resultado de su labor e impedir que la loza se quiebre o se salte cuando al final del proceso de trabajo está entre las brazas.

\*\*\*

En la actualidad la alfarería de Pilén está vinculada a las mujeres y a la vida campesina, cada día más amenazada por el avance de las plantaciones forestales sobre los faldeos de la Cordillera de la Costa interior donde se ubica la aldea.

Narraciones contemporáneas recogidas en Pilén dan a conocer mitos acerca del origen del oficio alfarero en ese lugar, asociando lo femenino con el modelado de la greda a partir de la imitación de los camarones de río y la manera en que estos apilan el barro en las vegas, y lo masculino a la agricultura al igual que lo que ocurría en Pomaire con la división sexual del trabajo (Valdés y Matta, 1986; Valdés, 1991) antes de que se hiciera presente el proceso de masculinización de la producción de ceramios causada por la introducción del torno mecánico.

Las manos y la memoria parecen estar anudadas. En una de mis estadías en Pilén reunida con las loceras que se asociaron a la Cooperativa Almacén Campesino<sup>5</sup> a mediados de los años ochenta, comencé a hojear con ellas el libro de Ricardo Latcham, *La alfarería indígena chilena* (1928), para ver si ellas conocían los diseños prehispánicos que figuraban en los dibujos del libro de Latcham. Muchas de las ollas les eran piezas familiares, conocidas y reproducidas por ellas mismas, sus madres o sus abuelas. De repente una de ellas, Teresa Díaz, exclamó: “¡ese jarro lo hacía mi mamá!”. Era el jarro lagartija que figura en la

---

5 Cooperativa creada en 1986 por nuestro equipo de trabajo en esos años radicado en el CEM. La cooperativa estaba conformada por organizaciones locales de hombres y mujeres campesinas, artesanas e indígenas distribuidas en todo el país. Se creó para establecer un mecanismo de venta de artesanías en Santiago en un contexto de agudo desempleo y carencias materiales de la población bajo la dictadura militar. Véase Loreto Rebolledo “El artesanado rural” y Virginia Quevedo “El Almacén Campesino” en *Notas de una intervención educativa (Escuela de Mujeres Rurales y Almacén Campesino)*. Varias autoras, CEM, Santiago, 1988. La Cooperativa Almacén Campesino fue la antesala junto a otras iniciativas, de la actual Fundación Artesanías de Chile creada durante gobierno de Ricardo Lagos en la post-dictadura.

página 252, lámina XXVII del texto de Latcham<sup>6</sup>. El jarro lagartija no se hacía en Pilén y ninguna de las loceras presentes lo conocía. Esta fue la ocasión para retomar el hilo de la memoria y recomenzar a producir el olvidado jarro lagartija en ese lugar. Desde ese entonces doña Teresa Díaz comenzó nuevamente, como lo hacía su madre, a modelar el jarro lagartija.



En Pilén las loceras elaboran piezas grandes como tinajas, vasijas, maceteros, antiguamente callanas para tostar trigo además de pailas, fuentes, budineras, ollas de

---

6 Figura de jarro lagartija en Latcham.

distinto tipo y muy similares a piezas antiguas, además de utensilios con diseños zoomorfos imitando figuras de animales que están presentes en el medio que habitan como la fuente gallina y azafates con forma de pescado, figura cercana y familiar por la proximidad de Pilén a la costa.

Los gestos de las alfareras han pervivido a lo largo del tiempo y cabría preguntarse por qué ollas, jarros y vasijas atraviesan el curso de los siglos como si el espacio y el tiempo no hubiesen registrado cambios. Es lo que hasta el presente se observa en la localidad de Pilén donde se recrean las antiguas maneras de facturar la greda, las formas de hacer la loza y los utensilios que emplean las loceras, descritas más adelante por Coña y Joseph para la cultura mapuche en el siglo XIX y comienzos del XX.

Tal vez, en esta testarudez femenina resida la fuerza de culturas que perviven bajo expresiones materiales como la producción de ceramios donde se asocia mujeres y alfarería. No obstante, la reproducción de este oficio así como de otros (textilería, cestería, etc.), es también una respuesta a los procesos que han contribuido al deterioro las economías campesinas e indígenas, especialmente por la pérdida de tierras de que han sido objeto y siguen siéndolo. Ante estas situaciones, los oficios desplegados por las mujeres contribuyen no sólo a la afirmación identitaria (de género, del lugar) sino también como fuente de ingresos para las familias que permanecen en el campo.

No deja de producir un cierto asombro el que la memoria de las mujeres haya permitido tal continuidad a lo largo de tiempos de larga duración, pese a los procesos que torcieron el curso de la historia de pueblos y grupos humanos que habitaron el territorio con anterioridad y posterioridad a la ocupación hispana.

Es este asombro lo que motiva nuestra mirada a la alfarería, al observar el desenvolvimiento de mujeres que hoy repiten los mismos gestos de quienes las antecedieron hace muchos siglos como si ellas hubiesen quedado suspendidas en el tiempo.

Las aldeas alfareras cobijan a muchas mujeres que, aparte preservar el oficio, logran transmitir una forma peculiar de enfrentar la vida: una manera de ser y vivir que les permite adquirir un cierto grado de libertad y autonomía no fácil de obtener en comunidades campesinas de marcados rasgos patriarcales y, cuando los recursos son limitados y la escasez conforma el escenario que las rodea. Muchas de las alfareras que pueblan las localidades de Pílen, Quinchamáli, Pomaire, La Florida, Copao, son mujeres que mediante la práctica del oficio, logran mantener a sus hijos e hijas y, de algún modo elegir, dentro de límites estrechos, qué vida llevar. Ellas guardan celosamente sus técnicas, sus maneras de mezclar la tierra, de modelar el barro, de amasar la greda y producir una multiplicidad de diseños que, aparte tender un vínculo con el pasado, recrean a partir de técnicas antiguas nuevas formas adecuadas a los requerimientos actuales.

## **Memoria y alfarería**

La alfarería es uno de los gestos culturales más antiguos de la humanidad. Está asociada a la sedentarización de las poblaciones y a la domesticación de plantas y animales de las primeras agrupaciones humanas.

La nominación como períodos agro-alfareros en el léxico arqueológico denota, justamente, ese proceso de asentamiento de las poblaciones y la factura de distinto tipo de tiestos en greda para distintos usos: contenedores

de alimentos, de agua y bebidas alcohólicas, tiestos para tostar granos, para elaborar los alimentos, figuras rituales e incluso grandes vasijas funerarias.

A través de testimonios rescatados en loceras de distintas localidades que han cultivado este oficio hasta el presente, podemos suponer que ha sido la porfiada memoria de las mujeres la que ha permitido la preservación de este saber hacer que ata presente y pasado (Valdés y Matta, 1986; Valdés, 1991). Transmitir este quehacer y desarrollarlo para afirmar un lugar en estas comunidades no debieran estar disociados en cuanto posibilita la reproducción misma de economías campesinas asediadas por factores externos y fenómenos internos que debilitan su propia capacidad de reproducción. Es el caso de Pomaire, de Quinchamalí y de la aldea de Pilén de la cual nos ocupamos en este libro. Razones prácticas podrían explicar que, en contextos campesinos –generalmente herederos de pueblos de indios y de antiguas prácticas alfareras–, la persistencia del lugar de las mujeres en la producción alfarera, hasta ahora, haya jugado un papel ya sea en la misma reproducción de esas economías campesinas, o mitigando los procesos de descampesinización en estos lugares.

\*

Diseños y formas, ollas, jarros y una diversidad de vasijas utilitarias y otros como el jarro pato, símbolo de la fertilidad, recorren períodos largos: desde la emergencia de la vida aldeana –asociada a los comienzos de la agricultura y los primeros pasos en la construcción de viviendas estables– hasta nuestros días.

Observando lo que ocurre en ciertos lugares de nuestro país, y comparando las técnicas y diseños utilizados hoy día con antecedentes documentados de antaño, es

posible entonces tender vínculos entre presente y pasado que muestran la continuidad y perdurabilidad de la alfarería a través del tiempo.

¿No es acaso la misma vida cotidiana y las ocupaciones femeninas ligadas a la alimentación, a la elaboración de alimentos, a la preparación de comidas lo que explica, en buena medida, el hecho de que hayan sido las mujeres las que confeccionaron las primeras ollas y vasijas como contenedores de la comida y aun sigan haciéndolo?

Apoyándonos en la forma de elaboración actual de los ceramios y en los datos de la Arqueología, podemos imaginar a las mujeres de antaño, próximas al hogar, alumbrando el fuego para la elaboración de alimentos y experimentando día a día en nuevas formas para enfrentar las necesidades de la cocina.

La mujer y la cocina aparecen en una relación inmutable en el tiempo y quizás sea la permanencia de este vínculo entre lo femenino y la elaboración de alimentos, el sustrato sobre el cual descansa la reproducción del oficio alfarero<sup>7</sup> en sus orígenes vinculado a formas de vida sedentaria y presencia de la agricultura.

La proximidad de las mujeres al hogar, su menor movilidad con el tránsito de la vida nómada y trashumante a la vida sedentaria; el cuidado y la procura de alimentos para el grupo doméstico; la intimidad con el fuego gracias a la experiencia cotidiana de cocción de la comida; la familiaridad con la tierra y el fuego, sin duda son factores que conforman un escenario favorable a la experimentación con el barro y la confección de ollas, la jarras, la

---

7 “El barro de alfarería, extraído primero, modelado después y finalmente puesto a cocer, se convierte en un continente destinado a recibir un contenido: la comida” señala Claude Lévi-Strauss, (1986) en *La Alfarera Celosa*.

vasijas y tiestos ligados a la elaboración y conservación de alimentos.

Cántaros y vasijas son señas que han dejado las alfareras (también alfareros) y a través de ellas/os hablan las distintas culturas que nos precedieron. Del mismo modo, el desenvolvimiento de las alfareras en el presente permite acercarse a las formas de ser y hacer en el pasado. La alfarería es, entonces, una forma particular de lenguaje que habla de las formas de vida y de los rasgos culturales de grupos y sociedades humanas.

En los albores de la vida aldeana, entre los 2.000 y 1.000 años antes de nuestra era, cuando los grupos domésticos transitaron de una vida nómada a una vida sedentaria, comenzaron a emerger en el territorio prácticas hortícolas y la domesticación de animales. En ese lapso, las condiciones de vida cambiaron enormemente (Núñez, 1989). Se produjo una verdadera revolución cuando los grupos humanos dieron sus primeros pasos en la domesticación del paisaje y el dominio de la naturaleza, apropiándose y transformando lo que ésta proporcionaba.

El cambio radical en el modo de vida emerge por la diferencia entre coger del medio lo que existe en estado natural y comenzar a apropiarse y a modificar lo que brinda el entorno.

Es en este contexto donde surgen las primeras experiencias en la transformación de las arcillas y el barro (Nuñez, 1989: 81-105) dando lugar a la producción de objetos utilitarios, rituales y ceremoniales. Entre los primeros ensayos, aparecen tiestos para la preparación y cocción de alimentos y contenedores de líquidos junto a toscas figuras femeninas.

La alfarería entonces es un lenguaje que expresa la vida material y distintas visiones de mundo, formas de

concebir la vida y encarar la muerte. Las primeras estatuillas de barro se asocian por su forma a símbolos de fertilidad; urnas funerarias en arcilla muestran la preocupación por preservar a los muertos. Ofrendas mortuorias en alimentos y cántaros de greda, son testigo del diálogo de la vida con la muerte.

La lectura de los vestigios del pasado ha permitido, además, conocer la existencia de diversas tradiciones culturales, la relación entre distintos grupos humanos y los procesos de dominación y colonización de las culturas estatales Tiawanaku e Inca sobre las poblaciones que habitaban antes de la invasión hispana del actual territorio chileno.

Diversas tradiciones culturales precolombinas hablan a través de sus ceramios: en el norte árido, San Pedro de Atacama con su temprana cerámica negra pulida, gran cantidad de sitios en esta zona que recogieron más tarde las influencias de las culturas estatales andinas; en el norte semi-árido la cerámica gris alisada, negra pulida y negra pulida incisa de la Cultura El Molle (Niemayer, et. al., 1989), la cerámica policromada del Complejo Las Ánimas (Castillo, 1989) y la diaguita pintada; en la zona central la Tradición Bato y su cerámica monocroma donde aparecen campos punteados a veces rellenos en blanco y más tarde el Complejo Cultural Llolleo (Falabella et. al., 1989), la anaranjada cerámica Aconcagua (Duran et. al., 1989); en el sur, la cerámica de los Complejos Pitrén y el Vergel (cerámica de engobe negro y rojo y cerámica decorada) que anteceden desde sus técnicas y formas, a la cultura mapuche (Aldunate, 1989).

Los desarrollos culturales regionales alcanzados en nuestra era tales como los Diaguita en el norte, el Vergel en el sur, la tradición Aconcagua en el centro, a la vez

muestran distintos grados de sofisticación en la creación artesanal. En cada caso, la alfarería elaborada es portadora de diseños y elementos de decoración que aluden a modos de vida más o menos complejos.

Intercambios y contactos entre grupos humanos han sido develados por los objetos alfareros. Asimismo los procesos de colonización y dominación de poblaciones y territorios han sido registrados en la alfarería. Así por ejemplo, en el actual territorio chileno formas como *keros* o *aríbalos* documentan la colonización e influencia de las culturas andinas Tiwanaku e Inca hasta la zona central del país.

Más allá de las diferencias, las huellas singulares dejadas por los antiguos moradores del territorio portan elementos comunes como la olla, las vasijas y jarros para el agua; esto evidencia cómo cada cultura ha debido desarrollar objetos similares para resolver las mismas necesidades de elaborar y almacenar la comida y la bebida. Sobre esa base de semejanzas en las formas y usos de los ceramios utilitarios se construye la diversidad cultural. Colores, engobes<sup>8</sup>, diseños, decoración, formas, calidad de la pasta, grados de temperaturas alcanzados, marcan estas diferencias.

La alfarería de uso ceremonial recoge en cambio elementos simbólicos en la asociación entre las mujeres y la fertilidad; primero las estatuillas femeninas en barro y más tarde los jarros pato o *ketru metawe*, son, entre otras, las formas que capturan este lenguaje simbólico. A la vez, mujer y fertilidad y su expresión en el barro recorren diversas tradiciones culturales, mostrando semejanzas en las formas de representación y continuidades en el tiempo.

Se asegura que el Complejo Cultural Llolleo y su énfase

---

8 Arcilla ablandada con agua y pasada por un tamiz para hacerla suave. Corrientemente tiene consistencia cremosa.

sis en la elaboración de piezas zoomorfas, dio inicio a una larga tradición que se perpetúa hasta la actualidad en el pueblo mapuche. Allí se habría fijado la relación entre la forma del ceramio, la fertilidad y el elemento de continuidad étnica y cultural con el presente: “el *ketru metahue* es un símbolo femenino por excelencia y es el cántaro ritual que usa el *ngenpín* en la ceremonia del *kochontún*. De ser esto así, se podría usar el indicador cerámico para postular a los grupos Llolleo como el sustrato étnico mapuche” (Falabella, et. al.,1989).

Recientemente se ha demostrado que este cántaro es un importante símbolo de la condición de la mujer casada en el sistema familiar mapuche. En las normas tradicionales de esta cultura, el hombre debe buscar mujer fuera de su comunidad y ésta se traslada a vivir a la casa del marido una vez celebrado el matrimonio. Idénticas características patrilocales han sido observadas por los ornitólogos en los patos *quetros*: el macho fabrica el nido y lleva a la hembra a su territorio<sup>9</sup>.

La actividad alfarera se sostiene a lo largo del tiempo, aunque los complejos agroalfareros de los que da cuenta la Arqueología tienden a desaparecer junto con los pueblos que les dieron origen. No obstante, la alfarería, como una actividad ligada a la elaboración y conservación de alimentos continuó desarrollándose.

Hacia el siglo XVI, a la llegada de los españoles existía un pueblo numeroso cuyos asentamientos se localizaban en las riberas y desembocaduras de los ríos, en el litoral costero y en los bordes de los lagos precordilleranos (Bengoa, 2007).

---

9 Este ceramio además siempre se ha encontrado en los cementerios asociado al sexo femenino. Véase *Mapuche*, Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago, 1985, Pág. 31.

Desde el río Choapa hacia el sur estos grupos humanos hablaban la misma lengua y compartían la cultura mapuche. Se trataba de familias extendidas unidas por lazos de parentesco que tenían asentamiento disperso y móvil. Practicaban la horticultura estacional, habían domesticado al *chiliweke* y cultivaban papas, maíz, porotos, quinoa, calabazas, zapallo y ají. Las mujeres mapuche tejían ponchos y otras prendas, desarrollaban actividades cesteras y fabricaban con greda ollas –*challas*– y otros utensilios necesarios a la elaboración y cocción de alimentos (Aldunate, 1989).

A pesar de la violencia de la invasión española y el consiguiente desplazamiento cultural y poblacional que provocaron, la disminución, el traslado y la huida de la población mapuche al sur del Bío Bío, el oficio alfarero siguió manteniéndose a lo largo del período colonial y republicano hasta nuestros días.

No obstante, tal continuidad cultural, a la tradición alfarera desplegada por los pueblos originarios de Chile en ciertas partes del territorio andinizada, se agregó posteriormente el componente hispano, traído por los conquistadores y desarrollado en villas y ciudades y a mayor escala en los obrajes jesuitas.

Entre los siglos XVII y XIX con la formación y persistencia de pueblos de indios en la zona central, la concesión de mercedes de tierras, la formación de grandes estancias y haciendas, de áreas de poblamiento campesino, emergen nuevas necesidades emanadas de la producción agrícola y de los nuevos asentamientos humanos. De esta manera, a los utensilios indígenas destinados a la elaboración y conservación de alimentos se agregó la fabricación de tejas, y de tinajas para guardar granos y vinos junto a la factura de vajilla a partir de los mismos elementos usados por los primeros pobladores del territorio.

Pese a la emergencia de nuevos usos para la alfarería, el sustrato indígena permanece por largo tiempo a través de las formas, usos domésticos y rituales.

Respecto al oficio alfarero en el área mapuche en el siglo XIX, el cacique Pascual Coña observa que la factura de ceramios era una labor de mujeres prácticamente igual a los rasgos que actualmente esta tiene en Pilén y lo tuvo en Pomaire hasta mediados del siglo pasado: “las mujeres antiguas tenían mucha habilidad en el arte de la alfarería; fabricaban diversos cántaros, jarros, ollas, platos, tazas: toda clase de vasos de barro... Como eran muy baquianas en su arte, se hacían muchas formas diferentes. Al terminar ponían las orejas o asas. Si el artefacto era un jarro le ajustaban las orejas características de jarro; si era olla, la proveían de un asa especial a cada lado; si era el cántaro llamado *quintahuen* le dejaban además dos cuellos unidos por un asa; al cántaro *huishuis* le formaba dos barrigas; al cántaro *quetro* le daban forma de pato *quetro* y le ponían tetitas en el pecho” (Coña, 1974:216).

El protagonismo de las mujeres mapuche en la alfarería, ha sido documentada también en la tercera década del siglo XX: “La profesión de alfarero es desempeñada siempre por las mujeres. Las “*huidufe*” o “*metahuefe*” confeccionan desde los “*feihuen*”, “*mencuche*”, “*kelihue*” grandes jarros para muday, hasta los reducidos “*pichi metahue*” (Joseph, 1928:39).

Las alfareras mapuche reproducían las técnicas aprendidas de sus madres y abuelas: “Al ejercer su arte usaba la alfarera greda y cierta piedra, llamada *ucu*. La greda se seca al sol, la piedra se trituraba repetidas veces hasta que quedara bien pulverizada; luego se la pasaba por un cedazo. Hecho esto se mojaba la greda con agua. En cuanto la

masa estaba blanda y plástica, se la mezclaba con el polvo cernido de *ucu*, procurando que los dos materiales quedaran perfectamente mezclados” (Coña, 1974:216).

Las *huidufes* trabajaban al aire libre ayudadas por instrumentos muy rudimentarios y de este modo desempeñaban su oficio modelando la arcilla: “Las alfareras amasan ésta con agua cuando se halla seca y extraen con cuidado las piedrecitas y materias extrañas. Trabajan al aire libre. Extienden por el suelo una estera o pellejo; se arrodillan o sientan encima. A un lado disponen la greda amasada, al otro un recipiente con agua, delante una tableta para asentar el cántaro y al alcance de la mano una valva de macha. Amasan un puñado de greda, lo aplanan entre las manos en placa discoidal y lo asientan sobre la tableta. Este disco constituye el fondo del vaso en formación. Toman otra cantidad de greda amasada, con ambas manos lo transforman por frotamiento sobre una tabla vecina en un largo cilindro (...), aplican el cilindro sobre el borde del disco y lo enroscan como serpentín de modo que cada espiral descansa sobre la anterior” (Joseph, 1928 :41). Esta descripción de comienzos del siglo XX para la Araucanía corresponde sin modificaciones a lo que hacen en la actualidad las loceras de Pilén cuando elaboran piezas grandes.

Para unir un rodete con otro mojaban la greda y le daban consistencia; para que no se desmoronara la greda, con una mano puesta en el interior del cántaro se comprimían las espirales. El exterior se emparejaba con una concha de macha o una pequeña espátula de madera. Al terminar el modelado se agregaban asas y adornos superficiales. Luego se la ponía a orear a la sombra. Después de un par de días, el cántaro podía ser bruñido con una piedra lisa, previa aplicación del engobe (greda amarillenta o negruzca). Dos días

después de bruñida, la pieza podía ser cocida. La cocción se realizaba al interior de la ruca. Las *huidufes* calentaban de a poco la pieza cruda paseándola por el fuego, para evitar trizaduras, posteriormente la asentaban en el fuego vivo. La duración de la cocción dependía del tamaño de la pieza, una pieza pequeña podía quedar cocida en una hora y las grandes en 5 u 8 horas (Joseph, 1928:45-46).

Estas maneras de hacer de las que hablan Coña y Joseph para la alfarería mapuche no difieren en nada al modo de locear, el uso de técnicas e instrumentos para fabricar ceramios en Pomaire antes de la introducción del horno y del torno, y hoy en Pilén.

Las mujeres mapuche elaboraban ceramios tanto para el uso en la cocina, el almacenamiento de agua, como con fines rituales. La irrupción de la Conquista, las transformaciones que este hecho produjo en las formas de vida mapuche, hicieron migrar los ceramios del hogar y del espacio ritual hacia el mercado.

A comienzos del siglo pasado, parte de la producción alfarera mapuche se destinaba a la venta contribuyendo a los ingresos campesinos: “Las alfareras venden un cántaro bien hecho, de unos tres litros de capacidad, en un peso, los de diez a veinte litros en dos o tres y los grandes *menchuches* en cinco” (Joseph., 1928:46).

Las alfareras retribuían al espíritu protector de la greda lo que ellas se procuraban de la naturaleza para emprender la labor de transformar la tierra en vasija: “Las *huidufe* o alfareras se proporcionan la greda en veneros reputados por su calidad a orillas de los caminos y de los ríos en la quebradas. Con el tiempo han llegado a producir cuevas en los sitios explotados. Al ir en busca de material las *metahuefe* llevan consigo un pequeño obsequio al “*reicuse*”, espíritu protector y dueño de la greda. El regalo

consiste en cintas, cordelitos y lana hilada u otro objeto de poco valor. Lo anudan en un *rolil nahuel*, arbusto vecino donde queda hasta su destrucción por efecto de las intemperies. Las buenas canteras muy frecuentadas se reconocen en el número de cintas y filamentos flotantes amarrados sobre las plantas próximas” (Joseph, 1928:39).

Sin embargo, no sólo las mujeres mapuche eran las cultoras de la alfarería. A comienzos del siglo XIX, poblaciones mestizas y de orígenes indígenas de la zona central, elaboraban ceramios para uso doméstico. Grandes vasijas requeridas por los fundos y haciendas, destinadas al almacenamiento de agua y vino, eran fabricadas por los hombres. Así, el proceso de mestizaje tuvo su correspondencia a nivel del barro y las formas indígenas convivieron con las hispanas, sobre la base de técnicas indígenas.

La alfarería en el siglo XIX registra este proceso de hibridación. No obstante, es posible distinguir una alfarería indígena –desarrollada en las zonas de poblamiento mapuche– y una alfarería campesino-mestiza, elaborada en la zona central, que responde a las necesidades de una población ligada a la agricultura cerealera y vitícola.

Testimonios de cómo se desarrollaba el oficio en el ámbito aldeano campesino, rodeado de haciendas en la zona central del país, se encuentran en el relato registrado por María Graham en su diario de viajes en 1822, con la siguiente observación: “...los campesinos hacen la loza por su cuenta, en proporción, naturalmente, con los recursos y destreza de cada uno (...). Visité el taller de una de las más famosas alfareras, a quién hallé ocupada con su nieta en pulir su trabajo del día con una bella ágata. Allí vi la greda negra con que fabrican 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 esos 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, lo que ni siquiera conocen” (Graham, 1972).

Lo masculino y lo femenino en esta labor, también se manifiesta a través del tiempo; mientras las mujeres facturaron desde los inicios de la alfarería los elementos más próximos a su cotidianeidad, los hombres tomaron el oficio alfarero cuando las culturas alcanzaron un mayor grado de desarrollo.

Tal es el caso de las culturas estatales precolombinas donde se dio una alta especialización y división del trabajo y surgieron los olleros y los pintores (Castro, 1990: 15).

Con los requerimientos de la agricultura y viticultura por grandes contenedores de trigo, chicha y vino, la labor alfarera recayó en manos masculinas y es probable que también las grandes urnas funerarias precolombinas hayan sido hechas por hombres. En el presente los hombres ingresan a la labor alfarera en el momento en que esta se tecnifica, incorporando nuevas herramientas, fruto de la necesidad de aumentar la productividad para satisfacer una creciente demanda urbana (Valdés y Matta, 1986). Tales cambios en las técnicas productivas implican una mayor división y especialización del trabajo, lo que conlleva a un proceso de masculinización del oficio (op. cit.).

La división sexual del trabajo, así como el proceso de desplazamiento de la labor alfarera de las mujeres a los hombres a causa del uso de herramientas y tecnificación del oficio, tal como ha ocurrido en la agricultura, ha sido documentado por distintos autores. “La división sexual del trabajo en la agricultura y, sobretudo, la presencia de vastos

dominios de agricultura femenina contrapuestos a zonas y sistemas de agricultura masculina han atraído, desde hace tiempo, la atención de los estudiosos. En particular se ha constatado una doble correlación. Por un lado, entre la agricultura femenina y el cultivo con azada y, por el otro, entre la agricultura masculina y el arado” (Tabet, 2018:220).

Igualmente ocurre en la producción de ceramios: “La cerámica hecha a mano y sin torno es, en la gran mayoría de los casos, femenina; se podría diseñar un mapa con una división entre las zonas de cerámica a mano y las zonas de cerámica con torno y se vería la correspondencia estrecha que existe entre cerámica a mano y trabajo de las mujeres, y cerámica con torno y trabajo masculino; el torno que permite un rendimiento mayor, constante y uniforme, no está en manos de las mujeres (Tabet, 2018:240 citando a Balfet, 1965:161). Observando este fenómeno en Guatemala se afirma que “son las mujeres, no los hombres, las que hacen la cerámica a mano. Es un arte estrictamente doméstico. La mujer y sus hijos recogen la arcilla, la muelen, la amasan y la modelan en la cocina y en el patio” (Tax, 1953: 24, citado por Tabet, 2018:241).

Pero también los tamaños de las piezas inciden en el hecho de que la factura de la alfarería sea masculina o femenina. Así, las grandes vasijas de almacenamiento de granos y vino parecen haber sido elaboradas por hombres según lo señalado por loceras de Pomaire y Pilén.

No obstante, lo esporádico en la irrupción de los hombres en el oficio alfarero –a mayor desarrollo cultural, a mayor división y especialización del trabajo, a mayores tamaños, a mayor introducción de técnicas y herramientas– el vínculo de las mujeres con la alfarería destinada a la vida cotidiana y al espacio doméstico, ha perdurado a lo largo de siglos haciendo visible, como sostiene Tabet

(2018), una enorme brecha tecnológica con respecto de los hombres.

Las técnicas empleadas, las herramientas simples, la labor manual y la reproducción en el tiempo de formas y diseños antiguos evidencian los nexos de la labor alfarera de las mujeres con sus antepasadas en tanto el oficio ha perdurado en localidades alfareras contemporáneas (Valdés, 1993).

Pilén es quizá el lugar más semejante a lo descrito más arriba para el territorio mapuche y los usos y formas de hacer junto a las técnicas de las alfareras de aquel pueblo.

Es tal vez la proximidad de las mujeres con la vida cotidiana y sus requerimientos domésticos, lo que explica la reproducción, a través del tiempo, de formas que materializan en el barro esta relación de las mujeres con una manera singular de habitar el espacio y permanecer en el tiempo.

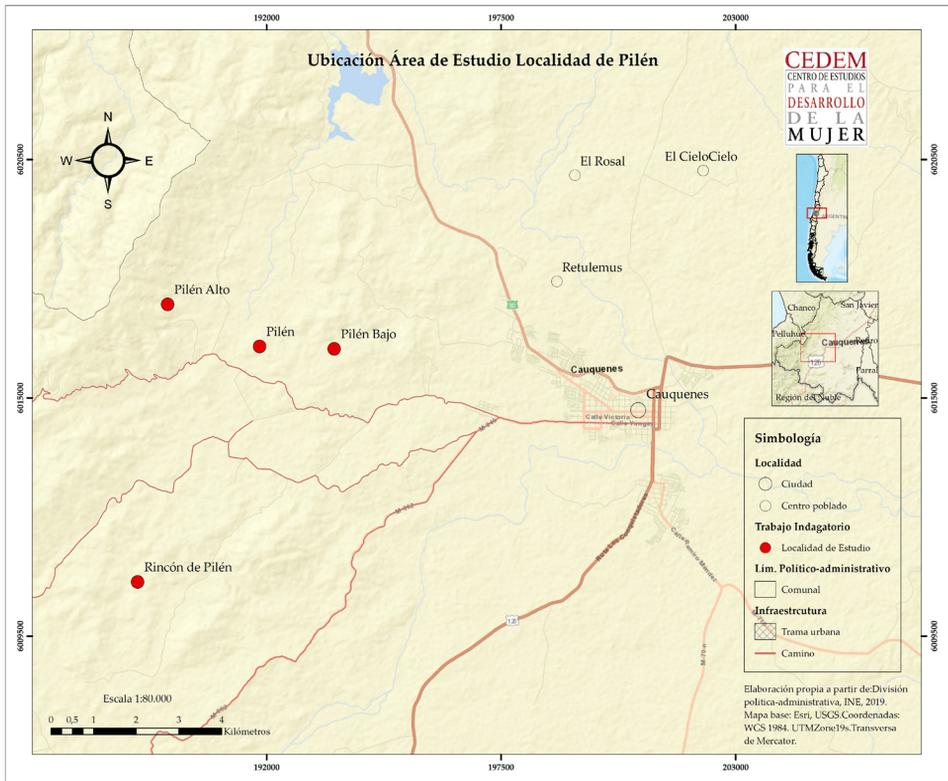


Jarro lagartija hecho por Teresa Díaz

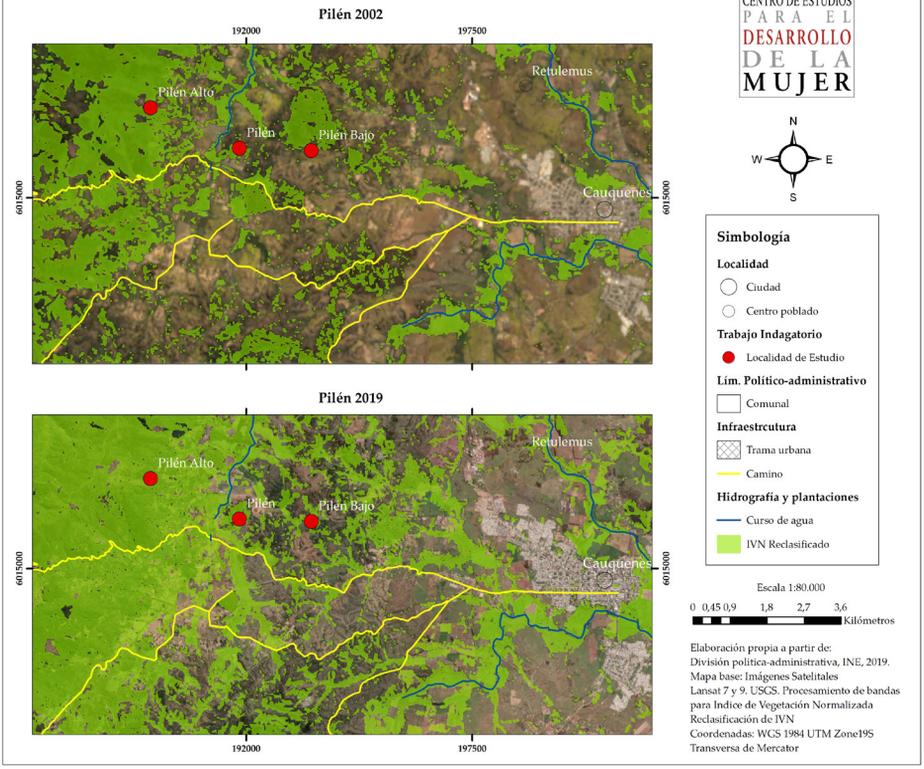
## Referencias Bibliográficas

- Aldunate, Carlos (1989), “Estadio alfarero en el sur de Chile” en *Culturas de Chile*. en *Prehistoria. Culturas de Chile*, Santiago, Editorial Andrés Bello Págs. 329-348.
- Ampuero, Gonzalo (1989) “La Cultura Diaguita Chilena (1200 a 1470 d. C)” en *Prehistoria. Culturas de Chile*, Santiago, Editorial Andrés Bello. Págs. 277-287.
- Barrales, Catalina; Vergara, María Eugenia (2009) *Alfareras de Pilén*, Santiago, FONDART.
- Bengoa, José (2007). *Historia de los antiguos mapuches del sur. Desde antes de la llegada de los españoles hasta las paces de Quilín*, Santiago, Catalonia.
- Castro, Victoria (1990) *Los artífices del barro*. Santiago, Museo Chileno de Arte Precolombino.
- Castillo, Gastón (1989) “Agricultores y pescadores del Norte Chico: el Complejo Las Ánimas (800 a 1200 d.C)” en *Culturas de Chile. Prehistoria*, Santiago, Editorial Andrés Bello. Págs. 265-276.
- Coña, Pascual, (1974) *Memorias de un cacique mapuche*. Santiago, ICI-RA.
- Cooper, Emanuel (1987). *Historia de la cerámica*. Barcelona, Ediciones CEAC.
- Delbos, Geneviève; Jorion, Paul (1984), *La transmission des savoirs*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l’homme.
- Duran, Eliana; María Teresa Planella (1989), “Consolidación agroalfarera: zona central (900 a 1.470 d.C.) en *Culturas de Chile. Prehistoria*, Santiago, Editorial Andrés Bello. Págs. 296-312.
- Falabella, Fernanda; Stehberg, Rubén. (1989) “Los inicios del desarrollo agrícola y alfarero: Zona Central (300 a C a 900 d. C.)” en *Culturas de Chile Prehistoria*, Santiago, Editorial Andrés Bello. págs. 295-311.
- Graham, María (1972) *Diario de mi residencia en Chile en 1822*. Buenos Aires, Editorial Francisco de Aguirre.
- Joseph, Claude (1928) “La alfarería” en *La vivienda araucana*, Temuco, 1931 y en *Revista Universitaria, Año XIII, N° 10*, Santiago, Universidad Católica de Chile.
- Sánchez, Emma, (1988), *La cerámica precolombina, el barro que los indios hicieron arte*. Madrid, Ediciones Anaya.
- Testart, Alain (2014), *Lamazone et la cuisinière. Anthopologie de la division sexuelle du travail*, Paris, Éditions Gallimard.

- Latcham, Ricardo (1928), *La alfarería indígena chilena*. Santiago, Soc. Imp. y Lit. Universo.
- Levi-Strauss, Claude (1986). *La alfarera celosa*, Barcelona, Buenos Aires, México, Paidós Studio.
- Mapuche, Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago, 1985, Pág. 31.
- Niemayer, Hans; Castillo, Gastón; Cervellino, Miquel (1989), “*Los primeros ceramistas del Norte Chico: Complejo el Molle (0 a 800 d.C.)*”, en *Culturas de Chile. Prehistoria*. Santiago, Editorial Andrés Bello. Págs. 227-263.
- Núñez, Lautaro (1989). “*Hacia la producción de alimentos y la vida sedentaria (5.000 a.C a 900 d.C)*” en *Culturas de Chile. Prehistoria*. Santiago, Editorial Andrés Bello. Págs. 81-106
- Quevedo, Virginia (1988), “Almacén Campesino: hacia la construcción de una organización de artesanos/as.” en *Notas de una intervención educativa (Escuela de Mujeres Rurales y Almacén Campesino)*. Varias autoras, Santiago, CEM. Págs.140-146.
- Quevedo, Virginia; Mack, Macarena (1987) “El Almacén Campesino” en *Sinópsis de una realidad ocultada (Las Trabajadoras del Campo)*, Varias autoras, Santiago, CEM. Págs. 90-93.
- Rebolledo, Loreto (1988), “El artesanado rural” en *Notas de una intervención educativa (Escuela de Mujeres Rurales y Almacén Campesino)*. Varias autoras, Santiago, CEM. Págs. 121-131.
- Tabet, Paola (1998), *La construction sociale de l'inégalité des sexes. Des outils et des corps*, Paris, L'Harmattan.
- Tabet, Paola (2018) *Los dedos cortados*, Bogota, Universidad Nacional de Colombia.
- Valdés, Ximena y Matta, Paulina (1986). *Oficios y trabajos de las mujeres de Pomaire*. Santiago, Ediciones CEM/Pehuen.
- Valdés, Ximena (1991) *Loceras de Pilén* (1991), Santiago, Ed. CEDEM.
- Valdés, Ximena (1993) “Alfarería” en Valdés, Ximena; Rebolledo, Loreto; Gavilán Vivian; Willson, Angélica (1993) *Femenino y masculino en los oficios artesanales*, Santiago, FONDART/CEDEM. Pág. 35-70.
- Valdés, Ximena (1987) “Loceras en las aldeas alfareras de Pomaire, Quinchamalí y Pilén” en *Sinópsis de una realidad ocultada (Las Trabajadoras del Campo)*, Santiago, CEM. Págs. 74-83.
- Verdier, Yvonne (1979) *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière.*, Paris, Éditions Gallimard.



**Pilén en el contexto de avance forestal Según IVN 2002-2019**



## II

# LOCERAS DE PILÉN



## Introducción

El propósito de las páginas que siguen, hilvanándolas con las iniciales, es proporcionar un contexto a la alfarería campesina de Pilén de modo de no amputar una forma de vida de la labor que las mujeres realizan a partir de la greda dando continuidad a prácticas alfareras antiguas, pero en sus vínculos actuales con la vida campesina y los repartos de género que se dan en este lugar.

En segundo lugar, nos proponemos dar cuenta de algunos de los factores internos a la comunidad y externos a esta aldea campesino-alfarera que han intervenido en las transformaciones de la sociedad local.

Esta segunda parte a la que le sigue una tercera con relatos de vida de loceras nacidas entre 1917 y 1949<sup>10</sup>, algunas fotografías<sup>11</sup>, da a conocer y propone una interpretación de ciertos aspectos de la vida campesina y de la labor alfarera de las mujeres que habitan Pilén. Se trata de actualizar este oficio situándolo en una localidad campesina donde pervive la producción alfarera mostrando cómo hoy, en este lugar, el pasado habita el presente en la medida que se reproducen prácticas culturales de las mujeres que se reiteran pese al paso del tiempo.

Nos basamos en el material oral recogido en terre-

---

10 Sobre la metodología de historias y relatos de vida y su validez en ciencias sociales véase Ximena Valdés, *De la dominación hacendal a la emancipación precaria*, Santiago, Universidad Academia de Humanismo Cristiano, 2020.

11 Que en su mayoría las tomé en los años ochenta y noventa.

no en numerosas entrevistas, de la presencia en el lugar en varias ocasiones a lo largo de casi tres décadas, de observaciones y conversaciones que sostuvimos con las loceras entre los años 1985 y 2016. Un primer contacto ocurrió en la Cooperativa Campesina de Cauquenes a inicios de la década de los ochenta. En esa ocasión conocí a doña Delfina Aguilera que en ese entonces cocinaba para la Cooperativa. Luego conocimos la aldea<sup>12</sup> a la que retornamos en numerosas ocasiones. Muchas de las entrevistas iniciales las realizamos en la casa de doña Delfina, esposa de Don Héctor Salazar en ese entonces inquilino del fundo La Aldea. Tuvimos la colaboración de la Sra. Delfina y de sus hijas Delfina y Noemí Salazar para recorrer el lugar y conocer a través de ellas a otras loceras. Compartimos innumerables veladas con ellas, conocimos los rincones de la aldea hacia El Peral y El Trozo y hacia el camino a Rincón de Pilén. También llegamos a Cayurranquil y entrevistamos a personas de ese lugar vinculadas a las forestales. Con Doña Delfina y otras de las loceras aquí nombradas aprendimos sobre el modelado de la greda, de la quema de cántaros y vasijas, del acarreo de loza hacia Cauquenes en la micro y de su venta junto al mate del desayuno en los puestos que las loceras ocupaban en la feria en las mañanas de los días miércoles y sábado.

Entre las loceras que contribuyeron a este trabajo se encuentran Doña Basilia Alarcón, Edith Alarcón, Ernestina Salazar, Teresa y Ester Díaz, Delfina Aguilera y sus hijas Noemí y Delfina; su hermana Margarita Aguilera y sus dos hijas, Miriam y Benedicta; Humilde Jelves, Benedicta Lara, Nelly Lara y, Mercedes Rojas. Ellas, algunas ya falle-

---

12 Con Loreto Rebolledo, estudiantes y colaboradores.

cidas, nos hablaron de sus vidas, de su oficio, de su trabajo y nos permitieron acompañarlas en algunas faenas de la elaboración de la loza en sus casas así como en los viajes al pueblo y en las veredas donde instalan los puestos de venta en la feria de Cauquenes. Algunas de estas entrevistas editadas<sup>13</sup> como relatos de vida se incluyen en la tercera parte de este libro y constituyen parte del corpus documental que, sumado a la observación y registro, permitió conocer la aldea, la situación de los campesinos y de las loceras así como algunas de las transformaciones ocurridas en esta localidad y las consecuencias que estas tuvieron en sus habitantes. En el presente texto se analiza lo que ocurría en un pasado cercano, entre las décadas del ochenta y noventa del siglo pasado, privilegiando las actividades productivas agrícolas y alfareras y la división sexual del trabajo, dejando a las narraciones de las mujeres incluidas en la tercera parte hablar de otros aspectos de la vida de la aldea, de la comunidad campesina, de las familias, de las relaciones de parentesco y de ellas mismas.

Han ocurrido transformaciones recientes que los relatos no registran. En los años posteriores a la realización de estas entrevistas, se acentuaron los cambios que ya venían manifestándose a lo largo del siglo XX, dejando atrás instituciones sociales y laborales como el inquilinaje, las medierías, el mingaco y el carboneo en “la montaña”.

Las fuentes que utilizamos que datan de entrevistas realizadas entre los años ochenta y noventa, no capturan las transformaciones recientes. Estas fueron analizadas mediante entrevistas a hijos y nietos de ambos sexos de algunas de las antiguas loceras, en el libro *Tiempos y Lu-*

---

13 Todas las entrevistas fueron editadas a partir de transcripciones por Cristián Fuentes Lizama, Profesor de Castellano.

gares. Transformaciones socioculturales en localidades rurales de Chile Central (Valdés, et al., 1918)<sup>14</sup>.

Sin embargo, los principales vectores de los cambios ocurridos en Pilén con posterioridad se reseñan al final de esta parte a modo de privilegiar en estas páginas las actividades de hombres y mujeres en la agricultura y la alfarería de fines del siglo XX.

### Un área de pequeña propiedad campesina



Paisaje Pilén

Pilén es una localidad de hábitat disperso situada en los faldeos orientales de la Cordillera de la Costa, a unos quince kilómetros hacia el oriente de la ciudad de Cauquenes en la región del Maule. Se divide en Pilén Alto y Pilén Bajo de acuerdo a su ubicación respecto de la cordillera; locali-

---

14 Muchas de las visitas a Pilén, estadías en el lugar, permanencia en casa de la Sra Delfina Aguilera, relaciones de las loceras con el Almacén Campesino, las compartimos con Loreto Rebolledo.

dades como Los Cruceros, El Peral, El Trozo se encuentran limitando el lugar que ocupa Pilén camino a la montaña. En Pilén Alto se localiza la posta y una mayor concentración de viviendas y hacia este lugar se encuentran el Rincón de Pilén y el Rincón Coronel, la Plazoleta y La Capilla.

Pilén está surcado de caminos de tierra que unen estos lugares. La ruta que viene de Cauquenes se bifurca y en una dirección una huella de tierra conecta La Capilla, Rincón de Pilén, La Plazoleta mientras un camino más transitado sube hacia la montaña y a la localidad de Cayurranquil. Con el avance de las plantaciones forestales en la Cordillera de la Costa este camino ha sido ensanchado y habilitado para la circulación de camiones que transportan la madera. Del mismo modo que circulan los camiones de las forestales, transitan por estos caminos dos recorridos de buses rurales semanales; uno de estos recorridos llega a Cayurranquil, más allá de El Peral saliendo de la aldea hacia la llamada “la montaña” por los lugareños y traslada a la población vinculada a la explotación forestal así como a campesinos y loceras que habitan más abajo hacia Cauquenes; otro se dirige hacia el Rincón de Pilén y permite el desplazamiento de loceras y campesinos a la ciudad.

Tiempo atrás cuando la población se desplazaba a pie o en carreta otra huella permitía el desplazamiento de personas desde localidades de la costa como Curanipe subiendo hacia la montaña, cruzando la aldea de Pilén para llegar a Cauquenes. Le llamaban el camino de Calquín.

El campesinado de Pilén se asienta en un área de pequeña propiedad sobre lomajes situados entre los fundos del valle, orientados a los cereales, ganadería y a las viñas, y los fundos de montaña, hoy dedicados a la explotación de especies forestales introducidas.

Hacia el valle la propiedad rural se reparte entre fun-

dos de propiedad de agricultores medianos que controlan las tierras planas mientras los campesinos ocupan los lomajes. En el área de poblamiento campesino abundan las pequeñas propiedades, minifundizadas cuyas tierras se encuentran hoy reducidas en tamaño y muy erosionadas. Las viñas de secano y el cultivo del trigo, caracterizan el paisaje de esta franja de residencia campesina colindante con los fundos del valle hacia el oriente, mientras que, al avanzar en altura, hacia el pniente y la “montaña” donde se emplaza la localidad de Cayurranquil, las tierras se reparten entre fundos más extensos, hoy poblados de campamentos de trabajadores forestales y plantaciones de pino insigne y eucaliptus.

A fines del siglo pasado las carretas maulinas conducidas por campesinos transitaban por estos caminos y se las veía bajar al pueblo los días de feria cargadas de carbón o de productos agrícolas. El camino que une Cauquenes a Cayurranquil crecientemente fue transitado por camiones madereros, por los trabajadores de las plantaciones que habitan los campamentos forestales de “la montaña” y desde medio camino, por las loceras que portan semanalmente en la micro local su loza a la feria y al mercado de Cauquenes. Camiones que trasladan madera, dos recorridos de buses rurales y, a lo menos hasta los años noventa, carretas maulinas de propiedad campesina<sup>15</sup> recorren este territorio entre las toponimias de Cayurranquil, El Peral, Los Cruceros, La Aldea, Rincón de Pilén y Cauquenes.

Una cincuentena de familias campesinas, entrelazadas en su mayoría por lazos de parentesco, que suelen

---

15 A lo menos hasta fines de los años noventa se veía transitar estos caminos desde la Cordillera de la Costa, Cayurranquil y Pilén hacia Cauquenes a estas carretas que transportaban carbón y legumbres.

mantener relaciones endogámicas entre ellas, a lo menos en la generación de mayor edad, habitan Pilen Alto y Pilen Bajo.

En la parte más alta de Pilén se localizan exiguas propiedades cuya producción está fundamentalmente destinada al autoconsumo. El trigo, el maíz y los retazos de viñas a muy pequeña escala conviven con algunos frutales y, bordeando las casas, se agregan algunos surcos para el cultivo de hortalizas y flores.

Por el contrario, en Pilen Bajo, la mayoría de las familias de las loceras vivían hasta los años noventa en tierras ajenas. Predominaba allí la residencia en fundos mientras los hombres trabajaban como inquilinos percibiendo un salario junto al derecho a una casa habitación, o como medieros que producían en tierras de fundos mientras vivían en sus pequeñas propiedades.

En cada casa del Alto o del Bajo, una o más mujeres elaboran tiestos a partir de la arcilla: son las loceras. La perdurabilidad de su oficio y los vínculos con el mercado y la feria de Cauquenes, hace que la alfarería femenina tenga un importante significado económico para la manutención de cada familia junto a la producción propia de los campesinos y medieros y el salario percibido hace algunos años por los inquilinos y actualmente por asalariados agrícolas y forestales.

### **Una localidad campesino alfarera**

El lugar, de paisaje acolinado está dividido en pequeñas propiedades situadas en los cerros y colinas mientras los fundos medianos tienden a ocupar las tierras de valle y los de mayor tamaño, las de montaña. Hacia la montaña, al poniente, los fundos que antes se dedicaban a los cultivos

de cereales y legumbres, a la ganadería extensiva y el carboneo de leña nativa, progresivamente han sido plantados de pino insigne, razón por la cual se ha expandido el uso forestal del suelo en detrimento de las tierras dedicadas a la agricultura, la ganadería y la explotación del bosque nativo<sup>16</sup>.

Hacia el valle, en fundos agro-ganaderos se siembra trigo, cereales y leguminosas —principalmente el garbanzo y maíz— y, viñas de secano. Fundos y pequeñas explotaciones poseen viñas y una cooperativa vitivinícola que data de fines de los años treinta del siglo pasado, compra la producción de uva principalmente la de los fundos. La uva de las pequeñas propiedades se vende en cambio en la feria de Cauquenes y, a veces, los mismos campesinos elaboran chicha, vinos y antes, aguardiente.

Los pequeños propietarios, cuyas tierras están situadas en suelos muy erosionados y de pendiente, han sembrado tradicionalmente trigo para su propio abastecimiento en harina. Sin embargo, estas siembras han disminuido sustantivamente por la disminución del tamaño de sus propiedades.

A lo largo del siglo XX, los campesinos intentaron contrarrestar la disminución del tamaño de sus propiedades expandiendo el acceso a tierras, mediante las medierías y el inquilinaje en fundos.

---

16 El avance del bosque artificial en la franja costera del Maule sobreviene a varios siglos de tala del bosque nativo, particularmente los siglos XVIII y XIX, para el uso cerealero de los suelos. A partir de la construcción de la industria celulosa de Constitución y los planes estatales para el desarrollo de la industria forestal en los años sesenta, y más tarde con la política forestal de la dictadura militar se incrementan enormemente las plantaciones de pino insigne debido al subsidio estatal a las plantaciones forestales mediante el DL 701.

En consecuencia, la relación de trabajo predominante durante el siglo pasado fue la mediería entre los fundos y los pequeños propietarios y el inquilinaje en fundos. No obstante, el antiguo inquilinaje se fue transformando desde los años sesenta-setenta, con la reforma agraria, dando paso al trabajo asalariado, al empleo en las forestales de la montaña y a las migraciones a la ciudad.

En las últimas décadas, los empleos agrícolas tienden a ser reemplazados entonces por los forestales. Los fundos tienen muy pocos trabajadores residentes y el trabajo asalariado “al día” en reemplazo de los inquilinos residentes, es una relación laboral frecuente, sobre todo en épocas de cosechas y vendimias.

A pesar de estos cambios habidos en las relaciones de producción de la fuerza de trabajo masculina, las mujeres de las familias de Pilén, a lo largo de todo el siglo pasado hasta el presente, han trabajado la greda facturando loza para la venta en el mercado local y fuera de la ciudad de Cauquenes. Este oficio y las relaciones con el mercado de las loceras, ha permitido complementar los ingresos familiares con la venta de loza.

En Pilén, a lo largo del siglo XX hubo una fuerte emigración principalmente a Santiago y Cauquenes. Hombres y mujeres abandonaron el campo en búsqueda de trabajo ya que ni el tamaño de las pequeñas explotaciones ni los empleos generados en los fundos permitieron la manutención de toda la población en el lugar. Actualmente las explotaciones forestales de la Cordillera de la Costa, aun cuando empleen en forma temporal a algunos hombres de Pilén, tienden a contratar al grueso de los trabajadores fuera de la localidad lo que favorece la emigración desde Pilén a las ciudades.

## **El complejo campesino-alfarero de Pilén.**

Existe en Pilén, una marcada división del trabajo entre hombres y mujeres. Esta se expresa en actividades masculinas agrícolas y forestales desplegadas afuera, en tierras propias y ajenas, fundos y plantaciones forestales y actividades femeninas alfareras y hortícolas ambas realizadas cerca de la casa y como parte de las actividades domésticas. Los hombres se dedican en parte al cultivo de sus tierras y a trabajar como asalariados temporales u ocasionales en los fundos del valle o en los forestales. Según las loceras entrevistadas, hasta hace algunas décadas una forma de ampliar los recursos productivos y la producción, como consecuencia de la escasez de tierras, y como ya se dijo, fue recurrir a la mediería con los propietarios de fundo o bien, entre pequeños propietarios. Al parecer, esta forma precaria de tenencia de la tierra permitió o permitía a los unos –los campesinos– ampliar sus campos de cultivo y a los otros –los dueños de fundo y también algunos campesinos acomodados– ahorrar en salarios.

Las formas de producción que caracterizaban a la aldea hacia fines del siglo XX fue entonces la explotación directa, el trabajo asalariado y la mediería toda vez que el inquilinaje fue desapareciendo con posterioridad a la reforma agraria (1964-1973). Para las siembras y las cosechas también se recurría al mingaco o mano vuelta, sistema de cooperación y auto ayuda tradicional en el trabajo que ha tendido también a desaparecer debilitando las relaciones de reciprocidad campesina.

Las labores de la tierra no son dominio exclusivo de los hombres, ya que las mujeres se dedican también a la horticultura. Cultivan algunas hortalizas y a menudo flores que, como la loza, venden en el mercado junto a hue-

vos, verduras, lana hilada a lo que se suman productos de recolección.

Mujeres y hombres han realizado actividades de recolección y transformación de recursos naturales. Ellos elaboraron el carbón en la montaña destinándolo al autoconsumo y a la venta. Las mujeres, los mayores y los niños recolectaron numerosos productos del bosque: callampas, rosa mosqueta, ramas de avellano, copihues, diverso tipo de hongos que luego llevaban al mercado. Asimismo, las mujeres elaboran alimentos: secan frutas y hierbas, compartiendo con los hombres la producción de chicha, vino y antes aguardiente. Estas actividades de producción y recolección tendieron a desaparecer a causa de la ocupación del territorio por las plantaciones forestales y la extinción del bosque nativo, particularmente del roble, especie que convivía con alimentos que crecían bajo el bosque nativo como el changle y el digüeño. Si el bosque nativo que pobló la parte alta de la Cordillera de la Costa permitió la recolección y el carboneo de los campesinos, una vez que se expandieron las plantaciones de pino y eucaliptus estos se vieron impedidos de acceder a productos que podían complementar la dieta alimenticia y a la vez a generar ingresos por su venta. Las plantaciones forestales les cerraron el paso.

En los mingacos, que acostumbraban hacerse para las siembras y en las cosechas, los hombres organizaban el trabajo mientras las mujeres se ocupaban de hacer la comida para los vecinos y parientes que concurrían a las faenas supliendo la mano de obra familiar que ya escaseaba por las migraciones de los hijos a la ciudad.

De este modo, el trabajo en la familia campesina estuvo hasta hace pocos años estructurado en torno a distintos dominios: el agrícola y el carboneo, fundamental-

mente masculino y el alfarero y hortícola, femenino junto a diferentes actividades de recolección y transformación con participación de hombres, mujeres, mayores y niños y niñas.

\*\*\*

El campesinado de Pilén fundó su forma de vida en el trabajo familiar sobre pequeñas dotaciones de tierra, sumado a la alfarería femenina. Las transformaciones en la agricultura y las relaciones de producción en Pilén habidas a lo largo del siglo XX han disminuido crecientemente este acceso campesino a la tierra propia por distintos motivos: las ventas de propiedades y retazos de terreno, los procesos de subdivisión por herencia en familias que fueron muy numerosas, los procesos de diferenciación social en el seno de la misma comunidad y los procesos de descomposición derivados de tales fenómenos que han cristalizado en migraciones y proletarización de hombres y mujeres.

No obstante, estas tendencias, hubo diversas formas de mitigar la pérdida de tierras y disminución del tamaño de las pequeñas propiedades de modo de contrarrestar sus efectos en la reproducción de las familias. Se trata de mecanismos y de dispositivos que elaboran las familias de modo tal que aún en medio de la restricción del acceso a la tierra o bien, de falta de mano de obra para cultivarla, se buscó frenar la salida del campo dando continuidad a las labores agrícolas y alfareras o, a lo menos, a detener o a desplazar en el tiempo los procesos de descomposición campesina y de abandono de la aldea. Es decir, no ajenos a los impactos de este tipo de transformaciones, los campesinos han generado mecanismos para contrarrestarlos.

## Hábitat, vivienda y acceso a tierra



Mujer y paisaje

Las habitaciones campesinas que perduraban en Pilén hasta antes que ocurriera el terremoto del 27 de febrero del año 2010, que prácticamente las hizo desaparecer, hacen pensar que muchas de esas antiguas casas fueron testigo de un mejor pasar que el descrito por las loceras cuando rememoran su infancia. Pero también es plausible suponer que existieran diferencias entre campesinos con respecto al acceso a tierras y vivienda.

Eran casas de abobe, tejadas sobre cerchas en roble, probablemente extraído del bosque nativo cercano, de amplios corredores con piso de ladrillo y robustas vigas para sostener la pesada techumbre de tejas. A corredores abiertos daban las puertas de dormitorios y cocina. Estas casas albergaban grandes vasijas en greda de cuello angosto para la guarda de alimentos mientras también había vasijas de cuello ancho, de gran tamaño para la elaboración de chicha y vino hasta

alambiques para la elaboración de aguardiente puesto que la mayoría de las explotaciones contaban con viñas cuya producción logró elaborarse en la propia casa.

No obstante, al contrastar los vestigios del antiguo hábitat campesino, visible a fines del siglo pasado y comienzos del presente siglo, con los testimonios de las loceras más antiguas se puede colegir que había grandes diferencias entre campesinos que iban desde estas casas de adobe techadas en teja de barro, como las de los fundos del lugar, unas más amplias y otras más pequeñas, mientras otras habitaciones eran descritas solo apenas como ranchas de quincha.

Ello habla de un campesinado no completamente homogéneo y de una temprana diferenciación social en cuando hábitat, y un diferente acceso a recursos necesarios para la reproducción de las unidades domésticas.

Así por ejemplo, una vida de estrechez, de carencias y hacinamiento se manifestaba en la infancia de Basilia Alarcón León, nacida en 1917, quien relata cómo vivía su familia por los años veinte:

“Cuando yo era una niña vivíamos todos juntos en un ranchito bien pobre que estaba hecho de adobe y que construyeron mis padres” (...) “dormíamos de a dos en camitas que hicimos entre todos nosotros. Las hermanas dormíamos de a dos en un nidito, mientras que mi único hermano dormía en su propia cama. En cambio, la gente que era más pobre que nosotros dormía en camas hechas de pajita y otros hacían sus payasitas de hojitas de choclo. Las limpiaban bien limpiecitas y en una payasita hacían dormir a los niños como si fuese verdaderos pajaritos”.

De su lado, Teresa Díaz Alarcón, nacida en 1940 y sobrina de doña Basilia, reitera una situación semejante en cuanto a las condiciones de la vivienda,

“En la casa donde vivía cuando era chica, todas las niñas mujeres dormíamos de a dos por cama, mientras que mis hermanos hombres dormían hasta de a tres. Mis papás, en cambio, tenían su cama aparte, pero dormían con la guagua de ese momento, es decir, con el hermano más chico que había en la casa. Todos dormíamos en la misma pieza, porque teníamos una sola casa no más. Era una casa de adobe que tenía una pieza donde estaba todo: la cocina, el comedor y las camas. Todos juntos ahí, los dos papás y los diez hijos, porque así era como se vivía. Antes la gente vivía con sus familias todos juntos en una sola pieza grande, las casas no se recortaban en distintas piezas como se hace ahora, que hasta las mediaguas las dan recortadas y con piezas separadas. Yo sé que otra gente tiene casas más grandes con varias piezas, pero así era mi casa, así se acostumbraba a vivir y, además, como éramos pobres no nos alcanzaba para tener una casa más grande o para comprar muchas cosas”.

Una forma de acceder a mejor vivienda y a un trozo de tierra fueron las alianzas matrimoniales. Doña Basilia señala que si bien ella no tenía más que la “tierra de la suela de sus zapatos”, al casarse logró acceder a la casa y la tierra de su cónyuge:

“Yo me casé y quedé al tiro con casa porque esta casa era de mi marido, yo tengo la pura tierra de la suela de los zapatos a él se la dejaron sus padres. Y aquí estoy. Aquí tuve a todos mis hijos y aquí me voy a morir”.

Entre los campesinos sin tierras o con tierra insuficiente para mantener a la familia se evidenciaban (para una mirada urbana y contemporánea), enormes niveles de miseria. Aunque el padre de Teresa Díaz Alarcón, no tenía tierras de cultivo y estaba obligado a trabajar como mediero,

otros campesinos encaraban peores situaciones económicas causadas por la expropiación y engaños sufridos de parte de compradores de tierras para expandir las plantaciones forestales. La familia de Teresa Díaz vivía en Pilén Alto, su padre era mediero en fundos camino a Cayurranquil en la montaña y ella describe estas situaciones y sus causas.

“cuando volvíamos de Cauquenes, siempre era igual: llegábamos con algo de comida donde la gente y, aunque fueran poquitas cosas, mi papá les llevaba sus sopas, sus porotos y se los regalaba (...) porque ni siquiera tenían para comer, y mi papá, como también pasó hambre cuando chico, era generoso con ellos y compartía lo que podía. Esa gente no tenía ni la alimentación básica ni la vida asegurada, ya que en ese tiempo no existía el puente que hay ahora, así que cuando les tocaba venir a Cauquenes a buscar comida ellos tenían que cruzar el río con las ropas puestas (...) En el invierno, cuando les llovía, se les hacía muy difícil cruzar el río, así que se quedaban dos o tres días durmiendo en las casas que armaban ellos mismos a la orilla con palos parados, los palisales les decían. Podían estar ahí hasta cinco días esperando que el río bajara y todos esos días los pasaban sin nada que comer (...) no tenían un vaso de harina cruda para poder darles a sus niños. Lo verdaderamente injusto es que esa gente era así de pobre no porque fuera floja o no trabajara. Muchos de ellos tuvieron terrenos en las montañas, y hubo algunos que tuvieron varios, pero se quedaron sin nada porque de a poco empezaron a llegar unos desconocidos que los engañaron diciéndoles que les iban a quitar sus terrenos si no se los vendían. Y como esa gente era crédula, confiada y muchos de ellos ni siquiera sabía leer les vendieron sus terrenitos a precio de chaucha. Después de eso, todo lo que esos ricos compraron a precio de huevo se ocupó en plantaciones de pinos, así que gracias a ellos y sus mentiras, las per-

sonas que no se hundieron en el río se terminaron de hundir en el hambre”.

Estas evidencias materiales –las antiguas casas en adobe y teja– y las diferencias con los registros orales en cuanto a la vivienda, hacen suponer o que coexistían campesinos acomodados (que podrían haber abandonado el lugar) y campesinos pobres, o que entre los campesinos pobres era más frecuente la alfarería femenina.

### **Inquilinaje, medierías y mingaco**

Ante la estrechez o falta de tierras, como ya se avanzó, por lo general los campesinos buscaron ampliar su espacio productivo recurriendo a las medierías en fundos o bien, enganchándose en los fundos como inquilinos. Como medieros podían acceder a tierra y a bosque y en tanto inquilinos, contar con salario, tierra y casa.

En el caso de las medierías, éstas podían consistir en producción agrícola –en los fundos del valle– o producción de carbón –en los de montaña–. Los campesinos medieros acordaban con los dueños de fundo del valle sembrar trigo, garbanzos u otros productos colocando sus implementos de trabajo y su propio trabajo mientras el propietario de fundo aportaba con la tierra y semillas. La producción lograda al cabo del ciclo agrícola se repartía por mitades entre dueño de fundo y mediero (Stuchlik, 1999).

En el caso de las medierías para la producción de carbón en cambio se trataba de una relación entre campesinos de Pilén y dueños de fundos en la montaña donde podía explotarse el bosque nativo para producir carbón, y, de paso, desbrozar tierras para dejarlas habilitadas para cultivos o ganadería. La modalidad no consistía en el reparto en

mitades del producto sino del reparto en “tercios”, como lo señala Teresa Díaz.

De otro lado, podía ocurrir que por las migraciones o por la composición de la familia no hubiera mano de obra suficiente para encarar la producción agrícola con lo cual se debía recurrir al mingaco entre el vecindario y la parentela para encarar labores de siembras y cosechas.

Una de las loceras más ancianas del lugar señalaba, con respecto al inquilinaje de su padre y la labor de cocinera de su madre en un fundo hacia los años treinta del siglo pasado, lo siguiente:

“Cuando era niña, mi papá se fue a trabajar al día a un fundo inmenso y muy conocido por acá que queda en Pilquicura y que era de la señora Sofía Pinochet. Ese era un fundo inmenso, muy famoso en esa época, que abarcaba pedazos de Cauquenes, Santa Sofía y La Aldea. Mi mamá se fue detrás de él a trabajar de obligada haciendo la comida de los trabajadores...”

Según doña Basilia, la situación de su familia era muy precaria asegurando que,

“ahí yo tomé conciencia de que íbamos siempre con el mismo vestidito toda la semana, así que había que sacarse el vestidito todos los domingos para lavarlo, porque no teníamos plata para comprarnos más ropa. La vida del pobre era así. La persona que había nacido sin nada sabía de cabro chico que su vida sería puro trabajo y sacrificio, aunque pienso que de a poco la cosa ha ido cambiando. Era tan poquito lo que los patrones le pagaban a la gente en los fundos que a un matrimonio con sus hijos apenas les alcanzaba para alimentar a sus niños, así que sólo si les llegaba a sobrar algo podían comer ellos. Y de tener zapatos y ropa mejor ni hablar, ya que lo principal para

el pobre siempre ha sido la comida, por lo menos en los tiempos en lo que fui niña y después, cuando me tocó criar a mis hijos”. (Basilía Alarcón, 1917).

Es también el caso de Defina Aguilera cuyo marido siempre trabajó como inquilino en fundos hasta su jubilación, pues ellos no tenían tierras. Tras vivir y trabajar en varios fundos, su último trabajo fue en el fundo La Aldea donde fue inquilino además de establecer medierías. Allí siguió viviendo y trabajando, incluso después de jubilado, a cambio del salario mínimo.

Para las labores agrícolas desplegadas como inquilino o inquilino mediero, debieron recurrir al mingaco o mano vuelta de modo de contar con los trabajadores para lograr las cosechas en las tierras que le entregaba el fundo, puesto que sus hijos hombres ya habían migrado a la ciudad.

Pero tampoco contaba con implementos de trabajo lo cual lo impulsaba a conseguirlo entre sus parientes.

“Para el trabajo, a mi marido le prestaban bueyes, el cuñado le pasaba bueyes. Hacíamos los mingacos<sup>17</sup> para poder sembrar (...) el mes de abril, los primeros días de abril parece... Ayudaron los amigos, los vecinos, varia gente nos ayudó. Y juntamos seis yuntas, siete yuntas juntamos y con esas siete yuntas terminamos la guía. Hicimos todo el trabajo en un día”.

---

17 Mingaco o “mano vuelta” equivale a prestaciones en trabajo entre campesinos, es un gesto de reciprocidad que siempre se retribuye: alguien ayuda a una familia y luego se le devuelve la ayuda en trabajo. Para los mingacos quienes reciben la ayuda en trabajo retribuyen en esa ocasión con comida y bebida. Véase Stuchlik, 1999.

La labor femenina consistía en hacer la comida para los que venían a ayudar; esta era la forma de retribución a los parientes y vecinos que venían al mingaco.

“Yo me fui allá, a hacer la comida para todos. (...) porque —como decía mi suegra— tengo que atender al que viene a ayudarme, que quede contento. Se les da desayuno, se les da almuerzo, se les da once y se les da comida. (...) Para el desayuno, un picadillo; el que quiere tomar café, toma café. El que quiere comer caldito, come caldito, ya que el que está acostumbrado a tomar café no come caldo en la mañana. O si no, toma mate; si no toma café, toma mate. Entonces eso es lo que hay que tenerle ahí, y su buen tarro de harina para el que quiere chupilca, para el que come agua con harina. (...) Para el almuerzo, hicimos cazuela y un arroz graneado, y listo. Y una buena ensalada. Como yo tengo las gallinitas, maté dos gallinas y traje medio kilo de longanizas y les hice un caldillo con longaniza. (...) Y se les lleva una garrafitita de vino, porque entonces se tomaban su copita de vino en las comidas. Dos veces no más se toman su copita de vino, para que trabajen y no se curen. Después en la tarde les di comida de la misma (...) hago a las doce y dejo para la tarde. (...) Después a las onces, les hice salmón con ensalada. Y en la cosecha, en diciembre, si se hace mingaco, es lo mismo”.

Según doña Delfina o se pagaba o se hacía mingaco para lograr sembrar y cosechar.

“Si se da tarea, eso se paga su plata no más, sin comida. Ahí no gasta en comida uno, no le da la comida al trabajador, porque él está ganando su pura plata no más. Es mejor pagar y no dar comida, porque si un trabajador está unos quince días ahí trabajando, no tiene que estar

uno para tenerle las comidas ahí a la hora y darle la comida. Ahora, quien no tiene quien le haga sus cosas, le sale mejor hacer mingaco, porque con un mingaco termina al tiro y no está preocupado después. Como nosotros no tenemos quien vaya a irle a ayudar, nos sale mejor de hacer un mingaco y terminar al tiro”.

Pero en los años ochenta ya había labores mecanizadas lo que no impedía la necesidad de recurrir además a mano de obra de parientes y vecinos:

“Después la trilla la hacen a máquina, y la pagan a maquila. El año pasado cobraban el seis por ciento de la cosecha de trigo. El garbanzo, igual. También lo trillaron a máquina. Ahí se unieron todos para la trilla de los garbanzos y todos cooperaron. En vez de andar emparvando —porque emparvar aquí es de recoger los garbanzos y de ir amontonando al muelle donde van a trillar—, se juntaron todos con siete, ocho carretas; iban recogiendo por partes, por mediero. Primero le tocaba a uno, después seguía el otro, así como iban siguiendo. Le pagaron de una sola vez la maquila al maquinista, le dan la parte que le pertenece”.

Con respecto del carboneo en la montaña, Teresa Díaz, conocedora —por su presencia desde niña en estas actividades— de cómo se producía el carbón pues ayudó a su padre en las medierías para obtener bosque en fundos de la montaña, señala:

“...con mi hermana mayor nos íbamos a Cayurranquil, bien adentro hacia el mar, a una parte que antes era llamada Las Lomas Atravesadas, a cargar leña para hacer carbón. Cada quince días, sacábamos seis carretas de carbón con mi hermana, mi papá y un tío que teníamos

—que en ese tiempo trabajaba con nosotros— y después íbamos a dejarle el carbón que habíamos recolectado al hombre que tenía la plata, el rico le decíamos, para que le diera a mi papá lo que se llama la terciada del carbón (.....) si mi papá sacaba tres carretas de carbón, una era para el rico y dos para él, o dos eran para el rico y una para mi papá, dependiendo del acuerdo al que hubieran llegado; lo mismo si hacía seis carretas. Eso es lo que se llamaba en ese tiempo la terciada”.

Ante la falta de tierras para cultivar y producir alimentos, el padre de Teresa Díaz establecía, además de las medierías en carbón, medierías para siembras. De esta manera, los medieros e inquilinos con acceso a tierra a cambio de productos o de trabajo, ampliaban su espacio productivo para desarrollar una economía de subsistencia en parte orientada al mercado, especialmente con la venta de carbón en Cauquenes.

“Mi padre, además de trabajar haciendo carbón, sembraba trigo en la mediería que le pasaba el dueño del fundo para que la trabajara y después se repartían lo cosechado con el mismo sistema. Cuando nosotros íbamos con mi papá y mis hermanas a los fundos trabajábamos en la *desarmientadura*<sup>18</sup> y lo ayudábamos picando la leña que después le tirábamos para que él cargara mientras nosotros acarreamos hojas y cosas así para tapar los hoyos. En la mañana nos daban una ración de harina con cal que era llamada *litro* por la gente, era una ración de harina que cabía dentro de un vaso, mientras que como a las doce nos daban chuchoca con porotos para

---

18 Recogida de sarmientos restantes de la poda de las viñas que caracterizaban el uso del suelo en los fundos y en pequeñas propiedades.

que almorzáramos (...) había gente que tenía menos que nosotros, que por lo menos podíamos cosechar algo. Como mi papá trabajaba algunas chacras sembrando porotos y maíz nunca nos faltó para comer (...) cuando el rico nos daba la harina, nosotros con mi papá la juntábamos en un tarro de esos donde ahora se echa la manteca, la metíamos en un costal y se la llevábamos a la gente que no tenía nada”.

Hacia fines del siglo XX aún existían estas prácticas laborales, pero ya se avizoraba su desaparición por los cambios productivos que ocurrían en los fundos y en los sistemas de trabajo donde ganaba terreno el trabajo asalariado por sobre las formas de trabajo y tenencias precarias propias de los tiempos del inquilinaje y medierías.

Hasta entonces un lento proceso de tala del bosque nativo por el carboneo en la montaña fue avanzando. La producción de los medieros en carbón para su venta en Cauquenes fue reemplazada por la presencia de un comerciante intermediario del lugar que compraba el carbón a los campesinos para entregarlo a la venta para la minería en cobre en Rancagua, Sewel. Esto acentuó la tala masiva junto a la dependencia de los carboneros de este comerciante local mientras la llegada de las forestales con las plantaciones de pino aceleró este proceso para cubrir la montaña con especies exógenas e incluso acentuar la “demografía del abandono” de los habitantes de Pilén por el avance de las plantaciones de pino y eucaliptus y el impacto que esto produjo en los habitantes de Pilén que se vieron cada vez más arrinconados por las forestales. Cuando entrevistamos a la propietaria del fundo La Aldea, Adriana Robles, ella sostuvo lo siguiente: “antes no se conocían los pinos. Uno que fue ministro (de Pinochet), que se murió joven, compró todo este sector de la Cordillera de la Costa y empezó el

“boom” del pino” (Valdés, 2018: 73) tras lo cual los predios más chicos siguieron plantando pinos mientras antes “se sembraban viñas y chacarería para mantener los gastos de las casas y también trigo, un potrerito para abastecerse, tener harina. Pero lo que realmente se sembraba en esa época, era el garbanzo, el chícharo, choclos que ponía la gente para la famosa chuchoca en hoyo (op. cit.).

### **Minifundización y “demografía del abandono”<sup>19</sup>**

Si los registros orales y las entrevistas realizadas en Pilén a las mujeres mayores muestran elementos que dan cuenta de la existencia de una comunidad campesina sobre la base de los ámbitos festivos, de cooperación en el trabajo, relaciones de parentesco, lentamente irán configurándose los elementos por los cuales los rasgos comunitarios irán debilitándose. En su lugar cobra relevancia la familia y los individuos desde donde emergen las nuevas estrategias campesinas que surgen para enfrentar la frustración de un proyecto anclado en la posesión de tierras.

Esta situación puede visualizarse a través de los procesos migratorios que, a la par, se dan paralelamente a otros no menos importantes que dejan traslucir la pérdida de relieve de los lazos comunitarios durante la segunda mitad del siglo.

El fenómeno que con mayor nitidez va a anunciar la profundización de la crisis del campesinado que recreaba en su interior múltiples fórmulas de sobrevivencia para mantenerse como tal, va a ser la migración a la ciudad. Desde muy

---

19 Concepto empleado por Nicolas D’Andrea y Philippe Hamelin, *Dinámica de los territorios y demografía del abandono: El caso de la comuna de Canela en Dinámicas de los sistemas agrarios en Chile árido: la región de Coquimbo*, Patrick Livenais y Ximena Aranda (dir.), Marseille 2003. P. 303-325.

temprano este mecanismo anuncia, a lo menos, un proceso de diáspora familiar en la medida que miembros de cada familia comienzan a abandonar el campo. Ya las décadas del treinta, cuarenta y cincuenta conforman un período de salida de hombres y mujeres en búsqueda de trabajo en las ciudades.

En la segunda mitad del siglo pasado, Pilén parece expulsar a más mujeres que hombres y éstas dejan el campo para ingresar al contingente de la servidumbre doméstica urbana y al de las obreras de la industria manufacturera.

En efecto, los registros más antiguos -mujeres nacidas en la década del veinte y treinta- muestran cómo las hermanas mujeres abandonaban el campo yéndose a Cauquenes o Santiago para emplearse en casas particulares y fábricas.

En cada familia hay una o más mujeres que siguen el camino de la ciudad como lugar de inserción laboral en un quehacer conocido, cual es, las labores domésticas a lo que se suma la industria textil y la confección.

Esta preeminencia de mujeres en el proceso de abandono del campo no excluye la salida de hombres cuyo destino es el ser maestro en la ciudad: estucador, mueblista o simplemente, obrero o carabinero que son, en última instancia una colocación en la ciudad que les permite mayor movilidad laboral que a las mujeres. Son más los que buscan como lugar de destino Santiago, la gran urbe, pero no están ausentes los miembros de las familias que dejan Pilén para trasladarse a Cauquenes, al “pueblo” como le llaman los lugareños.

Dentro de este último desplazamiento, las razones que se evidencian tanto en hombres como en mujeres son de tipo laboral y económico —buscar trabajo y tener ingresos—.

Lo que destaca en este tránsito a Santiago particularmente, es como la familia y las relaciones de parentesco, actúan una vez más y para un distinto propósito, como soporte a un

cambio de vida: las primeras hijas que migran se llevan luego de un tiempo a las segundas, o bien por la experiencia en la ciudad de una tía, de una pariente que hace el nexo con un mundo y una forma de vida desconocidos, más tarde la sobrina podrá entrar a la misma fábrica y habitar el mismo barrio.

Esta relación familiar y de parentesco es la que va a viabilizar salida del campo de las mujeres y los hombres de Pilén, asegurando un lugar de llegada y acogida en el pueblo o la ciudad.

De este modo, todos los datos confluyen a esgrimir como una hipótesis plausible que, así como las relaciones de parentesco y los vínculos entre familias y personas próximas hacían factible la emergencia de estrategias para viabilizar un proyecto campesino durante buena parte del siglo pasado —y con toda probabilidad en los estratos campesinos menos pobres hasta el presente— también son este tipo de relaciones las que posibilitan el tránsito a la ciudad.

No obstante, el peso de las asesoras del hogar en las migrantes, el destino obrero no está ausente de la inserción de las mujeres en la urbe. Así, aparece como encaminamiento de la inserción en la rama de la industria de la confección y textiles, parientes mujeres que migran hace más de treinta años y que abren el camino a que hijas y sobrinas confluieran a la misma fábrica o industria. En otros casos y más tardíamente, dado que no es posible hacer realidad el mayor acceso de hijos e hijas a niveles superiores de educación, las niñas menores de una familia son enviadas a la ciudad —Cauquenes— junto a sus hermanas mayores para extender el ciclo escolar a la educación media y post-secundaria. Dichas hermanas han cumplido con el rito de emplearse en casa particular luego de lo cual logran fundar familia en la urbe, lo que les permite, recibir en el hogar a las hermanas menores.

La salida del campo no sólo constituye un proyecto individual gatillado por la búsqueda de ocupación, el empleo y el ingreso que el campo no brinda sino también la ciudad es un espacio para constituir familia en una lógica distinta a las prácticas endogámicas que prevalecen en las uniones de Pilén.

Muchas de las mujeres que migran y comienzan su experiencia urbana con la vivienda y la ocupación que provee el “puertas adentro” de la casa particular, a poco andar fundan familia y esto confluye al paso de este segmento de mujeres a la categoría de dueñas de casa ciudadinas.

Más tarde, visitarán a los parientes y familiares campesinos, en vacaciones, viaje que no dejará de estar provisto de regalos, noticias, transmisión de nuevos modos de vida, tecnología doméstica que a su vez influenciarán la vida campesina hogareña.

No obstante, la importancia que asumen en Pilén los procesos migratorios desde hace varias décadas atrás coincidiendo con el período de mayor expansión urbana en el país, y sin que este flujo de migrantes se haya detenido, otros permanecen en el lugar. Generalmente, es una de las hijas mujeres la que va a heredar el oficio materno.

Asumir el oficio de la madre constituye, prácticamente, una decisión por permanecer en el lugar o, dicho de otra forma, para permanecer en el lugar a una mujer no le queda otra solución que asumir el destino de sus abuelas y progenitoras: desempeñar el oficio y proveer al hogar campesino en agudo proceso de descomposición, de ingresos.

## **El lugar de la alfarería en Pilén**

La alfarería se revela como una actividad femenina de resistencia a la descomposición causada por la escasez y acceso a tierra a que ha llegado esta comunidad campesina. Generalmente, la reducción de las tierras y las limitaciones a su acceso se ha producido por los mismos sistemas de herencia campesinos que están, en parte, a la raíz de la minifundización de la propiedad. Los numerosos hijos de las familias a las que pertenecieron las mujeres cuyos relatos de vida figuran más adelante, dan cuenta del alcance que pudo tener el reparto de las pequeñas propiedades entre muchos herederos. Pero otros procesos paralelos contribuyeron también a la disminución de la principal fuente de ingresos y producción campesinos. Como en Pomaire y las relaciones que sus habitantes tenían con los fundos y haciendas vecinas (Valdés y Matta, 1986), la desposesión de tierras en Pilén ha estado nutrida de compras engañosas y por el arrinconamiento a que se ha sometido el área de poblamiento campesino de parte de las empresas forestales que han expandido su área de plantaciones hacia la ladera occidental de la Cordillera de la Costa donde se emplaza la aldea.

Esta apropiación y arrinconamiento de las tierras campesinas no es nueva. Se produjo a través de períodos de larga duración por la acción de ocupación de parte de estancieros, hacendados como ocurrió en Pomaire (Borde y Góngora, 1956) y hoy, en este caso particular, por el avance de las empresas forestales de no tan larga data sobre la comunidad campesina de Pilén, suerte que han sufrido otras comunidades campesinas del país por la colonización del territorio de parte de las plantaciones forestales que, entre el Censo Agrícola de 1976 y el del

año 2007 aumentaron el área plantada desde 1.025.340 a 2.656.308 hectáreas con especies introducidas. (Valdés, et al., 2018: ODEPA, 2017).

Mientras en Pomaire constatamos que durante buena parte del siglo XX fueron las mujeres quienes mantuvieron la producción alfarera contribuyendo a la reproducción de la comunidad campesina que perdía a través del tiempo buena parte de sus tierras colectivas e individuales, en Pilén observamos procesos y fenómenos similares.

No obstante, la reducción de tierras en Pilén se ha acentuado en los últimos cincuenta años por la expansión de las explotaciones forestales de la Cordillera de la Costa hacia su borde occidental donde se emplaza la aldea. Este hecho, sumado a la subdivisión de tierras por efectos de su reparto por herencia, ha logrado reducir el tamaño de las pequeñas propiedades y su capacidad de producir para las unidades domésticas. Estos fenómenos produjeron el abandono del lugar frente a la imposibilidad de asegurar la reproducción de las economías campesinas con asiento en la producción agrícola propia y en tierras ajenas, el trabajo de los hombres en fundos. En este contexto de desposesión de recursos, la producción alfarera de las mujeres fue finalmente, la que se mantuvo en el tiempo hasta ahora.

## **Hombres y mujeres en el trabajo de la greda**

La memoria de los moradores del lugar sobre las primeras décadas del siglo XX se asienta en el legado de la transmisión oral de los oficios locales desde los más ancianos a las nuevas generaciones. La transmisión de los padres a los hijos, de las madres a las hijas, de los abuelos a los nietos, sobre el acontecer pasado de la localidad, da

cuenta de la existencia a comienzos del siglo pasado de un medio de pequeños propietarios agrícolas que vivían de una multiplicidad de actividades que acompañaban la agricultura.

No se trataba de una comunidad campesina independiente de los fundos que la rodeaban sino de una población que aun manifestando rasgos comunitarios, como ya se dijo, debió recurrir a las medierías, a la inquilinización, a la elaboración de carbón, a la producción alfarera, como forma de paliar un proceso que ya venía dándose, de restricción en tamaño y calidad de los recursos productivos con que contaban las posesiones campesinas.

El complemento entre la agricultura con la extracción de carbón, se le sumaba la labor alfarera de hombres y mujeres. Esas actividades configuraban el marco de vida y trabajo en el área de pequeña propiedad entre fines del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX.

Los registros orales hablan de la antigua orientación mercantil de la producción alfarera, particularmente de aquella elaborada por los hombres. Esta consistía en la producción de grandes tinajas y vasijas para el almacenamiento de los caldos –chica y vino–, guarda de legumbres y cereales, como se observa en estos testimonios de las loceras más ancianas.

“Mis familiares por parte de mi abuelito se ganaban la vida haciendo tinajones grandes acá en Pilén. Ahora no queda ninguno, porque todos ellos son difuntos y por desgracia ninguno de los hombres de su descendencia aprendió como se hace el trabajo. Recuerdo que las tinajas que ellos hacían las usaban para guardar las legumbres y el vino. Ese era el uso que les daban los antiguos a los tinajones. Eran muy útiles porque servían para guardar de todo, puesto que eran muy grandes y limpias. Una

vez que las tinajas estaban armadas, eran cocidas en uno hornos muy grandes, como del porte de una casa. Ponían leña en los hornos y después cocían las tinajas durante horas. Una vez que estaban llenas de granos o vino, sellaban las tapas de las tinajas con barro para que no hubiera ratón que pudiera entrar a comerse lo que se había guardado en ellas. Los hombres hacían dos tipos distintos de tinajas: unas con una forma así como de pileta que se usaban para refregar la uva y que tenían la boca ancha y un hoyito para que después estilara el vino; y otras tinajas angostas que se usaban para guardar distintos tipos de granos, principalmente porotos u otros tipos de legumbres (Basilía Alarcón, 1917).

“Por acá hace muchos años se hacían unas tinajas tremendas de grandes que se usaban para guardar legumbres y vino. A diferencia de la loza, que la trabajamos las mujeres, eran los hombres los encargados de hacer las tinajas. Ya han pasado tantos años que se dejaron de hacer que no tengo idea de cómo se hacían. Mi padre, por ejemplo, no sabe cómo se hacían las tinajas. Una vez le pregunté y me dijo que conoció a un tinajero que vivía más o menos cerca de acá, pero muy probablemente ya esté muerto el caballero. Acá en la casa hay una tinaja que debe tener siglos de años... (Mercedes Rojas, 1920).

“...cuando era una niña íbamos con mi mamá para el cerro Pilén, ahí nos contaba dónde y cómo se hacían las tinajas. En el cerro había algunos hornos muy grandes donde se cocían las tinajas. Eran tan grandes que no sé cómo se las habrán arreglado los hombres para meterlas dentro del horno. Los hombres hacían hartas tinajas al mismo tiempo y cada día les ponían un rollo a cada una hasta que las quedaran listas (Edith Alarcón, 1917).

Estos grandes contenedores de granos y bebidas eran transados en el ámbito de la pequeña propiedad, pero sobre todo vendidos a los fundos vecinos que, como los pequeños propietarios sembraban cereales y legumbres, cultivaban viñedos y hacían vino.

Con todo, mientras la labor alfarera femenina ligada a la factura de implementos destinados al ámbito doméstico pareció extenderse ampliamente entre todas las mujeres del lugar, por el contrario, la alfarería masculina pareció ser una labor más especializada entre algunos hombres que producían además tejas y ladrillos para construcción de casas y la techumbre de la vivienda de la época y del lugar.

El maestro tejero y el tinajero emerge entre las actividades de los abuelos o tatarabuelos de algunas familias en que se construían las grandes vasijas.

El Séptimo Censo Jeneral de la República de Chile de 1895, que es el último de los Censos realizados en el país que registra con minuciosidad este tipo de oficio, contabilizó en la provincia del Maule 11 hombres y 3 mujeres Tejeros<sup>20</sup> y un total de 135 mujeres alfareras.<sup>21</sup>

Refuerzan los testimonios, los vestigios materiales dejados por estas actividades ya que las mujeres aún pueden ubicar y reconocer en el lugar los restos de los hornos donde los antiguos cocieron las grandes vasijas de barro. Estas viejas tinajas y vasijas aun permanecen en las casas de algunos de los habitantes de Pilén.

---

20 .Sétimo Censo Jeneral de la República de Chile, Tomo 3, Santiago, Imprenta Universitaria, pág 138.

21 Séptimo Censo Jeneral de la República de Chile, Tomo 3. Santiago, Imprenta Universitaria, página 136.

## La alfarería, un oficio de mujeres

Con el correr del tiempo, la alfarería se feminizó dejando atrás la producción masculina. En la aldea de Pilén cerca de medio centenar de mujeres facturaban loza a lo menos hasta los años noventa del siglo pasado sin que en la actualidad hayan dejado de hacerlo. Hasta hoy la producción alfarera del lugar preserva su carácter campesino y femenino. Esto se evidencia en sus formas, en las características del proceso de trabajo y en el mercadeo de la loza.

Las loceras forman parte de las familias campesinas que pueblan este lugar. Modelando la loza han mantenido el oficio a lo largo del tiempo mientras el campesinado de Pilén ha desarrollado junto a la alfarería femenina, diversas actividades, desde una agricultura a pequeña escala, la venta de fuerza de trabajo en fundos y hoy en las empresas forestales, hasta labores de transformación y recolección como las asociadas al carboneo de leña y obtención de alimentos del bosque.

Estas actividades han ido variando en el tiempo y algunas desapareciendo.

A diferencia de Pomaire donde el uso del torno masculinizó la producción alfarera, en Pilén es hoy un oficio exclusivamente femenino. Se ve mal que los hombres lo cultiven puesto que es un trabajo de mujeres y cualquier hombre que intentara trabajar la greda para fabricar implementos domésticos u ornamentales implicaría someter a duda su propia virilidad e identidad sexual.

Si desde el punto de vista histórico, la alfarería enlaza como un elemento de continuidad el pasado con el presente, el trabajo de la greda es, en el contexto campesino de Pilén, una actividad femenina que expresa a la vez resistencia cultural y una actividad económica que ha sido

fundamental para la supervivencia campesina, además del prestigio que esta brinda a las mujeres en la comunidad y en el mundo exterior.

## **Aprendizaje y transmisión del oficio**

La transmisión del oficio reposa en la observación e imitación de las niñas a sus madres o parientas mayores. Las niñas se familiarizan con cada paso que las mujeres mayores despliegan para llevar a cabo el proceso de producción: acarreo de las distintas calidades de tierra, machacado, cernido, amasado, factura de los tiestos, alisado, pulido, bruñido y así en adelante hasta la cochura en la pila.

No obstante, la reiteración en cada locera de cómo se aprende a locear: en la casa y entre parientas, una de las más antiguas y como un hito del surgimiento de esta labor, señalaba un paso anterior en el proceso de aprendizaje del oficio. Según ella, la pionera en la labor alfarera en su familia habría sido una tía que, mirando apilar el barro a los camarones en la vega, le habría transmitido la práctica del modelado del barro cuando era niña. Los camarones, como las loceras apilan el barro para dar lugar a maneras de hacer y producir formas semejantes a las elaborados por las mujeres.

Este es el relato de Basilia Alarcón:

“Un día le pregunté a mi tía Prosperina –que ya tiene más de cincuenta años muerta– cómo había aprendido a locear y ella me dijo que había sido la primera en la casa de sus padres en aprender a trabajar la greda. Me contó que un día que acompañó a su papá a ver las chacras él la dejó cuidando los bueyes al lado de esas torrecitas que forman los camarones en la vega y que para entretenerse se puso a jugar con la tierra que estaba mojadita. Y de tanto

entretenerse jugando no se dio cuenta cuando empezó a amasar y a hacer locita con la greda. Cuando su papá vio que mi tía tenía mucha loza hecha le preguntó:

– ¿Qué estás haciendo, chiquilla?

– Estoy haciendo platitos y hartas cositas más, papá –le respondió ella.

Entonces le mostró a su papá todos los monitos que tenía hechos y él quedó maravillado con la belleza de todo lo hecho por mi tía. Así fue como ella aprendió a trabajar la greda, viendo a los camarones haciendo sus cuevitas en la tierra. Fijándose en cómo arman sus torres y castillitos bolito tras bolito; viendo cómo ponían lulo tras lulo hasta darle fuerza al armado de la torre. Ese siempre fue su destino, y si así fue estuvo bueno que así pasara porque de ahí en adelante todas las mujeres de mi familia empezamos a trabajar la greda. Después de mi tía, fue mi mamá quien empezó a aprender y a trabajar con mi tía Prosperina. Y después de que aprendió mi mamá aprendimos todas las mujeres nuevas de mi familia, una tras otra”.

El peso y el lugar del parentesco, como en todas las relaciones y actividades de la comunidad, juega a la hora de transmitir los conocimientos para desempeñarse como locera.

“Como mi mamá no sabía locear –sostuvo Edith Alarcón una de las más afamadas loceras llevadas a la Feria de Artesanías por la Universidad Católica–, se dedicaba a plantar la huerta, trabajar la lana y hacer los trabajos de la casa, yo aprendí a trabajar la greda gracias a una tía mudita a la edad de los trece años. Recuerdo que mi tía hacía gente de a caballo y chupallas de greda. Como era muda, la gente le hacía los encargos con puras señas. Cuando yo volvía de la escuela la acompañaba a buscar greda donde un vecino que teníamos. Partíamos las

dos con un saco y un celaje a buscar la greda y cuando teníamos los sacos llenos la llevábamos a la casa arriba de la cabeza y nos poníamos a trabajar. Mientras mi tía trabajaba yo la miraba y la ayudaba en todo lo que podía hasta que de a poco aprendí a locear” (Edith Alarcón, 1917).

De su lado, Mercedes Rojas nacida en 1920, como muchas señala que aprendió a locear de su madre.

“Aprendí viendo a mi mamá y de a poquito me fue ganando el entusiasmo. Al principio, yo hacía ollas de a chaucha y me iba a Cauquenes a venderlas para comprarme cosas para mí. En ese tiempo, con la plata de las ollas, me compraba todo lo que me gustaba para ponerme bonita: aros, bolsitas de polvo o cualquier cosita que me parecía bonita y que me daban ganas de tener. No compraba cosas que faltaban en la casa, sino chiches que como cabra chica me parecían bonitos y me gustaban”. (Mercedes Rojas, 1920).

A una edad más temprana comenzó a imitar a su madre doña Humilde Jelves, prima de doña Delfina Aguilera también locera, al igual que lo harán la mayoría de las mujeres de Pilén.

“Empecé a hacer cacharritos de greda desde que era muy chiquitita. Recuerdo que pasaditos los siete años ya estaba cociendo locita sin que nadie me enseñara, casi a escondidas, porque mi mamá, que también hacía loza, no me dejaba meterme en su bodega. Yo tenía la costumbre de sacarle la greda que tenía guardada para jugar, así que, como se la echaba a perder y después ella tenía que arreglarla, no me tenía permitido estar en la bodega de la greda. De todas maneras, cada vez que ella iba los días viernes a trabajar a Cauquenes, yo me ponía

a jugar con la greda que tenía guardada y que estaba húmeda y, para que no se diera cuenta de que había estado jugando con ella, la mojaba y dejaba lisita para que estuviera lista cuando mi mamita volviera el día sábado y no me pillara“ (Humilde Jelves, 1921).

## Las loceras y el oficio alfarero

Elaborar un ceramio es una empresa costosa, larga y delicada; el éxito de la producción depende de una serie de operaciones que las mujeres han aprendido por lo general de sus madres y deben reproducir lo más fielmente posible. El oficio se aprende en el espacio doméstico: la casa es el taller que convive con el lugar donde habita la familia. No existe una separación espacial entre el trabajo alfarero y los quehaceres del hogar. Junto al fogón, la mujer locea, bruñe, pule y cocina y pese al acceso a cocinas a gas hace un par de décadas, el fogón suele preservarse por su doble función: la comida y el pre-calentamiento de los objetos de greda antes de llevarlos al fuego directo.

El oficio y su transmisión, junto al conocimiento de las técnicas cerámicas, se considera un asunto privado ya que se realiza y se aprende en la casa y a menudo el estilo y las formas reproducen la impronta del linaje femenino en las familias. Su desempeño, junto a la dependencia de las tareas domésticas que la mujer despliega, depende también de las estaciones por la relación que existe entre la temperatura ambiental y las necesidades de “oreo” de la loza -secado lento de la pieza- lo que conduce a que la productividad aumente en las estaciones cálidas y secas y decrezca en la estación fría y lluviosa. Esta relación de la temperatura y el clima con la alfarería además se expresa en el tamaño de las vasijas ya que las piezas grandes re-

quieren de más tiempo y sol para el “oreo” que se realiza antes de cocerlas al fuego. Por el contrario, el invierno invita a la elaboración de piezas chicas, por la escasez de sol y la existencia de lluvias que dificultan el secado del trabajo “en grande” así como su cochura.

Existe una relación estrecha entre el trabajo alfarero y el ciclo de vida de la mujer: de niña se aprende imitando a las mayores, se elaboran a temprana edad piezas pequeñas. Son las que se les llama “juguetes”, ya que insinúan las piezas grandes que elaboran las mujeres mayores. Es así como la niña aprende a trabajar jugando o visto de otra manera, la niña juega trabajando. Púber y adolescente comienza a interesarse por el dinero y si su madre le vende alguna pieza en la feria, ella reclama su pago. En la familia se dan formas de cooperación en el trabajo y generalmente la mujer adulta es la que modela mientras las hijas o hermanas, colaboran en el bruñido y pulido de la loza. Esta colaboración por lo general también se retribuye con el reparto de dinero de lo que se vende en el pueblo, estableciéndose de este modo, cierta forma de mediería en el trabajo alfarero.

Es en torno a la mujer adulta que se organiza la producción: ella distribuye su tiempo en función de las edades de los hijos y de las labores domésticas, pero además calendariza semanalmente la producción en función del día del paso de la micro. Las horas del día suelen marcarse por la radio: la hora “de los Méxicos” marca el inicio de la preparación del almuerzo. Cuando los hijos son pequeños, la madre suele dejarlos dormidos para comenzar por las noches la labor alfarera, hace un tiempo a la luz de una vela. La madre comienza a trabajar durante el día cuando los niños han crecido, lo que también permite que ellos empiecen a ayudar en la producción. La mujer

más anciana suele dejar de hacer ciertas fases del proceso productivo siendo reemplazada en ellas por alguna hija.

Se aprende mirando, se imita jugando, pero lo que se transfiere junto al saber del oficio es un trabajo<sup>22</sup>, una habilidad, un saber hacer para desenvolverse en la vida (Delbos y Jorion, 1990).

\*\*\*

La alfarera deteriora sus manos y la vista a lo largo de su vida de trabajo: las manos comienzan a rigidizarse a causa del frío y del permanente contacto con el agua, la tierra húmeda, greda y barro hieren las manos y enferma los huesos. El fuego erosiona la piel y la vista, luego las huellas del trabajo se hacen sentir en los cuerpos y en la edad de las loceras, lo que las hace ir dejando ciertas labores para dedicarse, ancianas, a las tareas de menor esfuerzo y desgaste físico.

El oficio de locera debe ir tras el curso de las estaciones, orientarse en los tiempos de frío y de calor y, a la vez, depende de la edad y de los acontecimientos familiares como los nacimientos y el crecimiento de los hijos, del relevo que hagan las hijas mayores de las labores maternas para que las madres, cuando ya la prole cuenta con cierta autonomía, puedan organizar la producción haciéndose cargo del modelado y cocido entregando las tareas parciales a otras mujeres de la familia.

Si las estaciones marcan los ritmos de producción, los

---

22 En un estudio sobre la pesca y la salicultura lo que se señala es que, en efecto el proceso de aprendizaje en la infancia y niñez conlleva al manejo del oficio, pero además al manejo y dominio de las habilidades para ejercer un trabajo en la edad adulta (Delbos, Geneviève y Paul Jorion, 1990. *La transmission des savoirs*, Eds. de la Maison des sciences de l'homme, Paris).

días del mercado imponen desde fuera los ritmos de trabajo, es por estas razones que la organización del tiempo cotidiano y de los días de la semana, están orientados por el día de la feria y el paso de la micro que traslada a las loceras a la ciudad. Esta situación obliga a las mujeres a buscar relevos en las hijas mayores o, simplemente, llevar a los pequeños a la feria; las obliga, por otra parte, a organizar simultáneamente la producción alfarera y el trabajo de la casa.

## La labor alfarera



Delfina Aguilera y Héctor Salazar sacando greda





Benedicta Lara harneando la greda



Utensilios de trabajo



Delfina Aguilera levantando pieza



Delfina Aguilera modelando una fuente



Humilde Jelves modelando un jarro



Mercedes Rojas modelando jarras



Benedicta Lara bruñendo fuente



Sobrinas de Delfina Aguilera, hijas de Margarita Aguilera encolando loza



Oreado de pailas al sol



Oreado de tinajas, Basilia Alarcón

Este extenso relato muestra cómo se transmite el saber hacer la loza, en qué consiste el trabajo de la greda y cómo se despliega el oficio de locera según los ciclos de vida de las mujeres.

“El proceso de trabajo de la greda, es el siguiente, –nos dice Humilde Jelves, nacida el año 1921–: una vez que llegas al pozo, se hace el picado de la greda, que consiste en escarbar la tierra con un azadón o una barreta para sacarla; después, se echa la greda en los canastos vendimiadores para de ahí meterla en sacos y dejarlos en las carretas. Una vez hecho eso, los que tienen carretas llevan ahí los terrones, mientras que aquellos que no tienen una los llevan arriba de los hombros. Cuando llegas con la greda a la casa, la dejas apilada y guardada en la bodega para protegerla de las lluvias del invierno, de lo contrario, se echa a perder, se pone dura y se le forman piedras. Una vez que la greda está apilada, la vas sacando según lo que necesites en la semana y la machacas con unos mazos de madera o con un hacha. Después de que la greda ya se encuentra machacada, hay que cernirla con un harnero, que los hacemos nosotras mismas de lata, hasta que quede suavcita. Si se acaba el harnero, le pido a los chiquillos aportillar una lata; son unos harneros de lata que se van aportillando con una lezna. Si hay greda que queda entera, hay que machacarla con una piedra de esas que se usan para moler harina. Estas piedras son tan buenas que yo tengo una que era de mi abuelita y que está en la casa desde que tengo memoria. Cuando la greda ya está cernida, hay que mojarla, lo que se puede hacer dentro de la misma bolsa y dentro de un hoyo, ya que si se hace fuera se pega. Mi hija, por ejemplo, hace un hoyo para mojar la greda. Después de que se moja, la greda queda hecha una costra y cuando todo eso ya está listo, se hace la hechura y se le

pone el colo<sup>23</sup> con el agua y un trapito para que la loza quede rojita. Cuando el colo ya está puesto, se hace el bruñido y se calienta muy lento la loza. Para terminar, cuando ya está bien calientita, se tapa y se guarda. En el puro amasado de medio canasto de greda se puede ocupar casi medio día, ya que es mucho lo que hay que hacer antes de que esté lista. Aparte de que no hay que hacer mucha y tampoco se usa un solo tipo de greda. Al contrario, hay que hacer poca y hay que usar dos tipos distintos de greda, una suave y una áspera: si se le echa sólo greda áspera el trabajo final se partirá y si se le echa sólo greda suave se saltará. Por esta razón es que hay que ir a buscar la greda a dos lugares distintos.

La greda siempre se va a buscar los meses de diciembre y enero, así podemos guardar harta y tener para el invierno, y lo máximo que se puede esperar para ir a buscarla es abril, porque a partir de ahí empiezan las lluvias y se complica mucho la cosa. A mi hija, por ejemplo y a mí la greda nos dura hasta enero.

Como hay muchas familias que no tienen carretas para cargar la greda recolectada y algunas no son capaces de acarrear los terrones al hombro, se acostumbra que algunas mujeres vayan a buscar pajita a la orilla del río para conseguirse alguien que les acarreará la greda a cambio de trabajo. Por ejemplo, si una persona necesita que le lleven la greda, se consigue alguien con bueyes para que le lleve los terrones a cambio de una parte de lo que la persona saque de la siembra. O si la persona que te ayudó trayendo a tu casa la greda necesita loza, le puedes pagar con eso. O sea, nadie cobra por ese trabajo, sino que se hace a cambio de algo que se necesite para la casa, o sea, es como cambiar pasto por leche. Felizmente nunca a nadie se le ocurrió cobrar por hacer

---

23 Engobe.

ese trabajo, porque si lo hicieran tendrían que poner un precio por kilo cargado y a veces cada carreta se lleva 500 o 600 kilos de greda, así que le saldría muy caro a quien va a trabajarla. Tampoco se cobra por la greda que una saca de la tierra, ya que esa greda no le pertenece a nadie, más bien, todas consideramos que esa greda nos pertenece a todas”.

Para hacer los ceramios, entonces, se requiere de greda gruesa y de greda fina; la mezcla y las cantidades de una y otra se hacen en función del conocimiento empírico acumulado a través de generaciones de mujeres y según el tamaño de las piezas. Otra de las materias primas necesarias para las labores alfareras, es el colo que sirve de engobe. Greda y colo deben procurárselos las loceras en lugares conocidos por cada mujer. La mina de colo queda montaña arriba, mientras la greda se encuentra en Pilén Bajo, luego las distancias a recorrer varían en función de la localización de los hogares respecto de donde se extraen estos elementos.

Entre una y cuatro veces al año, las mujeres salen en búsqueda de estas materias primas, usualmente acompañadas por los maridos o por los hijos. El transporte frecuentemente se realiza en carreta tirada por una yunta de bueyes, bien del cual no todos los campesinos de Pilén disponen. A veces, las mujeres solas, pagan a algún vecino o pariente para que les brinde este servicio, pero con más frecuencia lo intercambian por productos. Quienes no cuentan con carretas y que trabajaban en fundos pedían a los patrones en préstamo la carreta, pero también enfrentan la búsqueda y acarreo de la materia prima a pie y cargándola en canastos viñateros sobre sus cabezas.

Se requiere de combustibles para el cocido de la loza: leña, paja, bostas de vacunos. Se obtienen recolectándo-

los en el lugar, se logra acceso a los fundos para obtenerlos, cuando algún hijo o marido trabaja en ellos. Para ennegrecer la loza se usa bosta de caballo o vaca y hojas o agujas de pino.

Con la materia prima y el combustible, la locera enfrenta la producción de tiestos utilitarios y piezas ornamentales. El primer gesto del proceso de trabajo en la casa es el machacado de la greda seca hasta pulverizarla (algunas mujeres cuentan con molinillo). Luego se tamiza en un harnero hecho de latón horadado con un clavo o lezna. Esta herramienta es fabricada por la locera, su marido o un hijo.

Una vez que la greda se ha tamizado en el latón horadado a la manera de cedazo, se la mezcla, parte de grano grueso, parte de grano fino, según la pieza que se vaya a realizar y estas distintas arcillas se mezclan con agua. Es importante colocar abundante greda gruesa para la fabricación de tiestos grandes y lograr así una buena resistencia (desgrasante); por el contrario, las piezas pequeñas requieren de más greda fina. Realizada esta operación, se trabaja tal cual se estuviera amasando la harina para hacer pan: se hace un círculo dentro del cual se va colocando el agua para unir y amasar hasta darle la consistencia requerida a la pasta. Después de remojarla se la deja reposar a lo menos un día para dar luego comienzo a la fase del modelado.

La locera coloca una tabla sobre sus rodillas para asentar la greda y dar forma con sus manos a la pieza. Utiliza herramientas simples como una cuchara vieja, palitos que ella misma adecúa, un cordobán, la piedra de bruñido y pulido, generalmente un ágata, un pincel de motas de lana de oveja unido a un palo para aplicar el colo...



Pila de loza en cocido, Delfina Aguilera



Delfina Aguilera armando la pila

Modela y deja orear un corto tiempo, luego raspa y pule “en verde”, vale decir cuando la greda está cruda. Una vez pulida, la pieza se deja orear afuera cuando hay sol, cerca del fogón cuando la temperatura es baja o llueve. Ya seca, se “encola “ y luego se bruñe con la piedra. Se llama “cuchucar” a la fase siguiente que consiste en precalentar el ceramio antes de ser cocido en la pila de fuego.

El cocido de la greda es la fase final de la semana y para el cocido es preciso que existan varias piezas elaboradas. Se cuece en una “pila”, en el patio de la casa; es el trabajo de una tarde y una fase delicada, pues si las piezas no están bien hechas y precalentadas arriesgan de saltarse o quebrarse. Se comienza a cocer colocando los ceramios sobre brasas, se dan vuelta de modo tal que la temperatura esté bien aplicada. Una vez bien calentados se los cubre de maderas, leños y bostas construyendo sobre ellos una suerte de horno que irá consumiéndose más o menos durante dos horas y más con piezas grandes. Cuando se quiere dejar las piezas negras, se las cubre calientes, recién sacadas de la “pila”, de bosta molida, hojas o agujas de pino, materias que las oxidan y oscurecen. Si esta operación no se realiza, se obtiene loza roja, color dado por el colo.

Las piezas se dejan enfriar y luego se limpian para ser almacenadas en algún rincón de la casa o para ser empaçadas en las cajas o canastas en las cuales serán trasladadas al mercado.

Miércoles y viernes son los días de viaje para la venta de loza en Cauquenes. Dos recorridos de buses rurales recogen a las loceras en el camino para llevarlas a la feria.



Basilia Alarcón en armado de pila para cochura de piezas grandes



Basilia Alarcón en cochura de loza



Piezas cocidas hechas por Basilia Alarcón

## Formas y diseños

Las mujeres expresan en los diseños, memoria y creatividad. Son sensibles a las formas impuestas por el mercado y la demanda. De este modo, la producción alfarera de *Pilen* contiene elementos de continuidad y cambio. Una de las líneas de diseño es aquella que aproxima a las mujeres a su entorno campesino: diversas formas y sentidos adquieren las piezas que asemejan las aves domésticas que acompañan la vida cotidiana de las loceras: fuentes que nombran “gallina abierta” y “gallina tapada”; gallinas y patos alcancía, fuentes pescado, conjuntan el entorno y la demanda del mercado, en tanto la alcancía, es un objeto que expresa el nuevo sentido dado por el mercado al diseño tradicional.

También las actividades agrícolas masculinas cristali-

zan en la elaboración de carretas tiradas por bueyes. Algunas loceras imitan las iglesias de Cauquenes en greda así como también cerca de la navidad hacen “nacimientos”. Expresando una necesidad por la falta de luz en Pilén hasta hace pocos años, se hacen candelabros y palmatorias. Hurgando en la memoria de las loceras, de sus madres y abuelas, en el pasado la producción estaba orientada a las piezas utilitarias para el uso campesino: se elaboraban callanas, jarros agüeros, ollas de dos y cuatro asas, tinajas, tinajeras.

No obstante, la confección de maceteros, de algunos juguetes (piezas miniaturizadas) y piezas ornamentales, las formas y sentido de la alfarería de *Pilén* está orientada a la cocina y actividades culinarias. Se une la tradición con los cambios en los diseños, motivados por la actual demanda urbana.

### **Venta y mercadeo de la loza**

Salir de la casa al borde del camino cargada de loza es el inicio de viajes semanales al pueblo. Hasta antes que llegara la micro local que hace viajes dos veces por semana, las mujeres se trasladaban a Cauquenes a pie, llevando la loza en “atados” sobre sus espaldas a veces con un niño en brazos.

La salida al pueblo es un acontecimiento semanal que rompe con la rutina cotidiana. Las mujeres se preparan para el viaje y el acarreo de las cajas y canastos de loza. El viaje es un momento festivo, de sociabilidad semanal, el inicio de la circulación de las noticias del lugar.

Llegando a Cauquenes, las loceras se ubican siempre en los mismos lugares: en la vereda oriente de la primera cuadra de la feria. Aun cuando ocupan cerca de un cuarto

de la cuadra, las primeras en situarse respecto del paradero de la micro, son las de Pilén Bajo que incluyen a un grupo de parientes. Ellas son las más jóvenes fluctuando sus edades entre los cuarenta y setenta años. Más allá, se ubican las loceras de Pilén Alto, las de El Peral y sus cercanías. Ellas son las de mayor edad y también se constituyen en la ocupación de la calle de la feria como grupo de parientes y vecinas. Unas y otras en el mercado están separadas por otras loceras, provenientes de lugares más dispersos y no necesariamente imbricadas por el parentesco.

Las mujeres no sólo llevan loza para la venta. Su producción alfarera suele estar acompañada por otros productos como flores, hortalizas, fruta seca, huevos, a veces calcetines de lana. Muchas aprovechan el viaje al mercado para vender productos recolectados, los cuales tienen un poder comprador en la ciudad: copihues, ramas de avellano, rosa mosqueta, callampas, digüeñe y changle.

Como para la elaboración de la loza las estaciones marcan los ritmos de trabajo y el tamaño de las piezas, la venta de loza en la feria y el mercado está marcada por inviernos de escasas ventas y veranos en que aumentan.

La loza se transa con distintos compradores: algunas loceras entregan pedidos a las puesteras fijas del mercado municipal, otras entregan en la misma feria a intermediarios de la región<sup>24</sup>, mientras todas venden al menudeo a los paseantes mientras algunas de ellas venden a comerciantes en sus propias casas. El mercado no es sólo un lugar de comercio sino también un lugar de sociabilidad donde las mujeres resuelven el aislamiento de la semana transmitiéndose noticias poniéndose al tanto de los eventos

---

24 Otros intermediarios van a comprarles la loza a sus casas.



La micro de Pilén llegando a Cauquenes



Loceras en la feria de Cauquenes,  
Delfina Aguilera, Humilde Jelves, Benedicta Lara



Delfina Aguilera en la feria de Cauquenes

locales y nacionales. Cada sábado, el día más importante de feria, lo inauguran muy temprano prendiendo fuego para calentar la tetera, desayunando un mate con pan en la vereda. El fuego para calentar el agua es el organizador de las conversaciones entre los distintos grupos de vendedoras que disponen su producción en la calle para que, al final de la mañana, si ha habido venta, ellas se desplacen a los almacenes de abarrotes para comprar las “faltas” para la casa: azúcar, yerba mate, tallarines, etc.

\*\*\*

En suma, prácticamente todas las abuelas paternas y maternas, así como las mujeres más ancianas, facturaban la greda, oficio aprendido de sus antecesoras y transmitido a la descendencia femenina, hasta el presente.

La producción alfarera se ha dado en el marco de un sostenido esfuerzo por preservar las economías campesinas.

La transmisión por imitación del oficio, desde muy temprano está vinculada al mercado. Mercado que permite a las mujeres conocer el mundo de afuera, manejarlo, familiarizarse con el pueblo, sus productos, sus lenguajes, conocer los mecanismos para transitar del campo a la ciudad.

Mientras el proyecto campesino anclado en la propiedad de la tierra buscaba diversos mecanismos para sobrevivir —medierías, carboneo, inquilinaje con un abanico de posibilidades de relaciones familiares y de parentesco—, las mujeres con la persistencia de su oficio a lo largo del siglo pasado hasta ahora, han logrado por un lado reportar dinero a los hogares con la venta de loza y, por otro, vincularse con el mundo de afuera.

La labor alfarera ha sido una de las actividades que junto

a la mediería y el inquilinaje mitigaron las consecuencias del proceso de minifundización sobre el campesinado de Pilén cuyas bases son cada día más débiles ya sea por factores internos, como el sistema de herencia, o por factores externos, como la disminución de los empleos y del acceso a tierras. Más recientemente por el arrinconamiento de la aldea por las plantaciones forestales y la eliminación del acceso campesino a espacios que en un pasado cercano eran de acceso común.

### **A modo de cierre: vectores de los cambios**

Un conjunto de transformaciones se agolparon hacia finales del siglo XX, rompiendo el ritmo que marcaba el lento paso del tiempo en una localidad campesino-alfarera que vivió de la producción de alimentos y del trabajo agrícola así como de la labor alfarera de las mujeres. Mientras los hombres cultivaban sus tierras y las ajenas, las mujeres producían ollas, vasijas, callanas y otras piezas de uso doméstico y local, prolongando al presente una labor antigua.

A esta forma de vida la definimos como “complejo campesino-alfarero” (Valdés, 1991) por el hecho de que parecía improbable que los habitantes de Pilén sobrevivieran sólo de una agricultura a pequeña escala que reposaba en tierras estrechas y de mediocre calidad, que no dejaban de disminuir.

Pese a la aceleración de los cambios en las últimas décadas, a lo largo del siglo XX los testimonios de los habitantes de Pilén –hombres y mujeres– dan a conocer persistentes fenómenos que muestran una gradual descomposición de estas economías campesinas a las que pertenecen las loceras. Una de las señales de este proceso fueron las frecuentes migraciones a las ciudades que se produjeron en cada familia,

en especial la temprana salida de mujeres; otra, la inquilinización junto al establecimiento de medierías y venta de fuerza de trabajo de los pequeños propietarios en los fundos vecinos a la aldea.

Tras el paso de cada generación disminuía el tamaño de la propiedad obligando a las familias campesinas a expulsar a las hijas mujeres a las ciudades y a subordinar a los hombres al empleo en fundos.

Si estos son los fenómenos más visibles a lo largo del siglo XX, en las últimas décadas se aceleraron ciertos procesos que ya se manifestaban en el lugar, visibles esta vez en las transformaciones del entorno que rodea el área de hábitat campesino.

Uno de ellos es la extinción del bosque nativo que caracterizaba el paisaje de la Cordillera de la Costa hacia el poniente de Pilén, subiendo hacia “la montaña”. Hoy el roble se encuentra entre las antiguas especies que han desaparecido a causa de su indiscriminada tala. Este tradicional desmonte del bosque nativo dio lugar a las plantaciones de pino y eucaliptus. No sólo ha cambiado el paisaje por este hecho sino los modos de vida de la población de Pilén, pues, tiempo atrás el bosque nativo, abierto a los lugareños, permitía a lo menos dos actividades que generaban ingresos a los campesinos: el carboneo y la recolección de frutos silvestres. Hoy en cambio, se ha limitado y erguido cierres al acceso a las plantaciones de especies introducidas, cerrando el espacio de recolección, el trabajo y la producción de carbón de los campesinos que han visto restringirse los espacios a los que antes tenían acceso.

A raíz de la expansión de las plantaciones forestales, las viejas rutas y huellas que atravesaban la cordillera desde la costa hasta la ciudad de Cauquenes, permitiendo el tránsito y desplazamiento de campesinos y habitantes de la costa a

pie o en carreta, han dado lugar a caminos abiertos para camiones, automóviles y buses. El antiguo desplazamiento de los costinos –cochalluyeros y comerciantes de pescado– para vender sus productos hacia el interior del territorio, se detuvo. El tránsito de campesinos y alfareras que se desplazaban a pie o en carreta hacia Cauquenes para la venta de carbón, legumbres, hortalizas y loza, también se ha visto modificado dando cuenta de las transformaciones vividas por los campesinos y las alfareras. Entre ellas, la extinción de la venta de carbón, la disminución de la venta de alimentos de origen campesino y el desplazamiento en buses de las alfareras para la venta de loza en la feria, lo que antes hacían a pie cargando sobre sí la loza en “atados”. Nuevos contingentes de población se suman a estos desplazamientos entre “la montaña” y la ciudad de Cauquenes. Estos están conformados por los trabajadores forestales y familias que habitan la localidad de Cayurranquil desempeñándose en actividades contiguas a la instalación de los campamentos de obreros forestales, como el pequeño comercio y los servicios.

Por otra parte, y más recientemente, si las migraciones a lo largo del siglo XX se originaban en la imposibilidad de las economías campesinas de alimentar a familias numerosas por la creciente escasez de tierras, en las últimas décadas los traslados de hijos e hijas de campesinos a Cauquenes están también motivados por las políticas públicas de subsidio a la vivienda. Así, las nuevas generaciones, frecuentemente y gracias al subsidio estatal de vivienda, salen de Pilen a la periferia de Cauquenes estableciendo nuevos modos de habitar en viviendas sociales en la urbe que, en paralelo, coexisten con mayores niveles educacionales y nuevas expectativas de empleo y consumo. Es también un dispositivo estatal que facilita desocupar el campo atendiendo a la expansión de las empresas forestales sobre tierras campe-

sinas y evitando los usos comunes de antaño en los grandes predios privados.

Desde el punto de vista de las políticas públicas e iniciativas privadas dirigidas al campesinado y artesanado rural, los habitantes de Pilén han visto sucederse, sumadas a las políticas de vivienda, una buena y cambiante cantidad de iniciativas de parte del Estado y de organismos privados.

En cuanto reconocimiento y apoyo a distintos sectores sociales, durante la reforma agraria (1962-1973), se estimuló el cooperativismo campesino al alero de INDAP, Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario del Ministerio de Agricultura; en Cauquenes se creó una Cooperativa Campesina que agrupó al campesinado y artesanado rural de la provincia. Las loceras de Pilén formaron parte de esta Cooperativa percibiendo variados beneficios, entre otros, alimentos a bajo precio, créditos a bajas tasas de interés, y el que se les cediera un espacio en el local de la cooperativa para el alojamiento de las loceras los días que venían a vender sus productos a la feria. Del mismo modo, se favoreció su participación en ferias regionales para la venta de loza. Al igual, los Centros de Madres interfirieron en la localidad agrupando a las mujeres no en su calidad de artesanas sino de madres de familia, aun cuando, también, se favoreció el envío de loza a Santiago a las tiendas CEMA para su venta lo que se hizo invitando a algunas de las loceras tal como más adelante lo hizo la Feria del Parque Bustamante y la de la Universidad Católica a la Feria de Artesanías de Santiago. Más recientemente, por iniciativa del hoy Ministerio de la Cultura se estableció la política de los “Tesoros Humanos Vivos” acorde con las concepciones de la UNESCO, lo que recayó en la localidad, también, en un grupo de loceras esta vez “patrimonializadas” por el Estado (Ortiz, 2014).

Tanto la reciente patrimonialización del oficio de locera

—y de otros oficios tradicionales— como la intervención pública y privada, especialmente de los Centros de Madres y de la Universidad Católica, por sus procedimientos selectivos en la comunidad, han tendido a favorecer la competencia y las envidias entre las loceras, en especial cuando se las legitima en la ciudad, individualizándolas por su oficio. Esto contribuye a que ellas ganen más que quienes no tienen acceso a estos canales de comercialización, lo que en comunidades campesinas produce por un lado mayor diferenciación social y por otro, estigmatización de parte de la comunidad hacia las loceras que “surgen” más que el resto.

No obstante, estos factores que han interferido en el área de poblamiento campesino y en el lugar que ocupa la aldea, un elemento que tiende a igualar en derechos a las mujeres del campo y la ciudad han sido las políticas públicas de promoción de los derechos individuales y colectivos tal como ha sido el acceso a dispositivos de limitación de la natalidad (desde la reforma agraria), y a contar de los años noventa la penalización de la violencia doméstica y sexual, entre otros. Estas políticas han favorecido la afirmación de las mujeres de la localidad en tanto sujetos de derechos lo que, en comunidades campesinas fuertemente patriarcales, a menudo las ha hecho permanecer durante toda su vida fértil en estado de embarazo y a menudo víctimas de la violencia masculina. En este aspecto, instituciones como PRODEMU —Promoción de la Mujer— que reemplazó al CEMA —Centros de Madres— desde comienzos de los años noventa de post-dictadura, han favorecido este proceso de afirmación de las mujeres como sujetos de derechos lo que se da en paralelo al aumento de los niveles educativos, la presencia de la radio y, sobre todo, el acceso casi generalizado de la televisión en el campo.

## Referencias bibliográficas

- Barrales, Catalina; Vergara, María Eugenia (2009) *Alfareras de Pilén*, Santiago, FONDART.
- Delbos, Geneviève; Jorion, Paul (1984), *La transmission des savoirs*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Claude Levi-Strauss. *La alfarera celosa*. Paidós Studio, Barcelona, Buenos Aires, México, 1986.
- ODEPA (2017) *Agricultura chilena. Reflexiones y Desafíos al 2030*, Santiago, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA)
- Ortiz, Francisca (2014), *Loceras de Pilén. La artesanía como recurso entre lo global y lo local*. Memoria de Título para optar al Título Profesional en Antropología con Mención en Antropología Socio-cultural, Universidad de Concepción, Facultad de Ciencias Sociales y Antropología.
- Sétimo Censo Jeneral de la República de Chile, Tomo 3, Santiago, Imprenta Universitaria, págs. 136- 138.
- Stuchlik, Milan (1999), *La vida en mediería*, Santiago, SOLES.
- Valdés Ximena (coord.) (2018) *Tiempos y lugares. Transformaciones socio-culturales en localidades rurales de Chile Central*, Santiago, Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Valdés, Ximena y Matta, Pauluna. *Oficios y trabajos de las mujeres de Pomai-re*. Edición CEM/PEHUEN, Santiago 1986.
- Valdés, Ximena (1986) *Loceras de Pilén* (1991), Ed. CEDEM, Santiago.



# **III**

## **RELATOS DE VIDA DE LOCERAS DE PILÉN**



Cociendo la loza

**BASILIA ALARCÓN LEÓN**  
**1918**

*“Yo puedo decir que nací, me crié y moriré en medio de la greda, entre montañas de cántaros, ya que no sólo mi mamá hacía loza, sino que todas las mujeres en mi familia fueron loceras”.*

Mi nombre es Basilia Alarcón León. Yo vengo de una de las familias de loceras más antiguas. Todas las mujeres de mi familia hemos sido y somos loceras desde que pisamos por primera vez la tierra. Ahora que los años y el tiempo pasan de una manera en la que cada vez se hace más lento dar el paso que sigue al otro, hablaré un poco de mi vida.

Cuando yo era chica –y ya son noventa años que siento pasaron como en un abrir y cerrar de ojos–, la vida era muy distinta a como es ahora. Yo al principio no me daba cuenta de este cambio, pero con los años he visto cómo han cambiado las personas y la forma en la que vivimos. A veces me pasa que ya no reconozco muy bien el mundo en el que vivo. No sé por qué ni de dónde me viene ese sentimiento pero veo cómo vive la gente y a veces me siento como en tierra ajena. La montaña y el campo siguen ahí, pero el paisaje que veo ya no lo siento como lo sentía antes. Vivo en el mismo lugar en el que he vivido desde que tengo uso de razón, desde que mis ojos despertaron a la luz que ilumina este mundo, pero ahora hay algo distinto, que no sabría decir bien cómo es. De tarde en tarde, siento que la vida cambió de una manera que no tiene mucha forma, y que se vive como se vive un cambio en el clima del que uno no puede decir con certeza cómo ni cuándo pasó.

Yo nací y me crié en Pilén. Siempre he vivido aquí, así que lo natural es que aquí muera, en esta mismita tierra por la que he caminado desde que existo. La fecha exacta del año y día en el que llegué al mundo no la conozco yo ni ninguno de mis familiares que aún siguen con vida. Nunca he tenido muy clara la fecha de mi nacimiento, porque mis padres cometieron el error de quitarme más de diez años cuando me inscribieron en el Registro Civil, así que, a vuelo de pájaro, calculo que debo tener más de noventa años. Me di cuenta de eso porque cuando fui a cobrar mi pensión de vejez las fechas no se correspondían, así que tuve que ir a la iglesia a sacar la fe de bautismo y recién ahí me di cuenta de que había sido bautizada el año 1918, mientras que en el Registro Civil aparecía como año de mi nacimiento 1924. En resumidas cuentas, tuve que arreglar todos mis papeles y sacar de nuevo mi carnet de identidad para lograr que me dieran mi pensoncita. Ya me sentía muy vieja para trabajar y con la artritis que sufro los dedos me quedaron inservibles; se me deformaron por completo y hay días en que no puedo moverlos del dolor que siento. Aparte de eso, ahora que soy más añosa me estoy enchuecando. Hace unos buenos años que me está dando reumatismo a los huesos de tanto tiempo que llevo trabajando con la greda. El reumatismo y la artritis son los males de las alfareras, porque todas las loceras morimos con los huesos destruidos. ¿Pero en qué otra cosa vamos a trabajar si es lo único que sabemos hacer y en lo que hemos trabajado toda la vida?

Yo puedo decir que nací, me crié y moriré en medio de la greda, entre montañas de cántaros, ya que no sólo mi mamá hacía loza, sino que todas las mujeres mi familia fueron loceras.

Según lo que dicen, las hermanas de mi papá fueron

las primeras señoras que trabajaron la greda acá en Pilén. Dicen que eran las más afamadas, porque ellas empezaron a hacer los primeros jarrones grandes que se vieron por acá. Por lo menos eso es lo que se dice. Recuerdo clarito a una prima hermana mía que murió hace varios años y que loceaba muy lindo. Mis tías también loceaban precioso; hacían unas locitas muy finitas y bonitas.

Un día le pregunté a mi tía Prosperina –que ya tiene más de cincuenta años muerta– cómo había aprendido a locear y ella me dijo que había sido la primera en la casa de sus padres en aprender a trabajar la greda. Me contó que un día que acompañó a su papá a ver las chacras él la dejó cuidando los bueyes al lado de esas torrecitas que forman los camarones en la vega y que para entretenerse se puso a jugar con la tierra que estaba mojadita. Y de tanto entretenerse jugando no se dio cuenta cuando empezó a amasar y a hacer locita con la greda. Cuando su papá vio que mi tía tenía mucha loza hecha le preguntó:

–¿Qué estás haciendo, chiquilla?

–Estoy haciendo platitos y hartas cositas más, papá –le respondió ella.

Entonces le mostró a su papá todos los monitos que tenía hechos y él quedó maravillado con la belleza de todo lo hecho por mi tía. Así fue como ella aprendió a trabajar la greda, viendo a los camarones haciendo sus cuevitas en la tierra. Fijándose en cómo arman sus torres y castillitos bolito tras bolito; viendo cómo ponían lulo tras lulo hasta darle fuerza al armado de la torre. Ese siempre fue su destino, y si así fue estuvo bueno que así pasara porque de ahí en adelante todas las mujeres de mi familia empezamos a trabajar la greda. Después de mi tía, fue mi mamá quien empezó a aprender y a trabajar con mi tía Prosperina. Y después de que aprendió mi mamá aprendimos todas las

mujeres nuevas de mi familia, una tras otra. Por esa razón siempre he sentido que todas nosotras estuvimos como predestinadas a conversar y convivir con la greda a través de nuestras manos. Porque todas seguimos el ejemplo de mi tía y continuamos con la tradición de las mujeres de nuestra familia.

Pasado un tiempo, mi tía Prosperina empezó a trabajar de forma constante y comenzó a ir a la feria de Cauquenes para vender sus cositas. Apenas la gente vio la loza que hacía y que tenía para la venta, se convirtió en una verdadera monería con su trabajo, así que se las compraron todas. Desde ese momento decidió trabajar haciendo y vendiendo loza porque nunca hasta entonces había tenido plata para comprarse sus propias cosas. Desde ese momento nunca más dejó de ir a la feria cuando todavía ni siquiera existía el mercado del pueblo.

Como es una tradición, no solo las mujeres de mi familia trabajaban la greda. Mis familiares por parte de mi abuelito se ganaban la vida haciendo tinajones grandes acá en Pilén. Ahora no queda ninguno, porque todos ellos son difuntos y por desgracia ninguno de los hombres de su descendencia aprendió como se hace el trabajo. Recuerdo que las tinajas que ellos hacían las usaban para guardar las legumbres y el vino. Ese era el uso que les daban los antiguos a los tinajones. Eran muy útiles porque servían para guardar de todo, puesto que eran muy grandes y limpias. Una vez que las tinajas estaban armadas, eran cocidas en uno hornos muy grandes, como del porte de una casa. Ponían leña en los hornos y después cocían las tinajas durante horas. Una vez que estaban llenas de granos o vino, sellaban las tapas de las tinajas con barro para que no hubiera ratón que pudiera entrar a comerse lo que se había guardado en ellas. Los hombres hacían dos tipos distintos de tinajas:

unas con una forma así como de pileta que se usaban para refregar la uva y que tenían la boca ancha y un hoyito para que después estilara el vino; y otras tinajas angostas que se usaban para guardar distintos tipos de granos, principalmente porotos u otros tipos de legumbres.

A pesar de que el armado de las tinajas siempre fue un trabajo de hombres –ya que es una tarea muy pesada por el tamaño de los tinajones–, nosotras las mujeres también aprendimos a fabricarlas. Hasta el día de hoy seguimos haciendo tinajas a mano, claro que son mucho más chicas y delgadas que las que hacían mis familiares. Eso sí, una de mis tías hacía unos jarrones inmensos, mucho más grandes que los que yo hago. Los hacía con una forma muy especial, más ovalados, largos, altos y les hacía unas orejas que eran verdaderamente hermosas. Yo siempre pensé que le quedaban preciosos, sin embargo, ahora nosotras ya no los hacemos así. Los hacemos un poco más bajos, quizás nos quedan más guatones, pero seguimos poniéndoles orejitas gruesas porque las que son muy delgadas se quiebran fácilmente. Ahora que lo recuerdo y pienso en ello, me doy cuenta de lo curiosas y originales que eran mis tías para esos años. ¡Si todas hicieron unos jarros verdaderamente preciosos! Hasta el día de hoy tengo tres de esos jarrones como recuerdo y como muestra para las personas que vienen a ver y comprar mis trabajos en greda. Y cada vez que los ven los siguen encontrando preciosos.

Lo otro de las mujeres de mi familia es que desde siempre hemos hecho de todo. Nunca nos quedamos con lo que mejor nos salía, sino que siempre hemos ido probando modelos nuevos. Por ejemplo, si mis tías tomaban como modelo una loza mirando una pieza hecha de vidrio igual la sacaban y la terminaban haciendo en greda, por difícil que pareciera. Hacían jarrones, tinajas delgadas, ollas y

por sobre todo callanas, porque en ese tiempo se molía la harina a piedra y se la tostaba en una callana de greda, así que la gente las compraba por montones.

Después de hacer las piezas, se iban a venderlas a la feria y todo el mundo les empezó a comprar las tinajas y los distintos modelos de loza, porque estaban muy bien hechos; además, nuestra familia era de renombre por el trabajo que todos hacíamos con la arcilla. Yo misma empecé a vender mis trabajos en la feria desde que me inicié en la greda. Por lo menos deben ser unos 50 años que llevo fabricando y vendiendo loza en Cauquenes y aún sigo yendo al mercado.

Recuerdo que cuando empecé a ir a la feria me iba de aquí a Cauquenes con un atado inmenso de unas veinte ollitas o floreritos. Ese atadito tenía unas veinte piezas que juntaba en una sábana que amarrábamos en las esquinas y que cuando estaba bien armado y cerrado nos poníamos sobre la cabeza. ¡Hay que imaginarse lo que era cocer el día viernes para salir después del medio día y llegar a Cauquenes con todo el sol encima! Avanzábamos un poco y descansábamos un rato, porque quedábamos molidas después de dar unos pocos pasos. ¡Más encima después todas nos casamos, así que no sólo teníamos que ir con los niños tomados en un brazo, sino que también con un atado de loza arriba de la cabeza y con otro atado en la otra mano! Cuando los niños ya estaban más crecidos y no los podíamos llevar en brazo por su peso teníamos que llevarlos en la espalda a lapa, como se dice. Y después de estar toda una jornada entera de trabajo nos teníamos que ir de vuelta a Pilén a pie cargadas con las cositas que comprábamos para la casa, con la loza que nos sobraba y con los cabros chicos a cuestras.

Así de sacrificada es la vida de la alfarera. Siempre ha sido así.

Actualmente hay niñas que pagan arriendo para tener sus puestos de venta de greda dentro del Mercado, pero en esos años, cuando empezamos a ir nosotras, no había nada de eso. De hecho, el Mercado era muy chiquito, insignificante, no como ahora que es tan grande y siempre está lleno de gente vendiendo todo tipo de cosas. Al principio, nosotras teníamos que pedir permiso y dejar guardado lo que nos sobraba para la otra semana, no como ahora, que ya llevamos años trabajando en el Mercado y estamos más desahogadas. Y no es porque se gane mucho, ya que yo le saco trescientos pesos a los maceteros más grandes. Y si alguien quiere comprar tres o cuatro y me ofrece doscientos pesos por cada uno y no he vendido nada, se los tengo que vender no más, porque si la venta está mala y una está sin plata tiene que vender al precio que ofrezca la persona porque una está obligada a comer todos los días. Menos mal que ahora por lo menos tengo mi pensoncita, que no es mucho –son como \$4.300 mensuales-, pero sirve para estar menos ahogada que antes, porque si nosotras no vendemos no ganamos nada. Y aunque sea poco, yo estoy agradecida de esa platita que me dan, porque una sabe que esa plata la puede invertir en sus cositas, así que de todas formas sirve de mucho, más que sea para la harina y el azúcar.

Si a las finales ninguna de nosotras somos solas. Yo misma en su momento tuve que responder por mis 10 hijos y todos fueron criados como Dios manda. Ahora mismo sigue viviendo conmigo una de mis chiquillas que a veces pasa medio enferma en Cauquenes y también vive conmigo otro hijo enfermo que tengo. Aparte de esos dos, tengo dos hijos solteros que viven aparte y que están a cargo del fundito de don Sixto González, así que por lo menos tengo que hacer menos comida que antes, cuando tenía a mis

diez cabros chicos en la casa y sentía que estaba viviendo y trabajando para un regimiento.

Con los años empecé a viajar a Talca y Linares, pero después del Golpe de Estado empecé a ir a Santiago para entregar mi loza en CEMA Chile. Iba allá porque como en esos años estaban los militares mandando el país no se podía hacer nada sin la autorización de ellos. Y como CEMA era dirigido por las señoras de los milicos iba ahí a dejar mi loza. También fui antes a la feria que se hacía en el Parque Bustamante junto con la señora Edita. Recuerdo que esa feria era muy buena, para mí por lo menos era la mejor feria de Chile. Así todos los años que pude fui a la feria del Parque Bustamante. También me invitaban a la feria que organizaba en Linares el señor Bobadilla y en la que llevo más de cuarenta años exponiendo. Cuando ya me hice más conocida me invitaban a los encuentros y ferias que se hacían en Coronel y Lota, así que gracias a mi trabajo con la greda y mi loza pude conocer muchas ciudades del país. Por desgracia, hace tiempo que no visito Santiago porque ahora una tiene que conocer a los dirigentes que organizan los encuentros para que te inviten, y si no los conoces no te invitan no más. Aunque una sea una artesana reconocida, si no eres conocida por los dirigentes de la exposición te dejan fuera sin poder exponer tus trabajos.

Cuando era niña, mi papá se fue a trabajar al día a un fundo inmenso y muy conocido por acá que queda en Pilquicura y que era de la señora Sofía Pinochet. Ese era un fundo inmenso, muy famoso en esa época, que abarcaba pedazos de Cauquenes, Santa Sofía y La Aldea.

Mi mamá se fue detrás de él a trabajar de obligada haciendo la comida de los trabajadores y ahí yo tomé conciencia de que íbamos siempre con el mismo vestidito

toda la semana, así que había que sacarse el vestidito todos los domingos para lavarlo, porque no teníamos plata para comprarnos más ropa.

La vida del pobre era así. La persona que había nacido sin nada sabía de cabro chico que su vida sería puro trabajo y sacrificio, aunque pienso que de a poco la cosa ha ido cambiando. Era tan poquito lo que los patrones le pagaban a la gente en los fundos que a un matrimonio con sus hijos apenas les alcanzaba para alimentar a sus niños, así que sólo si les llegaba a sobrar algo podían comer ellos. Y de tener zapatos y ropa mejor ni hablar, ya que lo principal para el pobre siempre ha sido la comida, por lo menos en los tiempos en lo que fui niña y después, cuando me tocó criar a mis hijos.

Cuando yo era una niña vivíamos todos juntos en un ranchito bien pobre que estaba hecho de adobe y que construyeron mis padres. Mi mamá trabajaba, así que nos mandaban al colegio y cuando llegábamos teníamos que hacer lo que ella nos mandaba: los más grandes iban a buscar leña mientras los otros hermanos lavaban la ropa o se dedicaban a hacer pan o lo que fuera necesario para ayudar en la casa. Todos sabíamos que había que ayudarles a los viejos, ya que no podían solos. Además, tampoco se podía pelear con los hermanos y, aunque los niños siempre pelean, en esos años no pasaba nada de eso, por lo menos no en mi familia, así que, a pesar de la pobreza, nuestra vida fue siempre muy tranquila.

Recuerdo que dormíamos de a dos en camitas que hicimos entre todos nosotros. Las hermanas dormíamos de a dos en un nidito, mientras que mi único hermano dormía en su propia cama. En cambio la gente que era más pobre que nosotros dormía en camas hechas de pajita y otros hacían sus payasitas de hojitas de choclo. Las limpiaban

bien limpiecitas y en una payasita hacían dormir a los niños como si fuese verdaderos pajaritos. Siempre agradecí que, a pesar de que éramos pobres, mi madre fue muy trabajadora así que siempre se preocupó de que todas durmiéramos en nuestros colchoncitos. A medida que íbamos creciendo, armábamos otra camita más grande.

Estudié hasta los catorce años, ya que cuando tenía doce o trece años, la verdad es que mi memoria ya no funciona muy bien y por lo general me traiciona, mi padre murió, así que todas nos tuvimos que poner a trabajar. Como mi mamá no se encontró capaz de mantener a tanto niño, me mandó a vivir a Cauquenes con una señora amiga de ella para que le ayudara a criar a sus niños. Así que estudié en Cauquenes hasta el último curso de esos años y que sería como decir el cuarto de la básica de ahora. En total estuve como cuatro años viviendo allá y cuando terminé de estudiar me vine de vuelta al campo a la casa de mi abuelito, el papá de mi mamá, y aquí estoy hasta el día de hoy.

Cuando llegué a vivir con mis abuelitos, ellos ya estaban muy viejitos. Eran muy buenas personas. Mi abuelito era un hombre un poco recio, pero muy bueno, mientras que mi abuelita era muy suave y tierna. Nos trataba muy bien la viejita. Era muy buena, muy cariñosa y buena para conversar. Así vivíamos en la antigüedad, en los años de la infancia, y conforme fueron creciendo mis hermanas se fueron casando y formando sus propias familias. Cada cual tuvo su casa y dos de las chiquillas se fueron a vivir a Santiago cuando tenían dieciséis años. Se casaron allá y formaron sus familias, así que echaron raíces en la capital y nunca más volvieron por estas tierras que las vieron crecer desde que se movían gateando. Una de esas hermanas murió por allá en Santiago y todos los demás nos quedamos acá, entre los cerros y la greda. Después una de mis hermanas mayores

murió en Cauquenes, así que en resumidas cuentas soy la única de la familia que va quedando con vida.

En mi casa nunca nos pegaron. Sólo tengo memoria de una vez que mi mamá me pegó, pero no recuerdo si fue porque se me cayó un niño, porque yo niñatié a todos mis hermanos menores, o si fue por alguna otra cosa. Pero la verdad es que ni mi mamá ni mi papá nunca nos dieron malos tratos. Además, uno sabía que si uno hacía lo que nos mandaban nada malo pasaría, así que hacíamos lo que debíamos calladitas y nadie se hacía ni tenía problemas.

Si no hubiese sido por mi mamá –que siempre fue muy trabajadora– y por mi padre, que también siempre fue trabajador, a pesar de que se tomaba sus traguitos, nosotros hubiésemos crecido en la miseria. Aunque crecimos y nos criamos pobres, nunca pasamos miseria verdadera. Si hago memoria, puedo decir que había muchas otras personas que eran mucho más pobres que nosotros y que lo pasaban verdaderamente mal. Así que hay que imaginarse cómo habré tenido que vivir esa pobre gente. Yo misma me recuerdo como si fuese ayer de una tarde que fui con mi mamá, que se llamaba Clorinda, a la casa del finado José, porque la señora Carmela le pidió que la acompañara. Le dijo:

–Clorinda, vamos donde José de visita a verlo.

Ella sabía que este joven tenía varios niños y era muy pobre. Así que convidó a mi madre para llevarle algunas cosas a don José y ayudarlo con lo que pudiera, aunque fuera con algo. Cuando llegamos a la casa del caballero, sentí de inmediato el sonido de unos niñitos jugando adentro y, como una cuando es chica siempre es curiosa y se las ingenia para hacer lo que quiere, apenas las señoras se sentaron en el corredor para conversar entré a la pieza donde los niñitos estaban sin que me notaran. Cuando ya estaba dentro, vi que los niñitos jugaban todos desnuditos

en unos niditos como de pajarito que aparentaban la forma de unas camitas. Ahí caí en cuenta de que por eso nunca salían cuando llegaban visitas a la casa, porque la familia era tan pobre que no tenían siquiera un trapito que ponerle a sus niños. Y eso es como mucho, ¿no es cierto? Así de fuerte era la pobreza en esos años. Hay que imaginarse que si apenas había un plato de comida que llevarse a la boca, con mucha suerte había ropa para ponerles a esos pobres niños.

En el momento en que los ví sentí dentro mío una pena tan grande, ya que ahí fui consciente de que el pobre vivía obligado y casi como un esclavo debajo del yugo de los patrones; en esa época los ricos eran tremendos de malvados. Hasta me acuerdo de que la gente más pobre se hacía unas cucharitas de palo para darle de comer a los críos; y si no tenían un palo, hacían las cucharas con las conchas de las cholgas o los choros. Las lavaban bien y con eso se comía. Yo habré tenido unos siete u ocho años, pero todavía me acuerdo de hasta qué punto era pobre la gente y hasta el día de hoy me sigue doliendo ese recuerdo porque nadie se merece pasar por eso.

Cuando era una jovencita, los viejos no permitían que una anduviera juntándose a conversar con el lolerío, así que cuando a alguien le gustaba una persona tenía que pololear a escondidas. O se usaba que los viejitos a lo más iban a pedir la mano de una chiquilla a alguna familia que por lo general era conocida y amiga. Así no más era la cosa. No como ahora... Yo me casé y quedé al tiro con casa porque esta casa era de mi marido, yo tengo la pura tierra de los zapatos a él se la dejaron sus padres. Y aquí estoy. Aquí tuve a todos mis hijos y aquí me voy a morir.

A mi marido lo conocí desde chica, éramos primos. Él era hijo de una tía mía por parte de mamá y era unos

diez años menor que yo. Fue mi primer y único pololo. Lo conocí, crecimos, pololeamos y nos casamos. Yo tenía como veintisiete o veintiocho años cuando me casé. Y me casé apenas empezamos a pololear, porque los viejos eran muy guapos y no permitían que los jóvenes pololearan mucho tiempo. La juventud apenas tenía tiempo para conocerse cuando sus padres ya los estaban acompañando al altar.

Junto a mi esposo tuve trece hijos, de los cuales me quedan con vida diez. Una de mis hijas murió en un accidente en Santiago. La otra hija que murió falleció aquí en la casa de meningitis –esa hija le seguía a la mayor– y mi hijo más chiquitito murió a los dos años y ocho meses.

Cuando el matrimonio se lleva bien no hay diferencia entre el hombre y la mujer, o por lo menos no debería haberla. En mi caso no había diferencias en el sentido de que uno dijese algo y el otro hiciese lo contrario. Casi siempre estuvimos de acuerdo en todo, así que felizmente no tuvimos disputas grandes; mi marido mandaba en su trabajo mientras yo mandaba en la casa. Así como él sabía todo lo que tenía que hacer con sus animales, yo tenía bien claro lo que tenía que hacer en la casa. Nunca tuvimos una discusión, una mala palabra, nada. Nunca hubo malos tratos entre nosotros por eso no tengo nada malo que decir al respecto.

Mis hijos empezaron a dejar la casa como a los dieciséis años. Una se fue cuando terminó la escuela y otra se fue antes de terminar sus estudios, porque encontró que no tenía mente para estudiar así que se puso a buscar trabajo y apenas encontró uno se mandó cambiar. Los demás su fueron yendo de a poco hasta que me quedé viviendo con tres.

Ahora la vida es distinta, por lo menos para mí ha ido cambiando de a poco, la vida ahora no es tan sacrificada

como era antes. Hay que trabajar, porque si no nos ganamos el pan que nos llevamos a la boca día a día, los pobres no comemos, pero ahora hay muchas más comodidades. Por ejemplo, ahora hay micro y gracias a eso puedo llevar a Cauquenes toda la loza que quiera vender y después traerme todo lo que compre allá para tener en mi casa. Además, me puedo venir sentada y cómoda, no como antes que una tenía que andar kilómetros con todos los trastos arrimados al cuerpo como si una hubiese sido un animal de carga. De todas maneras, no sé qué tan bueno sea eso para la juventud de ahora, porque ellos ya no se sacrifican por nada. Lo quieren todo como de regalo, como si ya no hubiese que esforzarse por nada. Por eso la gente nueva, la juventud, ya no se queda por aquí; apenas crecen, se van buscando trabajo a las ciudades para no volver más.

Ya nada tiene que ver con la vida que yo conocí de chiquilla. Antes los niños se criaban hasta viejos en la casa de los padres, o se casaban más tarde que temprano, y recién cuando lo hacían formaban su hogar más allá de la casa materna y paterna. Ahora, en cambio, la juventud apenas sale del colegio parte en búsqueda de nuevos horizontes, buscando lo mejor para ellos y sus familias, claro, pero lo cierto es que apenas pueden abandonan su tierra y sus padres.

Lo otro que ha cambiado con el tiempo es la relación que los jóvenes tienen con sus mayores. Cuando yo era niña, los hijos eran respetuosos de la palabra de sus padres y sus mayores. Si ellos decían algo, se hacía. Uno siempre tenía que hacerles caso, en cambio ahora la cosa es muy distinta. Yo diría francamente que la juventud de ahora es suelta, –aunque la palabra no es muy bonita– ahora los niños salen de la casa sin decirles nada a sus padres. Ni siquiera tienen la consideración de decirles dónde van o

cuándo volverán. ¡Si ni siquiera le avisan a la madre! ¡Es como si las madres no existieran para ellos!

Por lo menos puedo dar las gracias de que mis hijos nunca fueron poco respetuosos conmigo. Hasta el día de hoy los hijos que viven conmigo, y que ya son viejos, me avisan cuando van a trabajar a tal o cual parte o si van a llegar tarde o temprano a la casa. Felizmente ellos entienden que, aunque son adultos y ya están viejos, más vieja que ellos soy yo, así que me respetan como corresponde que un hijo respete a su madre y su padre. Pero con los nietos... mejor estarse calladita. Cuando yo les pregunto por qué se portan de esa manera, ellos me dicen que porque los tiempos han cambiado, sin embargo, yo les digo que eso no tiene nada que ver, porque sean como sean los tiempos la madre siempre será la madre y tiene que ser respetada. Un hijo nunca será más que el padre o la madre, así que tienen que darles el respeto que se merecen y les corresponde. Pasa mucho ahora que un niño sea sin respeto y ande suelto por la vida sin que nada ni nadie le importe. O que se tope con una persona cualquiera y la trate mal sin razón alguna. Ahora los niños si no tienen zapatillas de marca –de las buenas, como ellos dicen– para ir al colegio simplemente no van. Y no van no más, aunque sus madres o padres les digan lo contrario. Yo a mis chiquillos los mandaba al colegio con la ropa que tenía para ponerles no más. Hasta con un trapo de esos de quintal de harina les hacía un bolsón para que pudieran ir con sus libros al colegio y ellos nada que me reclamaban. Y nada de zapatillas de las buenas, con chalitas iban a estudiar. Siempre los vestí humildemente, pero siempre fueron a estudiar lavaditos y con la ropa planchadita. ¡Ahora son los padres los que tienen que hacerles caso a los hijos! Antes había más pobreza y la cosa no estaba tan mal como a veces siento que está ahora.

Con mi marido y los hijos que me quedan nos vamos arreglando para que nada nos falte. Ellos trabajan en sus cosas y yo en las mías. Y trabajamos todos unidos para la casa y la familia. Si uno se enferma y no puede trabajar, está el otro para ayudar y apoyarlo. Con que uno tenga, tenemos todos. No tenemos discusiones y problemas mayores como familia, ya que siempre estamos unidos, como iguales que somos, independientemente de que nosotros seamos los padres y ellos los hijos e hijas. En ese sentido, somos parejos y si tenemos para comer, comemos todos. Y si no tenemos, no tenemos no más.

Felizmente mis hijos me salieron muy buenos. Me dijeron que me iban a hacer un sueldo entre todos, porque ya estaba bueno de que trabajara y trabajara. Me dijeron que me merecía descansar después de todo lo que he trabajado por ellos durante toda mi vida, pero yo les dije que no, que lo hicieran cuando me vieran tirada en la cama sin poderme levantar. Antes no, porque ellos también tienen sus hijos y familias que alimentar. Además, a mí nunca me ha gustado que me den, al contrario, siempre me ha gustado ganarme mi sustento y tener mis cosas propias. Yo sé muy bien lo que cuesta ser una dueña de casa después de tantos y tantos años que lo he sido. Las necesidades y labores que realiza una dueña de casa no terminan nunca. Aunque los hombres trabajen y lleven la plata a la casa, somos las mujeres las que nos encargamos de las familias y las sacamos adelante. Por eso cada vez que mis hijos me dicen que quieren mantenerme yo les digo que no me traigan cosas porque lo primero que tienen que hacer es velar por sus familias, así como yo me preocupé de ellos. Yo me preocupé por los míos y ahora a ellas y ellos les toca ocuparse de los suyos.

Con mi trabajo y mi pensión tengo para seguir adelan-

te junto a mi marido, aunque a él le quitaron su pensión hace años porque le quedó en herencia un terreno que en principio tenía muchas hectáreas. Sin embargo, él las repartió entre sus sobrinos, así que no era tan real eso de que supuestamente era un gran propietario. Igual dijeron que tenía mucho terreno, así que lo dejaron sin pensión. Yo pienso que fue injusto, porque de lo poco que les quedó no puede sacar casi nada porque las forestales son las que contratan los pedazos de suelo por una plata que es casi nada. Los dueños de las forestales pagan lo que quieren por los arriendos, así que somos nosotros los campesinos los que, como siempre, nos quedamos prácticamente sin nada.

Si pienso en mi vida, la verdad es que no tuve grandes problemas a pesar de todo el sacrificio que significó y sigue significando trabajar con la greda, de lo trabajoso que es vivir de la tierra. He sido feliz, a pesar del cansancio y el dolor que se siente en el cuerpo de tanto acarrear trastos, de todos los viajes que tuve que hacer y que todavía tengo que hacer para alimentarme y alimentar a los míos.

Podría decir que tuve una buena vida, ya que no sólo tengo una bella familia, sino que provengo de un grupo de mujeres que nacimos, nos criamos y vivimos siendo parte de una tradición que nació del trabajo con la tierra, la greda y la alfarería.

Y fue gracias a la greda que yo pude sacar adelante a mi familia. Fue gracias a la tierra que pude darle la vida a los míos.



## EDITH ALARCÓN (1917)

*“las loceras somos bien celosas  
de nuestro trabajo”*

Desde que tengo memoria, la historia de mi infancia y de mi vida ha girado alrededor de la greda como la tierra gira alrededor del sol. Ahora diré por qué.

Mi mamá se llamaba Virginia León Díaz y mi papá se llamaba Juan Luis Alarcón Bravo. Mi madre murió el año 1947, cuando ya éramos viejas, y mi papá murió hace poco. Nací el año 1917 y recuerdo que cuando era una niña íbamos con mi mamá para el cerro Pilén, ahí nos contaba dónde y cómo se hacían las tinajas. En el cerro había algunos hornos muy grandes donde se cocían las tinajas. Eran tan grandes que no sé cómo se las habrán arreglado los hombres para meterlas dentro del horno. Los hombres hacían hartas tinajas al mismo tiempo y cada día les ponían un rollo a cada una hasta que las quedaran listas.

Siempre he vivido en esta casa. Cuando era chica era una casa muy grande hasta que vino el terremoto y más de la mitad de la casa quedó en el suelo. Uno de mis hermanos siempre me dice que nos vayamos de acá, pero yo no quiero porque siempre he vivido acá, tenemos tantos arbolitos, naranjos y duraznos. Además siempre he vivido en el campo, así que siento que no me podría acostumbrar en otro lugar, como que no me sentiría en mi casa, en mi hogar.

Como mi mamá no sabía locear, se dedicaba a plantar la huerta, trabajar la lana y hacer los trabajos de la casa,

yo aprendí a trabajar la greda gracias a una tía mudita a la edad de los trece años. Recuerdo que mi tía hacía gente de a caballo y chupallas de greda. Como era muda, la gente le hacía los encargos con puras señas. Cuando yo volvía de la escuela la acompañaba a buscar greda donde un vecino que teníamos. Partíamos las dos con un saco y un celaje a buscar la greda y cuando teníamos los sacos llenos la llevábamos a la casa arriba de la cabeza y nos poníamos a trabajar. Mientras mi tía trabajaba yo la miraba y la ayudaba en todo lo que podía hasta que de a poco aprendí a locear.

Cuando me di cuenta de que ya sabía cómo trabajar la loza empecé a trabajar y no paré nunca más. En ese momento, tenía trece años; dejé la escuela y principié a trabajar la greda sin parar. Aunque en esa época yo todavía era una niña, con la loza que hacía me ganaba unos pesitos. Hacía caballitos, cantaritos y ollitas que vendía y con la plata que ganaba me compraba leche callejeada, harina y azúcar. Me acuerdo que en ese tiempo la gente salía a vender leche con harina y azúcar dentro de una ollita que le prestaban a una, así que cuando uno la desocupaba la devolvía a la señora o el caballero que vendía la leche.

Yo a los trece años ya me sentía una mujer de plata porque con la loza que hacía y vendía ganaba, me compraba mis cosas y además ayudaba a mi mamá en las dos huertas que teníamos y en el potrero. Entre las dos arreglábamos la tierra y plantábamos la huerta. Arreglábamos, plantábamos y aporcábamos juntas. También trabajábamos la viña: la escarmentábamos y íbamos a buscar ramas. Siempre hacíamos todo juntas.

Además de todo el trabajo que hacía con la greda y con la huerta también bordaba sábanas que me pasaban señoras para que se las arreglara. La señorita María González siempre me encargaba que le bordara las sábanas, las

servilletas y los manteles y como se las dejaba tan lindas el finado Carlos Pérez me ofrecía a cada rato que me fuera a vivir con ellos y me decía que ellos se encargarían de criar-me para que le sirviera de compañía a la señorita María, pero yo nunca quise irme con ellos, así que me quedé en mi casa trabajando.

Recuerdo que con la primera plata que gané me compré un vestido rosado a cuadros. Después me compré ropa para la cama. Así iba juntando la platita, porque nunca he sido gastadora. Después, cuando ya era madre, la plata que ganaba la juntaba para los niños, para alimentarlos, vestirlos y educarlos. Siempre los manejé bien arreglados a mis chiquillos. Los mantenía tan arreglados que cuando los mandé a la escuela parecían chiquillos de ricos. Casi parecían hijos de dueño de fundo.

Cuando ya trabajaba bien la greda, empecé a hacer pailas que le entregaba a una señora que las vendía en Linares. En la semana le sacaba sus siete docenas de pailas y para que no se me pusieran duras las arreglaba y las enterraba en tierra que tuviera pastito verde. Todo el día se lo daba a la greda, en la noche me pulía mis dos docenas de pailas y al día siguiente pulía dos docenas más. Mientras dejaba las noches para pulir, en el día hacía las labores de la casa, veía la huerta y bordaba, así que por todos lados ganaba.

Todo ese trabajo lo hacía aunque era una niña que todavía jugaba y hablaba con sus muñecas de trapo. En cambio, ahora los padres valen tan re poco que las jóvenes aparte de no hacer ni ayudar en nada en la casa cuando los papás les piden algo, responden con reclamos y no hacen nada. Como nunca me ha gustado la gente floja, crié a mis hijos de la misma forma en la que me criaron, ayudando y trabajando desde chiquillos, así que me salieron colaboradores y buenos para el trabajo. Nunca le hicieron el quite

al esfuerzo y aunque siempre traté que estudiaran lo más que pudieran, mis hijos hombres empezaron a trabajar desde chiquititos. Igual que yo.

Al principio, las loceras de Pilén –y también yo- entregábamos y vendíamos nuestra loza en Cauquenes, pero con el tiempo yo y otras artesanas empezamos a asistir a distintas ferias, porque así podíamos ganar más plata. Un día don Lorenzo me convidó a la feria de la Universidad Católica que se hace en Santiago, de esa forma pude llevar mi loza y ser reconocida en la capital. Una de las familias que comercia con el trabajo que hacemos las loceras es la de los Esparza. Las loceras que viven un poco más arriba de mi casa le venden su loza a los Esparza. La Bernarda Gallardo y las otras chiquillas que trabajan con ella hacen negocios con ellos. El Esparza mayor viene a Pilén una vez a la semana a buscar la loza y después la vende por su lado. En Pilén hay varias artesanas que son muy buenas, así que el Jaime Esparza siempre les encarga mercadería. Las hijas de la Bernarda Gallardo –justamente la única locera que hay por ese lado de Pilén– son de apellido Apablaza y como todas esas chiquillas que trabajan con la Bernarda Gallardo lo hacen bastante bien y el Jaime siempre les compra su loza para venderla en distintas ferias.

Actualmente yo me las arreglo con la feria de la Universidad Católica y con algunas piecitas que me encargan de los locales que están dentro del Mercado de Cauquenes. A la señora Laura le llevo mis cajitas con botellas y fuentes para que las venda. Ella es la única con la que estoy trabajando en el Mercado; no le entrego a nadie más que a ella. Las gallinitas que le llevo se las paso a \$450 pesos y ella las vende en su puesto del mercado a \$2.000 pesos, creo. Aparte de ella, también le paso mi mercadería a las señoras Eduvina y Yola, que venden en la feria de la Universidad Católica,

y a unas señoras que tienen un puesto de venta de loza en el Mercado de Linares. La otra salida que tengo son los clientes y las clientas particulares. De esta forma voy vendiendo mi loza y me he ido haciendo conocida de a poco.

Cuando tengo que cumplir con los pedidos que me hacen, y para tener todo listo antes de que lleguen las lluvias, empiezo a juntar la loza y a embalar toda la loza que ya tengo lista para hacer las entregas. Tengo que tener todo listo con mucho tiempo porque cuando empieza a llover rinde muy poco el trabajo: la lluvia convierte todo en un barrial y el frío te cala e inmoviliza los huesos como si te los estuvieran pinchando con agujas; entonces, a duras penas, puedes usar las manos si estás trabajando con las manos mojadas y moradas de frío. Por estas razones es que una ocupa bastante tiempo haciendo la loza en verano, si el tiempo se pone malo no queda otra que sentarse a esperar que lleguen los días buenos. Además, si se pone a llover tengo que secar bien secado el pedacito de suelo que voy a ocupar en cocer la loza, porque si queda mojado o húmedo todo el trabajo se termina arruinando. Estoy obligada a preocuparme de eso porque yo sólo cuezo la loza afuera, en el camino porque no tengo espacio suficiente dentro de mi casa. Una vez que la greda ya está seca, tengo que esperar a que se enfríe para poder guardarla, por lo tanto toma varios días hasta que el trabajo esté listo.

Como desde que tengo edad me ha gustado el arte de la loza, siempre estoy inventando piezas y modelos nuevos. Siempre estoy probando, ensayando y buscando hasta que encuentro un modelo que me deja contenta. Cuando yo empecé a trabajar, lo único que hacía era el cántaro, la olla, el plato y la fuente redonda, porque en esos tiempos esos eran los modelos que se acostumbraba hacer. En esos años no había teteras, así que nosotras hacíamos un can-

tarito matero en el que se calentaba agua, el agua para el té. La gente vecina que no sabía cómo hacer sus propios cántaros y quería tomarse una agüita caliente, salía a recorrer las casas para pedir prestado un cantarito matero y una siempre se los prestaba para que calentaran agua y pudieran tomarse su te. Para acarrear harta agua estaba el cántaro de boca redonda grande que hacía mucho más que el cántaro matero, que se usaba principalmente para calentar el agua en la casa.

Algunas personas a las que les ha gustado mi trabajo me han dicho que es porque soy perfeccionista, pero la verdad es que me imagino que eso pasa porque cada vez que he aprendido y logrado hacer un modelo nuevo, siempre he tratado de hacerlo bien. Me gusta que quede bonito, que se note que está bien hecho, que quede perfecto, así que como me esmero haciendo el trabajo eso se termina notando en la loza. Se ve que detrás de lo que hago hay dedicación, esfuerzo y tiempo. Porque lo que más te pide la greda para que quede bonita es dedicación y tiempo. Y siempre he sido así, por ejemplo, cuando aprendí a hacer la paila, trabajé y trabajé hasta que logré que quedara muy bien hechita, muy fina de los bordes para que se viera bien linda y así de a poco ir haciéndome de más clientas porque lo que las clientas buscan es un trabajo que además de lindo, se note que está bien hecho.

Hace ya muchos años conocí a una señora que es veterinaria en Cauquenes y que terminó siendo una de las primera clientas fijas que me hice. La doctora llevaba un buen tiempo buscando una persona que le hiciera las cosas a su gusto, pero por más que buscaba y encargaba trabajos a distintas señoras no conseguía encontrar a una artesana que la dejara contenta con su trabajo; a pesar de todo el tiempo y el esfuerzo que le ponía, no lograba

dar con alguien que le hiciera bien el trabajo. Ella no me conocía todavía en ese tiempo y cada vez que mandaba a hacer algo quedaba disconforme con los trabajos que le hacían, porque además era muy exigente y tenía bien clarito cómo tenía que quedar la loza que pedía. De tanto buscar, un día que estaba buscando a alguien para encargarle un trabajo se encontró con una señora y le preguntó si conocía a fulana de tal, que era yo, y cuando esta señora le dijo que me conocía le pidió que me dijera que necesitaba una docena de calderas y que cuando las tuviera listas se las fuera a dejar personalmente a su casa. Una vez que la señora me dio el recado, me puse a trabajar en el pedido y cuando todas las calderas estuvieron listas se las fui a dejar a su casa un día sábado, tal como ella me pidió. Cuando llegué a su casa, me hizo pasar al patio interior y le mostré la loza que le había hecho. Después de que las revisó bien revisadas, me puso una cara de asombro y como de satisfecha y me dijo: “¡al cabo que encontré una mujer que me hiciera las cosas a mi gusto!”. Así fue que a partir de ese momento ella empezó a hacerme distintos tipos de encargos. En todos estos años que he trabajado para ella le he hecho de todo. Uno de los modelos que más me ha gustado hacerle es una fuente grande que tiene la forma de una gallina. Ese modelo lo empecé a hacer porque me lo pidió ella. Una tarde me llamó y me dijo: “quiero una fuente que sea grande y que tenga la forma de una gallina; tú verás cómo me la vas a hacer y cómo te la arreglas, ya que eres tú la que sabe trabajar la greda”. Después me devolví a mi casa y me fui todo el camino pensando en cómo le podría hacer la fuente. Después de pensarlo un buen rato, decidí que la tapa sería la que tendría la forma de la gallina y me puse a trabajar. Una vez que estuvo lista y sentí que me había quedado bien hecha, se la llevé a su

casa. Cuando vio la gallina, me dijo que nunca había visto una fuente más linda que esa. Quedó tan contenta que ese mismo día me encargó que le hiciera una fuente que tuviera la forma de un gallo. Como el gallo tenía que ser alargado y con la fuente ovalada, decidí hacer al gallo parado y con las alitas abiertas. ¡Quedó tan bonita la fuente que parecía que en cualquier momento el gallo se iba a pegar el canto! ¡Me quedó tan re bien hecha y la pensé tanto que logré hacerla de tal manera que el gallo echaba agua por el pico! Cuando la doctora veterinaria vio el gallo, quedó tan asombrada que los ojitos le brillaban como si fuesen dos luciérnagas revoloteando. Y otra vez me dijo que nunca en su vida había visto una fuente más linda que esa y que nunca le había tocado conocer y ver a alguien que hiciera los trabajos de la forma en la que yo los hacía.

Hasta ese momento a nadie en Pilén o Cauquenes se le había ocurrido hacer una fuente así. Yo fui la primera de todas las loceras que trabajamos la greda en este sector que hizo una fuente con forma de gallina. Mi fuente gallina y mi fuente gallo fueron las primeras que se vieron por estos lares. A la gente le gusta tanto la gallinita que apenas tengo lista las fuentes las vendo rapidito, en la feria de Cauquenes o en la de la Universidad Católica; y si la venta está lenta trabajo a pedido para no quedarme con las fuentes hechas.

Cuando me toca viajar para ir a vender a la feria de Cauquenes, a diferencia de otras compañeras loceras que viajan a la ciudad los días viernes, yo viajo los domingos, porque guardo mi loza en Cauquenes. Y aunque igual voy a trabajar a partir de los días viernes, no acostumbro a quedarme a alojar allá. En cambio, cuando voy a la feria de la Universidad Católica, me quedo a alojar en la casa de una niña que tiene un salón de peinados en la calle Manuel Montt esquina Puyehue. Además, esa niña tiene teléfono,

así que cuando alguien quiere ubicarme para hacerme un pedido, me llaman a su casa y así nos ponemos de acuerdo para juntarnos.

La primera vez que fui a Santiago fui a una feria que queda en las Torres de Tajamar sin la menor idea acerca de qué loza podía llevar. Como nunca había ido a Santiago, no sabía qué era lo que más le podría gustar a la gente de allá, así que de tanto preguntármelo decidí que lo que mejor se podría vender era un modelo tipo nacimiento chiquitito, así que lo hice y lo llevé a la feria. Cuando lo vio don Lorenzo quedó tan maravillado con la pieza que preguntó quién la había hecho. Cuando le dije que lo había hecho yo, me dijo que era tan bonito que si le hubiera hecho cien nacimientos hubiesen sido pocos, porque todos se vendieron prácticamente al tiro.

Esos nacimientos tuvieron tanto éxito que con ellos pasó lo mismo que con la gallina: de ahí en adelante un montón de señoras empezaron a hacer los mismos nacimientos que hacía yo. Hasta se me acercaban para preguntarme cómo los hacía, lo que en realidad me molestaba un poco, puesto que yo no sólo me había roto el mate pensando en cómo dar con el modelo, sino que también me esforcé un montón para que el nacimiento quedara bien hecho.

Así que un día la mamá de la Teresa Díaz empezó a hacer los mismos nacimientos que yo hacía, con la diferencia de que ella no sabía si yo los bruñía o no. Una tarde cualquiera se me acercó para preguntarme si bruñía o no los nacimientos y yo le respondí que era cosa suya si hacía o no el bruñido, era ella la que tenía que decidir qué técnica usar para hacer sus artesanías. Eso se lo dije porque siempre he pensado que cada artesana tiene su propio modo de hacer su arte y, por lo tanto, la forma en la que una hace sus piezas tiene que salir de la cabeza de cada

una. Yo siempre he pensado que cada locera tiene que ingeniárselas al momento de hacer sus modelos, porque es una la que va aprendiendo de acuerdo a lo que hace en el tiempo. Así que por lo mismo siempre he sentido que no tengo por qué ser yo la que le diga a otra artesana “hágalo así o hágalo asá”. El problema fue que como no le quise decir a la mamá de la Teresa cómo hacía yo los nacimientos se terminó enojando, pero lo cierto es que en esa época yo hacía la loza sin el bruñido porque me gustaba que quedara sin adornos, rústica, casi dura, como acostumbraban hacerla las señoras antiguas.

Ese era el toque que me gustaba darle a la loza que hacía en ese tiempo y por esa razón no bruñía la greda. Ni siquiera bruñía los monitos con los que adornaba las piezas; simplemente los dejaba tal cual quedaban hechos. Y creo que no me equivoqué, porque por la forma en la que se vendía mi loza parece que a la gente le gustaba hartito.

Que no le haya dicho a la mamá de doña Teresa si bruñía o no mis trabajos no significa que yo sea egoísta o que no quiera compartir mis conocimientos. Lo que pasa es que este oficio es un arte, y por lo tanto, más que seguir el modo de trabajar de otras loceras, siempre he pensado que lo que más importa es que el trabajo que una hace tenga, ¿cómo decirlo?, la huella de cada una. Finalmente es eso lo que hace que el trabajo de una locera sea único. Por ejemplo, dentro de todas las loceras que he tenido la oportunidad de conocer, ha habido muchas que, aparte de ser buenas, son únicas en su forma de trabajar la loza. Pienso en dos de las más conocidas y que hacían el mejor trabajo: la señora Olga Flores –que trabajaba bien, pero que ya no puede hacerlo porque le vino una enfermedad por la que no puede ni andar–; y también pienso en la señora Santina Apablaza que me acompañó a la feria de las

Torres de Tajamar, pero era tan tímida y calladita que no respondió a nada de lo que le preguntaron durante la feria.

Me acuerdo que la señora Santina venía a verme para aprender a trabajar la greda. Tenía muy buena cabeza para eso, así que siempre aprendió muy rápido, por lo que le abrí la posibilidad de que vendiera en los encuentros que organizaba el CEMA. Después de que la conoció, don Lorenzo la llevó a la feria junto a su mamá, pero como era tan callada no la siguieron invitando a la pobrecita. Cada vez que le preguntaban cómo hacía su trabajo se quedaba mirando el vacío sin decir nada, ni pío, así que tenía que responder yo por ella. Al final decidieron dejar de invitarla. A mí me daba un poco de vergüenza la pobre, porque era muy buena locera, pero así como era buena para el trabajo también era tímida; y si nos invitaban a las feria no era sólo para mostrar y vender nuestros trabajos, sino también para poder conversar acerca de la forma en la que trabajamos la greda.

Desgraciadamente, la verdad es que las loceras somos bien celosas de nuestro trabajo, así que a veces se forman malos entendidos entre nosotras, porque como que se da mucho la competencia entre nosotras mismas. Por ejemplo, me acuerdo que la primera vez que se hizo la feria del Parque Bustamante llegamos ahí y me puse con mis modelos de carreta, nacimiento e iglesias. Yo ya llevaba un tiempo haciendo las iglesias, así que me había decidido a mostrarlas. Llevé los modelos de las iglesias de San Alfonso y San Francisco, la que incluso salió premiada y terminó en un afiche. Yo ya había hecho antes la Iglesia San Francisco, pero no le había puesto tronco, porque las iglesias de campo no llevan tronco y yo quería seguir la tradición campesina. Así que cuando me decidí a hacerla me dije que tomaría como modelo la iglesia de campo, donde siempre

andan buscando algo viejo para colgar la campana de un cordel. Fue por esa razón que finalmente le hice el tronco a ese modelo de iglesia y gracias a ella terminé ganándome el premio de la feria de ese año. Así que después de que me gané el concurso, pusieron mi iglesia en el afiche de la feria del año siguiente.

A esa feria llegó mucha gente que nunca había visto algo así, por lo que me pidieron muchas veces permiso para sacarle fotos a esos trabajos, hasta que una persona me pidió permiso para tomarme una foto en la que aparezco en la mampara de la cocina y la fotografía quedó tan bien tomada que salí igualita; me veía de un porte tan grande. Eso le dio una rabia terrible a la Delfina, así que cuando no pudo aguantar más me preguntó muy enojada por qué me sacaban tantas fotos a mí y a ellas no les sacaban ni una foto si todas estábamos haciendo el mismo trabajo. Yo no me achiqué y les dije que cómo iba a saber por qué me sacaban fotos si, además, yo no los llamaba. También le dije que si le sacaban fotos a mis trabajos era porque habían quedado bien hechos y les gustaban a la gente. Se enojaron tanto que tuve que tomar el desayuno sola, porque no me volvieron a dirigir la palabra. Como si fuese mi culpa que a la gente le haya gustado mi trabajo.

Al año siguiente de ese premio que me saqué en la feria, la señora Basilia junto a otras loceras que viven un poco más arriba de donde está mi casa, fueron a una feria en Curicó y las nombraron por el conjunto de Pilén y cuando volvieron dijeron que las habían reconocido mucho por el trabajo que estaba haciendo, ya que lo habían encontrado muy bonito y según ellas hasta habían sacado premio por eso. O por lo menos eso fue lo que hablaron, ya que la verdad es que nunca supe si se habían ganado o no el premio, porque las loceras nunca dicen nada.

Cuando hablé con doña Basilia por el premio que se supone se ganaron nunca quiso decirme nada, así que yo tuve que decirle que me había ganado un premio que todavía no había podido traer a Cauquenes, porque las personas a cargo del concurso me dijeron que primero tenía que comparecer con mi reconocimiento y que me harían un afiche, si hasta me sacaron un montón de fotografías trabajando para ver cuál pondrían en el afiche. Desgraciadamente tuve que contar eso, me dijeron que la Delfina me andaba pelando y estaba diciendo que yo me estaba dando nombre con el trabajo que no era mío y que según ella yo lo había comprado. ¡Si hasta decían que yo no sabía locear! La actitud que tuvieron me dio una rabia y una pena tan grandes, porque todas somos loceras. No entiendo cómo una artesana se puede poner celosa del trabajo y el reconocimiento que recibe otra de sus compañeras, si finalmente estamos todas en lo mismo.

Me envidiaran o no, la cosa es que a partir de ese momento me hice mucho más conocida. ¡Si para el centenario me mandó a llamar el Alcalde para brindarme un homenaje por haberme sacado el primer premio en Cauquenes. Lo más chistoso fue que me iban a hacer una sorpresa en la ceremonia y me dijeron que al día siguiente fuera al Liceo de Hombres –donde habría un conjunto de niñitos que cantarían–, pero yo no fui porque hacía demasiado frío. Me dije “qué voy a ir con este frío; después me enfermo”, así que no fui nada, pero mis sobrinas fueron, así que después me dijeron que la canción que me habían hecho era muy linda, ya que hablaba no sólo de Pilén, sino que de mí. Y cuando la veterinaria me vio, me felicitó y me dijo que cuando me vio salir se emocionó mucho, porque para ella yo me merecía el premio, ya que además de ser clienta mía me conocía hacía tantos años y era la única que le hacía

todos sus trabajos, todos los que antes nadie le pudo hacer. En ese tiempo, todo lo que la doctora me pedía que yo le hiciera era para tenerlo y usarlo en su casa. Actualmente la doctora tiene una tienda en Cauquenes, pero, por lo que tengo entendido, no vende loza en el local, sino que vende ropa y zapatos. Esos jarros materos que le hacía a la doctora, los hago cuando me los encargan para llevarlos a vender a la feria y siempre los vendo ligerito.

Para mí la feria de la Universidad Católica también ha sido muy importante, porque me ha permitido mostrar mi trabajo y hacer cosas nuevas. Cada año le llevaba a don Lorenzo distintos modelos. Siempre le llevaba cosas nuevas, porque eso era lo que él quería, sin embargo me esforzaba tanto que hace como dos años me dijo: “Edita, no invente ninguna cosa más, porque le trabaja mucho a su mente; ya con esto que ha hecho basta y sobra. Siga trabajando lo que ha hecho no más. Y vamos a sacarnos una foto los dos, porque toca que después se muere o me muero yo y no queda ningún recuerdo”. Cuando don Lorenzo hizo eso no se demoró nada y se murió en el sueño. Tenía la misma edad que tengo yo, 73 años. Don Lorenzo fue muy generoso conmigo, porque gracias a él llegué a la feria de la Católica.

Yo siempre me he considerado una trabajadora, una artesana de la greda que ha dado sangre, sudor y lágrimas por su arte. He dedicado mi vida entera a esto. Simplemente no tengo memoria de haber estado siquiera un tiempito sin trabajar. Nunca, como se dice ahora, me ha dado “un tiempo para mí”. Sin miedo a mentir podría decir que el único momento en el que no estoy trabajando es cuando estoy haciendo las labores de la casa, como lavar la ropa o los platos, esas cosas, por ejemplo. Y ni siquiera en ese momento dejo de trabajar, porque si hay un trabajo que

es pesado y monótono ese es el trabajo que se hace en la casa. Así que si sumo el trabajo que hago a diario dentro de la casa más todo el tiempo que le dedico a la loza estoy toda la semana trabajando, sin parar; todos los días del año y año tras año. Siempre he trabajado, así que me voy a despedir de este mundo trabajando.

Cuando mi marido se murió, de eso han pasado veintidós años, quedé sola con todos mis hijos: con el hijo menor, que tenía seis años cuando se quedó sin padre; otro hijo que tenía siete años; una hija de doce, la otra de quince y mi hijo mayor, que tenía diecisiete, y me las arreglé sola gracias a la loza. No tenía ayuda de nadie, pero igual saqué adelante a mi familia gracias a la greda. Ahora mis chiquillos son todos grandes y ya están todos casados, así que se mandaron cambiar y me dejaron sola. Así de mal pagadores me salieron los críos. Cuando pienso en eso me consuelo diciéndome que es la ley de la vida y que no voy a tener ni un hijo más.

De primera echaba mucho de menos a mis hijos, pero después se me fue pasando; apenas las niñas crecieron y empezaron a tener guaguas se casaron y se fueron. Y mis hijos hombres hicieron lo mismo. Si hasta tengo un hijo que vive en Londres, porque a los veintitrés años se tuvo que ir de Chile por culpa del gobierno militar, que no lo perdonó nunca. Ahora tiene 38 años y aunque puede volver nunca lo hizo porque dijo que no volvería hasta que se fuera Pinochet. Cuando pasó lo del Golpe de Estado él ni siquiera estaba metido en cuestiones políticas, pero lo culparon igual por lo que hacían los mayores así que me lo encerraron y pasé un buen tiempo sin saber nada de él. Ni siquiera sabía si estaba vivo o muerto, ni una cosa; y nadie decía nada de él. Pregunté y pregunté tanto por él que finalmente una señora me dijo que podía ir a preguntar

al Ministerio de Defensa en Santiago, porque ahí daban todos los detalles de los que tenían presos. Así que me fui a Santiago con una señora a preguntar por mi hijo, pero me costó un mundo dar con alguna información, porque nos mandaban de un lugar a otro. Menos mal que al final supe que estaba en la Fuerza Aérea y cuando llamé me dijeron que él no podía salir a ninguna parte, así que ahí lo tenían encerrado los milicos. Lo tuvieron encerrado ocho días hasta que lo mandaron a la cárcel de Capuchinos y nos conseguimos un abogado que pertenecía a la Fuerza Aérea, y que eso fue lo que ellos me dijeron que tenía que hacer. Así fue como decidió irse a Inglaterra. Mientras estaba en la cárcel aprendió a hacer echarpes y carteras; aprendió a hacer de todo porque siempre le entusiasmó aprender a hacer distintas cosas, no perdía su tiempo. Ya pasado un tiempo, le pidió a los milicos la autorización para irse de Chile y apenas se la dieron se mandó cambiar. El día que se fue lo fui a dejar a Pudahuel pero me tuve que ir en otro vehículo, porque a él se lo llevaron en un automóvil de la Fuerza Aérea. A partir de ese día no volví a verlo nunca más.

Así ha pasado mi vida, trabajando con la loza desde que tengo memoria y criando hijos que apenas crecieron se fueron. De todo lo que he hecho y vivido durante mi vida, la greda y mi trabajo como artesana han sido los únicos que nunca me ha abandonado y que siempre han estado conmigo. Toda la vida he batallado y luchado sola para salir adelante mis hijos y yo. Cuando enviudé, mis padres no me ayudaron con un céntimo. No me apoyaron ni siquiera con un cuaderno para mis hijos. Nada.

Siempre he vivido y salido adelante gracias a la loza y mi oficio de artesana. Con los años me he hecho conocida y me he ganado el respeto de las personas gracias a mi arte. Cada vez que alguien me ha preguntado si me gusta mi trabajo

yo al tiro le respondo que sí, porque es verdad, ¡claro que me gusta mi trabajo! Yo le tengo amor a la artesanía y a la greda, porque además de hacer lo que me gusta, con mi trabajo gano. Gracias a la greda y mi trabajo he podido ir creciendo como artesana y como persona.

La loza y mi arte me hicieron una mujer independiente que sacó a su familia adelante sin necesitar a nadie, por lo que tengo bien clarito que seré locera hasta que muera y mi cuerpo sea cubierto por la greda.



## MERCEDES ROJAS ALARCÓN (1920)

*“aunque trabaje toda la vida no recibiré nada aparte de la pensión de vejez. ¡Y más encima no alcanza ni para llenar el buche de lo mísera que es!*

Mi nombre es Mercedes, y aunque en el Registro Civil dicen que tengo 60 años la verdad es que tengo 66. Nací el 12 de marzo de 1920, pero mi papá me inscribió tres años después de que yo naciera, porque esperó a que llegara la hermana que me sigue para pasarnos por mellizas y así no tener que hacer dos viajes a la ciudad. Esa hermana es menor a mí en tres años, pero en la libreta salimos inscritas como si fuésemos mellizas. En total tengo dos hermanos.

Soy madre de 8 hijos. Una de mis hijas ya es viuda, su nombre es Ana Lucía. La segunda hija se llama Honoria del Carmen; la tercera, Dilia de las Mercedes; el cuarto, Germán, el quinto se llama Antonio. Después de él vienen dos hijos que ya están muertos y la última de mis hijas lleva por nombre Ernestina. Todas mis hijas, menos la menor, ya están casadas y viven acá en Pilén. Mi hija más chica durante el día trabaja cuidando a la señora de un caballero que ya está tan viejita que está para morirse la pobre. Y aunque no gana mucho, peor es que no tenga nada en qué trabajar. Ella es la única que va quedando que me ayuda en todo lo que puede. Me ayuda a lavar y cuando puede me ayuda con el trabajo de la greda.

Soy locera hace 45 años por que empecé a trabajar cuando cumplí los 15. Aprendí viendo a mi mamá y de a

poquito me fue ganando el entusiasmo. Al principio, yo hacía ollas de a chaucha y me iba a Cauquenes a venderlas para comprarme cosas para mí. En ese tiempo, con la plata de las ollas, me compraba todo lo que me gustaba para ponerme bonita: aros, bolsitas de polvo o cualquier cosita que me parecía bonita y que me daban ganas de tener. No compraba cosas que faltaban en la casa, sino chiches que como cabra chica me parecían bonitos y me gustaban.

Cuando ya tenía 18 años, se murió mi mamita y desde ese momento tuve que empezar a gobernar y hacerme cargo de la casa y de la familia junto a mi padre y mis dos abuelitos. Ellos nos acompañaron cinco años, hasta que se murieron al mismo tiempo; si pareciera que eran uno solo. Toda la vida estuvieron juntos, desde que los recuerdos pueblan mi cabeza, así que no me sorprendió para nada que juntos se fueran. Mi abuelita murió el 29 de julio, mientras que mi abuelito murió el 10 de agosto, día de San Lorenzo. En este momento, mi papito tiene como 97 años y casi no ve nada. Siempre anda buscando el sol, porque se la pasa con frío y preguntándome dónde le escondí el sol, porque ve todo oscuro. Si no fuese por la pensión de vejez y por la plata que recibe del Seguro no sé qué haría con él. Menos mal que tenía más de 40 años pagados en la Libreta.

De niña, recuerdo que se celebraban muchas fiestas: San Juan, San Pedro y San Antonio, los Cármenes en el mes de julio; en agosto, se celebraba un montón de fiestas para San Cayetano, San Lorenzo, El Tránsito. A algunas de esas íbamos con mi familia, a otras no. Tanta fiesta que casi ya no se celebra, porque todo el mundo dice que el tiempo está tan escaso y que todo es tan caro, aparte de que ahora está lleno de evangélicos, que antes no existían,

ya que todos por acá éramos católicos. Todavía, a pesar de mis años, recuerdo una loga muy bonita que me aprendí cuando niña y que dice lo siguiente:

“Bartolillo guarda el toro/ sí, señor, soy valiente./ Si mi sangre no consiente/ morir en asta de toro,/ si este toro me matara/ no me entierren en sagrado/ entiérrenme en un campo libre/ donde no pise el ganado,/ y a la cabecera pónganme/ un letrero colorado/ que diga ya murió este desdichado./ No ha muerto de calentura/ ni de dolor de costado,/ sino que de una cornadilla/ que el toro bravo le ha dado./ ¡Y que viva mayo!”.

Ahora, en cambio, las personas que quieren rezarle su rosario a la Cruz ya no lo hacen como se hacía antes, sino que rezan solos encerrados en sus casas. Visten su Cruz, le hacen pajaritos y echan sus logas, pero en la casa. No en la iglesia como antes, donde todos rezábamos y cantábamos juntos. Ahora todo el mundo, si es que reza, lo hace aislado, encerrado en su pieza, como si le diera vergüenza estar con los demás.

Una vez que ya fui ganando más práctica en el manejo de la greda, empecé a hacer distintos tipos de loza. Hacía de todo: juguetes, unas botellitas que servían para jugar, maceteros, fruteras, soperas y unas ollitas chiquititas que en ese tiempo vendía a 20 centavos, o sea, una verdadera chaucha de antes, menos que un peso. Lo bueno es que esas ollitas me las compraban todas. Todo lo que hacía mi mamá, lo hacía yo. Ella hacía de todo, jarrones, teteras y paneras de distintos modelos. Así que viéndola trabajar con sus manos metidas en la greda fue como yo aprendí.

Cuando ya era mucho más grande y tenía que llevar mi loza a Cauquenes, la llevaba arriba de la cabeza. Hacía un atado con un mantel de bolsa de harina y lo llevaba a

la cabeza, porque no había micros en ese tiempo, tampoco corrían camiones; no había nada. Así que en el tiempo del verano, cuando trabajábamos más, mi papá partía leña y la llevaba para la casa, además de que aprovechaba de llevarnos las cosas a nosotras en carreta, a las dos hermanas, que íbamos a la ciudad para hacer las ventas. Esa hermana actualmente vive en Curicó, en el fundo Santa Julia. Ahora, que estamos más viejas y las fuerzas no me dan para llevarla yo misma, pagamos \$300 o \$400 pesos para llevar la loza en la micro a Cauquenes.

Cuando uno quiere trabajar la greda, lo primero que tiene que hacer es recolectarla. En mi caso, es mi marido el que va a buscar la greda junto a mi hija soltera y cada vez que va se traen unos 4 o 5 sacos. Ellos van en carreta, pero tenemos que conseguirnos unos bueyes prestados, ya que ahora no tenemos los propios. A partir de ese momento, todo el trabajo que queda, lo hago yo sola. Una vez que tengo la greda, la machaco y la cierno en un harnero para después mojarla y dejarla hasta el otro día, ya que la greda no se presta para trabajarla el mismo día. Una vez pasado ese día, se hacen las piezas y luego hay que pulirlas, bruñirlas con el colo y finalmente cocerlas.

Todo ese proceso lo hago a partir del martes, porque los lunes trabajo haciendo otras tareas de la casa, como coser la ropa o ayudar en las plantaciones, porque a veces también ayudo su poquito en eso. Hay ocasiones en que dejo la greda lista los días domingos, ya que me toca reunión en el centro de madres. Además, todo ese trabajo lo hago sola porque solamente mi hija soltera me ayuda un poco cuando llega a la casa. Me da una manito con el bruñido, pero la cocción y todo lo demás lo hago solita. A mis años, durante el verano hago una docena de piezas, o mínimo diez, y con esas me voy arreglando. En cambio,

en el invierno hago mucho menos, porque la venta baja.

Por acá hace muchos años se hacían unas tinajas tremendas de grandes que se usaban para guardar legumbres y vino. A diferencia de la loza, que la trabajamos las mujeres, eran los hombres los encargados de hacer las tinajas. Ya han pasado tantos años que se dejaron de hacer que no tengo idea de cómo se hacían. Mi padre, por ejemplo no sabe cómo se hacían las tinajas. Una vez le pregunté y me dijo que conoció a un tinajero que vivía más o menos cerca de acá, pero muy probablemente ya esté muerto el caballero. Acá en la casa hay una tinaja que debe tener siglos de años, estaban tan bien hechas que duraban décadas y décadas; si parecían eternas de tanto que duraban esas tinajas. Yo creo que duran tanto porque, aparte de estar bien hechas, son muy gruesas y firmes. Si no se les filtraba una sola gota del vino que en ellas se guardaba, hasta tapa tenían. Cuando se guardaba vino en ellas, se les ponía la tapa y después las forraban con barro para dejarlas bien selladas.

Actualmente, llevo la loza a Cauquenes en micro. No como antes, que era tan trabajoso y sacrificado llevarla arriba de la cabeza. Mi marido o mi hija vienen a buscarme y me van a dejar en el camino por donde pasa la micro a las tres de la tarde. Cuando ya estoy en Cauquenes, me alojo en una piececita que tenemos en la sede de la Cooperativa, porque soy socia de la Cooperativa. Los sábados en la mañana me voy a vender la loza al mercado y también entrego al Almacén Campesino. Mis amigas y yo nos hicimos socias hace ya muchos años. Desde que se fundó la Cooperativa de Cauquenes también nos inscribimos y empezamos a participar en todas las actividades que podíamos. De hecho, cuando nos hicimos socias ya tenían tractores, todo tipo de herramientas y entre todas nosotras pusimos plata para comprar un camión, pero después de

eso algunas quedaron fuera, porque de la Cooperativa empezaron a eliminar a la gente que ya no cooperaba pagando las cuotas anuales. Si la Cooperativa llegó en su momento a tener 1500 socios que con el paso del tiempo fueron bajando mucho. Además, cuando llegó la dictadura, muchas cooperativas terminaron desapareciendo. Esta se salvó porque manejó bien el capital que tenía, porque de lo contrario también habría fracasado. Con la dictadura también bajaron mucho las ventas, porque la gente dejó de venir por acá para comprar loza.

En el trabajo de la loza, hay veces que se vende muchísimo y otras que no se vende tanto, eso depende de cómo esté la cosa y de la temporada del año. Cuando es verano voy a vender todas las semanas, porque llega gente de afuera o vienen comerciantes de otras partes y se vende muchísimo. En cambio en invierno, voy sólo cuando el tiempo está bueno, durante la temporada de invierno la cosa cambia mucho, porque las ventas bajan demasiado. Cuando llega el invierno con las lluvias y los fríos se vende tan poco que muchas veces sólo vendo un par de piezas, y si es que vendo algo, porque hay días en que no se vende nada. En el Almacén Campesino me va bien porque llevo mi loza para que la vendan las señoras que tienen puesto ahí. Así que una vez que se las llevo después simplemente paso a buscar mi plata y listo. En general, los meses buenos me hago unos \$6.000 o \$7.000 pesos, no más que eso, porque ya no llevo tanta loza como llevaba en mis años mozos. También le vendo loza a un caballero que me encarga a veces, de apellido Sandoval. A él le vendo las fuentes a \$150 pesos y él las vende a \$200 pesos en su puesto. La docena de pailas se la vendo a \$500 pesos. También le vendo unas budineras con tapa que me paga a \$250 pesos cada una. Así es nuestro trabajo, entre un cliente y otro voy juntando

y juntando la mayor cantidad de moneditas que puedo. De todas formas, se venden re poco en general.

Hay un par de señoras mayores que eran de acá de Pilén y que pusieron unos negocios en el mercado, así que actualmente ellas estás viviendo en Cauquenes. Esas señoras se llaman Martina y Nelly y a veces les llevamos la greda, aunque por lo general la vienen a buscar aquí mismo.

Aunque trabajo tanto, siento que mi aporte a la casa y el reconocimiento que recibo por mi oficio de artesana es bien poco, ya que mientras que mi marido tiene su sueldecito, y por ahí nos va guiando, yo no tengo un sueldo fijo, ni pensión ni nada. Una vez fui a pedir la pensión, pero no me la quisieron dar. ¡Y todo porque tenemos un pedacito así de chico de suelo y porque mi esposo tiene su pensión del Seguro! O por lo menos esa fue la explicación que me dio la asistente social. Eso me da una rabia tan grande, porque me deslomo trabajando la greda, pero lo que es yo, no tengo nada. Lo encuentro terriblemente injusto, puesto que aunque trabaje toda la vida no recibiré nada aparte de la pensión de vejez. ¡Y más encima no alcanza ni para llenar el buche de lo mísera que es!

Por otra parte, acá es bien poco lo que podemos plantar en el terrenito que es nuestro, porque está en pleno cerro. Las tierras que son buenas para sembrar pertenecen casi todas a don Carlos González Vera. Él es el dueño de casi todo aquí, así que los campesinos que somos más pobres nos hemos tenido que ir moviendo hacia arriba, hacia el cerro, donde se puede plantar poco y nada. Donde podemos encontrar un pedacito, se compra para tener una casita donde vivir, aunque sea puro cerro y piedra. Antes, una tía de mi papá era dueña de unos terrenitos, pero después eso se remató y el remate lo pagó mi marido, porque en ese tiempo él estaba a cargo. Eso pasó porque

la tía estaba disgustada con mi papá, así que dejó que mi esposo se quedara con el terreno, ya que él era su ahijado. Cuando ella murió, el terreno lo compró don Carlos Pérez, el papá de Carlitos González, por lo que fue a partir de ese momento que mi papá se quedó sin nada de tierra. Pero eso le debería haber pertenecido a mi padre, porque esa una sucesión por parte del apellido Rojas, así que como se remató mi marido terminó inscribiendo el terreno a su nombre. Y como nadie después lo ayudó a pagar, finalmente el terreno quedó para nosotros. Si no hubiese pasado eso, no estaríamos aquí, otro sería el dueño de todo eso y nosotros andaríamos volando como pájaros sin nido. Y menos mal que mi marido pudo pagar el terreno, ya que mi papá no tenía cómo hacerlo.

En este terreno en el que vivimos tenemos algunos animalitos, como algunas aves y un caballo, pero no más que eso, ya que tampoco nos alcanza para más. También tengo algunas florcitas que cultivo. Tengo Alelís, Rayos de sol de tres colores, Rosas y Estrellitas de Belén. También tengo una enredadera que se llama Mosquita y un cactus para que no se casen las niñas ni los jóvenes, ya que por acá se dice que para eso son buenos los cactus, para que los hijos no se casen y una no se quede sola. De todas maneras, no sé si eso resulte mucho, porque casi todos mis hijos ya están casados.

Como mi marido tiene su pensión, se dedica a trabajar en distintos trabajitos que le van saliendo por aquí, por ejemplo, le piden ayuda para arreglar un pedacito de viña, sacar arbolitos, limpiar por aquí o por allá; mover su saquito de papas o sembrar trigo para el gasto de la familia. A eso se dedica ahora, aunque de joven trabajó muchos años en distintos fundos para tener su Libreta de Seguro y para no atrasarse con la plata que le metían mes a mes.

Aunque plantamos el trigo, el pan lo hacemos nosotros mismos acá en la casa, pero con harina que compramos afuera. No molemos el trigo que cosechamos, es poco, sólo nos alcanza para el consumo de los animales y nada más. A veces ocupamos un poco para harina, pero principalmente lo usamos para alimentar a las avechitas. Como somos pocos, hago pan para la familia dos veces a la semana. En total hago como 25 panes y con eso nos vamos dando vuelta la semana entera. Hago un pancito regular, no tan grande, porque como somos cinco personas en la familia con eso nos alcanza de sobra. Si contamos a mi hija, dos nietos que viven con nosotros, mi marido y yo tenemos lo más bien con los 25 panes para toda la semana. Ese nieto, que ya tiene 25 años, trabaja en el fundo haciendo arreglos, cierres y viendo a los animales que tienen ahí. Él trabaja como asalariado y tiene un contrato con el fundo, así que va todos los días a trabajar y cada día viene a almorzar acá porque en el fundo no les dan la comida.

Cuando pienso que con el paso del tiempo podría llegar a desaparecer nuestro oficio me llena la pena, porque siempre me digo a mí misma que me encantaría que se mantuviera la tradición del trabajo de la loza. Y cuando caigo en la cuenta de mi edad, pienso que si sigo un año más trabajando yo estaría muy feliz, porque ya estoy bien avanzada en edad. De todas formas, como están las cosas, no sé cuánto tiempo más sea capaz de trabajar. Más aun si considero que en el invierno no da mucho el trabajo de la greda y la venta de la loza baja tanto. Desgraciadamente, a mi hija no se le dio muy bien el trabajo de la loza; nunca se acostumbró ni a trabajarla ni a venderla, así que por ese lado estoy fregada, porque no sé quién seguirá con la tradición. Eso sí, cuando llega a hacer un trabajo yo se lo vendo y después le traigo y paso su plata. Aparte de que ella

ya tiene una niñita, así que todo su tiempo se lo entrega a ella. Por eso ella tiene que trabajar en otras cosas, porque con lo que ganamos con mi marido no nos alcanza para ayudarla y mantenerla.

Ahora que estoy cada día más vieja y cansada quisiera poder tener una pensión, por chica que sea. Pero como trabajadora locera ni eso se me reconoce. Eso lo encuentro tan injusto que se me remueven las tripas de la rabia; cuando no pueda trabajar más tendré que recurrir a mi marido, si es que aún está vivo, o a mis hijos para que me mantengan.

¿A quién le puede gustar ser una mantenida después de trabajar una vida entera?

## HUMILDE JELVES (1921)

*“podría decir que jugando aprendí a trabajar la loza; jugando e imitando la forma en la que trabajaba mi mamá”*

Creo que tengo sesenta y seis años. La verdad es que no estoy nada segura. Recuerdo que alguna vez pregunté y me dijeron que nací el año 1921, pero como nunca vi el acta de nacimiento, no estoy muy segura ni de la fecha ni de mi edad. De lo que sí estoy segura es que desde que tengo memoria he sido locera. Digo locera porque eso es lo que yo hago con mis manos: loza. A veces me han llamado alfarera, pero en esa palabra no encuentro sentido, para mí las personas son lo que hacen con sus vidas y en su vida. Y por lo tanto, puesto que he entregado mi vida a la loza, considero que soy locera.

Como casi todos los niños de mi época, fui al colegio muy pocos años; alcancé a llegar sólo hasta cuarto año no más. Estudié de los siete a los doce años, así que puedo decir que toda la educación que he recibido se la debo a mis padres, a la tierra y a una vida entregada a la loza.

Empecé a hacer cacharritos de greda desde que era muy chiquitita. Recuerdo que pasaditos los siete años ya estaba cociendo locita sin que nadie me enseñara, casi escondidas, porque mi mamá, que también hacía loza, no me dejaba meterme en su bodega. Yo tenía la costumbre de sacarle la greda que tenía guardada para jugar, así que, como se la echaba a perder y después ella tenía que arreglarla, no me tenía permitido estar en la bodega de

la greda. De todas maneras, cada vez que ella iba los días viernes a trabajar a Cauquenes, yo me ponía a jugar con la greda que tenía guardada y que estaba húmeda y, para que no se diera cuenta de que había estado jugando con ella, la mojaba y dejaba lisita para que estuviera lista cuando mi mamita volviera el día sábado y no me pillara. Yo me preocupaba mucho de que la greda quedara bien lisa, ya que yo le tenía mucho miedo a mi mamá, ella era muy guapa conmigo y sabía que si se daba cuenta me iba a retar bien retada. Así que podría decir que jugando aprendí a trabajar la loza; jugando e imitando la forma en la que trabajaba mi mamá. En ese sentido, aprender fue algo muy natural, que se me fue dando de a poco y sin apuro, como se cuece la greda. No me costó nada aprender, porque ya tenía la práctica que había ganado mientras jugaba. Después, cuando ya estaba más grande, hacía y llevaba mucha loza para vender en Cauquenes.

Yo empecé a viajar a Cauquenes gracias a mi mamá, ya que ella iba mucho a la ciudad y cuando se dio cuenta de que yo ya trabajaba bien la greda empezó a llevar algo de mi loza para venderla. Eso fue hace como cuarenta años atrás, y desde ese momento que vendo la loza que hago. Al principio, mi mamá iba sola a vender su loza y aprovechaba de llevar algunos de los trabajos que yo hacía, pero después empezamos a turnarnos en los viajes; unas semanas iba ella y las otras iba yo.

Nunca supe dónde aprendió mi madre a trabajar la greda, pero sí recuerdo que cuando yo era niña ella hacía unos floreros y ollitas muy bonitos. Sin adornos, muy simples y bonitos. También hacía unos cantaritos materos, ya que antes no había teteras como ahora, así que cuando la gente quería calentar agua para tomarse un tecito, un café o un mate lo hacía en uno de esos cántaros. Ahí fue

que me di cuenta de que gracias a la greda mi madre logró ganarse la vida y criarnos a nosotras con mi hermana.

Cuando iba con mi mamá a Cauquenes, bajábamos la greda a la cabeza, es decir, hacíamos un atado de loza que guardábamos en un canasto y nos lo poníamos arriba de la cabeza y partíamos caminando hacia la ciudad. Después, cuando ya estaba un poco más grande, nos íbamos en los camiones del finado Carlos Pérez hasta San Esteban donde dejábamos un poco de loza, para después volver a la casa a buscar más trastos y bajar de nuevo hasta Cauquenes, que está más lejos que San Esteban. Después de eso, cuando ya estaba casada y ya era madre, empecé a ir hasta la casa de don Manuelito León con mi hijo de seis meses. Llevaba el atado de loza en la cabeza y a mi hijo en brazos aforrado en un rebozo, en chalones como los que se usaban antes. Metía a mi chiquillo en el rebozo, me ponía el canasto en la cabeza y me iba a vender la loza al pueblo. Si no quiero mentir, tengo que reconocer que el esfuerzo que hacía para llegar con la loza era tanto que me sacaba lágrimas, porque para llegar a la ciudad hay que pasar una subida que se llama la Subida de Calquín, que era tan pesada que a veces casi no me la podía con el niño en brazos. Más de una vez sentí que no iba a ser capaz de subir y pasar Calquín; los brazos se me dormían del esfuerzo que hacía y del dolor que sentía, así que poco a poco el niño se me caía de los brazos, por lo que tenía que hacer y poner todo el esfuerzo en las piernas, así que terminaba llorando del dolor que sentía. Es que mi niño en ese tiempo era tan gordito, tan bonito y tan pesado; ¡todo al mismo tiempo! Ese fue el primero de mis hijos. Nació el cinco de julio de 1948 y desde que nació me acompañó a vender la loza que yo fabricaba. Cuando ya estaba más crecido, me iba a dejar a Cauquenes todas las semanas y después volvía a la

casa para ayudarme a cuidar a sus hermanos más chicos. Cuando me tocaba viajar por varios días a Cauquenes, me quedaba tan preocupada que todas las noches le rogaba a Dios para que los cuidara y no permitiera que se les fuera a dar vuelta la lámpara a parafina que tenía dentro de la casa, ya que si eso llegaba a pasar sabía que todos iban a morir quemados. Recuerdo que al principio no podía sacarme ese miedo del alma, así que vivía aterrada por esa imagen horrible que continuamente daba vueltas y vueltas dentro de mi cabeza. Gracias a Dios, nunca les pasó nada, porque además ese niño me salió tan buen padre que cuidó y crió a todos sus hermanitos. Sin ese niño yo no hubiese hecho nada con mis hijos.

Me hubiese gustado que mi hijo mayor aprendiera el trabajo de la greda, pero lo cierto es que antiguamente no se acostumbraba que los hombres trabajaran la greda e hicieran loza porque ellos se ocupaban principalmente de las labores del campo. A él, por ejemplo, siempre le tiró el campo y nunca se interesó por aprender el oficio de la loza, ¡y con lo bonito que es! Lo peor de todo es que no se acostumbra que los hombres trabajen la greda por la sencilla razón de que si se dedican a ella sus amigos los suben arriba del columpio a punta de tallas. Los molestan diciéndoles que hacen trabajo de mujer, porque para la mayoría de los hombres la greda es una pega propia de las señoras y no del hombre. Igual no dejo de pensar en lo tonto que es que ellos piensen así, si finalmente acá en el campo las mujeres nos dedicamos a muchísimas labores que no tienen que ver solamente con la greda: cuidamos la huerta, alimentamos y cuidamos a los animales, trabajamos la greda, hacemos todas las labores que son propias de la casa y, como si fuera poco, nos dedicamos en carne y sangre a los hijos.

Recién ahora algunos hombres, después de todos estos años, se han empezado a dedicar a hacer loza. Hace un tiempo algunos se organizaron para hacer un torno en la casa de don Rosalino Vega, pero no encontraron las maquinarias que necesitaban para empezar a levantarlo, así que hasta ahí no más llegó la cosa. No deja de ser una pena que no haya funcionado, porque había varios inscritos para trabajar en el torno y aprender a hacer pailas, maceteros y floreros. La idea de don Rosalino –que vive cerca de acá y tiene un depósito de vino– era tener esta especie de taller con trabajadores que estuvieran trabajando de forma estable ocho horas diarias para después darles un porcentaje de las ventas que él hiciera. Además de que cada uno se podría especializar en lo que quisiera aprender y trabajar, por ejemplo, una persona podía hacer las pailas y otro, los floreros; mientras uno cortaría y haría los distintos moldes y para que otro se encargara de hacer los lulos de greda para después echarlos a la horma y después llevarlos al torno y tornearlos. La ventaja que esto tendría sería que si uno de los trabajadores se enfermaba siempre habría otro que podría reemplazarlo, ya que era obligación que hubiera en el taller un reemplazante para que esa vacante no quedara desocupada y no se dejara de trabajar y producir. Como esa idea no funcionó, la mayoría de los hombres, por ejemplo, mi hijo se fueron a trabajar a las forestales porque aquí ya no abunda el trabajo como antes, no hay pega y cuando hay se gana tan poco que apenas alcanza para la comida. Todas esas forestales se instalaron por Quirihue, hacia el lado de la costa, cerca de Cobquecura, y por lo que sé hay unos seiscientos hombres trabajando por esos lados. Aunque tienen que dejar la casa y la familia, lo bueno que tiene esa peguita es que allá tienen su platita y su comida aseguradas, puesto que acá ni eso tienen. Lo malo es que

siempre se quedan trabajando más tiempo del acordado, ya que se acostumbra mucho que el patrón llegue y les pida que se queden trabajando una semana más, así que los hombres nunca se aparecen ni se ven por sus casas. Cuando mi hijo empezó a trabajar allá en la forestal hace unos años, ganaba \$1.200 pesos diarios. Y si a fin de mes sacaba \$15.000, le descontaban por lo bajo \$5.200, o sea, después de trabajar un mes entero sacaba \$9.800 pesos de esa época. Por otra parte, ese es un trabajo de temporada, porque los hombres trabajan en las forestales durante el verano, mientras que durante el invierno se las rebuscan en distintas pegas, por ejemplo, arreglando casas, techos o en la poda de las viñas, lo que no sale todos los meses. Además, como esos trabajos son a trato sólo les pagan lo que acá llamamos “el vital” o incluso menos, es decir, el sueldo mínimo sin comida. Como la poda se hace en invierno, y además se hace en la loma, una vez que empieza a llover un poco quedan todos mojados y así no pueden seguir trabajando, por lo que también dependen del tiempo que haga para poder trabajar más. En cambio, cuando tienen trabajo debajo de un techo, como desgranar, limpiar porotos o cualquier labor de ese tipo, la pega es más segura. Lamentablemente, aquí ya van quedando pocos fundos que siembran, así que el trabajo siempre es escaso.

Actualmente, la mayoría de los fundos se dedica a la crianza de animales y al talaje, a las plantaciones de árboles, aunque ahora sólo hay fundos chicos, como el San Jorge, La Aldea –donde crían animales–, la Chiripa –donde tienen viñas– y el fundo Santa Rosa, que no se dedica a las siembras, sino que también se dedica a la plantación y explotación de viñas. Cuando ellos ya tienen la producción procesada, llevan la uva a la Cooperativa de Cauquenes.

Yo tengo un terreno de unas siete cuadras, pero es una tierrita que está en sucesión todavía, por lo tanto, aún no tengo mi parte saneada, ya que nos pertenece a mi hermana y a mí. No he podido sanear mi parte, porque cuando mi papá se murió mi hermana vendió el derecho de propiedad correspondiente a mi padre y cuando murió mi madre hizo lo mismo, es decir, vendió sus dos derechos, el de mi mamá y el de mi papá, por lo que yo me quedé sólo con la mitad del terreno. El enredo se formó porque mi hermana le dijo al caballero que le compró la parte de mi papá que le había vendido la mitad del terreno, así que hasta el día de hoy él piensa que compró la mitad y no el 25% que le correspondía a mi hermana como herencia de mi padre. Eso fue lo que me ha impedido exigir la partición total del terreno hasta el día de hoy. Lo más terrible es que por el maldito dinero alguna gente termina haciéndole la desconocida no sólo a sus hermanos, sino que incluso hasta a su propia madre, porque cuando le pregunté a mi hermana qué había hecho con la parte que le correspondía de mi mamá, que aún estaba con vida en ese momento, ella simplemente se limitó a decir “¡no sé, pues!”. De la forma en que yo entiendo las cosas, que mi hermana haya hecho eso fue lo mismo que no sólo hubiese negado a mi madre, sino que también la hubiese matado, ya que no sólo vendió su parte de la propiedad mientras ella estaba con vida, sino que además, la negó y engañó al caballero que le compró su parte del derecho. Me dio mucha pena que haya hecho eso, porque después de ese momento mi mamá le generó un sentimiento de pena y desconfianza tan grande que casi ya no se pudieron volver a hablar como antes. Como que la relación que había entre madre e hija quedó rota y dejada de lado como una ollita maltrecha y lo mismo pasó con la relación que yo tenía con ella como hermana, ya

que desde ese momento nos alejamos mucho. Y todo por el maldito dinero.

En ese campito que tengo, y que es la mitad que me corresponde por derecho, yo siembro un poco de maíz y trigo para sacar un puñadito de trigo al final de la temporada y, además, abajo hago la huertecita. Lo bueno es que todos me ayudan en la preparación de la tierra, la siembra y la cosecha, a pesar de que todo lo que sacamos del maíz y la huerta es para el consumo de la casa, ya que lo que se logra sacar es muy poquito, es sólo un puñadito que apenas alcanza para comer no más. Por lo tanto yo no comercio con lo que saco de la tierra, sino solamente con la greda.

Mis hijos me ayudaban a vender la loza cuando eran chicos, pero ahora que están grandes y tienen sus familias y se volaron de mi casa para tener sus casas aparte, yo trabajo vendiendo la loza sola. La única hija que está conmigo y que me ayuda en todas las labores de la casa y la greda es la Lila, una de las mellizas que tuve.

Con la Lila estamos todo el verano trabajando en la greda. Casi nos reventamos los veranos para poder hacer harta loza y vender lo que más se pueda para así guardar para el invierno. ¡Vivimos así: rompiéndonos el lomo y casi reventándonos los ojos cociendo loza para poder comprar cuatro cosas y guardarlas para cuando lleguen las lluvias! Compramos harina, azúcar, fideítos, un poquito de café, algo de arroz, todo de a poquito, nunca en cantidad, porque tampoco es que nos alcance para llenar la despensa, sólo compramos lo que podemos con la plata que conseguimos juntar. Así estamos: cociendo loza, vendiendo y comprando para guardar para el invierno. ¡Todos los años de la vida entera siempre lo mismo, siempre igual, porque de lo contrario, ya estaríamos metros y metros bajo tierra! Entre

las tres, la Lila, mi nuera y yo hacemos lo que podemos, ya que estoy con más años dentro del cuerpo y ya no me la puedo con el trabajo como antes. Además, ahora que estoy corta de vista y que la noche casi ha inundado mis ojos hago muchísimo menos greda, porque ya no puedo bruñir como bruñía antes, a pesar de que ellas me ayudan en lo que pueden, pero tampoco es que puedan ayudarme tanto. La Lila y mi nuera tienen sus respectivas familias y se tienen que ocupar de ellas, por lo que no cuentan con tanto tiempo.

Antes, cuando la venta de greda bajaba y había poca plata para comprar los alimentos, se acostumbraba hacer unas ollitas de greda en las que se echaba a coser chuchoca para cambiarla por legumbres. También se usaba –y todavía se usa– que a una le pidan hacer una pieza de loza que se entrega a cambio de un poquito de legumbres para ir tirando hasta que se arregle la cosa. Esa forma de comerciar es llamada “trueque”, aunque sé que en Pomaire se le llama “conchavo”. Cambiar la loza por un poco de comida en el fondo es igual que si hubiese sido vendida, como si la hubiese intercambiado por plata, ya que, en vez de darte dinero, la persona que te manda a hacer la loza te pasa el producto que ella tenga y que a ti te sirva, es decir, la loza no tiene que ser necesariamente intercambiada por legumbres, sino por lo que te haga falta. Ahora, la persona que te manda a hacer el trabajo te puede dar la cantidad de comida que ella quiera, por lo que a veces te pueden llenar la olla con legumbres, pero también puede pasar que te den solo un poquito, así que uno se tiene que conformar con lo que te den, aunque sea un puñado de comida, ya que con eso tendrás para alimentarte. Incluso las personas que no tienen una huerta y que por lo tanto no siembran, te pueden pedir que les hagas una ollita a cambio de cebollas, ajíes

o tomates, lo que sea que sirva para comer. De esta forma las loceras vamos sobreviviendo gracias a la greda.

Acá hacemos unas fuentes grandes muy bonitas que llevan una tapa adornada con una gallina. La primera vez que vi esas fuentes fue en el mercado de Cauquenes y las estaba vendiendo la señora Eduvina, aunque no sé de dónde las trajo. Fue a partir de ese momento que tanto yo como mi hija empezamos a sacar esa y otras figuritas distintas, ya que la misma gente que nos venía a comprar la loza nos daba ideas para hacer a partir de los diseños que ellos querían. Y si a ellos no se les ocurría, nosotras les preguntábamos qué diseño les gustaría tener y se los hacíamos. Al principio, yo empecé a hacer las gallinitas de florero, ya que me las mandó a hacer un caballero de afuera, un hombre rico, como le decimos nosotras a los que tienen fondos o plata. Una tarde llegó al mercado y me dijo “¿por qué no hace modelos de floreros? Mire que esto tiene harta salida, si hasta los vi en un museo” y desde ese momento empecé a trabajar con ese diseño. Recuerdo que ese caballero trabajaba vendiendo flores, así que por esa razón fue que me pidió que le hiciera el florero. Después, cuando la gente conoció ese modelo, me empezaron a pedir que los hiciera con cuchara, ya que algunos los querían usar de fuente. Los primeros, los que eran para ser usados como floreros, eran más altos; mientras que los que se usaban como fuentes eran más bajos.

Después empecé a hacer chanchos, los cuales también empezaron siendo floreros, pero terminaron siendo usados en distintas formas. Después de los animalitos, empecé a hacer platos de greda, ya que siempre ese fue el único tipo de plato que siempre se usó por acá porque en esa época no se acostumbraba usar platos de vidrio.

Mientras que sólo las mujeres hacíamos –y hacemos–

este tipo de loza, antes se acostumbraba que los hombres y las mujeres hicieran las tinajas en las que se guardaba el trigo. A ellos se los llamaba “tinajeros” y dicen que hacían varias tinajas al día y que las iban haciendo poco a poco con un montón de lulos de greda que se colocaban uno encima del otro. Ponían un lulo sobre otro día tras días hasta que la tinaja se iba haciendo grande de a poco y quedaba lista. Tenían que ir uniando los lulos cada día, ya que si lo unían todos de un tirón la tinaja se terminaba achuñuscando. Los abuelitos les vendían esas tinajas a los ricos para que guardaran vino, maíz o legumbres. En esos tiempos la mayoría de los fundos solamente tenían tinajas y tinas para guardar. Esas tinajas eran tan buenas que hasta el día de hoy se usan, al contrario de las tinas, que ya no se usan como antes. Las tinas estaban hechas con farandas, que son una estera de varillas que se ponen encima de las tinas y que se usan en las vendimias, para hacer vino ya sea con las manos o con los pies. Cuando se sacaba el jugo con los pies, a ese vino se le llamaba el “vino de patas” y, según la gente antigua, era el mejor vino que había. Al contrario de las ollas que se cambiaban por cosecha, las tinajas, como exigían mucho más trabajo, solo se vendían a cambio de plata y sólo se hacían por encargo de algún rico dueño de fundo. Desgraciadamente, esas tinajas ya no se fabrican, porque ya no queda vivo ninguno de los abuelitos que las hacían. Sin embargo, yo todavía tengo una que era de mi abuelita y que a esta altura ya es como una reliquia de iglesia porque tiene más años incluso que yo misma.

El proceso de trabajo de la greda, es el siguiente: una vez que llegas al pozo, se hace el picado de la greda, que consiste en escarbar la tierra con un azadón o una barreta para sacarla; después, se echa la greda en los canastos vendimiadores para de ahí meterla en sacos y dejarlos en las

carretas. Una vez hecho eso, los que tienen carretas llevan ahí los terrones, mientras que aquellos que no tienen una los llevan arriba de los hombros. Cuando llegas con la greda a la casa, la dejas apilada y guardada en la bodega para protegerla de las lluvias del invierno, de lo contrario, se echa a perder, se pone dura y se le forman piedras. Una vez que la greda está apilada, la vas sacando según lo que necesites en la semana y la machacas con unos mazos de madera o con un hacha. Después de que la greda ya se encuentra machacada, hay que cernirla con un harnero, que los hacemos nosotras mismas de lata, hasta que quede suavcita. Si se acaba el harnero, le pido a los chiquillos a aportillar una lata; son unos harneros de lata que se van aportillando con una lezna. Si hay greda que queda entera, hay que machacarla con una piedra de esas que se usan para moler harina. Estas piedras son tan buenas que yo tengo una que era de mi abuelita y que está en la casa desde que tengo memoria. Cuando la greda ya está cernida, hay que mojarla, lo que se puede hacer dentro de la misma bolsa y dentro de un hoyo, ya que si se hace fuera se pega. Mi hija, por ejemplo, hace un hoyo para mojar la greda. Después de que se moja, la greda queda hecha una costra y cuando todo eso ya está listo, se hace la hechura y se le pone el colo con el agua y un trapito para que la loza quede rojita. Cuando el colo ya está puesto, se hace el bruñido y se calienta muy lento la loza. Para terminar, cuando ya está bien calentita, se tapa y se guarda.

En el puro amasado de medio canasto de greda se puede ocupar casi medio día, ya que es mucho lo que hay que hacer antes de que esté lista. Aparte de que no hay que hacer mucha y tampoco se usa un solo tipo de greda. Al contrario, hay que hacer poca y hay que usar dos tipos distintos de greda, una suave y una áspera: si se le echa

sólo greda áspera el trabajo final se partirá y si se le echa sólo greda suave se saltará. Por esta razón es que hay que ir a buscar la greda a dos lugares distintos.

La greda siempre se va a buscar los meses de diciembre y enero, así podemos guardar harta y tener para el invierno, y lo máximo que se puede esperar para ir a buscarla es abril, porque a partir de ahí empiezan las lluvias y se complica mucho la cosa. A mi hija, por ejemplo y a mí la greda nos dura hasta enero.

Como hay muchas familias que no tienen carretas para cargar la greda recolectada y algunas no son capaces de acarrear los terrones al hombro, se acostumbra que algunas mujeres vayan a buscar pajita a la orilla del río para conseguirse alguien que les acarreará la greda a cambio de trabajo. Por ejemplo, si una persona necesita que le lleven la greda, se consigue alguien con bueyes para que le lleve los terrones a cambio de una parte de lo que la persona saque de la siembra. O si la persona que te ayudó trayendo a tu casa la greda necesita loza, le puedes pagar con eso. O sea, nadie cobra por ese trabajo, sino que se hace a cambio de algo que se necesite para la casa, o sea, es como cambiar pasto por leche. Felizmente nunca a nadie se le ocurrió cobrar por hacer ese trabajo, porque si lo hicieran tendrían que poner un precio por kilo cargado y a veces cada carreta se lleva 500 o 600 kilos de greda, así que le saldría muy caro a quien va a trabajarla. Tampoco se cobra por la greda que una saca de la tierra, ya que esa greda no le pertenece a nadie, más bien, todas consideramos que esa greda nos pertenece a todas.

Por lo general, yo hacía, y en veces aún hago, un canasto de loza a la semana. O sea, hago un atado, que es lo mismo que un canasto y, de hecho, se paga igual. Se paga a \$50 pesos el canasto y \$50 pesos el atado más los \$130

pesos que sale el pasaje de la micro, a lo que, más encima, hay que sumarles los \$50 pesos que pagamos por el puesto en la feria, así que nosotras estamos trabajando a medias, ya que si vendemos a \$300 pesos nos viene quedando la mitad no más. Y con eso no alcanza para comprar casi nada, así que siempre tenemos que andar guardando para la semana siguiente, puesto que uno nunca sabe cómo estarán las ventas de una semana para la otra. Más de una vez me ha pasado que he pagado por el puesto \$50 pesos y no he vendido ni \$30, ¡madre linda!, porque sólo me han comprado un trastesito chiquitito como una tacita. Es por eso que cada vez que vendemos una partita de loza estamos acostumbradas a guardar, por poco que sea, para los tiempos flacos. Siempre dejamos un poquito de plata para después, porque si gastamos todo de una y después te toca una semana en la que no vendes un solo peso no tendrás nada para comer. Así de simple es la cosa acá, ya que siempre ha sido así. Hay días en que se vende bien y otros en que no sale nada de nada; si es como si toda la gente del pueblo se hubiese juntado para ponerse de acuerdo en no comprar nada, ni un cucharón. Y cuando llegan esos días malos nos vamos de vuelta a la casa con los canastos llenos, con las manos vacías y con los bolsillos pensando como una animita que nadie visita.

Como se puede ver, el trabajo es tanto, tan largo y a veces tan ingrato que por esa razón la juventud de ahora se cabrea y ya no se interesa en aprender a hacer y trabajar la greda. Si a mí me echaran ahora con una carga de greda a Cauquenes no llego aunque me pagaran, porque es sumamente pesado el trabajo y la carga que llevas al hombro o sobre la cabeza es poco menos que insoportable. A estas alturas de la cueca no me hallo capaz de ir cargada, no porque ya no me guste, porque es lo que he hecho mi

vida entera, sino simplemente porque el cuerpo ya no me aguanta.

Lo bueno es que acá todas y todos somos unidos y siempre nos apoyamos en lo que podemos, ya que una persona sola no hace nada, pues. Más si Pilén siempre ha estado tan aislado, si casi no llega locomoción donde vivo, porque el caballero que maneja la única micro que viene por acá nos deja bien lejos de la casa. Y si queremos salir a Cauquenes, tenemos que caminar hasta el cruce para tomar la locomoción colectiva o pedir que alguien de buena voluntad nos lleve. Además, durante los inviernos el camino se transforma en un barrial en el que una termina hundida hasta más arriba de las canillas, así que cuando sales a tomar la micro a la mitad del camino te tienes que sacar los zapatos e irte a patita pelada, ya que el camino se transforma en una especie de estero de barro.

Hubo una época en la que recibíamos el apoyo del INDAP y nos iba bien. Trabajamos unos años con INDAP y con la Cooperativa y veían a buscarnos aquí mismo al trabajo donde tenemos la sede del Centro de Madres. Ellos iban al centro y nos compraban la loza y nos mandaban a hacer más según lo que necesitaran y lo que alcanzara a hacer una. En ese tiempo, nos reventábamos trabajando de día y de noche para poder hacer y vender la mayor cantidad de loza posible, porque ahí uno sí sabía que iba a recibir harta platita. Nos pagaban al tiro, cuando venían a buscar la greda que nos habían encargado. Lo que da rabia es que la Cooperativa ya no quiere trabajar con las loceras, porque al parecer a los nuevos administradores no les caímos en gracia, así que ya no nos hacen encargos como antes. En cambio, la gente del INDAP venía a comprarnos la loza cada quince días, incluso hubo meses en que hicieron hasta tres viajes en el mes para hacernos pedidos de loza.

Esa fue la época en la empecé a viajar a distintas partes del país para mostrar mi trabajo, ya que, aparte de venir a comprarnos la loza, la gente del INDAP nos llevaba a distintas exposiciones a lo largo del país. Una vez me invitaron 17 días a La Serena y tuve que ir junto a mis dos mocositas, que en ese tiempo estaban así de chiquititas. Claro que eso fue hace como 21 años atrás, si tendrían unos cinco o seis años a lo sumo. Esos viajes eran con todo pagado, así que una sólo tenía que ponerse con la loza, ya que ellos corrían con los pasajes y la estadía. Recuerdo que nos íbamos de viaje con camionadas de loza; cargaban y enviaban a Santiago los camiones con loza mientras nosotras nos íbamos a la ciudad en tren. Cuando llegábamos a Santiago nos íbamos en bus hacia La Serena; era un bus especial y cuando llegamos nos aposentaron a todas en un liceo, ya que era en la temporada de vacaciones de los escolares. En ese entonces la CAMPOCOOP -Confederación de Cooperativas de Santiago- compraba la loza y la exportaba a distintas ciudades y para eso se ponían de acuerdo con la dirigente que había en ese tiempo aquí.

Recuerdo como si fuera ayer que en uno de esos viajes casi nos morimos ahogadas en el paso nivel de San Bernardo, ¡si tuvieron que sacarnos con los bomberos!, ya que como a las siete de la mañana cruzamos el paso bajo nivel y de repente nos dimos cuenta de que estábamos casi completamente hundidas en el agua. Esa vez íbamos en un camión de loza y nos tocó un aguacero tan grande que el administrador no quería dejar salir al camión, pero la dirigente le porfió porque hace días que teníamos que haber salido y, además, llevábamos como tres días esperando en Cauquenes para poder salir. Y tocó que el chofer su fue por otro lado, porque no tenía idea de cuál era el camino y así fue como quedamos en medio del paso bajo nivel y estu-

vimos a punto de morir ahogadas. Para salvarnos salimos por la cabina para montarnos en el techo. Lo increíble fue que no se rompió tanta loza como se podría haber roto, si pensamos en todo el trajín que se terminó armando. Por lo menos nos llevaron a una casa a tomar unos cafecitos cuando se dieron cuenta de lo entumidas que estábamos. Después de eso, tuvieron que traer otro camión y hacer el trasbordo de la loza hasta que al fin pudimos llegar a Santiago y dejar loza en la sede de la Cooperativa. Pero eso no fue el fin del problema, porque ahí tuvimos un lío inmenso en la agrupación, porque la otra parte se acobardó y no quiso ir más a Santiago, así que yo le dije que a mí no me daba miedo viajar y desde ese momento que se formó un quiebre entre algunas de las socias de la Cooperativa, ya que, como nosotras éramos miembros de la Cooperativa siempre recibíamos invitaciones a distintas ciudades, pero muchas compañeras empezaron a negarse a viajar diciendo que tenían mucho trabajo; si llegó un momento en que casi todas se disculpaban, así que casi nadie viajaba. Si no me equivoco, todo eso pasó durante el gobierno de Frei padre.

Con los años, todo eso se terminó, ya que cuando llegó Allende no hubo más viajes, no nos siguieron ayudando los otros, los que nos ayudaban antes, además de que se terminó la práctica de los cambios porque después se empezó a trabajar de otra forma. La gente con la que trabajábamos hizo otros negocios y no siguieron interesados en la loza, así que desde ese momento quedamos sin trabajo. Durante la dictadura fue incluso peor, ya que pasaron de hacernos un pedido una vez a las quinientas a no pedirnos más. También empezó a pasar muy seguido que nos hacían un pedido pero terminaban devolviéndonos toda la loza que les mandábamos. Nunca entendí, porque nunca nos explicaron, por qué nos devolvían la loza, así que cada vez que

pude los critiqué ya que me parecía humillante que nos hicieran trabajar a luz y sombra para finalmente dejarnos con todo el producto de nuestro trabajo tirado, como si no hubiésemos hecho nada. Y lo peor es que yo era la única que siempre se atrevía a reclamar. O sea, para lo único que sirvieron los centros de madre fue para pedirnos que nos mandaran loza que después nos terminaban devolviendo y eso porque como no la transportaban con el cuidado necesario, se les terminaba rompiendo y nosotras teníamos que asumir esa pérdida. Nos molestaba tanto esa situación que una vez fuimos directamente al local que tenía el CEMA en la Plaza de Cauquenes para preguntarles si tenían algo de loza a la venta y no tenían nada; sólo había tallarines y hasta mermeladas, pero de greda, nada. Y como no vendían loza nunca le pagaban a la locera lo que le correspondía, así que nosotras teníamos que andar perdiendo el tiempo yendo a cobrarles a Cauquenes. En definitiva, se gastaba tiempo, trabajo y plata por nada o casi nada. ¡Más encima la empleada que tenían en el CEMA se llevó toda la plata y ellos nunca nos respondieron por el dinero que perdimos! Por lo tanto, para lo único que nos sirvieron los centros de madres fue para viajar y mostrar nuestro trabajo y para aprender distintos tipos de oficios, ya que empezaron a venir monitoras desde Cauquenes que nos enseñaron a coser o a pintar. Sin embargo, nunca sentí que nos sirvieran de mucho esos talleres, puesto que lo único que ahí hacíamos era mostrarlos en una exposición que se hacía una vez al año. Si terminábamos vendiéndonos o rifándonos los trabajos que hacíamos entre las mismas socias que íbamos a la feria, porque era bien poco lo que se vendía.

Recuerdo, eso sí, una vez que del Centro de Madres trajeron a un técnico que nos iba a enseñar cómo hacer mejor forma la greda. Cuando llegó el joven que se supone

nos iba a enseñar, se instaló en la casa de la señora Delfina y fabricó un horno que con la primera ventisca terminó en el suelo como un curadito cualquiera. Desde ese momento, le dijimos al señorito que parecía que iba a ser él el que se iría siendo aprendiz, y no nosotras, puesto que por lo que se veía nosotras íbamos a terminar enseñándole trabajar la greda. Lo que más risa nos dio fue que nos vino a enseñar a hacer una paila, pero lo cierto es que nuestras pailas estaban infinitamente mejor hechas. Así que se fue trasquilado el pobrecito profesional y nosotras terminamos atacadas de la risa como si fuésemos cabras chicas. Hubiésemos preferido que nos enseñara a pintar la greda como se hace en Pomaire, pero ni para eso sirvió el pobre. Nos hubiese servido harto que nos enseñara a decorar la loza que hacíamos, pero finalmente el que terminó aprendiendo fue él. Sólo espero que le haya servido de algo todo lo que le enseñamos.

Por lo que sé, acá en Pilén somos unas 48 mujeres las que nos dedicamos a cocer greda para hacer loza. Una vez una señora llamada Rosita hizo un conteo por todos los alrededores y no contó más de 49 señoras que trabajamos en esto. En estos momentos, debemos ser un poco más de 50 si contamos a las que venden en la plazoleta, más la señora Orlinda –que es mi vecina- y la señora Socorro. También está la Edita, aunque es bien poco lo que ella trabaja.

Desgraciadamente, con el paso del tiempo han sido muchas las compañeras que han dejado de trabajar la loza, además, las niñas más jóvenes ya no aprecian el trabajo que hacemos las loceras. Ayudan a sus madres, pero no quieren aprender de verdad el trabajo por lo sacrificado que es. Como dije antes, podemos perfectamente ocupar el día entero acarreando, juntando, machacando y cociendo la greda. Mi nuera, por ejemplo, aunque aprendió conmigo

a trabajar la loza, actualmente hace muy poco, porque se tiene que preocupar de mandar a los niños al colegio, cocinar y lavar, así que tampoco tiene el tiempo necesario para dedicarse a la greda.

A mí me gustaría que este trabajo no se perdiera, que se mantuviera el arte de las loceras, porque no sólo implica fabricar algo que te será útil con las manos, sino principalmente porque nosotras realizamos un oficio que se ha resistido al olvido y que nos hace relacionarnos con la tierra de una manera distinta.

En este sentido, quisiera que nos dieran el apoyo que necesitamos para mejorar la fabricación y la venta de nuestra loza, de manera tal que al hacerlas de mejor manera trabajemos menos y podamos subirles el precio de venta, ya que nosotros apenas ganamos por la loza que hacemos, en cambio, las señoras con puesto a quienes les vendemos nuestro trabajo le sacan más del 100% de la ganancia. La idea es ir ganando cada vez más clientela para ir subiendo los precios y así poder mejorar la calidad de nuestros productos. Ir haciendo modelos que no se encuentren en otro lado, bien puliditos, que quede bien bonita la loza, bien bruñidas y con los colores de la tierra. Loza de distinto tamaño y distinta variedad, al gusto de la gente para que se puedan vender más y no se pierda nuestros arte y nuestra forma de vida.

**DELFINA AGUILERA**  
(1936)

*“decidimos casarnos porque los dos estábamos aburridos. Él estaba aburrido en su casa de él y yo estaba aburrida en la mía”*

Me levanto a las seis de la mañana, a las seis y media. El día domingo me levanto más tardecito, no tan temprano, y los otros días de la semana me levanto más temprano para adelantar trabajo. En media hora me levanto yo. Después, en la mañana hago desayuno y machuco la greda. Mientras que no deje todo listo, en la mañana no me desayuno. Como a las nueve me desayuno. Después, a hacer el aseo, la pieza. Hago todo el aseo. Ahí barro, tiendo las camas, limpio, ordeno. Ordeno la pieza. Le doy comida a los chanchos, a las gallinas, los perros. Dejo todo bien, todo, todo en la mañana temprano; dejo todo ordenado.

Después de eso, me vengo a preparar el almuerzo. A la una tengo el almuerzo listo. Día domingo, almorzamos a la una, después de la hora de los Méxicos . A veces llegan visitas, llegan los hijos, llegan los nietos; cuando no, almorzamos solos con mi marido. Después dejo todo ordenado, y ya no falta qué estar haciendo, cualquier cosita estoy haciendo. Ya después, cuando hay misa, voy a misa en la tarde a las cuatro, a las tres y media. A las tres ya tengo que estarme preparando para irme a misa, allá a Villa Estela. Cuando el padre viene que me quiere de llevarme, me voy con él; cuando no, me voy de a pie. Demoro como más de media hora de camino. Bien lejos queda. Cuando voy a pie, después de la misa me gano a conversar y después

ya me vengo, a ver la casa otra vez. Pero estando el padre no me gano a conversar, sino que me vengo al tiro con él, para aprovecharme de venirme en la camioneta. Tampoco conozco mucha gente allá. Pura gente conocida tengo acá para abajo, compadre, comadre.

Como a las cinco y media llegaré de vuelta aquí. Claro como a las cinco y media seis. Cuando demoro más, llego más tarde; cuando demoro menos, llego más temprano. Llego a la hora de hacer la once no más, y después ganarse a descansar, a descansar un rato. Nos quedamos aquí en la cocina, no nos acostamos nunca temprano. Claro que el día domingo un poco más temprano nos acostamos, porque para descansar. Pero no cocino otra vez para la noche. Yo hago el almuerzo a las doce y dejo preparado para la tarde, para entonces no estar haciendo comida, porque es una lata estar haciendo comida.

El domingo aquí en la casa, cuando mi marido tiene que hacer, hago todo yo; cuando no tiene que hacer, me ayuda. Cuando estoy más apurada, me ayuda él: “Voy al agua, voy a buscar agua”. Ahora le ha tocado trabajar los domingos allá en la mediería donde tiene el pedacito de trigo que tiene él, porque tenía que rozar primero, ahora tenía que sembrar con azadón él. Y como ha tenido esa siembra, le ha tocado de ir a sembrar el día domingo; por aprovechar de trabajar, para no perder. Por eso que yo tengo que estarlo esperando justo a la hora de la comida. Y cuando le toque la corta, en diciembre, a lo mejor me va tocar de irle a ayudar. No he cortado nunca trigo, oiga. Me voy a entrenar este año. Sí, porque garbanzos no había arrancado nunca y cuando nos tocó la cuestión del arranque de los garbanzos, fuimos a arrancar y aprendí, pues. Claro que las manos me las hice pedazos. ¡Mensas ampollas que me hice! ¡Me do-

lían! Pero igual no más, trabajaba en la loza. Tenía que hacerle empeño a trabajar.

Para el trabajo, a mi marido le prestaban bueyes, el cuñado le pasaba bueyes. Hacíamos los mingacos. El niño mío hizo el trabajo porque él estaba desocupado, y ahora después tuvimos que hacer mingacos para poder sembrar. En el mes de abril, los primeros días de abril parece que fue. Ayudaron los amigos, los vecinos, varia gente nos ayudó. Y juntamos seis yuntas, siete yuntas juntamos y con esas siete yuntas terminamos la guía. Hicimos todo el trabajo en un día. Yo me fui allá, a hacer la comida para todos. No la hicimos la comida aquí en la casa. Tengo que hacerle de todo, porque —como decía mi suegra— tengo que atender al que viene a ayudarme, que quede contento. Se les da desayuno, se les da almuerzo, se les da once y se les da comida.

A esa hora de las nueve y media ya están todos ahí y ya está listo el desayuno y se llama a tomar el desayuno todos juntos. Para el desayuno, un picadillo; el que quiere tomar café, toma café. El que quiere comer caldito, come caldito, ya que el que está acostumbrado a tomar café no come caldo en la mañana. O si no, toma mate; si no toma café, toma mate. Entonces eso es lo que hay que tenerle ahí, y su buen tarro de harina para el que quiere chupilca, para el que come agua con harina. Mi esposo no está acostumbrado a comer caldo en la mañana; si ese come caldo, no es desayuno. Mi abuelito hacía caldito. Tomaba mate todos los días, pero se comía un plato de caldo en la mañana y había que hacerle. Y, ¿sabe lo que me gustaba? Era de hacer papas machacadas. Molía así, las machucaba bien machucadas, les echaba manteca de chanco y las comía al desayuno. Yo no tomaba café. El café, si a mí me ofertaban café, para mí no era desayuno.

Para el almuerzo, hicimos cazuela y un arroz graneado, y listo. Y una buena ensalada. Como yo tengo las gallinitas, maté dos gallinas y traje medio kilo de longanizas y les hice un caldillo con longaniza. Entonces con poquita longaniza quedó sabroso el caldillo. Y se les lleva una garrafita de vino, porque entonces se toman su copita de vino en las comidas. Dos veces no más se toman su copita de vino, para que trabajen y no se curen. Después en la tarde les di comida de la misma, como le digo que hago a las doce y dejo para la tarde. Ese fondo de allá dentro lo hice casi lleno, y con eso tuve para las doce y para la tarde. Y esa cacerola la hice llena de arroz graneado. Después, a las onces, les hice salmón con ensalada.

Y en la cosecha, en diciembre, si se hace mingaco, es lo mismo. Si se da tarea, eso se paga su plata no más, sin comida. Ahí no gasta en comida uno, no le da la comida al trabajador, porque él está ganando su pura plata no más. Es mejor pagar y no dar comida, porque si un trabajador está unos quince días ahí trabajando, no tiene que estar uno para tenerle las comidas ahí a la hora y darle la comida. Ahora, quien no tiene quien le haga sus cosas, le sale mejor hacer mingaco, porque con un mingaco termina al tiro y no está preocupado después. Como nosotros no tenemos quien vaya a irle a ayudar, nos sale mejor de hacer un mingaco y terminar al tiro.

Después la trilla la hacen a máquina, y la pagan a maquila. El año pasado cobraban el seis por ciento de la cosecha de trigo. El garbanzo, igual. También lo trillaron a máquina. Ahí se unieron todos para la trilla de los garbanzos y todos cooperaron. En vez de andar emparvando —porque emparvar aquí es de recoger los garbanzos y de ir amontonando al muelle donde van a trillar—, se juntaron todos con siete, ocho carretas; iban recogiendo por partes,

por mediero. Primero le tocaba a uno, después seguía el otro, así como iban siguiendo. Le pagaron de una sola vez la maquila al maquinista, le dan la parte que le pertenece. Maquinistas hay hartos, o el que busque el patrón; el que le dé más cumplimiento, ese busca él.

Volvamos al domingo. Estábamos en la hora de onces y después llegamos a la comida. Después, cuando estoy desocupada —porque yo no me encuentro de balde ni un rato—, lo que hago, me pongo a hilar. Como hasta las ocho y media estoy hilando, y después ya me pongo a darle la comida a mi esposo, aquí a la orillita del fuego. Pero cuando a veces tengo que bruñir, no hilo. Bruño unos trastecitos pocos, unos tres o cuatro para adelantar con la luz de la vela.

Ahora esta lana la estoy hilando para que Noemí haga calcetines, para que ella trabaje también y gane, porque en vez que ella vaya a pagar esa plata para que le hilen la lana, porque ella no sabe, entonces yo le hilo a ratitos aquí, para que no esté pagando esa plata, porque también hay que ahorrar. La lana se la compré yo aquí a la misma señora de aquí del fundo, la señora del administrador; ellos tenían ovejas, les compré la lana. Me salió a \$200 el kilo. Pedía \$250 y la lana en Cauquenes estaba a 200, entonces yo le empecé a decir que por qué ella estaba pidiendo tan cara la lana, si no era ese el precio, así que me la dejó a 200 pesos. Era buena lana, sí; es parejita y está larga. Le compré, le compré seis kilos y medio.

Entonces, el domingo nos acostamos como a las nueve, a las diez, unas veces a las nueve, otras a las diez, porque nos afanamos conversando, nos entretenimos aquí en la cocina y ahí se nos va yendo la hora. No falta de qué estar conversando. Nos acordamos de los hijos, de todo; porque,

no ve, ya le cuenta a alguien una cosa y otro le cuenta otra, y aquí conversamos los dos. Después nos vamos a acostar y en la cama rezamos el rosario el día domingo. No los quedamos sin rezar el rosario. Yo lo rezo y él me contesta. Esa es mi tarea. Porque hay que cuidarse y acordarse de Nuestro Señor también, que le da salud, de vez en cuando, mientras hacemos bien. Y después del rosario, después dormimos, hasta el día lunes. Y ahí otra vez a la tarea, para despertar tempranito para la pega otra vez.

El día lunes, a las seis de la mañana se levanta mi esposo. Hace fuego para poner la tetera y toma desayuno. Yo me levanto después; no le sirvo el desayuno yo.

Después que él se levanta, cuando tengo que leer con el curso, ahí en las mañanas aprovecho de leer mis ratitos antes de levantarme. Repaso lo que tengo que estudiar y después me levanto a hacerme el aseo y me vengo para la cocina a trabajar. En la mañana tengo que bruñir lo que me queda de loza, porque ahora en el invierno uno deja de una semana para la otra. Lo primero que hago es me gano de bruñir; me bruño mis docenas de piezas, porque las pailas las bruño de dos veces. Y adonde ya me bruño esas dos docenas, me desayuno. Desayuno como a las nueve. A la hora de los Méxicos, yo me gano, ya me pongo a desayunar, a escuchar las noticias que pasan en Cauquenes, todo lo que pasa ahí me gano a escuchar. Después ya sigo con mi afán otra vez a trabajar. Hago un poco de loza en la mañana, después lo mismo de todos los días, pues. Tengo que estar dándoles la comida a los perritos antes de ponerme a trabajar, hacer el aseo, todo eso en la mañana. Después que ya hago todo eso, me vengo a armar un poquito de loza. Armo un poco, justo a las once, estoy escuchando la hora de las once, y me pongo a preparar el almuerzo. Él llega a almorzar a las doce. Tengo que tener listo el almuerzo, en

una hora el almuerzo está listo. Cuando llega, almorzamos los dos. De ahí lavo los trastos, de ahí ya con la misma pega de siempre. Se deja todo el aseo listo. Y vamos siguiendo otra vez haciendo la loza que estoy haciendo. Mientras tanto se oreo la loza, entonces ya después la empiezo a arreglar, a arreglar. Después ya en la tarde, ya ahí me queda un rato más de tiempo para trabajar más tardecito, para hacer el pan. Porque cuando me toca a veces el desayuno, lo hago en la mañana temprano. Ahí sí que no hago otra cosa. Hago el pan y ya después me queda tiempo para la tarde, para no estar en la tarde haciendo pan. Entonces ahí alargo un poco la tarde para trabajar un poco más, para que me rinda un poco más la loza.

No hago pan todos los días. No ve que cuando hace uno en la tarde el día domingo, queda para el día lunes en la mañana; me queda para las doce. Como estamos solos... Cuando hay más gente, ahí no queda y hay que hacer otra vez pan en la tarde. Cuando estamos solos hago día por medio pan. No hago mucho, porque no nos gusta el pan muy añejo; entonces hay que hacer poquito. Aunque pierda más tiempo, pero comer pan fresco, porque a él le gusta más comer pan fresquito, recién caliente a él le gusta. Hay que regalonearlo, no más. Qué se le va a hacer, ya nos metimos en eso. Ya nos metimos hasta el cogote, ahora hasta que Dios nos saque.

También el lunes me toca de ir al Centro de Madres en la tarde, cada quince días. Ahí tengo que adelantar un poco. Dejar adelantado y partir después al Centro, que a veces me pasan a buscar y a veces me voy de a pie. Más de una hora, como hora y media es de aquí arriba. Y cuando no, me encuentran en el camino y me llevan de por ahí. Después llego en la tarde al afán otra vez, a arreglar la loza. Llego a veces de noche aquí. Así que cuando nos toca

Centro de Madres, hartó poco, es lo que trabajamos el día lunes. Tenemos que ir a eso y dejar un poco adelantado no más. Por eso a veces yo, cuando tengo mucho trabajo que hacer y tengo esas cosas encargadas, trabajo también un rato el día domingo, afano un poco de loza.

Cuando tengo que ir a Santiago, entonces tengo que adelantar el día domingo para dejar toda la loza hecha para la otra semana, para tenerla la otra semana al llegar. No ve que cuando llego el día lunes, llego en la mañana trasnochada y cansada y entonces no me rinde el día lunes como cuando estoy aquí. Entonces tengo que llegar a hacer, hacer algo, hacer pan, hacer cosas aquí, que está todo desordenado. Entonces no me rinde ese día lunes. Por eso tengo que dejar hecho el pedido antes, para después llegar en la semana a cocer y armar otro poco para la otra semana y que se vaya secando con calma. Porque primero uno arma la loza, por ser, le da la forma a la paila. Después la arregla: tiene que ahondar la paila con la cuchara y tiene que pasarle la paletita, el cordobán, arreglarla toda, que quede lisita, que quede parejita. Después de eso tiene que dejarla que se oreo un rato. Cuando hay viento, cuando hay sol, rinde más para que se oreo; cuando no, demora más en orearse. Ahí hay que dejarla hasta que esté oreada, para que no se enchueque. Ahí hay que otra vez pasarle la cuchara a la paila para ahondarla más, para que quede más hondita, parejita. Después le pega la oreja. Después de la pegada de la oreja, hay que dejarle que se oreo otra vez y volverle a alisar afuera, que quede lisita. Se alisa con la paleta no más, con agüita, le va pasando, así como esa que tenía allá adentro. No ve que la tenía del martes, el martes fue cuando la hice y la alisé hoy día, hoy día que es jueves. Tómese en cuenta: estuvo ayer, estuvo anteayer, y la vine a alisar hoy día no más. Y lo más que demora es

la paila; es lo que tiene más trabajo y la más mal pagada. Porque un trasto grande uno lo hace más fácil; al tiro levanta un trasto grande y lo hace y después lo arregla no más, lo raspa abajo, lo alisa bien y ya no tiene que estar con el trabajo de la paila. Si eso es lo que digo yo: la paila no se valoriza, con el trabajo que tiene la paila y el poco pago es lo más terrible.

Y así me quedo arreglando loza hasta que llegue mi marido. A las seis justas llega aquí. Pero él no me puede ayudar con la loza. Él sabe bruñir, pero la mano no le resiste. ¿No ve que él tuvo quebrada la mano? Entonces la mano tiene los dedos medios tiesos, y para que me las quiebre, mejor que no. El Leo tampoco. Tenía la mano muy pesada, porque yo lo echaba a bruñir y me la quebraba toda, me la rompía. Así que cuando él llega, yo sigo hasta que termino el trabajo. Cuando estoy apurada con mi trabajo, él se prepara solo las onces, porque él toma su mate y se prepara solito. Yo tomo onces después, para estar tranquila. Y cuando me da mucho apetito por la mitad y queda un poco rato, yo tomo onces primero y después sigo trabajando otra vez. Cuando hago loza más chica, esa chica es harto demorona; entonces esa me agarra en la noche y se me oscurece pegando orejita y arreglando esas chiquititas.

Aquí trabajo yo. Nunca trabajo afuera; invierno y primavera aquí a la orilla de la cocina, encerradita aquí mirando todos los que pasan por el camino. Pero las más de las gentes trabajan afuera. ¿No se fijó donde andábamos por allá para arriba? Todos trabajan afuera, todos en el corredor. Yo no, yo jamás, nunca. Todo el tiempo a mí me ha gustado trabajar en la cocina, porque yo estoy pendiente de las ollas, estoy pendiente de lo que tengo que hacer. Hago un poco, me paro y hago, y ahí mismo todo, entonces, cerquita. Me lavo las manos y vamos arreglando. Y eso de estar allá

afuera, tiene que dejar el fuego; se le apaga el fuego y uno en ir allá, ya queda todo desparramado.

Yo tengo una sobrina, que es la Benedicta, la que está inscrita en el Almacén Campesino, y esa que se fijó... Mire como la juventud se fija cuando los viejos hacen las cosas. Ella, cuando yo estaba con la Margarita arriba, cuando vivía allá, ella iba para allá, para donde mí. Llegaba en la mañana a veces. "Yo voy donde mi tía Mela", decía. Partía para allá, y sabe que se fijaba como yo hacía las cosas en el día, y que por qué a mí me rendía tanto la loza y a su mamá no le rendía el trabajo de hacer la loza. Entonces se fijó ella que yo lavaba, yo hacía la comida y yo sacaba tanta loza en la semana. Entonces ella se dio cuenta de la manera que yo trabajaba, y le llegó contando a ella. Le dijo: "Mire, mamá; a mi tía Mela le rinde por este motivo: mi tía Mela le está formando un trasto, se va, se lava las manos, se lava bien, y hace el almuerzo y sale a la hora y ya está. Esa era la manera que a ella le gustó de trabajar y así aprendió a trabajar". Y la Benedicta, ella dice que lo hace lo mismo, porque dice que así le rinde el trabajo a ella también. Me aprendió a mí a trabajar como yo trabajaba, porque no se despreocupa de su casa.

La mujer, lo primero que tiene que hacer es levantarse y hacerse su aseo antes de venirse a la cocina. ¿Se fijó ayer la señora no se había peinado? Ella no se preocupa en la mañana a peinarse temprano. Y la manera que yo aprendí, aprendí por mi propio ejercicio mío, mi voluntad que mi inteligencia mía me la dio, porque yo me crié con una familia igualito a la señora esa de ayer, igualito, chascona. Se levantaban a las diez y yo era la que me levantaba temprano. Por eso estoy acostumbrada a levantarme a las seis de la mañana, porque a esa hora yo me levantaba en la mañana.

Yo no más sé lo que he sufrido después que se murió mi mamá y me fui con mis tías. Yo era la que tenía que hacer todo ahí. Tenía que barrer un patio como esta casa, más grande que esto, en la mañana temprano; ir a buscar escoba, esas de ramas, y barrer todo el patio en la mañana. Hacía fuego y me iba a barrer, dejando todo ordenado, las teteras en el fuego, todo. Cuando no había pan, tenía que irme de hacer el pan. Ellas acostadas felices durmiendo. Se levantaban como a las diez, tirándose a la cocina a tomar desayuno y ni siquiera se lavaban las manos para ir a tomar desayuno. Llegaban y se sentaban a pescar todo y a comer y no se lavaban ninguna cosa, y yo tempranito ya con todo listo. Era chica, chica yo. Tendría unos diez años. Si yo llegué ahí de la edad de siete años y de ahí ya yo aprendí hacer todo en la casa; ya empecé a trabajar, me dejaron todo a mí en la casa. Los hombres, todos durmiendo; el tío mío y mi abuelito, todos acostados; todos, no les digo, acostados. Y yo, a los animales los dejaban amarrados en la tarde y ya tenía que ir yo a darles comida temprano a los animales. Les echaba comida y después ellos se levantaban y largaban a los animales a la vega no más.

Entonces, yo de chiquitita fui a trabajar con ellas. Donde las veía, empecé a locear, a hacer loza; después yo hacía más loza que ellas mismas. Como a los diez años ya empecé a locear. Entremedio de las cosas de la casa yo me ganaba a locear, y estaba pendiente de que tenía que ir a hacer las onces. Ellas se ganaban a locear y seguían loceando, que no les importaba las onces, esperando no más que yo se las diera servidas. Ya llegada la tarde, me mandaban dejar los animales lejos como a tres kilómetros. Yo iba de a caballo a dejar a los animales, a guardarlos, en el tiempo de invierno. En el tiempo de verano quedaban ahí mismo en la casa.

Mi vida ha sido muy dura. Hasta que me casé. Me casé

de dieciocho años, y empecé a pololear a los dieciséis. No me acuerdo casi en que año me casé; hacen treinta y dos años. Pregúnteme la edad, así de memoria como me la sé: tengo cincuenta y uno, cumplidos.

Cuando me queda loza de arreglar del día lunes, la arreglo el día martes en la mañana. Si me falta, armo un poco de loza más, y después, a la hora de las nueve, hago todo otra vez lo mismo que el día lunes, y después me voy a arreglar la ropa para ir a echar a remojar. El día martes lavo. Acarreo el agua, le echo a remojar la ropa y después la dejo remojando en la artesa, con detergente, con clorinda, con todo. Todo lo dejo remojando junto y después me vengo a preparar el almuerzo. Después que ya hago el almuerzo, él llega, almorzamos, dejo todo listo ordenado, y ahí ya me voy a lavar, hasta que termina el lavado. Empiezo como a las dos y termino como a las cinco; cuatro y media, cinco, a esa hora ya estoy terminando el lavado. Ahí a tender, dejo todo listo en los cordeles. A esa hora yo dejo todo listo. Después ya me voy otra vez a armar, a arreglar la loza que dejo armada, a darle por terminada la arregladura de la loza. Después ya se llega la hora de la once, se ve la hora que llegan las seis, y ya está aquí mi marido. Y después sigo y sigo con el afán. Cuando tengo que bruñir, bruño en la tarde un poco. Ahí no hilo. Bruño en la tarde un poco para dejar adelantado un poquito; entero la tarde arreglando la loza, y ya después no hago nada más, hasta el día miércoles. Me gano a descansar, porque me canso de tanto trabajar; a veces me maltrato de tanto trabajar... Y el otro día, que le había dejado ordenado a mi marido que me guardara la ropa, que no se humedeciera, no se mojara, ese día se olvidó, dijo. Esa es tarea que hay que hacerla, no más. Si pues, tenemos que trabajar los dos, si para los dos es el trabajo...

El miércoles, bruño. Ahí no loceo. Es rara la vez que yo loceo el día miércoles. Cuando está malo, hago en veces el día miércoles para dejar loza; si tengo un ratito libre, dejo ya otro poquito armado para la otra semana. Y algunas veces voy al mercado cuando me toca, cuando le pagan a él a veces y me convida que vamos a Cauquenes. Va él a comprar cosas y le gusta harto poco de andar solo. Ahí voy yo con él a Cauquenes, aunque no tenga nada que hacer yo. Para ir con él tengo que ir a comprar las cosas, porque él no ha comprado nunca las cosas solo. A veces prefiere no ir y me encarga a mí. Me pasa la plata a mí y yo voy a comprar para traer la harina y todo. Está acostumbrado que no compra las cosas él. A él se le olvidan las cosas; a veces ni se acuerda ni de lo mismo de él que tiene que comprar.

A él le pagan una vez al mes. Ahí, como él es el que compra la harina, entonces hay que ir a comprar la harina. Y lo que alcanza a comprar él, lo compra. Cuando necesita para otra cosa, no gasta toda la plata, sino que deja para otra cosa. Supóngale que yo no tenga qué darle: tiene que guardar un poco. Pero lo necesario tiene que comprarlo; la harina no puede dejar de comprarla. La azúcar también la compra él, y cositas chicas. Si que con los siete mil que saca a veces, seis mil, cinco mil, según lo que trabaje... eso es lo que pasa, que él gana tan poco, que se supone que yo soy la dueña del hogar.

Al mercado no me gusta mucho ir el día miércoles, no se vende como el día sábado. Es mal día para vender. Póngale que a veces vende 200 o 300 pesos, y paga de aquí para allá más de \$200 en pasajes, tiene que pagar \$50 pesos del puesto, entonces a uno no le sale a cuenta. Por eso yo voy el día miércoles a Cauquenes cuando me toca, que tengo por obligación alguna cosa que hacer, alguna reunión, y no tengo tiempo de estar en el mercado. O si me llaman

alguna cosa a Cema, si tengo que hacer algo allá por las socias, no tengo tiempo de estar en el mercado. Tengo que andar para arriba y para abajo. Por eso que yo tengo que bandoneármelas para todos lados, rebuscándomelas de una manera y de otra.

Para la vuelta, la micro se viene a las cuatro. A veces, cuando tenemos que hacer, nos venimos con el puro desayuno. Llegamos a hacer aquí que comer, para comer aquí a las cuatro, ¿no ve que a veces no le queda tiempo a uno de comer en Cauquenes? Donde anda de arriba para abajo, la hora se le va; le llega la hora de la micro, y listo, ya le tocó volver no más y aquí llega a comer. Y otra cosa, que a él no le gusta de comer en Cauquenes, le gusta comer tranquilo. Dice que cuando le dan comida en otros lados es como si no hubiese comido. Todo va en las costumbres...

También el día miércoles, si no tengo que ir a Cauquenes y si no tengo nada que hacer loza apurada y tengo harta loza que bruñir, le pego todo el día a la bruñidura. Todo el día, hasta que se me oscurece, hasta que me acuesto. Y cuando no lavo el día martes, lavo el día miércoles. Pero lo más que me gusta es lavar el día martes, porque se ofrece cualquier viaje —póngale si se muere alguien o pasa alguna cosa—, el día miércoles hay micro, entonces yo ya tengo ahí adelantado el lavado, ya no estoy preocupada de que tengo que lavar. Es que los miércoles no más hay micro, y los sábados y los viernes que nos vienen a buscar. Los otros días no hay micro. Entonces yo por eso me gusta lavar los días martes, porque el día martes yo dejo todo listo. Ya no estoy pensando que me va a quedar ropa sucia para la otra semana, porque si uno se deja, se junta mucho y sale más jodido. Esa ha sido mi costumbre toda mi vida, de cuando yo estaba con mis tías. Ellas iban a Cauquenes, y yo el día sábado les dejaba todo listo. Yo lavaba una canti-

dad de canastos de ropa, oiga, les pelaba mote, les hacía comida; el día sábado así me llevaba trabajando todo el día. También planchaba yo; si yo hacía todo el trabajo de la casa; no le digo que de la casa me preocupaba yo, y ellas no se preocupaban de nada. Descansar no más, pasaban una vida feliz, porque era igual que tener empleada, sin preocupación. Ellas tenían tiempo para salir a paseos, a fiestas; las invitaban por ahí, salían a todas partes. Como tenían empleada en la casa que estaba haciendo todo... A mí no me llevaban a ninguna parte, no me llevaban ni al mercado, ni a una parte. Al final, yo me casé de aburrida de vivir en la casa... yo me casé de puro aburrida. Una vez yo le dije yo a la tía Rosita que me llevara a Cauquenes y me dijo que qué iba ir hacer a Cauquenes, a callejear allá; y me dio tanta rabia que lo único que hacía yo era llorar. No le contesté ni una cosa yo, no le contesté nunca; nunca, nunca les contestaba. Lo único que hacía era puro llorar y después, cuando supieron que yo me iba a casar, fueron puros problemas. Es que se les acababa la empleada, pues.

Cuando ya empezaron las riñas en la casa, le dijeron a mi papá. La tía Rosita se volvió loca cuando supo que yo estaba pololeando con él.. El mismo tío me echó al agua, me dijo que era hijo de él. Si es hijo del tío que estaba en la casa. Así que pololeábamos cuando quedaba sola en mi casa, y quién me iba a pillar, si era el tío el que quedaba en la casa a veces y él me tapaba. Él me tapaba la picardía, porque era hijo de él. Y decía que si éste se casaba con otra, no lo miraba más a él. Si es hijo natural, pero él siempre lo miraba como hijo de él, como hijo legítimo. Lo querían de cuando estaba chico. Los abuelitos le mandaban leche, de todo. Se crió bien porque los abuelitos lo querían mucho.

Y ahí en esas, cuando ellos iban a Cauquenes, él iba los viernes en la tarde, iba para donde mí. Cuando no el día

domingo, como lo querían, entonces todos lo invitaban a la casa. Pero, ¿usted cree que nosotros dábamos a entender que estábamos pololeando? Como sería que no las pararon nunca en la casa. Estábamos hasta las dos o tres de la mañana, porque jugábamos todos al naipe. Jugábamos a la brisca, jugábamos todos, nos llegaban las tres de la mañana jugando ahí y después él se iba para su casa y nadie se daba cuenta.

Después cuando descubrieron eso, entonces ahí sí que les dolió hartito. Ahí fue que se volvió media mala de la cabeza la tía Rosita. Fue y le dijo a mi papá. Mi papá estaba casado con mi madrastra. Vivía allá en la casa de él arriba y yo vivía acá en La Culebra. Ella crió a la Margarita, mi hermana. Tenía dos años y la crió. Era muy buena la madrastra, no era mala con los niños de mi papá. Y la Santina, la otra hermana que está en Santiago, ella andaba de empleada por ahí; después tuvo su niñito, se lo trajo a la madrastra y le crió el niñito a ella y la Santina salió a trabajar otra vez.

Así que la tía Rosita, que era hermana de mi papá, fue allá donde él a avisarle, a darle la cuenta de lo que estaba haciendo la Mela que le entregaron. Y mi papá dijo que él no podía disponer. Dijo que él iba a hablar conmigo y que yo tenía que hablar con Héctor. Si acaso él se casaba, él me daba el consentimiento, porque yo no tenía la edad. Me lo daba porque no quería que su hija estuviera sufriendo con todo lo que hablaban; entonces él no quería tampoco que yo anduviera sufriendo. Y si no, ella tiene que pensarlo, le dijo.

Yo no me sentí bien, porque yo me quería ir y no quería estar más ahí en la casa. Entonces, los decidimos a casarnos porque los dos estábamos aburridos. Él estaba aburrido en su casa de él y yo estaba aburrida en la mía. No ve que él se miraba mal con el padrastro, pasaba malos ratos con el padrastro, entonces por eso estaba aburrido de la casa.

De ahí yo me destiné. Estuve tres meses pedida para casarme, para que él se preparara para tener plata, porque no tenía. Porque trabajaba por ahí y salía y gastaba la plata también, y entonces no tenía. ¡Cómo iba a recibir mujer y no tenía para hacer ni una cosa! No teníamos nada, ninguna cosa. Nos casamos como Dios nos echó al mundo, pelados que no teníamos ni donde caernos muertos, ni una cuchara ni con qué comer.

¡Yo a él le he tenido una paciencia! Yo creo que nadie le ha tenido esa paciencia. A él no le importaba por nada. No le importaba cuando tenía los chiquillos, menos le iba importar después. Si los hombres lo que saben es vivir su vida no más. Ahora piensa más, porque yo lo he puesto más en línea, pero antes... ¡quién lo agarraba! Por ser, toda mi vida mi sueño era tener casa propia. Ese era mi sueño, y él nunca quiso que yo tuviera casa propia. Cuando yo estaba con mis chiquillos, educándolos y todo, había subsidios. Yo ya sabía que había subsidios. Y le decía: “Vaya a inscribirse para que pueda tener algún día casa propia, para no andar de casa en casa, de una parte a otra”. Iba él a Cauquenes, y después no se quería inscribirse por no andar perdiendo el tiempo. Así que ahora, dije yo: “Estas son leseras. Por qué no me inscribo yo ahora y sigo yo pagando mi casa. Para eso estoy trabajando, todavía me la puedo”. Y la Delfy me aconsejó. “Mamá, inscríbese —me dijo—, para que un día tenga casa y para también tener yo donde llegar”. Dije yo: “Claro, si me está dando ese consejo mi hija menor, es porque es bueno pensarlo”. Y llegué y me fui a inscribir. Yo estaba ahorrando, tenía ahorros en mi Libreta, así que saqué esa plata, fui y me inscribí. Puse cincuenta mil pesos en la inscripción. Y vendí un novillo que tenía. Porque el patrón tenía justo una vaca parida y nos pasó la vaca. Pero se me murió la vaca cuando parió al ternero, y me quedó el

ternerito. Lo criamos aquí, y lo vendí en ciento cincuenta mil pesos. Y esa plata la saqué y la fui a poner toda en la Caja. Después la Margarita vendió unos pinos y también me dio un resto de plata. Entonces todas esas platas las he ido ahorrando, las he ido metiendo en la Caja. Ahora, cuando lo vi, tengo casi ochocientos mil en la Libreta, porque los intereses ahí ganan más plata.

El jueves es la cocida. El jueves en la mañana bruño... Bruño en la mañana hasta que termino la bruñidura. Cuando tengo loza chica demoro más en bruñir, y hago el almuerzo y cuezo después de doce. El cocido es después de doce. Empiezo de las dos, le echo fuego a la loza a las dos y termino como a las seis. Se va toda la tarde en la cocida, porque hay que ir calentándola de a poquito. Echo toda la tarde. Después, en la tarde, no se hace más que eso. Se limpia la loza y se guarda la loza limpiecita para el día viernes. La dejo guardada, la cargo el día viernes. Pero no todas cuecen el jueves. Las más cuecen el día viernes en la mañana, porque así como son de dejaditas, les cuesta salir con el trabajo. No ve esa señora ayer de las tapas, hizo las ollas la otra semana, las tenía cocidas la otra semana las ollas, y las tapas todavía no las tenía. Sin embargo, yo esas ollas que estoy cociendo, yo cocí la otra semana las tapas. Las tengo cocidas, porque uno tiene que tratar de adelantar, no estar demorando a última hora. ¿Cómo va a rendir así? Se van achicando las horas. Si las horas se van pasando y el trabajo no rinde nada... Y con los años rinde menos; eso no le voy a discutir yo, que no le rinda menos porque ya se le van acortando los pasos. Pero cuando uno no tiene de dónde sacar la plata, tiene que por ley hacerle movimiento, porque nadie va a venirle a dejar. Ni los familiares ni nadie.

Claro que a los hijos uno sí los ayuda. A la Mimí (Noemí), por ejemplo, cuando le salió el sitio con la caseta, le habían

hecho esa caseta fría, con la piecесita, el baño... ¡Qué iba a hacer ella ahí! Así que nosotros con Héctor dijimos: “Comprémosle una casa prefabricada”. Y le compramos, una que vendieron, que habían hecho, provisoria, otra gente que estaba ahí. Costó sesenta mil pesos. Yo fui a sacar harta plata al banco. Eran dos piezas, y se la armamos, y después terminamos de pagar la cuota que le salió del sitio con la caseta, ochenta mil pesos los dividendos. Y como ese año estuvo bueno en la Cooperativa Almacén, entonces yo hacía los pedidos, el de ella y el mío, y le entregaba líquido lo de ella. Ella me ayudaba a bruñir no más y yo le entregaba toda su plata. Y todo esa plata ella la iba metiendo en la Caja hasta que terminó de pagar los dividendos de la casa. Y justo ese año tenía que echar la chiquilla a la escuela, quería echarla aquí. Yo le dije: “Vas echarla aquí, cuánto te va a costar todos los días llevarla y traerla. Mejor ándate para Cauquenes —le dije—; yo te ayudo”. Nosotros la manteníamos, y allí se fue a Cauquenes con la chiquilla. Pero hartо le dolió, porque no ve que estaba aquí al lado de nosotros, y después se fue a vivir sola y extrañó hartо. Pero le dije yo: “Tenís que educarte para que eduques a tu chiquilla”.

Y seguí ayudándola y ayudándola, vendiéndole los pedidos y así arreglándonos. Yo llevándole la loza para Cauquenes, para que me bruña allá, y de allá la traigo y la cuezo aquí. Ahora ya aprendió a locear. El año pasado en el verano, cuando yo fui a la Feria de la Católica, ella fue y agarró harta plata en el verano. Vendía todo lo que hacía en la semana, loza chica, hacía rosarios, hacía cosas chicas, unas carretitas con bueyes, unas carretitas así chiquititas, y las vendía todas.

El viernes, apuro el viaje a Cauquenes. Dejo todo hecho en la mañana, el aseo, como todos los días; dejo todos los

animalitos comidos, hago el pan, hago el almuerzo, y a lo que veo que pasa la micro, pa'l Peral cargo mi loza. Ya me voy a cargar mi canasto de loza para que me lo ayude a sacar él al camino. Lo dejamos abajo en el camino. No ve que cuando me queda pesado, me cuesta sacarlo de aquí para abajo. Entonces él me ayuda a sacarlo al camino.

Como a las cuatro y media, me voy para Cauquenes; me voy abajo, al mercado a vender. Llegamos allá mismo en la micro, al mismo mercado. Ahí nos instalamos en la tarde. Estamos hasta que oscurezca. Nosotras las loceras que llegamos en las micros, todas las que van de aquí el día viernes, llegamos allá abajo y en la tarde vendimos. Cuando vienen compradores, se vende algo. Vienen el día viernes los compradores, procuran venir el día viernes a comprar. El que viene a buscar el día sábado es don Sandoval. Ese se viene el día viernes en la noche de allá de Santiago y llega el día sábado aquí tempranito. En Santiago él entrega por todos lados; parece que para el barrio alto, para allá entrega. Le encargan a él pedidos y lleva. Sandoval viene cada quince días, porque sabe que nosotros le hacemos de quince días, le sacamos un poco. Jaime, en cambio, viene todas las semanas. Jaime hace hartos años que viene. Esparza es el apellido, parece. El papá negociaba loza y murió el papá y siguió él. Ese viene con negocios al mercado. Llega cargado de fruta, se va llevando la loza. A ese no se le va por ni un lado. Y el Sandoval también trae de allá. Le encargan también cosas y trae. Le encargan, por ejemplo, bolsas de nylon, cosas de manteles, lo que le encarguen de allá aquí los que venden, les trae él de allá y les entrega aquí y lleva de otra cosa. Siempre llevan algo y traen algo. Sandoval viaja en el puro bus, y el Jaime tiene camión. Viene todas las semanas con el camión. Y cuando echan los pedidos aquí,

ahí lleva el camión cargado lleno. En El Peral también compra y entrega.

Hacen hartos años que Sandoval está comprando. Ese empezó con negocio de allá para acá, trayendo cositas pocas, y después aquí empezó él la loza y empezó a llevar y empezó a ofertar por allá. Yo le hice ver una vez que llevara loza para poder nosotros entregar también, para vender también, que llevara y probara. Y de ahí le fue bien y siguió llevando y me siguió mandando hacer a mí de a poco. Y a todos los que vienen, nosotros los hacíamos que sigan llevando. Si tienen plata, nos pagan al tiro; y si no, nos dan un poco y así. Les damos un poco fiado también. A Sandoval yo de primera le dejaba un poco así al fiado. Ahora me paga todo lo que me lleva.

Ahí en el mercado estamos hasta que se oscurezca. Hasta las siete. Cuando hace frío, los vamos más temprano; cuando no hace frío, los vamos más tarde. Cuando ya cierran los puestos y no se ve nada de gente que anda, entonces ya los vamos para arriba, nos vamos a la Cooperativa. Los canastos los dejamos mandados guardar; pedimos permiso por ahí por las amigas que tienen negocio. Yo guardo donde uno que vende harina. Y cuando no están ellos, que está cerrado, pedimos permiso, en cualquier parte nos dan permiso para guardar. Una señora que está en la cocinería nos da siempre permiso para guardar, o uno de una carnicería nos da permiso. Y ahí nos ganamos a conversar, los juntamos todas en la noche. Nos juntamos el día viernes. Nos acostamos a veces ya por la una, las dos de la mañana. Pero algunas loceras no más se van a la Cooperativa, las que son cooperadas; y las que no son cooperadas, algunas llevan amigas, llevan parientes a alojar allá. Ahí los alojamos todas.

El sábado nos levantamos como a las seis y media para salir a la feria. Nos vamos temprano a ordenar el puesto.

Cuando llueve, a los aleritos nos ganamos; enrollamos las cosas, cuando no las tapamos ahí, y nosotras a los aleritos nos ganamos, pegadas, a veces bien mojadas.

Para el desayuno hacemos hervir la tetera. Nosotras tenemos tetera, prendimos carbón y ahí mismo en la feria hacemos desayuno. Cada una lleva y come lo que llevó. Cada una se las arregla con sus uñas. Y si alguna no tiene, le convida una a la otra. Póngale que se olvide de llevar azúcar, se le olvide de llevar alguna cosa, porque muchas veces uno se olvida con el apuro, la otra tiene, le convida... Después tiene la otra, le da la otra, y así. Y cuando sale una, le vende la otra. Y así nos arreglamos todas. Si tengo que salir, me vende la que está ahí. Queda la Margarita, me vende la Margarita; o queda la otra sobrina, me vende ella. Y con las que no son parientes también funciona. Todas unidas. Porque si una sale, le vende la otra. Ya sabe los precios. Le dice, “ya” y le vende. Porque ahí no le va a decir “cómprame a mí”. Nadie le desacredita el trabajo a la otra. Ahí la que le gustó, va a comprar lo que le gustó. Si es loza que le gusta, compra de esa; si es de la de ella, le compra de la de ella, y así. Y uno le guarda la plata. Es voluntario, la que quiere comprar. Si le salió buena la loza, le salió buena. Le salió mala, sola se engañó. Porque eso sería hacerle mal a la otra persona que necesita. Y si no hace bien el trabajo, mala suerte y la que lo hace malo no le compran más.

Hasta las tres y media nos quedamos en la feria. El almuerzo, pasa por alto. A veces algunas van a comer y la que no, compra cualquier cosa y come ahí mismo.

Con las otras señoras de la feria, no conversamos. Entre todas que no conocimos, no más. Con las que ya ha conversado, tiene amistad, llegan ellas mismas y la saludan a uno. Uno las ve, las saluda a ellas. Y si uno necesita algo,

les compra. Si necesitan algo, compran. Si para eso está ganando, están todas ganando. Compramos las cosas para traerlas para la semana entre el rato que uno está ahí, en el medio día. Por eso es que cuando sale una a comprar, la otra queda ahí en el puesto. Tiene que estar haciendo todas esas compras entre medio de eso, porque después se le llega la hora de la micro. A las cuatro sale, por eso es que hay que tener todo listo a esa hora. Y la loza que se quedó sin vender, se guarda ahí donde tiene permiso uno. Yo guardo ahí donde venden la harina en la semana; y el día viernes en la noche, si no alcanzo a guardar, si cierran antes, guardo en otra parte. Uno tiene que arreglárselas así.

Mientras yo estoy fuera, mi marido no hace nada comida a las doce. Calienta. El día sábado hace cualquier cosa y come no más, más rápido. Yo llego a cocinar el día sábado, a hacer comida, lo primero; a tener comida hecha para que coma él y coma yo. Llega la hora que él llega a comer, comimos. Después conversamos no más un rato en la pieza. Descansamos hasta que nos vamos a acostar, no más. El día sábado no se trabaja más...



**TERESA DIAZ**  
(1940)

*“mi mamá me enseñó a reconocer y a usar hierbas medicinales... Gracias a ella también aprendí a trabajar la loza, ella también era locera, igual que yo y mis hermanas”.*

Si a alguien alguna vez se le hubiese ocurrido preguntarme cómo hemos vivido yo y mi familia, solo habría podido responderle que desde siempre hemos vivido como pobres, como somos no más: pobres. Toda mi vida he trabajado para mantenerme a mí y mi familia y que haya pasado pobreza no significa que no haya sido o que no me sienta feliz, porque para mí la felicidad es como la época de la siembra: llega, dura un rato y se va, pero siempre vuelve. En ese sentido, puedo decir que, a pesar de todo lo que he pasado, he sido feliz muchas veces y, aunque no tengo mucho, no me quejo mucho tampoco.

Por otra parte, tampoco sé si a esta altura de mi vida me interesa llegar a ser rica o adinerada. Creo que nunca he querido ni deseado tener plata, lo que tampoco significa que me haya gustado o que me guste ser pobre, ya que sólo sabe qué es ser pobre quien ha visto pasar hambre a los suyos y ha compartido esa hambre con ellos. Y pasar hambre nunca ha tenido nada de bonito, bien por el contrario; es bien feo sentir cómo te duele y te suena la guata, porque sabes que eso mismo es lo que están sintiendo tus hijos, tus hermanos o tus padres.

Y por lo menos para mí, al contrario de otra gente que se compra una pilcha o un televisor y empieza a mirar a los

demás por debajo del hombro, que ahora tenga una casita no me hace sentir más que los demás, ya que toda mi vida he trabajado y lo poco y nada que tengo no se lo debo a nadie más que a mí y al esfuerzo y el trabajo de mis manos.

Nací el siete de agosto de 1940 –día de San Cayetano, Santo Patrono del Pan y del Trabajo, según me dijo alguna vez mi madre– y empecé a trabajar con mi papá apenas cumplí los siete años de edad. A esa edad, me fui a trabajar por primera vez con mi hermana y mi papá fuera de la casa. Recuerdo que con mi hermana mayor nos íbamos a Cayurranquil, bien adentro hacia el mar, a una parte que antes era llamada Las Lomas Atravesadas, a cargar leña para hacer carbón. Cada quince días, sacábamos seis carretas de carbón con mi hermana, mi papá y un tío que teníamos – que en ese tiempo trabajaba con nosotros– y después íbamos a dejarle el carbón que habíamos recolectado al hombre que tenía la plata, el rico le decíamos, para que le diera a mi papá lo que se llama la terciada del carbón. Por ejemplo, si mi papá sacaba tres carretas de carbón, una era para el rico y dos para él, o dos eran para el rico y una para mi papá, dependiendo del acuerdo al que hubieran llegado; lo mismo si hacía seis carretas. Eso es lo que se llamaba en ese tiempo la terciada. Mi padre, además de trabajar haciendo carbón, sembraba trigo en la mediería que le pasaba el dueño del fundo para que la trabajara y después se repartían lo cosechado con el mismo sistema.

Cuando nosotros íbamos con mi papá y mis hermanas a los fundos trabajábamos en la desarmientadura y lo ayudábamos picando la leña que después le tirábamos para que él cargara mientras nosotros acarreábamos hojas y cosas así para tapar los hoyos. En la mañana nos daban una ración de harina con cal que era llamada litro por la gente, era una ración de harina que cabía dentro de un

vaso, mientras que como a las doce nos daban chuchoca con porotos para que almorzáramos.

Recuerdo que en ese tiempo la pobreza era tan grande que incluso había gente que tenía menos que nosotros, que por lo menos podíamos cosechar algo. Como mi papá trabajaba algunas chacras sembrando porotos y maíz nunca nos faltó para comer. Así que cuando el rico nos daba la harina, nosotros con mi papá la juntábamos en un tarro de esos donde ahora se echa la manteca, la metíamos en un costal y se la llevábamos a la gente que no tenía nada. Mi papá les llevaba harina para unos quince días, de manera tal que no tuvieran que venir a buscar el pan a la casa de nosotros, porque les quedaba muy lejos, pero casi nunca alcanzábamos a llegar con toda la harina cruda donde esa gente, ya que salían por montones a pedirnos harina cuando regresábamos a Cauquenes arriba de las carretas. Además, los que trabajaban pero eran buenos para el vino llegaban con sus carretas vacías, peladas, sin nada para comer ni para vender, así que terminábamos repartiendo todo lo que teníamos para compartir con los demás. Siempre nos pasaba lo mismo, todas las semanas cuando volvíamos de Cauquenes, siempre era igual: llegábamos con algo de comida donde la gente y, aunque fueran poquitas cosas, mi papá les llevaba sus sopas, sus porotos y se los regalaba. Ellos eran muy agradecidos con nosotros, porque ni siquiera tenían para comer, y mi papá, como también pasó hambre cuando chico, era generoso con ellos y compartía lo que podía.

Esa gente no tenía ni la alimentación básica ni la vida asegurada, ya que en ese tiempo no existía el puente que hay ahora, así que cuando les tocaba venir a Cauquenes a buscar comida ellos tenían que cruzar el río con las ropas puestas. Todavía lo recuerdo: montones de gente río

adentro, con viejitos y niños, cruzando como podían. Y no me faltó la vez que vi al río llevarse a alguien, casi siempre un abuelito o un chiquito que se soltó de la mano o la ropa de la mamá, gritando río abajo mientras la mamita lloraba y lloraba, casi siempre resignada. En el invierno, cuando les llovía, se les hacía muy difícil cruzar el río, así que se quedaban dos o tres días durmiendo en las casas que armaban ellos mismos a la orilla con palos parados, los palisales les decían. Podían estar ahí hasta cinco días esperando que el río bajara y todos esos días los pasaban sin nada que comer. Días y días en medio de la lluvia, hasta una semana, en que familias enteras no tenían un vaso de harina cruda para poder darles a sus niños.

Lo verdaderamente injusto es que esa gente era así de pobre no porque fuera floja o no trabajara. Muchos de ellos tuvieron terrenos en las montañas, y hubo algunos que tuvieron varios, pero se quedaron sin nada porque de a poco empezaron a llegar unos desconocidos que los engañaron diciéndoles que les iban a quitar sus terrenos si no se los vendían. Y como esa gente era crédula, confiada y muchos de ellos ni siquiera sabía leer les vendieron sus terrenitos a precio de chaucha. Después de eso, todo lo que esos ricos compraron a precio de huevo se ocupó en plantaciones de pinos, así que gracias a ellos y sus mentiras, las personas que no se hundieron en el río se terminaron de hundir en el hambre.

De chica vivía con mis papás y mis hermanos, que en total, éramos diez. Somos cinco mujeres y cinco hombres. Las cinco mujeres éramos las mayores, ya que nacimos todas seguidas, así que, por decirlo de alguna forma, yo soy la hermana que divide a los hombres de las mujeres, ya que soy la última mujer que nació, así que mis hermanos fueron como mis hijos, porque los tuve que criar a todos. Aprendí

a pelar brotes, a cuidar niños y a cocinar desde que tengo siete años de edad, ya que en ese tiempo mi mamá y mi papá se fueron a una chacra para trabajarla, por lo que me dejó a cargo de la casa y de mis hermanos. Un día, antes de irse con mi papá, mi mamá me miró y me dijo que en la tarde tenía que servir la comida, y que antes de eso tenía que salir a comprar la chuchoca, los porotos y cocinar para mis hermanos y para mí. Así que fui a comprar la comida y me senté a pelar el mote; después lo molí (recuerdo que me cortó un mundo molerlo, ya que se muele en una piedra y yo sólo tenía siete añitos), y cocí la chuchoca con los porotos. Esa fue la primera comida que hice en mi vida: chuchoca pelada con porotos para mis hermanos y para mí.

A mi papá yo lo quería mucho, porque siempre fue muy bueno conmigo y con mis hermanos. Yo tengo recuerdos de mi papá desde que tuve razón, desde que nací por decirlo así, y siempre se me viene a la mente que él nunca nos pegó y que siempre nos trató con cariño. Siempre fue cariñoso, mientras que mi mamá, por el contrario, nos pegaba todo el tiempo. Ella no nos decía nada, simplemente nos pegaba primero y después nos mandaba a hacer lo que quería. Cuando ella nos pegaba, mi papá le decía que así no se debía tratar ni mandar a los hijos; decía que a los niños hay que hacerlos entender con palabras y no a palos, porque no son animales, pero aún así mi mamá nos pegaba igual. Cuando le entraba la cosa, mi mamá nos pegaba y nos daba con todo. Nunca entendí bien por qué fue así con nosotros. Quizás fue por la vida que le tocó vivir. Quizás no estaba feliz con la vida que tenía. De todas formas, eso ya no hay cómo saberlo.

Aunque nos pegaba tupido y parejo, yo a mi mamá la quise hartito. Recuerdo que cuando yo era muy chica ella me enseñaba de la Biblia, porque era católica y la leía to-

das las noches. Mi mamá se ponía a leer la Biblia a la luz de una vela, sin lentes, y me contaba las historias que ahí leía. Cuando me sentaba junto a ella a la luz de una vela en medio de mi casa de barro y me contaba las historias que leía en la Biblia yo sentía que era como si me estuvieran leyendo un libro de cuentos, muy, pero muy largo, que no terminaba nunca. A veces, mientras leía, me ponía la palma de la mano en la cabeza y eso me gustaba mucho, sentía muy hondo cómo se me paraban los pelitos de la cabeza y sentía que era feliz.

Además de las historias de la Biblia, mi mamá me enseñó a reconocer y a usar hierbas medicinales que sirven para los dolores de cabeza, los resfríos, el estómago y hasta las bronconeumonías. Cuando mis hermanos se enfermaban me mandaba a buscar hierbas para mejorarlos, así que de a poco aprendí a hacer esos remedios a base de hierbitas mirándola. Gracias a ella también aprendí a trabajar la loza, ella también era locera, igual que yo y mis hermanas. Ese jarro lagartija que sale en el libro que Ud. trajo, yo me recuerdo, lo hacía mi mamá .

Mi mamá sabía leer porque cuando era niña estudió en la escuela de Cauquenes. Cuando mi mamita ya tenía unos añitos, mi abuelita se la pasó al finado Carlos Pérez, que en ese tiempo era el dueño del Fundo Santa Rosa, y cuando se la llevó la puso en la escuela para que ella estudiara. Mi mamá se crió con el finado Pérez y su hermana, la señora Olivia Pérez, ahí en el fundo. Así que mi mamá se fue a vivir y trabajar con ellos, porque mi abuelita también era pobre y, además, tenía en total nueve hijos, siete con mi abuelito y dos más con el esposo que tuvo después de que enviudó. Así que en total son más o menos como ocho o nueve tíos que tengo y que viven desparramados por todas partes.

En mi casa mandaban mi papá y mi mamá y siempre se

hizo lo que ellos decían. No como ahora que los jóvenes no respetan a nadie. Si mi papá nos mandaba a hacer tal o cual trabajo, yo y mis hermanas y hermanos íbamos a trabajar con él y hacíamos lo que nos pedía sin contradecirlo en nada, mientras mis hermanos más chicos se quedaban en la casa ayudándole a mi mamá. Nos íbamos con él a buscar leña y a recolectar agua mientras los otros iban a estudiar al colegio o hacían otras labores en la casa, como barrer, hacer la comida o cuidar y alimentar a las gallinas. Así que apenas mi papá nos decía lo que tendríamos que hacer al otro día, ya todos sabíamos que teníamos que obedecerle, y no se nos pasaba por la cabeza llevarle la contra o no hacerle caso, simplemente porque así era el sistema que había en la casa.

Igual, si me preguntaban, yo siempre prefería ir a trabajar al campo junto a mi papá, porque nunca me gustó mucho hacer las labores de la casa, porque son muchísimo más trabajosas y aburridas, puesto que, además de hacer el pan y la comida había que lavar y hacer todo ese tipo de cosas. En cambio, en el campo, uno siempre tiene distintas cosas que hacer, así que es mucho más entretenido. Además, mi papá siempre me pedía que lo acompañara, porque yo era la única de todas mis hermanas que nunca se asustó con los animales, por ejemplo, con los bueyes, que le causaban verdadero terror a la Humilde, unas de mis hermanas; si hasta daba hasta risa verla, porque no más se le cruzaba un buey y se ponía a gritar como una verdadera loca, si parecía que pensaba que se la quería comer el pobre animal.

En la casa donde vivía cuando era chica, todas las niñas mujeres dormíamos de a dos por cama, mientras que mis hermanos hombres dormían hasta de a tres. Mis papás, en cambio, tenían su cama aparte, pero dormían con la guagua de ese momento, es decir, con el hermano

más chico que había en la casa. Todos dormíamos en la misma pieza, porque teníamos una sola casa no más. Era una casa de adobe que tenía una pieza donde estaba todo: la cocina, el comedor y las camas. Todos juntos ahí, los dos papás y los diez hijos, porque así era como se vivía. Antes la gente vivía con sus familias todos juntos en una sola pieza grande, ya que las casas no se recortaban en distintas piezas como se hace ahora, que hasta las mediaguas las dan recortadas y con piezas separadas. Yo sé que otra gente tiene casas más grandes con varias piezas, pero así era mi casa, así se acostumbraba a vivir y, además, como éramos pobres no nos alcanzaba para tener una casa más grande o para comprar muchas cosas. No como ahora que hay gente que dice “somos pobres” pero tienen lavadora, luz, casas con cocina y piezas y que hasta van a escuela y todo. En cambio, cuando yo era niña no conocí nada de eso. Nunca tuve nada de eso y en realidad tampoco sentí que me hiciera tanta falta.

Para comer, teníamos una mesita chica, y la verdad es que cuando vivía con mis papás no recuerdo haber pasado hambre alguna vez. No es que hubiera mucha comida o, por ejemplo, que comiéramos carne todos los días, pero la comida no faltó nunca, ya que mi papá siempre estaba trabajando, así que siempre teníamos harina cruda para hacer pan y también teníamos comida, aunque fueran puros porotos lo que comíamos algunos días, así que lo cierto es que nunca nos faltó para comer. Recuerdo que él siempre decía “no hay que manejar a los niños con hambre, porque la gente que tiene hambre aprende a robar”. Para él, la gente que tenía para comer pero igual robaba lo hacía porque tenía malos pensamientos, en cambio, entendía que la gente que no tenía para comer robaba por necesidad, no por gusto, porque todos los seres vivos necesitan y tienen derecho a

alimentarse, así que aquellos que no tenía ni siquiera para comer estaban obligados por su pobreza a robar.

Cuando iba en carreta a Cauquenes para comprar comida, mi papá nos traía fideos en cajones grandes; esos fideos que eran enroscaditos como una pelotita y que cuando uno los apretaba quedaban hechos puros pedacitos chiquititos. También traía una cosita chica de color café con forma de pan de mantequilla que se llamaba chancaca y que nosotros con mis hermanos y hermanas se la robábamos a mi mamá y la comíamos con harina porque era dulce como el azúcar. Y siempre que mi papá nos pillaba robándole o comiéndole la chancaca a mi mamá, nos decía que no la comiéramos porque, de lo contrario, se nos iban a caer los dientes. Además, traía azúcar en pan, que así se hacía y vendía en ese tiempo, junto con dos quintales de harina para hacer pan y tortillas.

Con mi papá nunca supimos de hambre, en cambio, la gente en otras partes era tan pobre que los niñitos se enfermaban de pura hambre que pasaban. Incluso una vez supe de un niño que estaba trabajando levantando un hornillo y le dieron ataques y terminó desmayándose, porque hacía una semana que no comía nada de nada. Gracias a Dios, a mi padre y a mi madre, eso a nosotros nunca nos pasó, a pesar de que mis papás tenían tantos hijos que criar, alimentar y vestir. Recuerdo que mi papá decía que la ropa aguanta, porque si se rompe se parcha y listo, pero, en cambio, el estómago no aguanta sin comida. Así que cuando iba a Cauquenes prefería traernos comida que traernos ropa. No como ahora que la gente cambia de ropa apenas llega una nueva moda y la que les sobra la dejan amontonada en cajones. Nosotros, en cambio, usábamos la ropa hasta que estaba llena de parches y deshilachada. Total, mi papá siempre nos dijo que mientras anduviéramos

mos limpios no importaba si teníamos la ropa rota, ya que lo verdaderamente importante era andar limpio, con el estómago lleno y nunca robar.

De todos mis hermanos, yo fui la única que nunca estudió. Quizás eso pasó porque como era la más chica de todas las mujeres me tiraron a cuidar a todos los hermanos hombres que nacieron justo después de que yo nací. Sí recuerdo que me mandaron a estudiar cuando yo ya era grande y tenía como catorce años. Mis papás me enviaron porque un día fue a la casa la señorita profesora, la esposa del finado Carlos Pérez, y le preguntó a mi mamá por qué no me mandaba al colegio. Mi mamá le contestó que no me mandaba porque yo, además de estar encargada de cuidar a los hermanos chicos (yo andaba todo el día con ellos en los brazos), tenía que ayudar a mi papá a trabajar, así que la profesora le dijo que cómo me iba a dejar en la casa, siendo que todos los demás niños iban a la escuela menos yo. Entonces mi mamá me fue a matricular y empecé a ir, pero estuve yendo al colegio un puro mes porque la profesora se enfermó, la mandaron para Santiago y no volvió en todo el año, así que de ahí no me mandaron más a estudiar.

Ninguno de mis hijos terminó sus estudios. Uno de los hombres, por ejemplo, llegó hasta primero medio porque se le dio por trabajar. Un día que yo estaba haciendo loza, se me acercó el chiquillo y me dijo: “mamá, yo no quiero estudiar; yo quiero salir a trabajar”, así que lo pensé un poco y le di permiso para que se saliera del colegio y trabajara. Se puso a trabajar en distintas partes y ciudades, si hasta llegó a la Argentina trabajando, y ahora trabaja manejando un colectivo. Mis hijas estudiaron, pero tampoco terminaron sus estudios, porque las que no se pusieron a trabajar, formaron familia. Por lo menos mis nietas terminaron el

octavo básico, así que aunque sea poco ya tienen algo, ya que siempre he pensado que es bueno que los niños estudien. Creo que la escuela es buena para que los niños aprendan a leer, aprendan a ser otras personas, para que tengan personalidad y sean respetuosos. Actualmente los niños, y la gente en general, son muy distintos a cómo eran antes. Antes los jóvenes eran mucho más respetuosos, sobre todo con su familia y con la gente mayor, en cambio ahora la cosa es distinta. Ahora los niños no tratan de “usted” a los mayores, ni siquiera a sus padres, y eso es responsabilidad de ellos y de su falta de autoridad, porque los padres no se hacen respetar y porque a los niños ahora se les aguanta todo, si ni siquiera una los puede castigar, porque si los castigas te denuncian a los carabineros ¡y así cómo van a aprender a ser respetuosos!

Viví hasta los treinta y seis años con mis padres. De hecho, fui la última de los hijos que dejó la casa. Todos mis hermanos y hermanas se fueron antes. Dos de mis hermanos hombres se fueron a vivir a Santiago y después se casaron allí; otro se casó aquí en Cauquenes, pero después se terminó separando de su señora y no volvimos a saber de él (creo que ahora vive por allá en un fundo en Longaví), y también tengo un hermano que vive en Coronel y al que no veo casi nunca. De mis hermanas mujeres hay dos que viven actualmente en Santiago y tres que se quedaron viviendo en Cauquenes y también son loceras; a ellas, en cambio, sí las veo mucho más seguido.

Antes de conocer y casarme con mi marido, cuando yo tenía más o menos unos veinticinco años, tuve un pololo al que quise mucho y que me pidió en matrimonio. Sin embargo, mi mamá no nos dio el permiso para casarnos, ya que su familia tenía una mejor posición económica que nosotros y yo era muy chica según ella. Cuando hablé

con mi mamá del matrimonio, me dijo que no me casara, ya que si el pololo me salía mal esposo me iba a andar humillando y mirándome en menos. ¡Y todo porque ellos tenían una casa en el pueblo y un fundo mientras que yo y mi familia éramos tremendamente pobres! Eso me dolió mucho, porque yo lo quería y ya llevábamos algunos años pololeando. Pero no hubo caso, porque cuando él se acercó a mi mamá para preguntarle si nos dejaba casarnos, ella sólo le respondió con un tremendo “¡no!”. Y aunque mi papá estaba de acuerdo con el casamiento, le hice caso a mi mamá porque se supone que las mamás siempre tienen la razón, así que cuando me dijo que no me casara le hice caso al tiro y no me casé no más. Y lo peor es que ninguno de mis hermanos era como yo, porque ellos siempre hicieron todo lo que quisieron. Quizás eso me pasó porque siempre fui la que estuvo más cerca de ella. Igual hasta el día de hoy me arrepiento, porque ¡más encima salí perdiendo medio a medio: ¡el Nicolás, mi esposo, me salió rematado de flojo! ¡No sólo era pobre, sino que además de no trabajar ni ayudaba con los niños y la casa siempre me tuvo para la patada y el combo!

Aunque ya no hay mucho que pueda hacer al respecto, a veces pienso cómo hubiese sido mi vida si mi mamá me hubiese dejado casarme con ese primer pololo y me hubiese salido buen marido, uno que se portara bien, ¡no como este otro que aparte de pobre no le ha trabajado un día a nadie! ¡Y lo más terrible de todo fue que cuando le dije que no podría casarme con él, me miró en silencio unos minutos y después me dijo que cuando estuviera casada con otro me iba a acordar de él! ¡Ni que me hubiese echado una maldición o un mal de ojo!

De todas formas trato de no pensar mucho en eso, porque cuando lo hago no deja de darme un poco de pena y

de rabia, porque yo le hice caso a mi mamá de una. Nunca se me pasó por la cabeza desobedecerle, ni siquiera una vez. En ese tiempo pensaba que como hija estaba obligada a hacerle caso sólo por el hecho de que se supone que las mamás siempre tienen la razón y quieren lo mejor para uno. Igual creo que esa vez nos equivocamos medio a medio las dos: ella porque no me dejó casarme con un hombre que se veía bueno y yo, por hacerle caso.

Mi primer hijo lo tuve a los catorce años y es de otro pololo que tuve antes de conocer al Nicolás, con quien tuve cuatro hijos en total. Mis cuatro hijos mayores los crió mi mamá, y todos son de otro pololo. O sea, mis chiquillos tienen dos padres: el Nicolás y ese primer pololo, que también me vino a buscar para pedirme en matrimonio y llevarme a Santiago, pero yo no quise, porque no me veía viviendo en la ciudad. No quise irme con él, porque siempre he vivido en el campo, si sólo conozco Cauquenes y sus alrededores. Aquí ha estado, está y terminará mi vida, así que nunca me llamó la atención irme a vivir a otro lado.

Como era la costumbre de la época, los primeros hijos los tuve en la casa de mis papás y fue mi mamá quien me arregló y ayudó a traerlos al mundo. Los más chicos, en cambio, los tuve yo en mi casa y los tuve sola, sin la ayuda de nadie. Recuerdo que cuando tuve a la menor de mis hijos, tenía una carreta llena de ciruelas lista para ir a vender para ir a Cauquenes, pero de un momento a otro me enfermé de parto, así que dejé mi carreta llena a un lado del camino, me fui caminando a la casa y cuando llegué le conté al Nicolás y me dijo que iría a buscar una ambulancia para llevarme al hospital. Como ya era muy tarde, le dije que primero fuera a dejar los bueyes a la vega porque había que darles comida, y que después se fuera para Cauquenes y cuando volvió yo ya me había mejorado sola.

Si pienso en lo que han sufrido otras mujeres a las que han echado de sus casas cuando sus padres se enteraron de que estaban esperando guagua, siento que dentro de todo tuve suerte, porque la primera vez que me embaracé mi mamá se dio cuenta al tiro y cuando me preguntó yo les dije que no les iba a mentir y les reconocí que estaba preñada. Mi mamá me aforró igual, porque ella siempre fue más guapa que mi papá, ¡si ella nos hablaba y nos pegaba al mismo tiempo! Yo creo que era así porque sólo se dedicó a trabajar y trabajar en la casa durante toda su vida. Sólo ha sabido de labores domésticas y de cuidar hijos, nietos y hasta bisnietos, como hace ahora que me está cuidando a mi hijo más chico, el regalón. Mi papá, en cambio, no me pegó ni me echó a la calle, pero sí recuerdo que le dijo a mi mamá que iba a terminar siendo madre soltera por su culpa, porque aparte de que estaba preñada, no me dejó casarme con el padre de mi primer hijo. Así que ese niño se quedó guachito de papá y sólo nos tuvo a nosotros, como casi todos mis hijos, ya que, sin ir más lejos, mi última guagua tampoco tiene papá, porque cuando el hombre se enteró de que estaba embarazada se fue y se casó con otra mujer y ahí quedó mi niño solito, porque mi guagua es mía no más, como todos mis niños y mis niñas; los hice yo para mí, para cuando ya esté vieja.

Si hago memoria, al Nicolás, mi marido, lo conocí cuando yo ya tenía casi cuarenta años. Nos conocimos, nos pusimos a pololear y estuvimos viviendo sin casarnos en el fundo de un turco con plata donde yo trabajaba. Vivimos donde el turco Sadame como unos seis años antes de casarnos. De hecho, cuando nos casamos ya habían nacido casi todos nuestros hijos y lo hicimos únicamente porque poco menos que nos llevaron a la fuerza al Registro Civil y la iglesia, ya que se hizo un operativo en el que casaron a varias parejas

al mismo tiempo. Si lo pienso un poco, yo creo que si no hubiesen ido del colegio a la casa para obligarnos a casarnos, creo que con el Nicolás no nos hubiésemos casado nunca, ya que él no tenía muchas ganas de casarse.

A nosotros nos casaron a través de un operativo que organizó la Municipalidad y en el que no sólo participaron funcionarios del Registro Civil, sino que también estuvieron curas, médicos y hasta milicos. Según tengo entendido, todo se originó porque esos funcionarios fueron a los colegios a registrar los documentos de los niños que estudiaban y ahí se enteraron de todas las parejas de Cauquenes y los alrededores que no estaban casadas. Así que se pusieron a recorrer los pueblos y las casas de los niños y cuando llegaron a nuestra casa nos dijeron que nos casarían para que así nuestros hijos estuvieran reconocidos y pudieran tener derecho a médico y a bautizo por parte de los curas. Estaban tan interesados en que estuviéramos casados con el Nicolás que incluso nos llevaron en un jeep a la oficina del Registro Civil ubicada en Cauquenes y, además, aprovecharon de casarnos por la Iglesia y bautizar a los niños, todo en el mismo día. Como no teníamos testigos para el casamiento ni padrinos para los bautizos, como testigo y madrina de los niños se ofreció una señora que se llamaba Inés y como padrino y testigo de nosotros se ofreció un caballero que era del regimiento y que se llamaba Hugo Galdames. Lo más increíble fue que nunca nos preguntaron si queríamos casarnos y, además, no conocíamos a ninguna de las dos personas que nos sirvieron de testigos y padrinos. De hecho, nunca más los volvimos a ver en la vida.

Cuando nos casamos con el Nicolás, nunca pensé que me saldría tan, pero tan, pero tan re-flojo y maltratador el hombre. Bastó que estuviéramos casados para que al día siguiente ya anduviera todo enojado diciendo que nosotros

lo habíamos obligado a casarse y empezara a pegarnos a mis hijos y a mí. Yo siempre le respondía que para qué se había casado, si total yo misma le había dicho que si no quería casarse bastaba con que bautizáramos a los niños y los pasáramos por el Registro Civil, pero ese hombre no entendió nada nunca, así que desde ese día tuve que acostumbrarme a recibir sus malos tratos y sus golpes. Si ni siquiera me ayudaba a cuidar a los cuatro hijos que ya tenía, así que por fortuna mi mamá los vino a buscar y se fueron a vivir con ella a su casa.

La verdad es que no se me pasó por la cabeza que el Nicolás me saldría así de mal esposo, ya que además de maltratador es de los hombres más flojos que me ha tocado conocer en mi vida. Ese hombre no ha trabajado nunca, o sea, trabajaba, pero cuando trabajaba el trabajo se lo tomaba todo. Toda la plata que ganaba, que ni siquiera era mucha, se la gastaba en vino para él y para sus amigos, y eso que hasta tenía una persona que lo ayudaba y a la que apenas podía pagarle, porque lo que ganaba se lo tomaba. Así que, como siempre terminaba llegando con la carreta vacía y para la casa no traía nada, yo tenía que hacerme cargo de todo, trabajar para la casa, para los niños e incluso para mantenerlo y ayudarlo a pagarle a ese pobre hombre que tenía trabajando para él.

Menos mal que en ese tiempo yo estaba más joven, por lo que me las podía ver mejor con el trabajo, pero ahora no sé cómo lo haría. En esa época, yo sacaba dos canastos de loza y un atado. O me quedaba hasta las doce de la noche acompañada por mis niños haciendo loza para que me rindiera. Recuerdo una vez que mi hijo mayor me estaba ayudando el pobrecito se cayó, rompió unas fuentes y se puso a llorar como condenado, porque pensaba que yo le iba a pegar. Yo le dije que cómo se le ocurría que le iba a pegar

por eso, mientras el Nicolás me miraba y no hacía nada. ¡Si ese gañán nunca movió un solo dedo para ayudarme! ¡Si no se dignaba a ayudarme a sacar las cosas al camino, no digamos que me ayudaba a cargar la carreta con la loza! Sólo se quedaba ahí, mirando con cara de idiota mientras tomaba y tomaba vino el inútil.

Y no es que sólo fuera flojo o que me pegara a mí, sino que también era malo con mis hijos. Al mayor –que era hijo de mi primer pololo– le tenía una rabia y una envidia tan grandes que terminó echándolo de la casa. Un día cualquiera, cuando se aburrió de pegarle, lo correteó de la casa al pobrecito y yo estuve sufriendo un buen tiempo sin saber qué sería de él y pensando día tras día en cómo estaría mi niño, si tendría siquiera un plato de comida que llevarse a la boca o un lugar donde dormir. Y más lo que me había costado criarlo a mi chiquillo para que este bueno para nada lo echara como a un perro tiñoso de un día para otro. Si no fuera porque me lo recibieron los hermanos, no sé qué habría sido del pobre. Y todo esto pasó porque el Nicolás, como era rematado de flojo, le tenía una envidia que lo carcomía, ya que mi niño me salió malo para el estudio, pero muy bueno para el trabajo. De jovencito se fue a trabajar a distintos fundos, por lo que primero se compró una vaquilla, después una yunta y finalmente una carreta, y como el infeliz del Nicolás era un bueno para nada, que se tomaba lo poco y casi nada que tenía, le juntó una rabia terrible al niño, hasta que la rabia se lo terminó comiendo y lo echó de la casa diciendo que lo echaba porque yo lo ayudaba a trabajar. Cosa que no podía ser más falsa, porque el que me ayudaba a trabajar era mi hijo en vez del guiñapo que tenía por marido. ¡Y si hubiese sido así qué tanto, si era mi hijo y claro que lo hubiese ayudado si me lo hubiese pedido! Y aunque yo le lavaba la ropa y le

daba comida, lo cierto es que mi hijo siempre trabajó solo y siempre que tuvo me ayudó.

Felizmente mis hijos me salieron buenos, respetuosos y cumplidores. Siempre me ayudaron con las labores de la casa y el campo. De chiquitos me acompañaban al río y al cerro a buscar ramas de avellano, callampas, digueños y flores de copihues que después metíamos en cajones para llevar a vender a Cauquenes. Nos íbamos caminando, porque en ese tiempo no había ni micros ni camiones que nos llevaran. Recuerdo que hace años se vendía mucho la flor del copihue; llevábamos las flores en unos canastos que nos poníamos arriba de la cabeza y después hacíamos paquetitos de doce floritas que vendíamos a cinco pesos cada uno y que la gente compraba mucho porque se daban muy lindas las flores. Pero eso era antes, porque ahora con las plantaciones de pinos todos los copihues se acabaron y ya no queda ninguno, si ahora los pobres copihues brillan por su ausencia.

Cuando me acuerdo de todo el tiempo que pasé junto al Nicolás, me pongo a pensar en qué momento se me ocurrió juntarme con ese hombre, ¡si una vez hasta me tiró con un hacha con la que picaba leña y en otra ocasión me pegó un garrotazo con la picana que me dejó inconsciente como dos horas! ¡Y todo por culpa del maldito vino, ya que cuando tomaba se transformaba en un verdadero demonio! ¡Les pegaba a mis niños como un verdadero animal, no les daba huascazos, sino que les pegaba hasta que los niños dejaban de gritar y se quedaban tiraditos en el suelo aguantando los golpes!

Y lo más terrible es yo no soy la única que ha sufrido todo eso, porque acá había una señora a la que el marido le pegó tanto y por tanto tiempo que terminó matándolo para después cortarlo con el hacha y prenderle fuego, ¡pero

esa no es la idea! Yo habría sido capaz también de pegarle al mío también para defenderme, pero no podía dejar de pensar qué hubiese sido de mis chiquillos si al Nicolás se le pasaba la mano conmigo y me mataba; mis niños habrían quedado botados. A veces teníamos que arrancarnos de él y corríamos a escondernos entre las matas hasta que se le pasaba lo curado. Entonces yo pienso y digo que es mejor vivir sola que mal acompañada. Más si una se casa para que el marido la quiera, sea bueno y la ayude a uno, no para que le pegue y la trate como si una fuese una basura. Por eso es que cuando recuerdo todo eso no puedo evitar sentirme una tonta, porque, si soy honesta, tengo que reconocer que, aunque lo quería, me casé con él básicamente para que la gente del pueblo no hablara a mis espaldas y no se llenaran la boca conmigo. Además, yo ya estaba embarazada de mi hija mayor y pensaba qué iba a hacer con otro hijo y, más encima, sola. Porque en ese tiempo yo ya tenía cuatro hijos, así que no quería quedarme sin marido y aguantando las habladurías de la gente, aunque finalmente fue todo para peor. Mejor me hubiera salido quedarme sola acompañada de mis niños, porque perfectamente los habría criado sola, ya que así lo hice y, además, hubiera estado mejor, no habría sufrido tanto como sufrí con ése. ¡Si hasta me terminó echando de la casa con la excusa de que yo no estaba nunca, pero eso era porque todos los viernes me iba a trabajar a Cauquenes! Cuando me dijo que me tenía que ir, yo le pregunté que qué iba a hacer con los niños y como él no me respondió nada, agarré mis pilchas, mis niños y me fui a cuidar la casa de la señora María Rivas –la dueña de la Residencial Rivas de Cauquenes–, quien felizmente necesitaba alguien que se hiciera cargo de una casa que tiene en Pilén y que es donde vivo desde ese momento.

Igual pienso que, dentro de todo, que me echara fue

para mejor porque desde ese momento vivo mucho más tranquila. Si fue como salir de un hoyo, sentía que podía gritar de felicidad cuando nos separamos con el Nicolás. Y a pesar de que cuando llegamos a esta casa me di cuenta de que los animales tenían todo hecho pedazos, habían roto todos los arbolitos, las cercas, todo, aquí estoy muchísimo mejor. Recuerdo que cuando llegamos no había nada, estaba todo abierto, la casa ni siquiera tenía techo. Cuando llegué con mis chiquillos, estuvimos un buen par de días limpiando la casa y el terreno, ya que estaba todo sucio. Limpiamos la casa y el terreno con las chiquillas y mi yerno, quién techó la casa con unas tablas que puso arriba, pero, a pesar de las tablas que le puso, al primer temporal se llovió todo y quedó todo mojado. Recuerdo que el agua caía en chorros desde el techo mientras fuera sonaban truenos y relámpagos. Y como entró tanta lluvia a la casa, por debajo de las camas corría el agua mezclada con la tierra del piso, así que cuando la miraba me parecía como si la casa estuviera flotando en medio de un río.

No sé cómo se enteraron de lo que nos había pasado en la escuela de los chiquillos, pero apenas dejó de llover y fui a reunión de apoderados se me acercó una asistente social que me preguntó cómo nos encontrábamos. Cuando le dije que en mi casa ya no tenía nada seco, ella fue a moverse en la municipalidad y me regalaron una mediagua que todavía tengo. Cuando me la vinieron a dejar, trajeron a un grupo de jóvenes que estaban presos, vinieron con un gendarme y ellos me la armaron; en sólo dos días me la dejaron lista, así que, por lo menos yo, les voy a estar eternamente agradecidas a esos pobres cabros que siendo tan jóvenes ya estaban encerrados en la cárcel.

Si algún día llego a tener un terrenito, un pedazo de suelo que sea mío, agarro al tiro mi media agua y me la

llevo conmigo. Si finalmente esa casita y el cerco que compré a través del INDAP –y que estoy pagando con la ayuda de mis hijos– son míos y es de lo poco y nada que tengo. Y aunque no sé cuándo pueda ser eso, puesto que me crié y siempre he vivido pobre, la esperanza no la pierdo, porque gracias a Dios siempre he tenido el apoyo de mis niños, los que siempre me han ayudado en todo, y siempre he tenido fuerzas para trabajar, así que felizmente nunca he tenido que depender de nadie.

Si tuviera que resumir mi vida, podría decir que las penas que he tenido han sido las que me dio el Nicolás, ver a tanta gente pobre durante mi infancia y todos aquellos que desaparecieron durante el Golpe de Estado. Recuerdo que para el '73 los milicos sacaron a unos profesores del colegio de los niños mientras estaban haciendo clases y les pegaron hasta que se cansaron. También mi mamá perdió a uno de sus hermanos. Lo único que sabemos es que ese tío salió de su casa para ver cómo estaba mi mamá y no volvió nunca más. Fue como si se lo hubiese tragado la tierra. Su familia nos dijo que salió a las dos de la tarde y desde ese momento que no aparece hasta el día de hoy. Mi papá fue a buscarlo al sector de la vega, en la Cabrería, fue a los montes, recorrió todos los cerros preguntando si lo habían visto, y lo único que nos dijeron fue que por ahí andaba un caballero que al parecer se había trastornado. Ese tío tenía 67 años cuando desapareció y recuerdo que mi papá hasta salió a buscarlo hasta con perros, pero nunca dio señas de vida.

Por otro lado, mis alegrías han sido mis hijos, mis nietos y mis nietas, además, de poder haber salido adelante con todos gracias a mi trabajo y a la loza. Mis niños, y ahora mis nietos, siempre han sido un apoyo y gracias a ellos nunca me sentido ni he estado sola. Además, gracias a la

loza y el campo siempre he tenido lo suficiente para sacarlos adelante sin que les falte lo básico. No hemos tenido mucho; siempre hemos sido pobres, pero siempre hemos estado juntos y nunca han pasado ni hambre ni miseria. Y eso me hace sentir muy feliz. Lo único que quiero es que mis nietos estudien, saquen un cartón para que puedan trabajar más aliviados y que formen una familia.

**BENEDICTA LARA**  
(1949)

*“Todas trabajamos la loza... Lo aprendimos desde niñas por medio de nuestras madres, a quienes les enseñaron nuestras abuelas”*

Mi nombre es Benedicta Lara Aguilera. Nací en Pilén el primero de enero del año 1949. Estoy casada y mi marido es unos años mayor que yo. Tengo tres hijos, dos niñas y un niño. Mi hija mayor tiene 19 años, el niño tiene 16 y la chica del medio tiene 18 años. El niño logró terminar el séptimo básico, una de mis hijas ya está casada, porque siempre quiso tener marido y, por desgracia, a ninguna de mis dos hijas les llamó la atención aprender a trabajar la loza, así que mi arte, por lo menos en mi familia y si ninguna de mis nietas se interesa en el trabajo de la greda, morirá conmigo.

Aprendí a trabajar la greda a los doce años de edad, apenas salí de tercer año, gracias a mi mamá, ya que ella se dedicó toda la vida a la artesanía en greda. Al principio empecé haciendo unas cositas chicas que no me quedaban muy bonitas, pero poco a poco, con mucha práctica y paciencia, fui mejorando, así que en mi caso fue cierto eso que dice la gente de que “echando a perder se aprende”. Lo primero que mi mamá me enseñó a hacer fue unos floreritos, porque las cositas chicas son las más fáciles de hacer y de arreglar si es que te equivocas y te queda mal hecho el trabajo.

Con mi mamá vivíamos en un terrenito que medía un poco más de una cuadra y en el que sembrábamos verduras

de chacra: porotos, tomates y zapallos, cositas de huerto. Actualmente vivimos en un terreno que compramos con mi marido y en el que vivimos con mis tres hijos. El terreno lo pudimos comprar gracias a que vendimos los animales que teníamos y a una herencia que recibió mi esposo. Nos vamos dando vuelta con las gallinas y chanchos que tenemos, que son para el consumo de la casa, junto con el trabajo de mi marido, aunque lo cierto es que juntamos más plata con mi trabajo en la greda que con lo que él gana, ya que yo trabajo todas las semanas, mientras que él lo hace sólo por temporadas y cuando termina de hacer algún trabajo la plata se le va. En cambio, yo estoy pendiente todas las semanas de que voy a agarrar algo de plata con la loza, por poco que se venda, siempre se termina vendiendo algo.

Él trabaja en la agricultura, podando pedacitos de viña y sembrando trigo en terrenos ajenos. También se dedica a las medias con otro caballero con el que siembra trigo, mientras que yo me dedico a trabajar la greda. Gracias a la greda puedo juntar algunos pesitos, pero no digamos que es mucha plata, eso depende de la temporada, puesto que en verano se puede trabajar todas las semanas, así que gano un poco más, mientras que en invierno baja mucho la entrada de plata -pongámosle que gano dos mil pesos a la semana-, porque se vende muchísimo menos loza.

Durante el verano se vende más porque vienen los compradores de afuera, así que una se entusiasma porque hay más trabajo y una sabe que venderá y ganará más. Yo puedo ganar cuatro mil pesos o más en una semana durante el verano, o por lo menos yo he ganado cuatro mil pesos como mínimo durante los veranos. Por esta razón me encanta trabajar en verano, aparte de estar ocupada, gano más plata. De hecho, el día que no trabajo me parece que no voy a hallar de dónde agarrar plata, así que durante los

meses de verano aprovecho de trabajar todos los días de la semana, de lunes a viernes, para poder fabricar y vender mucho más loza.

Cuando llega la temporada alta, hago de todo: pailas, ollitas y azafates. Los azafates y las ollas los vendo a \$200 pesos, y eso que los estamos vendiendo a ese precio a partir de este año, ya que antes los vendíamos a \$100, \$200 pesos es el precio máximo al que se puede vender ese tipo de loza. Si subimos el precio la gente no nos compra los productos, porque los encuentra caros. Además, hay otras señoras que los venden más baratos, así que es imposible que les saquemos un poco más de plata. La única forma en que podemos vender más es cuando viene el comerciante de afuera y se lleva un pedido más grande. Ahí se trabaja y se gana más, así que entre todas las señoras que trabajamos acá tratamos de ponernos de acuerdo en los precios para pegarle el palo al que viene a comprar de afuera. Muchas veces vendemos la misma loza, por lo que la idea es ponernos de acuerdo en los precios para que todas terminemos ganando lo mismo. De todas formas, eso a veces no resulta porque hay otras que siempre quieren vender más barato para asegurarse la venta. Además, en verano llegan los turistas, a quienes podemos cobrarles un poco más para así ganar algo más de plata. Todas hacemos eso, porque es la única forma en la que podemos sacarle un poco más de ganancia a nuestro esfuerzo y trabajo. La idea es ganar lo que más se pueda en el verano para ir guardando de a poco para los meses de invierno. Por esta razón es que nunca hay que gastar toda la plata en verano, ya que después no tendrás de dónde sacar para comer durante el invierno.

La greda la voy a buscar acá cerquita de mi casa y yo misma la muelo y la amaso. Mi marido no me ayuda en nada que tenga que ver con la greda. Si acá nosotras nunca

hemos pillado o visto a un hombre que haga alguna cosa. En lo único que me ayuda es en ir a buscar la greda, pero sólo a veces y si vamos en carreta, porque si hay que traerla al hombro no me ayuda y me las tengo que arreglar yo sola. Acá los hombres no ayudan a sus mujeres porque si los amigos se enteran de que trabajan la greda los tratan de maricas. Para ellos que sepan que trabajan la greda es casi como si los vieran bordando o lavando la loza. De todas formas, sé que mi suegro se acuerda de que sus papás hacían tinajas que se trabajaban igual que esta greda, pero se hacían con arena, es decir, arreglaban la greda con arena y me imagino que la cocían en un horno, aunque no sé bien cómo se hacía, porque se dejaron de hacer hace mucho tiempo. Por lo que sé, eran unas tinajas inmensas de grandes y duraban años y años.

Acá cada una va haciendo su estilo y va creando nuevos modelos. Actualmente estoy haciendo unos pescaditos que vi en Cauquenes. A veces las señoras nos encargan las figuritas que ellas quieren tener. Por ejemplo, una vez una señora me encargó una budinera con forma de pescado; y lo mismo con unos pajaritos que me los encargó otra señora. Así que de acuerdo a lo que a una le enseñaron y lo que le va pidiendo el público se va formando el estilo de cada artesana de la greda.

Cuando ya tengo lista la loza la voy a vender al mercado, a ferias y también llevo al Almacén Campesino. Los pescaditos y los pollitos son los que más llevo al mercado, ya que están re lindos, así que se venden mucho. A los pollitos quiero hacerles una tapita para que se puedan usar de saleros. También pueden usarse como ceniceros, ya que quedan muy bonitos de esa forma y vi unos parecidos en Quinchamalí.

La loza la cocemos los días jueves y a veces los viernes.

Ese día me dedico a hacer las pailas. Al principio hacía las pailitas con hoyitos, pero como los mismos compradores se los terminaban sacando, ya que no les gustaban, dejé de hacer ese modelo. Cuando tengo lista la loza se la vendo a don Jaime Esparza, por ejemplo, a él le paso la docena de pailas a \$250 pesos, es decir, por cada paila gano unos \$20 pesos, en cambio, cuando las vendo yo misma en la feria las vendo a \$30 pesos cada una. Eso me conviene más, porque es plata que está más segura, así que siempre que puedo aprovecho de vender particular porque de esa forma gano un poco más. Lo mismo ocurre cuando llevo loza al Almacén, puesto que ahí también la venta y la ganancia son seguras. Cuando entrego mercadería en el Almacén Campesino, llevo unos pescados de distintos tamaños; unos modelos son más grandes, otros medianos y otros más chicos para que cada uno quepa dentro del otro. Eso es bueno, porque la gente compra los tres modelos de un viaje. Además, voy a empezar a hacer unas pailitas chicas para servir comida que sean individuales y que tengan forma de pescado, o un juego de tres fuentes y seis pailitas. Junto a eso me gustaría hacer un modelo de sartén que sirva para freír un huevo, de manera tal que al tener más modelos pueda hacer más ventas.

Pienso que con esos modelitos podría vender harto ya que casi toda la greda que nosotras hacemos se va para la venta y casi no la ocupamos en la casa. ¡Si al precio que la vendemos para qué nos vamos a ir con plata para la casa! Yo, por ejemplo, tengo muy pocas cosas de greda en mi casa, sólo tengo una olla grande que más encima no hice. Además, bien poco se acostumbra a comer con plato de greda, aunque si hago memoria puedo decir que la gente de antes tenía toda su loza hecha de greda: las ollas para hacer la comida, los cántaros para hervir el agua –porque

no habían teteras como ahora– y los cántaros materos. Todo ese tipo de loza que se usaba en la cocina era lo típico que hay en el campo. También vendo unas jardineras que son grandes y redondas, pero cuesta un mundo venderlas, ya que no las compran mucho. Una vez estuve como dos meses tratando de vender unas jardineras en Cauquenes y no las vendí nunca.

Uno de los modelos que más se vende es una fuente con hoyitos y unos platitos a los que les hago unos hoyitos para que sirvan de florero. Los hoyitos se los hago yo misma con un cuchillito que tengo. Si alguien me pregunta si tengo un florero le digo que sí y ahí mismo le hago un par de hoyos al platito para que se pueda usar de florero. Lo más divertido es que cuando la gente ve que le voy a hacer los hoyos con un cuchillo se asusta y me dice “¡hay, por Dios, no se vaya a quebrar!”, pero yo los tranquilizo diciéndoles que no se preocupen, que no se me va a quebrar nada porque la maestra soy yo.

Con la plata que gano vendiendo la loza, todas las semanas voy a Cauquenes para comprar todo lo necesario para la casa, comida, sal, azúcar, fideos, arroz; todas esas cosas. La harina no la compramos porque la molemós acá mismo en la casa. Casi no compramos ropa y si en algún momento necesitamos comprar zapatos, lo hacemos con la plata de la loza. Es decir, todo lo que necesitamos, incluyendo los remedios para cuando alguno de nosotros se enferma, lo compramos con la plata que gano haciendo y vendiendo mi loza. Esta es una situación que enfrentamos todas las mujeres de acá, ya que las loceras siempre ganamos más que nuestros maridos, puesto que tenemos una entrada de plata más constante con la venta de la greda. Por lo menos los hombres valoran lo que hacemos, ¡aunque no dejen de pensar que nos agradecen de puro pillos, porque

si nosotras no trabajamos no come nadie en la casa! ¡Si no nos agradecieran y valoraran lo que hacemos por nuestras familias se pasarían de caras de palo y de malagradecidos!

Una vez estuve trabajando con unas señoras que hilan allá en Colchagua y no me hubiese imaginado que en todas partes pasa lo mismo. Allá, por ejemplo, la plata que entra a las casas viene principalmente de la venta de los hilados, pero aún así había señoras que pensaban que el marido ganaba más que ellas, pero después de que conversaban conmigo y se iban dando cuenta de que el azúcar, el aceite y que todo lo que les faltaba en la casa lo compraban ellas se percataban de que era el trabajo que ellas estaban haciendo con el hilado el que permitía que la familia se alimentara. Lo más cómico de eso era que después me decían que parecía que sus maridos no estaban muy enterados de cómo era en verdad el asunto en sus casas, ya que ellos creían mantener a la familia. Es que parece que a veces los maridos comen no más y no saben, ni se quieren enterar, de dónde viene la comida. Felizmente, mi marido y los esposos de las señoras con las que trabajo la greda acá en Pilén no sólo nos agradecen, sino que además nos ayudan y nos hacen caso en todo apenas les decimos que hagan algo. Acá todas nosotras les decimos clarito a los hombres lo que tienen que hacer y ellos lo hacen calladitos, sin decir ni “pío”. No nos ayudan lavando los platos, ni vendiendo loza, por ejemplo, pero sí nos ayudan a hacer otros trabajos que nosotras no hacemos, como cortar la leña. Nunca nos han ayudado a vender, porque a los pobrecitos les da vergüenza ganarse en la calle frente al mercado para vender la loza. Siempre que le he pedido a mi marido que me acompañe a vender me dice que no, porque según él no le gusta para nada Cauquenes, aunque para ir a vender trigo a la ciudad no se hace problemas. En el fondo, lo que les da vergüenza

es que los otros hombres los vean con una vendiendo loza, porque la greda la trabajamos las mujeres. Así de inocentes son a veces los pobrecitos.

Lo que me molesta de tener que ir a Cauquenes a vender la loza es que, aparte de los \$130 pesos que pagamos por persona por el pasaje de la micro, tenemos que pagar \$50 pesos por cada bulto que llevamos, o sea, si llevo tres canastos de loza, tengo que pagar en total casi \$300 pesos sólo para llegar a Cauquenes y ver si vendo algo. ¡Y si tomas la micro hacia Cauquenes desde el Peral, te cobran \$170 pesos! Aparte de que son unos barreros los choferes, porque hay señoras a las que les piden \$20 pesos por bulto, mientras que a mí me piden \$50 pesos y supongo que a las señoras que toman la micro más arriba, en el Peral, les cobran aún más, o sea, aparte de barreros, son unos frescos. A eso hay que sumar que todos los viernes la micro que va a la ciudad se va llena de gente, así que no quiero ni pensar en cuánta plata ganará el dueño de la micro. ¡Esos sí que ganan plata! De hecho, cada vez que viajo los días viernes me voy parada, nunca toco un asiento, así que me voy con toda la gente parada en el pasillo.

Yo voy a buscar greda todas las semanas, ya que donde voy a sacarla me queda cerca de la casa. Cuando se acerca el invierno, voy a buscar la greda en carreta y traigo lo suficiente para que me dure todo el invierno. En cambio, en la temporada de verano voy cada semana y me traigo la greda dentro de un canasto arriba del hombro. Después de que voy a buscar la greda, la seco cociéndola. En algunos lugares la cuecen con bosta, pero yo tapo y cuezo la greda solamente con leña. Con este método pareciera que la greda queda más suave, pero en realidad se ve así por el brillo que toma. Después de que la greda ya está cocida, la dejo ahí hasta el día siguiente para que quede bien seca.

Una vez que la loza está seca, la lavo los días domingos. Saco la greda, la dejo amasada y la lavo para que me quede suficiente para todos los días de la semana. Los días lunes y martes hago la loza y el miércoles la bruño para tenerla lista el viernes y partir a Cauquenes para venderla.

Cuando me quedo en la ciudad duermo en la Cooperativa; hacemos una camita en el suelo y ahí dormimos todas las señoras que nos vamos de Pilén a trabajar a la ciudad. Es rico juntarnos a compartir los viernes en la tarde en la Cooperativa, ya que ahí aprovechamos de conversar, tomar mate y tirar la talla hasta como las tres de la mañana, ya que a esa hora le da sueño a cualquiera. Ahí nos reímos de lo lindo pelando al vecindario y a los maridos, aunque no lo hacemos con maldad, simplemente nos contamos nuestras cosas para distraernos y pasar el tiempo conociéndonos más, ¡si trabajamos y vivimos cerca hace tantos años! Además de que cuando estamos acá en Pilén nunca nos vamos a visitar, no nos da el tiempo, así que cuando viajamos aprovechamos de hacer vida social y compartir.

Recuerdo una vez que fuimos a Santiago y la señora Delfina no quiso ir de tan complicada que estaba porque siempre que viaja a la capital se marea y siente que casi se cae al suelo. Ella dice que le da como no sé qué ir a Santiago, porque lo encuentra tan grande y como que la gente siempre anda tan apurada, ¡si es como si estuviesen constantemente yendo a un lugar atrasados, porque siempre andan corriendo! Esa vez nos reímos tanto porque nos imaginábamos a la señora Delfina haciendo teatro disfrazada de hippie en la Escuela de Mujeres . Si casi nos llegamos a mear de tanto reírnos, porque ya la veíamos con el pelo suelto y unos aros bien grandes; bien pintada y con unos zapato taco alto y ella caminando bien estirada. La gozamos tanto ese viaje conversando y riendo. Si fue una lástima que no nos haya

podido acompañar esa vez, porque lo hubiésemos pasado tan re bien. Una vez nos contó de un viaje que hizo y en el que tuvo que tomar unas pastillas contra el mareo que no le sirvieron de nada a la pobre, ya que igual no más se pasó todo el viaje mareada; más encima el camino estaba malo y se demoró un mundo en llegar a Santiago, así que puro se lo pasó sufriendo durante el viaje.

Para mí las loceras, aparte de ser mis amigas, son como mi familia, porque estamos todas en lo mismo. Todas trabajamos la loza para sacar adelante a nuestras familias y a nosotras mismas. Lo aprendimos desde niñas por medio de nuestras madres, a quienes les enseñaron nuestras abuelas, y siempre nos hemos dedicado a esto. O sea, perfectamente puedo decir que la loza ha sido y es mi vida.

Además, ya vamos quedando tan pocas que nos dedicamos a este trabajo, porque por desgracia la juventud ya no se siente interesada ni motivada a aprender a locear. Sólo espero que con nosotras no muera nuestra forma de vida.



