



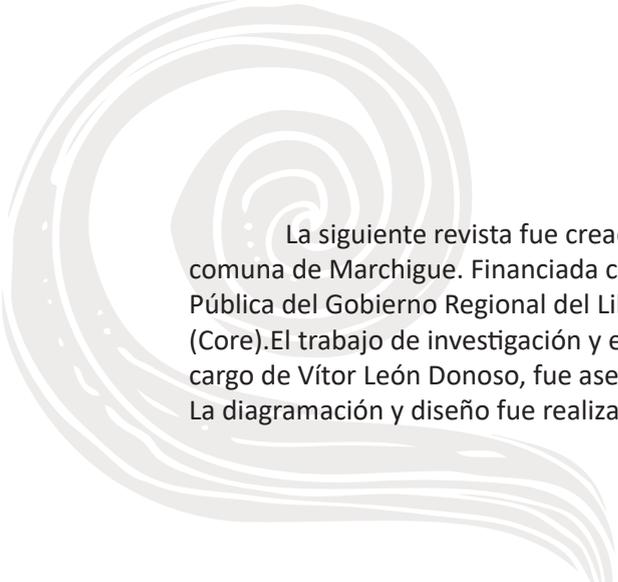
La Cultura
e Historia
de la Chicha y el
Aguardiente

LO MARCHANT/LA QUEBRADA
COMUNA DE MARCHIGUE



La Cultura
e Historia
de la Chicha y el
Aguardiente

LO MARCHANT/LA QUEBRADA
COMUNA DE MARCHIGUE



AGRADECIMIENTOS

La siguiente revista fue creada gracias a la organización de vecinos de Marchant en la comuna de Marchigüe. Financiada con los Fondos del F.N.D.R. de Cultura, Deporte y Seguridad Pública del Gobierno Regional del Libertador General Bernardo O'Higgins y su Consejo Regional (Core). El trabajo de investigación y entrevistas fue realizado en la primavera de 2018, estuvo a cargo de Vítor León Donoso, fue asesorado y coordinado por Sergio Jiménez Tobar. La diagramación y diseño fue realizada por Sonia Lizana Yáñez.

PRIMERAS PALABRAS, POR ALEJANDRA SOTO, PRESIDENTA DE LA JUNTA DE VECINOS, SECTOR LO MARCHANT

Somos parte de un territorio que ha sido moldeado por sus habitantes, a través de esfuerzo y trabajo. Nosotros hemos respondido a los problemas y desastres, con tesón y amor por nuestro lugar en el cual vivimos y también lo hicieron nuestros ancestros.

En la actualidad, al igual que muchos lugares rurales similares a nosotros, vemos como día a día se sucede un proceso de despoblación, que tratan de poner en riesgo a nuestra cultura y tradiciones. Es entonces importante que hoy más que nunca estemos unidos como comunidad, respondiendo a los problemas, pero también fortaleciendo nuestro sentido de sociedad, de tener como objetivo el bien común.

Hoy entregamos en esta revista que tiene como fin rescatar nuestra tradición y cultura. Primero, recuperar el oficio que por más de un siglo se da en nuestros campos, como es la producción de chicha y luego la llegada de otro producto que hasta hoy está presente como es el aguardiente. El conocimiento de nuestra gente, de los fabricantes de estos productos es parte no solo de nuestro patrimonio como comunidad, también como país.

En un segundo momento, la revista refleja a través del relato de nuestros habitantes, como se fue gestando la vida cotidiana, siendo significativa, el sacrificio, las penas y alegrías de nuestros habitantes.

Para nosotros como dirigentes de esta comunidad, a pelamos a las nuevas generaciones, a valorar nuestro pasado su gente, y no permitir que se extingan nuestras tradiciones. Somos todos partes de esta comunidad campesina del secano costero, y por ello debemos seguir queriéndola y luchando para mantenerla viva.





ÍNDICE

1 / LA CULTURA E HISTORIA DE LA CHICHA Y EL AGUARDIENTE.

4 / LA CHICHA Y EL AGUARDIENTE EN LA ZONA RURAL DE MARCHANT,
LA QUEBRADA, LA PITRA Y PEÑA BLANCA PROVINCIA CARDENAL CARO.

5 / LA MEMORIA DE LA POBLACIÓN.

7 / EL PROCESO DE LA CHICHA Y EL AGUARDIENTE.

8 / EL BAR O LA CANTINA, EL ESPACIO EN COMÚN.

9 / LA ELABORACIÓN DURANTE EL SIGLO XXI.

10 / HISTORIA Y VIDA DE LA COMUNIDAD.

12 / FORMAS DE VIDA.

12 / LA FAMILIA Y LA INFANCIA.

15 / LAS REFORMAS ESTRUCTURALES.

17 / EL TIEMPO LIBRE.

18 / LA COMUNIDAD HOY. ENTRE EL PASADO Y EL PRESENTE



Comuna de Marchigue

Provincia Cardenal Caro, Región de O'Higgins, Chile



La Cultura
e Historia
de la Chicha y el
Aguardiente
LO MARCHANT/LA QUEBRADA
COMUNA DE MARCHIGUE

LA CULTURA E HISTORIA DE LA CHICHA Y EL AGUARDIENTE

“Las bebidas no son solo alimentos. Desempeñan, desde siempre, un papel estimulante, de instrumentos de evasión; a veces, como ocurre en ciertas tribus indias, la embriaguez llega incluso a ser un medio de comunicación con lo sobrenatural.”(Fernand Braudel, Bebidas y excitantes. P.10)

El consumo de alcohol ha estado de forma permanente en las distintas etapas de nuestra civilización, distinguiéndose por una variada heterogeneidad de sustancias, que responden a la condición geográfica y al tiempo histórico.

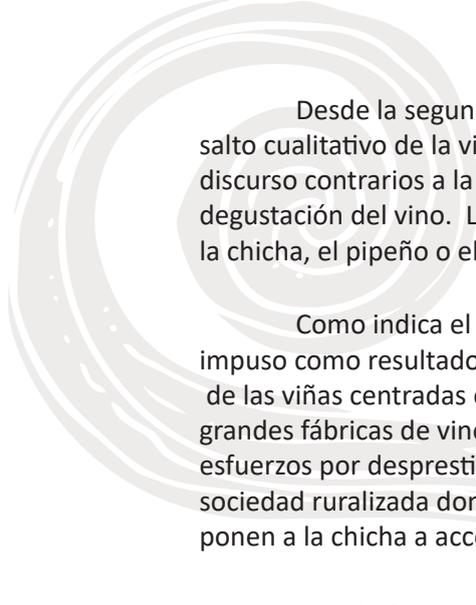
En nuestro espacio geográfico los antecedentes provienen del tiempo previo a la llegada de los españoles donde era común el consumo de chicha de maíz en parte importante de sur de América. La llegada de los conquistadores europeos, introdujo una serie de frutas como la uva, la que permitirá la elaboración de bebidas alcohólicas. La chicha de uva se posesiona como emblema en nuestra zona central.

Mientras; la zona de Cuzco siguió asociado la chicha al maíz, en el territorio central de Chile el proceso de transculturación hará de la chicha esté vinculada a la uva. La elaboración de la chicha será diferente, mientras en la época precolombina el mapuche fermentaba la chicha en trancal, especie de bolsa de cuero que se amarraban a cuatro estacas enterradas en el suelo los españoles introducen el uso de cuero de vacuno.(Lacoste)

Desde el primer momento la chicha será parte de la cotidianidad de la población, tanto en consumo para las festividades, como también como elemento de consumo luego de las labores del día. El dispendio de chicha por la población será popular desde el periodo Colonial, lo anterior documentado desde mediados del siglo XVIII: *“Se experimentan muchas muertes y desgracias con motivos de un licor a quien le dan el nombre de chichita, el cual causa en el que lo toma dos perniciosos efectos: el uno, que al que lo encuentra con alguna debilidad le quita la vida, fermentando en el estómago lo que no hizo en la vasija, por no darle quien le ha dado el nombre de chichita; el segundo efecto es aquel qué causa en los más robustos, que poniéndose cuasi ebrios o desalentados y calentones como ellos mismos dicen, arman mil pendencias y disgustos que resultan en muchos desacatos”.*

La elaboración y consumo de la chicha de uva, se desarrolló entre Santiago y Concepción, zona que permite el mejor cultivo de la uva producto de un clima Mediterráneo Templado. Es el siglo XIX donde se produjo la masificación de la producción y consumo de chicha, la que será estimulada por la expansión de la economía del país, que se facilita con la llegada del ferrocarril a gran parte de la zona centro y sur de Chile. En los distintos territorios de la zona central se elaboraba en paralelo tanto el vino como la chicha, siendo esta última de consumo fácil, rápida venta y bajo costo.

Desde el periodo colonial la chicha se enfrentará a la oferta del vino. La fermentación de la chicha era parcial en comparación con el vino, los grados alcohólicos de la chicha eran menores. Lo anterior, beneficiaba a un mayor consumo en las festividades. Otro punto, que a los pocos días la chicha comenzaba a deteriorarse, por ello el consumo debía ser en un plazo relativamente breve. El naturalista Claudio Gay en el texto La Agricultura Chilena describe: *“En cuanto a la bebida si se contentan con el agua en sus comidas ordinarias, no sucede lo mismo en el tiempo de las vendimias y en las grandes fiestas, sobre todo en la de un matrimonio. Entonces la chicha, el chacolí, el vino mismo viene a remojar los pasteles tan generalmente gustados y compuesto de picadillo o pino de cordero mezclado a veces con carne de pollo y cubierto con una capa de maíz molido con azúcar, grasa, salpimentado, como siempre, con mucho ají y otros condimentos”.*



Desde la segunda mitad del siglo XIX, se introduce cepas francesas y alemanas, siendo un salto cualitativo de la viticultura chilena, por ello la elite divulgará por diferentes medios un discurso contrario a la chicha, evidenciando un apego a las costumbres francesas como era la degustación del vino. Las cepas de Francia recibirán el máximo aprecio, mientras los licores como la chicha, el pipeño o el chacolí fueron denostados debido a su elaboración y calidad.

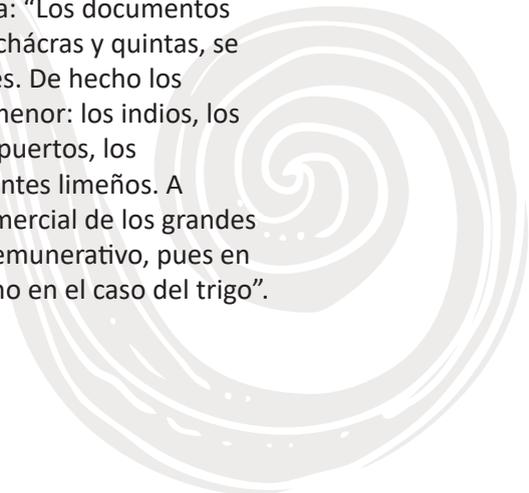
Como indica el historiador Pablo Lacoste a consecuencia del discurso de la elites, se impuso como resultado en el siglo XX la viticultura chilena una tendencia a reproducir el modelo de las viñas centradas en variedades francesas, con métodos franceses, adaptados al estilo de las grandes fábricas de vino, y en manos de un reducido número de familias ricas. A pesar de los esfuerzos por desprestigiar la chicha, esta será consumida de forma transversal, más aun en una sociedad ruralizada donde la facilidad de producción, su abundancia y por tanto su bajo precio, ponen a la chicha a acceso de sectores de menores ingresos.

Amalia Castro, Alejandra León, Felipe Cussen y Pablo Lacoste, afirman: *“hacia fines del siglo XIX comenzó a cambiar el escenario del consumo de esta bebida; de la mano de corrientes higienistas y la preocupación del Estado por la salud pública, paulatinamente se dejó de consumir en público para pasar a ser un consumo privado ayudado, también, por las modas extranjerizantes que privilegiaron el consumo de alcoholes europeos en la elite chilena. Finalmente se dejó el consumo de los alcoholes tradicionales, más baratos y accesibles, al mundo popular y campesino. Y continuamos reconociendo hoy, en la zona central del país, distintas picadas donde se produce chichas artesanales, altamente valoras por los lugareños y por los viajeros que tiene la suerte de probar dulce brebaje”.*

A fines de la segunda mitad del siglo XIX las elites sostuvieron un discurso contrario al consumo de alcohol, los que se veía amparados por la preocupación de la fuerza productiva, a los que se sumó a inicio del siglo XX los proletarios ilustrados que emitan un discurso contrario al consumo de alcohol en las clases populares. Para la historiadora María Fernández Smits el problema del alcohol se evidenciaba en la legislación: *“A comienzos del siglo XX el alcoholismo era un flagelo que afectaba profundamente a la sociedad, y en esos años fue tematizado como un verdadero problema social. Si bien el abuso del licor era un problema presente en todos los estratos sociales, afectaba particularmente a los sectores pobres de la sociedad. La promulgación de la ley de alcoholes en 1902 pone en evidencia la preocupación que existía por esta desgracias, que aquejaba también a las familias”.*

Mientras, el vino será asociado a la producción por parte del latifundio, la chicha será producida por pequeños dueños de terrenos. En las pequeñas propiedades de tierras se caracterizaron por ser producción de subsistencia, si existían excedentes eran comercializados de forma informal, siendo el trueque muy común hasta la primera parte del siglo XX. Además del cultivo de hortalizas, el trigo, la crianza de animales; las viñas eran parte del paisaje siendo la chicha parte de los productos de estos pequeños propietarios.

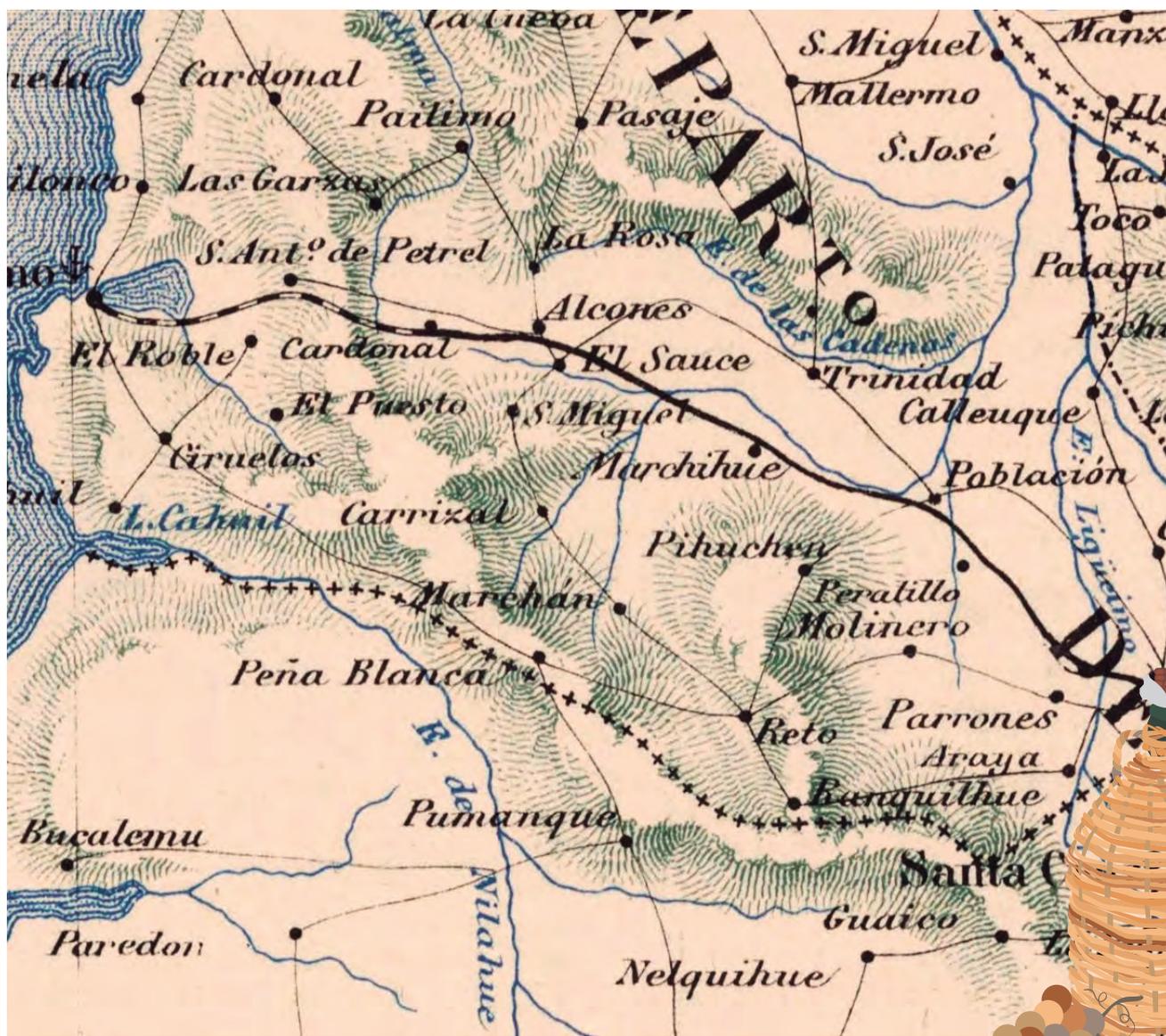
El texto *“Labradores, peones y proletarios”* de Gabriel Salazar indica: *“Los documentos patrimoniales de los campesinos muestran que en la mayoría de los sitios, chacras y quintas, se destina un retazo de tierra para la producción viñatera con fines comerciales. De hecho los pequeños viñateros vendían su producción a diferentes clientes de escala menor: los indios, los chinganeros, los pulperos y bodegueros de la ciudades, los burdeles de los puertos, los contra maestre de los barcos, las placillas mineras, y, eventualmente los clientes limeños. A diferencia del trigo, el comercio viñatero no estaba sujeto al monopolio comercial de los grandes mercaderes- hacendados. Por su parte, invertir en “matas de viñedo” era remunerativo, pues en este caso no se necesitaba una reposición anual del capital productivo, como en el caso del trigo”.*



En síntesis, la chicha de uva es el símbolo de proceso de mestizaje, donde se conjugan los métodos precolombinos, con la inserción de la uva por parte del español. El consumo de este licor, siempre estuvo en la zona centro de Chile, y fue cercano en especial al llamado bajo pueblo. Durante el siglo XIX a la producción de chicha aumenta, enfrentándose a la cultura vitivinícola que estaba amparada en las elites.

A pesar del discurso contrario a la chicha, esta se mantendrá de forma tradicional a lo largo del siglo XX, siendo consumida en especial en los festejos de la Independencia de Chile en el mes de Septiembre.

La elaboración de este producto, al que se sumara el aguardiente, será en especial en sectores de mediana y pequeña propiedad, para los cuales será parte de los elementos de subsistencia para los campesinos, siendo reflejo de lo anterior la zona de Marchant, La Pitra, La Quebrada y Peñablanca.



Mapa de Provincia de Colchagua 1885 en Enrique Espinoza, Geografía Descriptiva de la República de Chile

LA CHICHA Y EL AGUARDIENTE EN LA ZONA RURAL DE MARCHANT, LA QUEBRADA, LA PITRA Y PEÑA BLANCA, EN PROVINCIA DE CARDENAL CARO

En el sector de Marchant, la Quebrada y Peñablanca desde el siglo XIX se caracterizó por poseer una superficie subdividida en terrenos de pequeños propietarios, los cuales se emplazaban entre los límites el Fundo Santa Graciela o Alcones, el Fundo PeñaBlanca. Según Geografía descriptiva de la república de Chile de Enrique Espino en 1897 existían los siguientes fundos: Reto (propietario José Manuel Villela), Mallermo (Fernando Tupper), Alcones (Federico Scotto) Maitenes (Guillermo Ovalle).

Los antecedentes que expone el Álbum de 1923 sobre haciendas y fundos de la zona central describe el Fundo de Yervas Buenas como propiedad de Rafael Concha. Con una superficie de 762 hectáreas, de las cuales 230 hectáreas eran regadas y los productos que producían era: trigo blanco, crianza de vacuno y ganado lanar. Se ordeñaban 30 vacas diarias, de la cual la leche era destinada para la venta. Por su parte el Fundo Los Maitenes era propiedad de la sucesión Ovalle Liquez. Poseía una superficie de 5.500 hectáreas de rulo, en los cuales se cosechaba: trigo blanco y cebada forrajera. Siendo la principal explotación la crianza de ganado lanar la que contó con 2.600 cabezas. Por último, en la Hacienda Mallermo, que era propiedad de Ignacia Prieto Tupper, estaba a cargo de Carlos Izquierdo Sanfuentes. Tenía una superficie de 9.420 hectáreas. Los productos que se cosechaban en esta hacienda eran: Trigo blanco, maíz, porotos, garbanzos. Pero su principal explotación era la crianza de ganado lanar.

Este espacio de territorio entre los distintos fundos o haciendas antes nombradas, pertenecía a campesinos que se dedicaban a la producción de alimentos para autoconsumo, además crianza de ganado, realización de carbón y viñas dedicadas a la producción de Chicha.

Como indica Catalina Codelia en su tesis Trabajo informal en una zona rural: la producción clandestina de aguardiente en Doñihue, 1950-1980 , estas espacios eran propensos para la elaboración de productos artesanales como la chicha y el aguardiente: *“El proceso de división de la propiedad es más rápido en las zonas de pequeña que en las zonas de mediana propiedad: donde la propiedad es más pequeña existe para sus miembros la alternativa de completar sus ingresos para la subsistencia, con el producto de trabajo realizado en calidad de jornaleo en algún vecino o la posibilidad de producir artículos artesanales y venderlos al menudeo”.*

La tradición en la oferta de la chicha proviene desde el siglo XIX en el sector, y se fue fortaleciendo debido a que su producción era de un bajo costo, gracias al proceso de elaboración, sumado a sus viñas eran de rulo. También la elaboración de esta permitía un ingreso adicional al presupuesto familiar, siendo la chicha vendida a otros sectores.



*Esterilla para moler la uva (chicha), y paila para producción (aguardiente), fotografías: Sergio Jiménez

LA MEMORIA DE LA POBLACIÓN

Durante todo el siglo XX la producción de chicha fue permanente en el sector, solo se alteraba dependiendo de condiciones estacionales por factores climáticos. Una parte importante de los pobladores producían chicha, donde el conocimiento era traspasado de generación en generación. Hoy aún se puede escuchar los relatos de los productores de chicha, quienes comentan su pasado familiar, y su cercanía con la cultura chichera.

Humberto Espinoza (58 años) comenta: *“Yo aprendí con mi papi hacer chicha, habían hartas viñas era zona chichera, y toda se vendía. Nosotros cosechábamos como 4 mil litros al año, ahora solo 900 litros. Antiguamente se la encargaban la chicha a mi papi, de hecho de Valparaíso venía un camión a buscarla. De aquí de Marchigüe también para los restaurant”.*

El consumo de chicha se realizaba diariamente, siendo parte de las labores cotidianas: *“Antes se terminaba el trabajo en el día y se tomaba algo, mi papi trabajaba en el fundo Carrizal, donde los dueños les daban trabajo a media. Se trabajaban así las chacras, para así las sacas de papas, para el maíz, mi papi les llevaba chicha, pero lo querían a mi papi, por eso. Ahí trillando y su copita de chicha. Lo otro es que antes los viejos estaban varios días tomando chicha, ahora si uno vende un chuico de 15 litros es tremenda venta. Antes, los viejos eran buenos para ponerle”.*

Además de la chicha, la producción y consumo de aguardiente también fue parte de la cultura del sector. El conocimiento para la elaboración del aguardiente fue traído por campesinos del sector de La Estrella, de forma clandestina. Los pobladores del sector se vieron seducidos por su elaboración debido a su bajo costo, y alto grado de ganancias que se sucedía. Su introducción está ligada a procesos adversos en el ámbito económico como la depresión económica de 1929, y las bajas de precio del trigo, provocando en los campesinos formas alternativas de subsistencia como la venta o trueque con el aguardiente.

Uno de los más afamados productores hoy es Julio René González, quien recuerda: *“En mi casa había viña, entonces se hacía la chicha, tenía que buscar gente, se hacían como 5000 litros. Desde que tengo conocimiento se hacer Chicha, y el aguardiente aprendimos de un viejito que venía de La Estrella, don Ingindio Pino. A él le aprendimos, aquí nadie sabía. En ese tiempo era delicado sacar, así que él se cambiaba en la noche con su equipo con una cabrita, siempre buscando las partes más escondidas, en unas casas al pie del cerro, nosotros le dábamos el orujo a medias, así que allá hacía el aguardiente y después teníamos que ir a buscarlo. En ese tiempo te perseguían. En la Quebrada se llevaron la paila de un caballero, se la llevaron a Santa Cruz. Ahora ya no molestan. Bueno yo he tenido inspectores aquí, pero como amigos...”*



*Familias del sector de Marchant y la Quebrada, fotografías de Enedina Pérez y Víctor León

Quienes producían aguardiente se arriesgaban a ser descubiertos por la autoridad en especial Carabineros, quienes deambulaban por los campos persiguiendo este producto. Alguno de los campesinos de la zona, fueron sancionados. Uno de ellos fue Marco Antonio Quiroz Pérez: *“Empecé hacer chicha como a los 24 años, lo aprendí desde niño porque en todas las casa se hacía chicha. Y el aguardiente la empecé hacer como a los 28 años. Llegó un señor no sé de donde, y empezó a enseñar en la casa de un vecino lejos. Y fui a ver como se hacía, no me gustó el aguardiente pero si la manera de hacerla, y que todos decían que era muy bien pagada. Que se pagaba unas cinco veces más que la chicha.*

*Yo no sabía que era prohibido hacer aguardiente, en ese tiempo el orujo se lo dábamos a los chanchos o a las gallinas. Hasta cuando Carabineros me molestó hice aguardiente. Era cuando estaba Pinochet, y llego Carabineros diciéndome que me habían acusado que el aguardiente la hacía con ají. Bueno alguien tiene que haber denunciado, en ese tiempo más de la mitad de los que hacían chicha, también hacían aguardiente. Pero Carabineros solo me fiscalizaron a mí, llegaron con un perro grande. Yo justo estaba enfermo en cama, y me llevaron todo el aguardiente, además la paila. Se llevaron como 15 chucos de aguardiente. Y el parte lo llevaron directo a Santa Cruz”.
Agrega Humberto Espinoza: *“Hasta como la década de los 80 fue perseguida la gente que hacia aguardiente, se dieron cuenta los Carabineros que era una forma de subsistir, antes la gente se fondeaba en las quebradas para hacerla, habiendo una vertiente, listo. De hecho hubo gente que le quitaban la paila de cobre, y los litros hechos”.**

La producción de chicha y aguardiente proviene preferentemente de los predios propios, pero algunos de ellos también utilizan viñas que son propiedad de los fundos colindantes. En este proceso, se establecía un “acuerdo de palabra” (no existe contrato escrito), donde el productor junto al dueño de la viña establecen un consentimiento para ser beneficiadas ambas partes. Uno de estos productores es Julio René González que comenta: *“Vino un año malo para esa uva de hacer chicha, y los dueños del fundo se dieron cuenta que no era ganancia contratar gente para sacar la uva o cosecharla. Entonces me vinieron a ofrecer si quería hacerla a media, busque a un socio y la hicimos. Ese año hicimos 6 mil litros de chicha. Y al otro año el dueño del fundo (señores Hidalgo) me ofreció nuevamente, ahí quedamos a media, y el orujo quedaría para mí. Estuve 20 años trabajando con ellos, luego llegaron los señores Izquierdo, con ellos quedamos 60 % para mí y el orujo. Si yo se las vendo su porcentaje y luego les paso el dinero. Y ellos tienen 30 hectáreas de uva vinera, y hay años que quedan con uva acachada, así que me la traen a mí. Si no me dan las hileras de viñas que no puede llegar la máquina”.*



*Humberto Espinoza - Carlos Peña - Ernesto Cornejo - Jaime Gutierrez - René González, productores de chicha y aguardiente; fotografía: Victor León y Sergio Jiménez

EL PROCESO LA CHICHA Y EL AGUARDIENTE

La cosecha de la chicha se sucedía en el mes de abril, cuando la uva alcanza mayor madurez para cocinar y fermentar el mosto. Este evento congregaba muchas veces a varios de la comunidad, en este lance también denominado “Minga”. Esta tradición es descrita en el siglo XIX por Claudio Gay: *“una Minga, palabra que probablemente procede del verbo araucano mincar que quiere decir alquilar personas. Cuando un hacendado está dispuesto a recoger sus cosechas no tiene más que hacer que avisarlo a sus vecinos, y estos se apresuran a corresponder su invitación tomando parte en el trabajo de la recolección que se ejecuta en un periodo de tiempo bastante breve... La fiestas duran aun por la noche y los asistentes bailan al son de las guitarras, de sus ralis, especie de violín pequeño, y de sus cantos, en medio de una alegría que aumenta la copiosas libaciones que le acompañan”*

Pero la cosecha es solo la última parte de un proceso que dura todo el año. Eladio Gutiérrez es un campesino del sector de Marchant quien describe la elaboración y comercialización de la chicha: *“Yo aprendí desde chico a hacer chicha, tipo 12 años, de hecho la viña de mi padre, nos la repartió a mí y mi hermano. De 12 años para arriba, yo trabajé la viña, todos los años. Yo recuerdo que era sacrificado trabajar en la viña en ese tiempo, no habían comodidades para trabajar, había que picarla con un cabro (herramienta azadón), y haciendo toda la pega con tijera de mano, podándola. Después de cosecha se le hace una poda un junio o julio, luego se recoge el sarmiento. Después se deja unos días, y de septiembre para adelante se pica, con azadón. Se pica para cultivarle la tierra a la parra. Luego de ello se desbrota y se azufra (octubre y noviembre) y después de eso se espera la cosecha en abril. Se cosecha del 20 de abril en adelante, cosa que este más dulce la chicha, en esos años me ayudaban dos o tres personas, para hacer unos 1.500 litros.*

Esa chicha la vendía bien porque me la compraba un caballero de Santiago, y hasta que el caballero estuvo, eso más o menos en la década del 80’. Después se vende a la gente de por aquí, o la gente que viene de alrededores, Marchigüe, Peralillo. Bueno igual se consume cuando se hace trabajo, aquí se toma desde mayo hasta diciembre”. Eladio no solo se preocupaba de la chicha, también trabajaba sembrado garbanzos, haciendo carbón, sembrado trigo, pero el cual se ha perdido por lo malo del precio, comenta.

Muchos de los agricultores del sector han abandonado la elaboración de la chicha, a causa del bajo consumo, pero principalmente por debido a la quema de las viñas producto de los incendios forestales que afectaron la región durante el año 2017. Ernesto Cornejo Palominos (68 años) es uno de los antiguos chicheros, pero que a causa de los incendios debió dejar el rubro, quien rememora su elaboración: *“La poda en mayo a junio. Aporcándola y cultivándola moviendo la tierra, ahí la picábamos, la rompíamos primero, y luego había que hacerle la cruz, eso era para que la tierra no se apretara y conservara la humedad, más aun cuando las viñas son de rulo, eso se hacía en agosto para adelante.*

Después había que brotarla, eso quiere decir sacarle el brote, era sacarle el ganchito eso en octubre o noviembre. Después la cosecha o vendimia en marzo, se saca y se hace la chicha. Yo tuve pedazos a media 500 litro a 1000 litros, esa la consumíamos aquí mismo. Bueno, se fue terminando, porque le trabajo era pesado, y mala paga”.

Uno de los actuales fabricantes de chicha y aguardiente del sector de Marchant es Jaime Gutiérrez Catalán, quien año tras año en su hogar va elaborando estos licores para el deleite de los vecinos, y personas que llegan de distintos lugares de la región. Para Jaime uno de los momentos símbolos del año es la producción de aguardiente, él dice: *“El proceso, yo meto el orujo ahí en los tambores, de puro cobre, se hace hervir, y el vapor pasa por una cañería de cobre que pasa por una piscina de agua fría, y ahí está todo el día hasta que va saliendo la condensación del vapor en agua ardiente, heladita. En el año se hacen 25 chuicos, ese se vende todo, y falta, ahora la gente lo compra más.*

La Chicha antes la hacía en cuero de buey, ahora me modernicé un poco y la refriego en implementos plásticos. Se refriega, se tiene dos días en el tambor, luego se hecha en el chuico, y luego de 20 días se envasa, y luego a consumirla. Luego de ocho días la Chicha comienza a irse a la cabeza. Los clientes comienzan a llegar luego de tres días, cuando aún es jugo. Mientras más tiempo tenga la chicha más fuerte se va poniendo”.

EL BAR O LA CANTINA, EL ESPACIO EN COMÚN

El consumo de bebidas alcohólicas, se producía en cualquier espacio, en el mundo privado o público. Luego de una cosecha, después de la muerte de un chanco, en festividades, en la cancha de fútbol o en la mera conversación con un amigo. Dentro de esta diversidad de instancias y lugares, la cantina o bar, asoma como un espacio clave para entender la idiosincrasia de un lugar, su gente.

Es en el bar el punto de reunión para los trabajadores, allí se gestaran las ideas de la comunidad, pero también se contaran las tristezas y alegrías. El momento y espacios de las revelaciones y declaraciones, llamado también los núcleos confesionales como comentaba Humberto Giannini: *“en cada núcleo, en cada mesa aislada quien está frente a nosotros anhela trascender allí, en el círculo mágico de la conversación, el rol que la rutina le ha endosado: ser ‘mero compañero de trabajo, ser ‘mero cliente’; incluso, ser ‘mero hermano’, ser ‘mero padre’.”* Al igual que en otros lugares tanto urbanos como rurales, el bar o también llamado la cantina congregaba casi únicamente a los varones del sector. Estos espacios, hoy han ido en declive, son espacios casi vacíos, donde esporádicamente ingresa algo cliente o *“parroquiano”*. En la memoria de la población aun hoy son valorados, como el que aun funciona gracias a Nelly Gutiérrez Morales. Aun hoy después de 50 años en su labor, recibe a gente del sector que se acerca a beber, o entablar una buena conversación. Nelly recuerda parte de su vida junto a este local: *“Yo me case a los 45 años, mi esposo era de acá. Trabajaba la agricultura en la Quebrada en los terrenos del papá.*

Empezamos el negocio de la cantina en el año 1967. La hicimos porque teníamos una viña, y toda la chicha la vendíamos litrada en la casa. De ahí nos empezó a gustar el trabajo, luego llego un amigo y nos dijo “Sabe que Cornejito voy a vender mi patente... por si la quiere” Y mi marido compró la patente. Después falleció mi marido y quedé con la patente. Y siempre me decían que no era un negocio para mujeres. Recuerdo que unas primas de Marchigüe vinieron aconsejarme que vendiera la patente. Entonces yo le dije a mis hijas, pero ellas me comentaron: “mire mamá se va ver sola y aburrída, trabájela un mes y pruebe. Si se acostumbra y que la sepan respetar.” Y se portaron bien la gente, y después de un mes me gustó, y me acostumbré. Hasta el día de hoy solita, pero la gente se porta bien, jamás un garabato”.

En la memoria de Nelly y de varios en la comunidad está un periodo cuando el sector gozó de mejor situación gracias a la instalación de Criadero de Pollos en la segunda parte de la década del 60' hasta 1973, en esa época al local La Cabaña asistían muchas personas: *“Antes venia más gente, en especial cuando había criadero de pollos. En ese tiempo llegaban con pollos, yo se los cocinaba y ellos se dedicaban a tomar y a jugar. Yo les hacía, cocimiento de pollito y ahí ellos le colocaban traguito. Jugaban brisca y si no solo tomaban”.*

Dentro de los clientes más cercanos a este local de Marchant eran Gregorio Lizama, José Oyarce, Mario Carrera y Carlitos Peña. Para su dueña, el tiempo pasado fue mejor: *“Antes se consumía harta chicha, de la que hacíamos nosotros, si venían de Alcones a buscar chicha, y ahora ya nada si se quemó toda la viña con el incendio. Ahora no viene tanta gente como antes, ahora la gente toma menos, los buenos para tomar ya se han ido (muerto). Antes la gente tomaba y tomaba hasta no dar más, y durante días, ahora los jóvenes toma su pilseners y nada más”*.

En el sector de La Quebrada aún se encuentra Isolina Campos, quien tenía a su cargo un restaurant el cual también funcionaba de almacén, que era el centro social del lugar: *“Venía gente del sur que venía a las plantaciones de bosques (70-80) bajaban a buscar pan, o cosas para comer, y a tomar también.*

Si había sus clientes habituales, los cañeros, esos venían a saludar y a despedirse. Aquí jugaban brisca, cacho, al monte.

Mi mamá cuando vendía era más vino que chicha, ya que el vino es más rentable, porque la chicha se cura más rápido. También se fue observando que las reglas fueron cambiando, y las autoridades se pusieron más estrictas. Antes había más “chipe libre”, nadie fiscalizaba nada. A los Carabineros, todos los ubicábamos. Pero aquí sí, nunca existían problemas de peleas”.

LA ELABORACIÓN DURANTE EL SIGLOXXI

Desde la década de 1990 se ha observado una considerable disminución del consumo de chicha, respondiendo a una ampliación del mercado de los licores, a bajo precio. Se suma a la introducción de nuevos licores y a preferencia estacionales de alguno de ellos. La chicha se consumía preferentemente durante el mes de septiembre, ha sido desplazada por el trago llamado *“Terremoto”*, el que se ha convertido en la principal oferta de fondas y eventos dieciochenos.

La disminución del consumo de la chicha se ha hecho parte del actual panorama en Marchant y alrededores. Sí hay que mencionar que el dispendio de aguardiente se ha mantenido, y en algunos productores afirman que esta ha aumentado.

Para Jaime Gutiérrez Catalán, a los factores antes mencionados se añade que la población en general consume menos alcohol, más aun en los sectores rurales donde este se transformaba antes en un problema: *“Yo hago carbón, lo vendo de a poco, clientes de Rancagua, Santiago de todos lados, y la Chicha depende del año, ejemplo en año malo 1000 litros y año bueno 3000 litros, y la que no la vendo la hago aguardiente.*

Ha bajado el consumo de Chicha, porque la gente toma menos, y toma otros licores, antes uno iba a Santa Cruz y las cantinas llenas, ahora vacías. La gente se cuida más y por el tema de no poder manejar con alcohol. Yo le vendía a un caballero de Población y ahora se terminó todo eso”.

Marcos Quiroz, un antiguo ex productor de chicha del sector de la Quebrada cuenta que esta decadencia se arrastra de hace varias décadas: *“Hace 20 años arranqué toda la viña, porque ya no era negocio. No era rentable. Yo producía al año de 10 a 13 mil litros. Y yo cuando compré la viña, no alcancé a producir 2 mil litros. Les vendía a los compradores de aquí, luego llegaron a compradores de Santiago, y luego a Pichilemu. Primero hacia dos viajes a la semana, pagaba fletes. Y después compre una camioneta y empecé llevarla yo (1991)”*.

Hoy el panorama es complejo, la escasa población del sector, provoca la falta de mano de obra para la realización de actividades productivas. Los habitantes realizan sus trabajos en otros lugares.



Carlos Peña Videla afirma: *“Ahora es difícil encontrar mano de obra, la gente salió a trabajar a las empresas de vinos, nosotros no podemos competir con esos sueldos, así que debemos resistir no más”. También agrega que a pesar de estos cambios aún se conservan los antiguos y clásicos clientes, que viajan de varios lugares para adquirir este bien preciado.- “Antes hacíamos 12 mil litros, ahora con suerte 4 mil litros. Aquí uno tiene clientes de todos los rincones desde Santiago, de San Fernando. Ejemplo para el 18 llegan de afuera, se llevan 20 garrafas, pero son solo para consumo privado, no para consumo en locales, todo por el trago del terremoto. Pero los que son chicheros antiguos esos van a seguir toda la vida. Estas son viñas para chicha, porque hoy todos tienen chicha porque es de parrón. Si tienes chicha demás vas hacer aguardiente, porque te ayuda a apagar la chicha, la mano de obra. Así la ganancia te queda libre”.*

La fama del sector por la producción de chicha y aguardiente ha conducido a programas de televisión, hacer reportajes de este patrimonio cultural de la zona. En año 2017 el programa Lugares que Hablan del conductor de Canal 13, Francisco Saavedra. Uno de los entrevistados es Julio Rene González, quien ha obtenido popularidad por un trago hecho con aguardiente, chicha y poleo: *“Yo hago vino, chicha, chicha cocida, aguardiente, y chicha con aguardiente el famoso “baja calzones” Yo llevaba varios años haciendo el trago hasta que un caballero de Marchigüe, prepárame una garrafa con un litro de aguardiente, el resto chicha, la tapa y la guarda. Así que hice unos pocos el primer años, empecé hacerla más suave y toda la gente le gusto. El aguardiente le corta la fermentación y queda dulcecita”.*

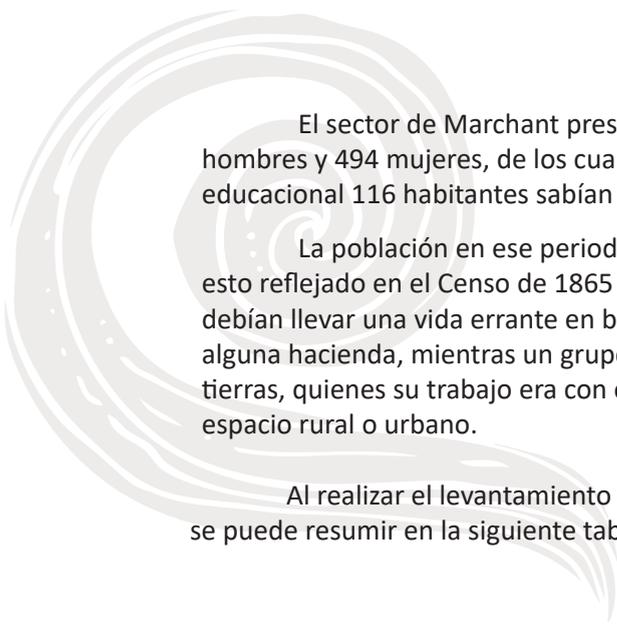
La conservación de esta forma de producción tanto de chicha y aguardiente es trascendental no solo para el sector de Marchant, la Quebrada, a Peña Blanca. Ha sido parte de nuestro proceso como comunidad, y para muchos el sustento económico.

HISTORIA Y VIDA DE LA COMUNIDAD.

En un espacio basto, llenos de soledad, donde el tiempo quizás avanza de forma más lenta, pero tranquila, en el llamado secano costero se emplazan las comunidades campesinas de Marchant, La Pitra y La Quebrada. Este territorio hoy es parte de la comuna de Marchigüe, la que antes de la llegada de los españoles estaba habitada por grupos llamados Promaucaes, de la etnia mapuche. El historiador Tomás de Guevara explica la actividad económica que realizaban: *“No se interrumpía hacia el sur de la costa de Santiago este extracto de grupos pesqueros como en Rapel, Tumán, Topocalma, Pichilemu de las Provincia de Colchagua. Los de las últimas radas traficaban al interior corriéndose por los ríos Rapel y Tinguiririca, trayendo a los asientos indígenas de Lihueimo, Peralillo, Huique, Colchagua y otros lugares de productos marítimos y se llevaban los que ellos no tenían”.* Testimonio de estos antiguos habitantes son las dos piedras tacitas que se encuentran en el sector de Marchant.

El espacio de los Promaucaes se verá amenazado con la intromisión española, diseminando y arrastrando a este pueblo hacia el sur. Los españoles ocupan el territorio, el que es entregado en encomiendas. La iglesia que era una institución fundamental la cual velaba por la enseñanza del ámbito espiritual y religiosa, establece para la zona la Doctrina del Rosario.

Con la gestación de nuestra nación el sector perteneció a la división territorial denominada Provincia de Colchagua. En el Censo de 1813, estaba inserta en el Distrito del Curato de Cahuil o Reto, registrando un total de 5705 habitantes. Desde mediados del siglo XIX se sistematizaron los Censos de población, estableciendo el territorio de estudio en la Provincia de Colchagua, y en la Subdelegación de Peña Blanca. Alcanzaba a una población la subdelegación total en 1875 de 4318 habitantes.



El sector de Marchant presentaba las siguientes características: poseía un total de 468 hombres y 494 mujeres, de los cuales 370 eran solteros, 249 casado y 43 viudos. En el ámbito educacional 116 habitantes sabían leer y 80 sabían escribir.

La población en ese periodo se encontraba en una constante inestabilidad económica, esto reflejado en el Censo de 1865 donde el 38% de la población era Gañanes o peones, quienes debían llevar una vida errante en busca de trabajo. Otros lograban su sustento como inquilinos de alguna hacienda, mientras un grupo era pequeños propietarios, parceleros o arrendatarios de tierras, quienes su trabajo era con el fin de subsistencia y algún pequeño excedente para venta en espacio rural o urbano.

Al realizar el levantamiento de los habitantes del sector en los Censos entre 1875 a 1940, se puede resumir en la siguiente tabla:

	1875	1885	1895	1905	1920	1930	1940
Reto	1320	1070	1371	1367	1417	397	835
Marchant	962	812	901	695	700	557	719
Trinidad	1276	1520	1701	1751	1259	2135	2160
Sauce	760	735	926	1231	1288	769	294

En un breve análisis demográfico, se observa un paulatino aumento de la población hasta el censo de 1920, que refleja el crecimiento vegetativo de nuestra población debido a mejores condiciones de salud, higiénicas, que culminan con mayor esperanza de vida. Sí hay que hacer un alcance, entre los censos de 1875 y 1885, disminuye la población en Reto, Marchant y Sauce, posiblemente por emigración varonil para enrolarse en las tropas de la Guerra del Pacífico, o algunos se asientan en Trinidad la cual aumenta de población.

Luego, entre el censo de 1920 a 1930 existe otra disminución de habitantes, que se relaciona con la migración del mundo rural a sectores urbanos, principalmente en esos años a las salitreras del norte del país. La crisis del salitre y la depresión económica que afecta al mundo y a Chile desde 1929, provocará que sus habitantes regresen a sus lugares de origen, escapando de los sectores deprimidos.

La vida en estos sectores era compleja, carecía de caminos, no existía servicios públicos, tanto de salud como educacionales. La población deambulaba en la pobreza, sumado a un ambiente que se veía convulsionado, cuando en ocasiones asaltantes llegaban al lugar. El paso al siglo XX, casi no existe mayores cambios, las formas de vida recién se alteraran en la segunda mitad del siglo XX.

FORMAS DE VIDA

A lo largo del siglo XX, el sector vivirá cambios más lentos que el resto del territorio nacional, su condición geográfica, la lejanía de centros productivos de importancia y de medios de transporte como el ferrocarril, provocaran un estado inerte hasta la década de 1960 cuando las administraciones del periodo, en conjunto a la población inician procesos modernizadores.

La vida parecía estática, y se repetía las mismas características de una sociedad rural tradicional, donde desde el nacimiento sus habitantes estaban condicionados a las labores por género, el varón trabajar en el campo, ya sea como inquilino o peón de un fundo aledaño, o produciendo su pequeña propiedad con un fin de economía de subsistencia. La mujer por su parte, estaba ligada al espacio privado, donde las labores domésticas eran lo suyo, algunas contraían matrimonio en especial con varones más adultos, o se establecían hacer compañía a sus padres hasta su muerte.

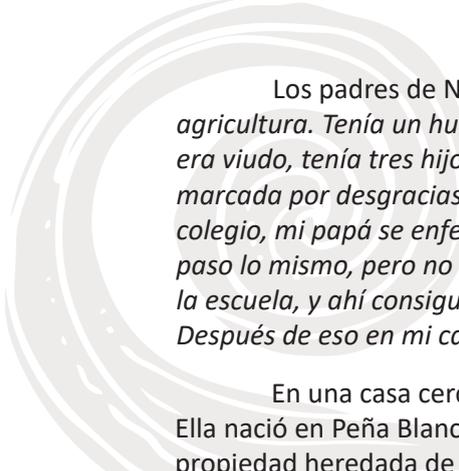
Paulatinamente la población emigrará a otros sectores urbanos en busca de mejor vida. Para entender y valorar la vida en el sector, es fundamental percibir la vivencia de sus pobladores, las que a través de sus relatos y recuerdos van construyendo su particular historia local.

LA FAMILIA Y LA INFANCIA

Los niños son el reflejo de la sociedad construida por el mundo adulto, y la vida de los niños campesinos representan el sacrificio y la resiliencia para adaptarse a las circunstancias que estarán sobre ellos. Jaime Arturo Gutiérrez Catalán, su padre campesino y madre dueña de casa, recuerda: *“Yo fui al colegio en la Quebrada, en esos años aquí no había colegio. En ese tiempo nos demorábamos horas en llegar”* Al igual que sus pares comenzó a laborar a temprana edad acompañando a sus padres en los quehaceres del campo, *“Yo me puse a trabajar como los 15 años, comencé trabajando con bestias, con la madera, con el carbón y en la viña. Mi papá también hacía chicha, yo de él aprendí. Mi papá la vendía, en ese tiempo se vendía hartito, la íbamos a dejar en carreta a Marchigüe, llevábamos 1000 litros, se pagaban todos los derechos, se hacía una guía con lo que se llevaba, si controlaba carabineros nos fiscalizaba.”*

Julio René González Soto (78 años) ha vivido en el sector de Marchant, su padre criaba ovejitas, vacuno y poseía viñas. Su madre era de Nilahue. El recuerda su niñez la que fue marcada por el desapego a la familia en el periodo de estudio. La complejidad de transporte, provocó que varios niños de la localidad debieran desarraigarse a temprana edad para estudiar, Julio recuerda: *“Yo fui al colegio a Yerbas Buenas por tres años. Mi papá nos iba a dejar en una cabrita de caballo, los días lunes, ahí nos dejaban en la casa de unos amigos, y entonces estábamos como internado, ahí estábamos hasta el día viernes. Entre 10 a 12 años yo estude en Yerbas buenas y luego fui a la escuela de La Quebrada, pero fui a puro pasear a conocer amigos. En Yerbas Buenas había una profesora muy buena que se llamaba Ester Caroca, llegué hasta tercero y cuarto, y nos cambiaron para acá. Y acá había una profesora con un método distinto”*

Al igual que Julio, Nelly de Carmen Gutiérrez Morales (83 años) debió permanecer con familiares durante la semana para poder estudiar en Yerbas Buenas, ella afirma: *“Yo fui a Yerbas Buenas al colegio, fui hasta cuarto. Me quedaba lejos, nosotros vivíamos al lado del estero. Y mi papá tenía la voluntad que en un carretoncito ir a dejarnos a la casa de unos abuelos que teníamos en Yerbas Buenas. Nos iba dejar el lunes en la mañana y nos iba a buscar el viernes en la tarde”.*



Los padres de Nelly realizaban labores propias del sector: *“Mi papá siempre trabajó en agricultura. Tenía un huertecito, tenía trigo, hacia carboncito y mi mamá dueña de casa. Mi papá era viudo, tenía tres hijos y se casó con mi mamá”* La vida de Nelly al igual que muchos, se vio marcada por desgracias familiares, provocando el fin de su educación formal: *“Luego me salí del colegio, mi papá se enfermó y no tuve quien fuera a dejarme, de hecho a mi hermana también le paso lo mismo, pero no se acostumbró en la casa de los abuelos. Un vecino iba dejar a un niño a la escuela, y ahí consiguieron para que la llevaran. Por eso fue bien sacrificado el estudio de nosotros. Después de eso en mi casa atendiendo a mi mamá”*.

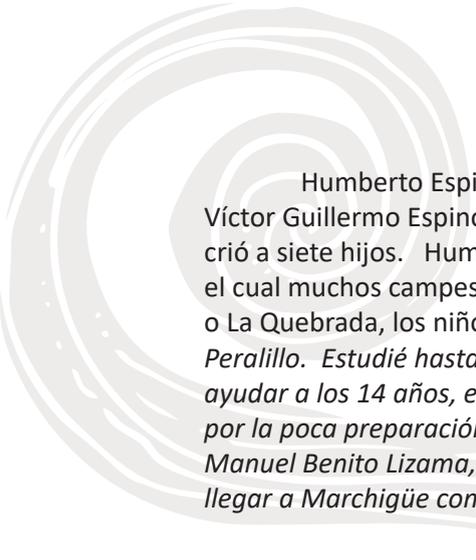
En una casa cercana a la actual escuela de Marchant vive Inedina Pérez Peña de 83 años. Ella nació en Peña Blanca, su padre Luis Pérez Lizama trabajaba haciendo chacras en una propiedad heredada de sus abuelos, y su madre Mercedes Peña Pérez dueña de casa. A los cinco años de edad se trasladó desde un sector cercano al yacimiento de Cuarzo en el sector de La Peñablanca a Marchant, sus estudios fueron realizados en la escuela de La Quebrada, recordando con emoción su escuela: *“Nosotros estudiamos en la Quebrada, y caminábamos harto para llegar, y teníamos que pasar por el agua del estero, invierno y verano. Me acuerdo del profesor Raúl y Humberto Rivera De la Cruz”*.

“Éramos como 30 niños, íbamos de aquí de Marchant como 6 o 7, allá nos daban comida a veces, y teníamos que hacerla nosotros mismas, las más grandes (15 años) Jugábamos al luche, y nos sacábamos los zapatos para no gastarlos. Yo estuve hasta los 13 años, porque no nos quisieron seguir mandando, ya que nosotros debíamos quedar para la casas. Cuando tenía 14 años se murió mi mamá.”

Desde la muerte de su madre, ella debió hacer las labores para crianza de sus hermanos menores, hasta su matrimonio, *“Yo tenía 20 años cuando me casé, yo me casé con Julio Urbano Cornejo, vivía cerca de mí. Éramos de donde mismo. En ese tiempo era bien poco el pololeo, había que casarse luego, había que salir de la casa. Pololeamos, serían unos 4 meses. Nos casamos en la parroquia de Alcones”*. La crianza de los hijos fue difícil para cualquier madre, en especial por el acceso a la medicina.- *“Tuve 6 hijos, era difícil criarlos porque había muy poca ayuda. En ese tiempo había una señora partera, era una señora que vivía en la Peñablanca. Ella recorrida todas estas partes. Se llamaba María Eliza Pérez. Era muy buena señora, ella había trabajado en un hospital antes. La buscaban mucho.*

Cuando los chiquillos se enfermaban había que ir a Peralillo al doctor Leyton. Había que salir en carreta o en cabrita a Marchigüe. Luego tomar el tren a Peralillo”.

Un testimonio también ilustrativo es de Marco Antonio Quiroz Pérez (81 años) del sector La Quebrada. Su madre Sara Pérez, su padre Pedro Espinoza quien producía ganado menor, cosechaba trigo, y era pequeño propietario. El recuerda: *“Estudí desde los 9 años a los 13 años en el colegio de La Quebrada, empezaba desde primero hasta sexto. Mi profesor fue Raúl Cuevas, y luego la profesora Elvira Barros. En el colegio jugábamos a las bolitas, jugábamos al trompo y algo jugábamos a la pelota, hechas de medias largas de mujeres. Pero a los 12 años empecé a trabajar en lo que hacía mi papá, que era trabajar con bueyes, tirar la madera para hacer carbón, y hacer la siembras, en ese tiempo había harta agua porque llovía mucho”*.



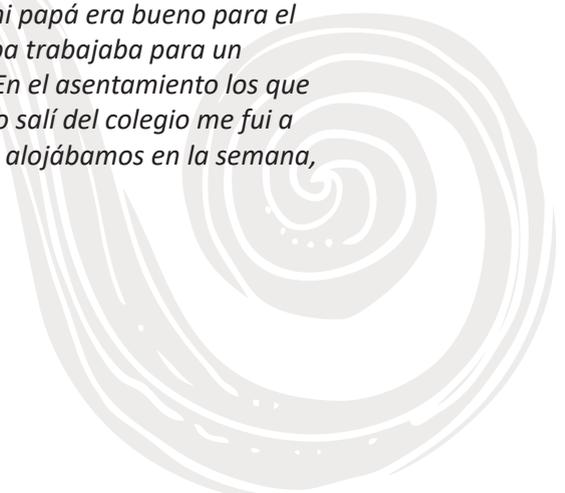
Humberto Espinoza (58 años) nació en 1960 en el sector de La Quebrada, su padre era Víctor Guillermo Espinoza, agricultor dedicado al trigo, maíz y carbón. Su madre Leonor Soto quien crió a siete hijos. Humberto es parte de la generación, posterior a la Reforma Agraria, periodo en el cual muchos campesinos veían en la educación mayor ascenso social. En zonas como Marchant o La Quebrada, los niños viajaban a otros centros urbanos para su educación: *“Yo estudié en Peralillo. Estudié hasta octavo básico, después me tuve que venir ayudar a mi papá. Empecé a ayudar a los 14 años, en la siembra, ayudar a sacar la tarea adelante. Me quedé por aquí, primero por la poca preparación. Los papás de uno debían ir a trabajar a Alcones a pie. Solo un camión de Manuel Benito Lizama, el resto era solo a caballo o cabrita. Si alguien se enfermaba había que llegar a Marchigüe como fuera, salir a Alcones en tren y llegar a Peralillo, al doctor Leyton”.*

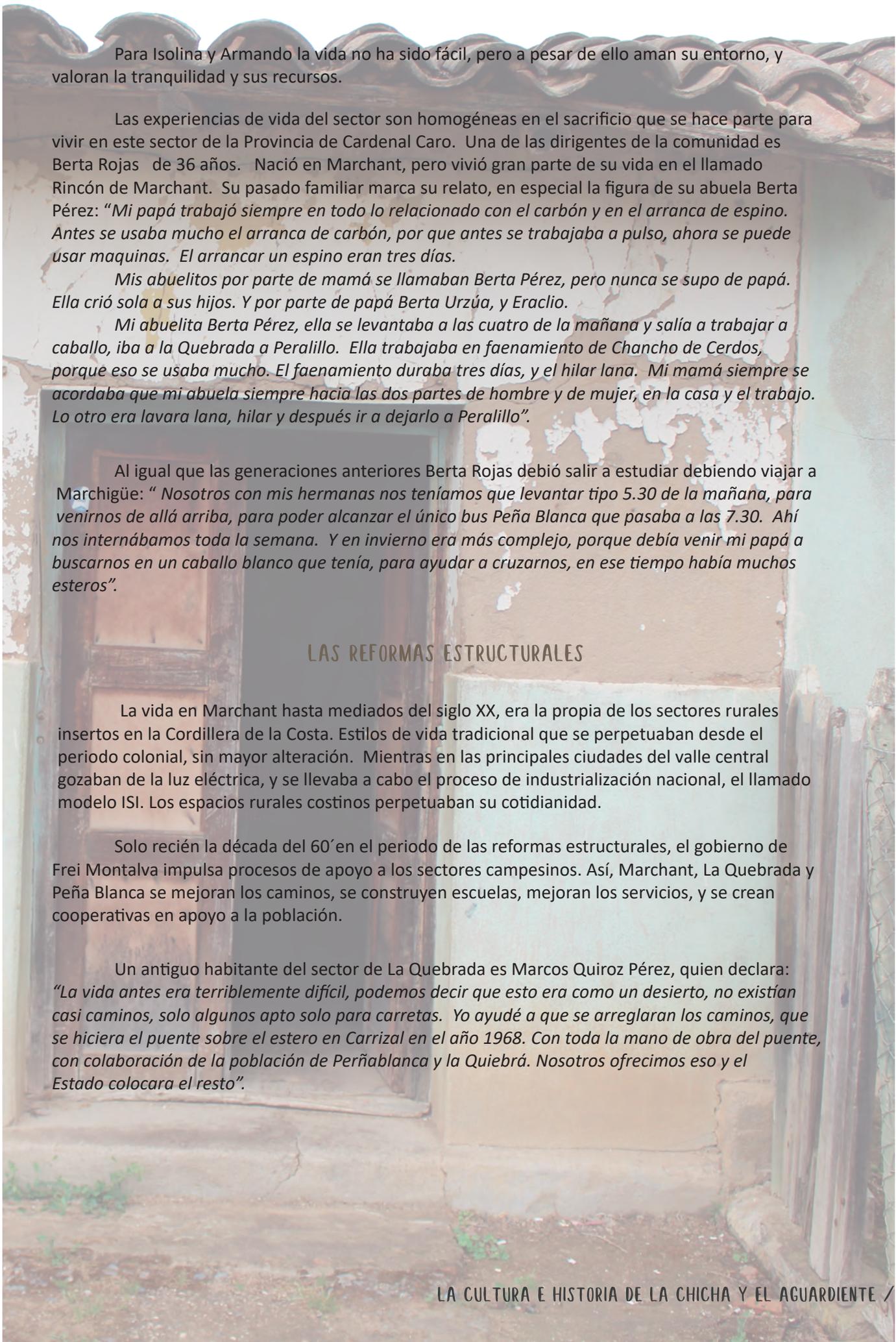
Las políticas educativas de mediados de la década de 1960, permiten que una parte importante de niños de campesinos puedan acceder a instituciones de estudio. A pesar de lo anterior, muchos de ellos volvieron a su tierra, a causa del sentido de pertenecía a ella, Carlos Peña Videla (55 años) indica: *“Yo empecé de cuando éramos capaces de hacer algo, ayudándole a mi papá. Él siempre tuvo viña. Mi papá Carlos Benito Peña González y mi mamá Elva Rosa Farías. Mi papá era chacarero en Peralillo. Él se preocupaba de la viña, y producía porotos, papas. En ese tiempo la siembra era casi para la pura casa. En ese tiempo eran hartas viñas, ahora muchas de esas murieron. Se fueron terminando las viñas porque los hijos no la seguían, los hijos se fueron para Santiago ahí quedaron las viñas botadas.*

Yo estudié hasta segundo medio en el Liceo Industrial de San Fernando, y a los 19 años me vine para acá, porque siempre me gustó el campo, yo no puedo encerrarme en una casa.”

En el bello y tranquilo sector de La Quebrada vive la pareja Isolina y Armando, junto a su hija Amanda. Los padres de Isolina Campo, eran Octavio Campos Silva de la Quebrada y Aida Amanda Campos Cabeza de San Vicente de Tagua Tagua, quienes: *“Los dos se conocieron trabajando en Santiago, y vinieron a pasar la luna de miel acá al sector, y a mi mamá le gustó, se quedaron a vivir. Ellos eran comerciantes tuvieron carnicería, y también restaurant llamado Campo Lindo. Luego del 82' solo restaurant, porque la gente comenzó a comprar afuera gracias a los buses. Mi papá era abastero, traía cosas de Santiago y las intercambiaba por gallinas, huevos. Porque antes no se ocupaba mucha la plata aquí, solo por intercambio o trueque. Él iba en el tren a buscar cosas, el empezó yéndose en carreta, luego en cabra, y después el compró un camioncito un Ford A, y en ese viajaba lo dejaba en Alcones. Llevaba conejo, liebre, gallinas, huevos, y de Santiago traía género, galletas, polvos, calzones medias, manteles”.*

El esposo de Isolina, Armando Peñaloza Silva, al igual que muchos niños y jóvenes del sector, a temprana edad comenzó sus responsabilidades: *“Yo estudié aquí en la Quebrada, llegué hasta cuarto básico, y salí a los 14 años. Aquí jugábamos a las bolitas, a la pelota de trapo. Yo me puse después a trabajar al tiro porque nosotros éramos 12 hermanos, mi papá era bueno para el copete, mi mamá hacía mantas. Se hacía huerta para sobrevivir, mi papa trabajaba para un asentamiento el cerrillo. Nosotros salimos para criar a los más chicos. En el asentamiento los que trabajaban era para ellos, y los otros para ir pagando el terreno. Cuando salí del colegio me fui a arrancar garbanzos a Población, luego a la vendimia de Los Vascos. Allá alojábamos en la semana, y nos veníamos los fin de semana”.*





Para Isolina y Armando la vida no ha sido fácil, pero a pesar de ello aman su entorno, y valoran la tranquilidad y sus recursos.

Las experiencias de vida del sector son homogéneas en el sacrificio que se hace parte para vivir en este sector de la Provincia de Cardenal Caro. Una de las dirigentes de la comunidad es Berta Rojas de 36 años. Nació en Marchant, pero vivió gran parte de su vida en el llamado Rincón de Marchant. Su pasado familiar marca su relato, en especial la figura de su abuela Berta Pérez: *“Mi papá trabajó siempre en todo lo relacionado con el carbón y en el arranca de espino. Antes se usaba mucho el arranca de carbón, por que antes se trabajaba a pulso, ahora se puede usar maquinas. El arrancar un espino eran tres días.*

Mis abuelitos por parte de mamá se llamaban Berta Pérez, pero nunca se supo de papá. Ella crió sola a sus hijos. Y por parte de papá Berta Urzúa, y Eraclio.

Mi abuelita Berta Pérez, ella se levantaba a las cuatro de la mañana y salía a trabajar a caballo, iba a la Quebrada a Peralillo. Ella trabajaba en faenamamiento de Chanco de Cerdos, porque eso se usaba mucho. El faenamamiento duraba tres días, y el hilar lana. Mi mamá siempre se acordaba que mi abuela siempre hacía las dos partes de hombre y de mujer, en la casa y el trabajo. Lo otro era lavara lana, hilar y después ir a dejarlo a Peralillo”.

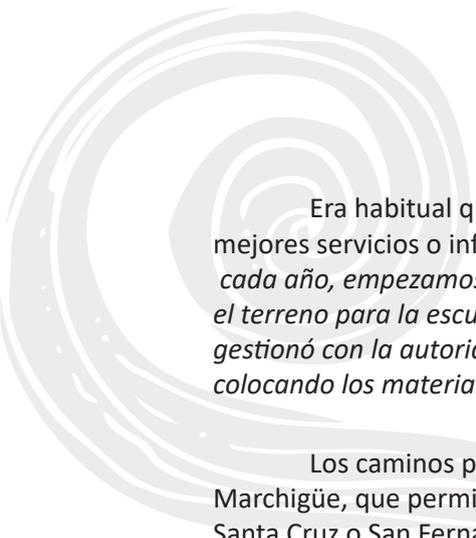
Al igual que las generaciones anteriores Berta Rojas debió salir a estudiar debiendo viajar a Marchigüe: *“ Nosotros con mis hermanas nos teníamos que levantar tipo 5.30 de la mañana, para venirnos de allá arriba, para poder alcanzar el único bus Peña Blanca que pasaba a las 7.30. Ahí nos internábamos toda la semana. Y en invierno era más complejo, porque debía venir mi papá a buscarnos en un caballo blanco que tenía, para ayudar a cruzarnos, en ese tiempo había muchos esteros”.*

LAS REFORMAS ESTRUCTURALES

La vida en Marchant hasta mediados del siglo XX, era la propia de los sectores rurales insertos en la Cordillera de la Costa. Estilos de vida tradicional que se perpetuaban desde el periodo colonial, sin mayor alteración. Mientras en las principales ciudades del valle central gozaban de la luz eléctrica, y se llevaba a cabo el proceso de industrialización nacional, el llamado modelo ISI. Los espacios rurales costinos perpetuaban su cotidianidad.

Solo recién la década del 60' en el periodo de las reformas estructurales, el gobierno de Frei Montalva impulsa procesos de apoyo a los sectores campesinos. Así, Marchant, La Quebrada y Peña Blanca se mejoran los caminos, se construyen escuelas, mejoran los servicios, y se crean cooperativas en apoyo a la población.

Un antiguo habitante del sector de La Quebrada es Marcos Quiroz Pérez, quien declara: *“La vida antes era terriblemente difícil, podemos decir que esto era como un desierto, no existían casi caminos, solo algunos apto solo para carretas. Yo ayudé a que se arreglaran los caminos, que se hiciera el puente sobre el estero en Carrizal en el año 1968. Con toda la mano de obra del puente, con colaboración de la población de Perñablanca y la Quebrá. Nosotros ofrecimos eso y el Estado colocara el resto”.*



Era habitual que las comunidades campesinas auto gestionarán recursos para lograr mejores servicios o infraestructura, Marcos agrega: *“Las fiestas se hacían aquí los 12 de octubre de cada año, empezamos hacer fiesta para la Posta que está frente a la escuela, luego para comprar el terreno para la escuela. El terreno para la Posta nos lo regalaron. Durante ese periodo se gestionó con la autoridad del periodo para hacer el puente, y mejorar los caminos del sector, colocando los materiales y mano de obra nosotros”.*

Los caminos permitieron mejor conectividad en especial con la estación de Alcones o Marchigüe, que permitía abordar el tren, logrando llegar a centros de estudio o de comercio como Santa Cruz o San Fernando, o acceder a la atención médica con el doctor en Peralillo. Cuando afectaba alguna enfermedad era atendida por personas que manejaban conocimientos básicos de salud, y las mujeres embarazadas era atendidas por *“parteras”* de la zona. La señora Nelly confiesa: *“Cuando llegaba la ambulancia la guagua ya andaba andando, pero aquí había una señora que se llamaba Esperanza Retamales que hacía de partera. Luego a mis hijos los llevaba atender a un doctor a Peralillo”.*

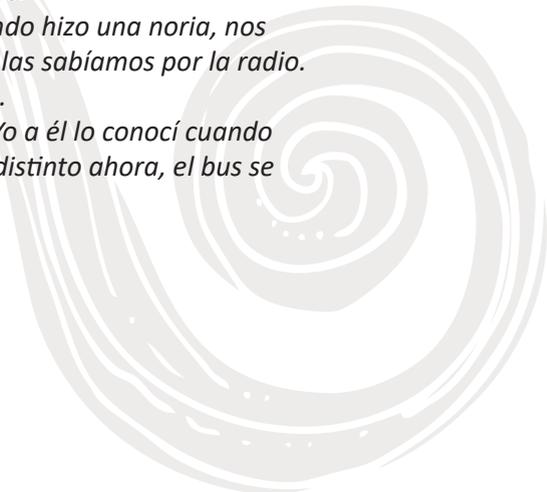
Un momento de esplendor se sucedió para el sector el establecimiento de la ENAVI (Empresa Nacional Avícola), la que es descrita de forma detallada por la Revista En Viaje de enero de 1973: *“En el contorno del pueblo se crían pollos, se producen los huevos, se seleccionan las ponedoras, se incuban los pollitos y, finalmente, un aséptico matadero procesador, entrega las aves para el consumo.”* En Marchigüe, más de trecientas personas trabajaban directamente en el complejo y un número superior lo hacían en criaderos particulares que trabajaban con la ENAVI. Uno de estos servicios estaba ubicado en Marchant, Julio Rene González recuerda: *“Yo trabajé en la productora de pollo, éramos cinco. Criamos como 12 mil pollos en un galpón Ahí trabajé tres años. Se terminó en el año 1973 por el cambio de régimen. Entregaban alimento malo, y perdíamos plata, no podíamos seguir trabajando así. Y antes ganábamos harta plata, con una pura crianza pagamos todos los créditos. Ahí trabajábamos 5 socios y la crianza era entre dos, cada crianza duraba 70 días”.*

Recién durante la década de 1990 el sector se verá favorecido por la implementación de la electricidad, y la pavimentación de parte de los caminos.

Una de las actuales dirigentes de Marchant es Berta Rojas (36 años) quien vivencio este proceso llevado a cabo en las postrimerías del siglo XX, afirma: *“Nosotros nos criamos sin luz, teníamos una botellita que se le colocaba un mechón, el Chonchón. Después cuando yo tenía 17 años vine a ver lo que era luz gracias a los paneles solares.*

A uno le cambio mucho la vida, en la noche uno ya se podía ver, no duraba mucho la luz, pero uno veía que estaba más clarito, lo otro que me cambio fue que pude ver televisión. Una tele que compró mi hermano, una tele de 12”, que aún estaba. Nosotros cuando salíamos, aprovechábamos de ver tele en otro lado, era una novedad para nosotros.

El agua nosotros teníamos, una vertiente, hasta que Don Fernando hizo una noria, nos arregló la casa. Igual era como vivir en la prehistoria, todas las noticias las sabíamos por la radio. Era triste salir a otro lado y darse cuenta lo diferente que era la realidad. Yo tuve mi primera hija a los 26 años, pero me vine a casar hace poco. Yo a él lo conocí cuando estudiaba, lo conocí en el bus de la Peña. Recuerdo que el bus era muy distinto ahora, el bus se llovía, la gente tenía que ir con paraguas. Él era de la Peña Blanca”.



EL TIEMPO LIBRE.

Es común que la población rememore momentos tristes, ligados alguna tragedia o dolor. De forma paralela como sacada de cuentos, también resuenan las vivencias cercanas con la comunidad y la alegría, son los espacios y momentos de la entretención, que estarán ligadas principalmente a su medio geográfico y cultural del mundo rural.

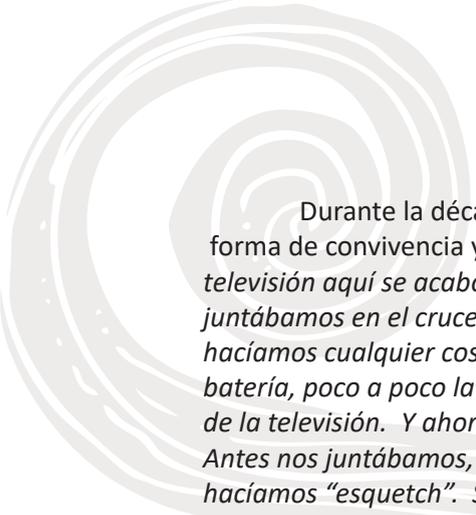
Este espacio de ocio, se conjuga la amena sociabilidad y momentos de júbilo. Uno de esos momentos era salir cazar, así comenta Carlos Peña Videla: *“Aquí uno siempre se entretiene con los perros, salimos a cazar conejos, que no es lo mismo que salir a matar porque los atrapamos, pero los soltamos, en los lugares donde conseguimos permiso. Si lo que sigue es compartir, un asado. La idea no es matar, si no seguirlos y dejarlos libre, así uno tiene entretención. Los perros igual hay que tener cuidado, porque a veces se hieren, aquí está el Globito el ya cumplió su etapa”.*

Uno de los juegos populares en toda zona rural es la Rayuela, la que se incorporó a nuestro territorio con la llegada de los españoles, y declarada como *“Deporte nacional recreativo”* por el Presidente Gabriel González Videla en 1948. Hoy en Chile existe alrededor de 50 asociaciones locales y 510 clubes federados. Uno de estas agrupaciones aun hoy convive en la comunidad, así agrega Carlos Peña: *“La otra entretención es la rayuela, los Cuarentenos de Marchant, siempre ganábamos en las competencias del sector, ganábamos corderos en Población, Marchigue, en San Miguel, para el Pihuelo. Antes si llegaban los Marchalinos le entregaban la copa al tiro, ahora los otros equipos también son buenos. Aquí son como 20 los rayuelos. Y en mis tiempos el futbol, el equipo “Marchant Unido”, ahí salíamos con recibimiento, salíamos a todos estos sectores. Salíamos casi todos los domingos, ahora la juventud no está jugando, antes sobraban jugadores, ahora si no le pagan no van. A esos partidos iba toda la familia, había que estar como las dos, le tenían ponche o en algún rincón melones con vino. Y después en la tarde vamos a comer, los dos equipos, era buenas comilonas. Antes uno jugaba no importando si eras malo, jugaban tres series, los viejos crack la primera y segunda, habían viejos que se repetían los partidos. Ahora no y eso que tuvimos estadios súper buenos. Lo otro es que ahora las familias son chicas, antes cada casa aportaba tres jugadores”.*

El futbol es una entretención que llegó desde las primeras décadas del siglo XX al sector, formando los primeros clubes en la zona: Unión Población 1914, Club Victoria de Marchigüe 1923, Club Unión Pichilemu 1934 y Club Santa Graciela de Alcones. La cancha de fútbol será el centro social, el momento de unión no solo comunidad, si no el interactuar con gente de otros lugares, con los cuales además de jugar se compartía la bebida y la comida.

Las familias completas se integraban a esta pasión, así recuerda Isolina Campos: *“Estaba el club Juvenil de Quebrada y mis papas tenían El Lautaro con mis hermanos. Juntaban jugadores de afuera, más los cinco hermanos míos. El club funcionó hasta el año 83’, cuando mis hermanos se casaron o se fueron”* El proceso de migración hacia otros sectores, favorecerá el fin de muchos clubes de futbol, agrega Jaime Gutiérrez Catalán: *“Teníamos un equipo de casi pura familia, ahí jugaban mis hijos, todo duro hasta que se fueron a estudiar y vivir a otro lado. Los jóvenes se van por que no hay trabajo. Aquí ni siquiera llega gente de fuera”.*

Humberto Espinoza, describe que existía una variada gama de actividades: *“En el invierno salir a las liebres, y a los bailes no importando donde fuera, y los rodeos. Se hacían bailes por necesidad de reunir fondo, pero se hacía preferentemente en febrero por que había más gente de visita de las familias. También se hicieron trillas a yegua suelta. Y la iglesia alguna actividad para arreglo de la capilla”.*



Durante la década del 90' se masifica el uso de la televisión en la zona, con ella una nueva forma de convivencia y sociabilidad, así también reflexiona Isolina Campos: *“Cuando llegó la televisión aquí se acabó la comunicación, el compartir. Primero había como tres teles, nos juntábamos en el cruce en la iglesia, jugábamos, cantábamos, hacíamos show, nos disfrazábamos, hacíamos cualquier cosa para reunir plata. Después cuando cada uno empezó a comprar tele, con batería, poco a poco la gente empezó a encerrarse, luego llegó la luz en el año 79 y ahí fue el boom de la televisión. Y ahora el que no tiene un LCD de pantalla gigante, es raro. Antes nos juntábamos, antes de la entrada de sol, jugábamos a la pelota, o hacíamos festivales, hacíamos “esquetch”. Si por eso se gestaron buenos artistas, cantores, cantores a lo divino, payadores. Aquí todavía quedan cinco cantores a los divino: Roberto Vargas, Elena Vargas, Marta Soto, el “Pope”. Eso aún no se ha perdido, porque nosotros festejamos a la virgen del Carmen todos los años el 16 de julio aquí en la Quebrada, en la capilla nuestra patrona. Ese día se hace una convivencia, se hace un desfile, se saca a pasear a la virgen una procesión. La otra actividad, es sacar a la patrona de Alcones”.*

LA COMUNIDAD HOY, ENTRE EL PASADO Y EL PRESENTE

La zona en verano de 2017 se vio fuertemente afectada por feroces incendios forestales, los que pusieron fin a muchas siembras y viñas, además del miedo que género en los habitantes, que este fenómeno afectara sus hogares, tanto que como indicaron varios vecinos se colocaban *“imágenes de vírgenes”* en los deslindes de los terrenos. La recuperación ha sido lenta, la naturaleza en conjunto con sus habitantes luchan por salir adelante. Carlos Peña indica: *“Ahora se está normalizando, el efecto del incendio en los arboles grandes no se está polinizando bien. Antiguamente había barbecho, antes araba, no hay cortas, que eran como deslinde natural, ahora no hay nada de eso, mas encima estaba todo seco.*

Después del incendio los pajaritos andaban buscando que comer, los conejitos estaban debajo de las viñas que quedaban, si lo demás estaba todo quemado, para eso sirvió la viña en ese tiempo para matar el hambre a los pajaritos”.

Al igual que una novela o un cuento, los que aun habitan estos espacios, son capaces de darle vida y alegría, estableciendo una sociabilidad que se ha perdido en los sectores urbanos.

Otro hecho que es palpable en la comunidad es su progresivo despoblamiento. Marchant según el Censo de 1875 alcanzaba 962 personas, en el presente solo 80 personas indicadas por el Censo de 2017. Las nuevas expectativas educacionales y en el ámbito laboral, provoca que el grupo etario juvenil migre a otros sectores. Así también lo indica Humberto Espinoza: *“Los jóvenes de hoy se especializan hacen cursos, que van hacer acá, si se van a quedar igual que yo a trabajar con los animales, no tienen sentido. Nosotros nos criamos brutos de chicos, a todo sol, al frio, con hambre en la tarde, con ganas de comerte un poco de pan, o tomarte un trago de chicha. Ahora no, la vida nos ha cambiado en forma favorable.*

Antes por cada casa hasta 12 niños, si en el colegio habían como 80 niños, ahora con suerte 10 y niños no solo de nuestro sector. Y ahora los viene a dejar en furgón, antes a patita, con lluvia y todo, ahora ni llueve. En Carrizal el patrón tenía un almacén, entonces el trabajador se pagaba y compraba algunas cosas de la casa. Las viejitas aprovechaban de traer al tiro lagunas cositas”.

La comunidad realiza actividades en distintos momentos e instancias, eso comenta Berta Rojas: *“Nosotros hacemos el viejo pascuero, hacemos la actividad de la navidad. Se sale, el Yayo Gutiérrez coloca el camión. El papá de la Janny es quien se disfraza, lo malo es que le daban mucho trago al viejo pascuero, y quedaba bien mareado. Se recorría todas las casas, las 32 casa el día 24 en la noche. Hay 10 o 12 niños, pero siempre en esa fecha hay más niños de visitas. Se empezaba a las 10 de la noche.*

La otra actividad es la Teletón, el año pasado la meta fue \$ 1.100.000. La otra es la Misa a la Chilena, es el primer domingo de septiembre. Se adorna un tractor, donde se coloca un coloso, donde va un conjunto folclórico.

Ahora ya no se hacen muchos bingos, ahora se hace más campeonatos de Rayuelas, te deja más ganancias. Viene gente a consumir, se deben tener premios, al mejor quemador. Los puros rayueleros son 40 personas, más toda la gente que los acompaña. La gente viene a tomar once”

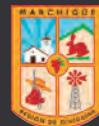


Vivienda tradicional en La Quebrada .- Fotografía de Víctor León Donoso



CORE
CONSEJO REGIONAL

REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS



Ilustre Municipalidad de
Marchigüe

Proyecto financiado con Fondos del F.N.D.R
de Cultura, Deporte y Seguridad Pública del Gobierno Regional
del Libertador General Bernardo O'Higgins y su Consejo Regional