



# TESOROS HUMANOS VIVOS

— 2016 —



Consejo  
Nacional de  
la Cultura y  
las Artes

Gobierno de Chile



# TESOROS HUMANOS VIVOS

— 2016 —





## PRESENTACIÓN

La cultura de una comunidad se plasma en las valoraciones que hace de su memoria, de las tradiciones compartidas y releídas constantemente, de los sujetos que encarnan esas tradiciones y de los símbolos asociados a ellas.

El CNCA se ha hecho parte de los esfuerzos por sacar a la luz, reconocer y visibilizar a quienes son portadores(as) de esas expresiones, que identifican a las regiones, las localidades y al país, en las variadas y múltiples manifestaciones de la cultura inmaterial, y lo ha hecho siguiendo los lineamientos de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco desde el año 2009, año en que asumimos el camino de construir políticas públicas y desarrollar iniciativas vinculadas a las comunidades de cultores y cultoras que animan los diversos universos culturales chilenos.

Este sendero se ha transitado desde un horizonte donde las nociones de rescate y conservación, documentación y difusión han ido de la mano con la participación comunitaria, el enfoque de derechos, la memoria social y cultural de los cultores(as) y la comprensión de la naturaleza colectiva, territorial y dinámica de las comunidades asociadas al patrimonio inmaterial. Una de las líneas de trabajo en esa dirección es el Reconocimiento Tesoros Humanos Vivos, que convoca a la ciudadanía a postular a personas y colectivos considerados como portadores(as) del patrimonio cultural inmaterial con el fin de valorarlos(as) y así contribuir a la preservación

de las expresiones que albergan. Desde sus inicios se han entregado 42 reconocimientos, los que se han constituido en signos palpables de la relevancia que las comunidades otorgan a los sujetos y a las manifestaciones que guardan, así como a la ciudadanía en general, que las ha conocido, admirado y apreciado como parte de la diversidad cultural del país.

El Reconocimiento Tesoros Humanos Vivos ha hecho visibles muchas prácticas que aparecían soterradas, perdidas o marginadas, como las tradiciones y expresiones orales de los pueblos originarios. En ese sentido podemos destacar el traspaso de conocimientos, a través de la narración de relatos en el hogar y la escuela, por parte de la comunidad colla de Río Jorquera y de Basilia Escalante, matriarca de esta cultura; las acciones emprendidas por la comunidad kawéskar de Puerto Edén; la voluntad de mantener la lengua y las prácticas culturales de Cristina Calderón de la comunidad yagan; la sabiduría de Paula Painén, *wewpifé*, portadora de la rica y poderosa tradición de narradores mapuche; la persistencia de Virginia Haoa, transmisora de la lengua rapanui en la escuela; la relectura poética de la tradición mapuche con el trabajo de Lorenzo Aillapán, hombre pájaro o *uñümche*; y la decisión de Manuel Ladino, cultor y transmisor de la lengua y cosmovisión mapuche en el universo urbano. Estos reconocimientos han mostrado que al efectuarlos se ha puesto en marcha una cadena de significaciones al interior de las comunidades, pero también en la sociedad en su conjunto.

También otros usos sociales, rituales y festivos relacionados al mundo mestizo, campesino y a la religiosidad popular han sido reconocidos: El Baile

Chino Pescador n° 10 de Coquimbo, don Arturo Barahona, caporal de la Fiesta de La Tirana, la cofradía de fiscales San Juan Bautista de Calbuco, y el baile de los negros de la localidad de Lora, en Licantén, son muestra de ello.

Asimismo, se han valorado saberes y prácticas tradicionales relacionadas con el vínculo entre las comunidades y la naturaleza, que expresan una relación estrecha con el uso y cuidado del medioambiente. Zunilda Lepín, cocinera tradicional y guardadora de semillas; los carpinteros de ribera de lanchas chilotas; los *Ngütamchefe*, componedores de huesos de Tirúa; los salineros de Cahuil, Barrancas y La Villa; y don Arturo Lucero, constructor de ruedas de agua de la localidad de Larmahue, representan diversos modos de preservación de los patrimonios alimentarios, constructivos, de salud, y productivos.

Sin duda, las artesanías como expresión de conocimientos y saberes transmitidos transgeneracionalmente han identificado a muchas comunidades desde tiempos precoloniales y republicanos rebasando sus alcances locales y constituyéndose en íconos nacionales: las artesanas en crin de caballo de Rari; las loceras de Pilén; Dominga Neculmán, maestra ceramista y textilera mapuche; las arpilleristas de Lo Hermida; Amalia Quilapi, artesana textil, y Uberlinda Vera, fabricante de coronas de flores funerarias al estilo pampino, son ejemplo de ello.

Por último, es preciso destacar el reconocimiento a otras expresiones del patrimonio cultural inmaterial vinculadas a las artes del espectáculo, como los entregados al maestro titiritero Sergio *Tito* Guzmán y a

la Corporación Cultural de Organilleros de Chile, que muestran su vigencia de estas expresiones de la cultura popular urbana que tienen un profundo eco y significado en medio de los procesos de globalización y mediatización de la sociedad.

Estos reconocimientos han sido objeto de una política de sensibilización de la ciudadanía sobre el patrimonio cultural inmaterial, el cual no había sido colocado en la escena pública hasta hace algunos años atrás. Es así como hemos realizado 42 documentales entre el 2009 y el 2016, los que permiten reconocer a nuestro país como un territorio diverso e intercultural y a los hombres y mujeres que hacen que esto sea posible. Junto a ello, se dio inicio a Portadores de Tradición, línea de trabajo que propone espacios de intercambio directo con cultores y cultoras en la educación formal y no formal en los lugares donde habitan, trabajo reforzado con una mediación a través de material didáctico y audiovisual.

El sustrato de esta labor ha sido el desarrollo y fortalecimiento de un Proceso para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, con una mirada participativa que incluye distintas etapas como registro, investigación, inventario y planificación. En esta dirección se han desarrollado investigaciones participativas de 12 expresiones patrimoniales relacionadas con Tesoros Humanos Vivos que integran a toda la comunidad cultora, además de una etapa más avanzada asociada a Planes de Salvaguardia, como los casos del Canto a lo Poeta, el de los Bailes Chinos y el de la alfarería de Quinchamalí.

Comprendiendo que la valoración de los sujetos y las comunidades debe ir necesariamente acompañada con el resguardo de sus condiciones de vida, se han aplicado instrumentos de caracterización socioeconómica que han permitido determinar el estado en el que se encuentran, respecto a factores sociales, territoriales y económicos. Para abordar estas problemáticas —y con la convicción que se requiere establecer sinergias y un apoyo estatal transversal—, el Consejo de la Cultura ha impulsado la Mesa Interinstitucional de Salvaguardia de Expresiones y Cultores de Patrimonio Inmaterial, que tiene por finalidad coordinar esfuerzos entre instituciones públicas en favor de quienes han sido reconocidos como Tesoros Humanos Vivos.

Finalmente, esta publicación multimedia presenta a las personas y colectivos reconocidos(as) el año 2016: **Basilia Escalante**, depositaria de la cultura colla, que por medio de su sabiduría ancestral ha representado y liderado la resiliencia de su pueblo y difundido su cultura en el desierto de Atacama; **Sergio Tito Guzmán**, titiritero, quien encarna con fidelidad la tradición popular del teatro de muñecos, manteniendo viva la presencia y magia del retablillo en la escena pública como una de las expresiones más persistentes del arte popular callejero; **Las Palomitas Blancas de Laraquete**, agrupación de mujeres fabricantes de tortillas de rescoldo con mariscos, práctica culinaria donde se involucran las memorias familiares y regionales; y la **familia Marilicán Lindsay**, artesanos en fibra vegetal de quilineja, cuyo saber identifica el modo de vida de la sociedad chilota; todos Tesoros Humanos Vivos que simbolizan con sus historias el esfuerzo por mantener vivas sus tradiciones.

Tenemos la certeza que este camino de valoración que hemos emprendido, representa el sentimiento compartido de que una sociedad que valora su patrimonio cultural inmaterial es capaz de enfrentar su futuro y los cambios desde la cohesión social que da la argamasa de la cultura.

**Ernesto Ottone Ramírez**  
Ministro Presidente  
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

**TESOROS  
HUMANOS  
VIVOS**  
— 2016 —

# BASILIA ESCALANTE MATRIARCA DEL PUEBLO COLLA



Diego de Almagro, región de Atacama

Se entrega el reconocimiento por su sabiduría ancestral, con la cual ha representado y liderado la resiliencia del pueblo colla y difundido su cultura en el contexto del desierto de Atacama; la autoridad social y espiritual que en ella reconoce su comunidad; sus saberes y prácticas asociados al telar y el floreo de animales; y por la experiencia acumulada en relación con la naturaleza, las costumbres y las ritualidades.

**PATROCINADORA:** Nicolasa Barbarita Gerónimo.





## BASILIA ESCALANTE

Basilia Santos Escalante Escalante nació el 15 de marzo de 1929 en la quebrada El Asiento, ubicada en el sector El Cadillal de la comuna de Diego de Almagro, región de Atacama. Es hija de Eduardo Araya y María Catalina Escalante, ambos colla, provenientes de Argentina. Basilia es la mayor de cinco hermanos: Román, Jesús, Violeta y Zulema. Solo su hermano mayor lleva el apellido del padre, lo que da cuenta de la particularidad matriarcal de su vida familiar y cómo esta marcará la autoconstrucción de Basilia como matriarca colla.

Basilia Escalante ha pasado gran parte de su vida en zonas cordilleras de la provincia de Chañaral, viviendo un vínculo profundo con el entorno natural como parte de su cosmovisión de mujer colla y su modo de vida cíclico y trashumante como pastora de animales. Esto lo aprendió de sus padres y lo continuó junto a su esposo, también colla, Claudio Gerónimo Vásquez,

con quien tuvo diez hijos: Zoilo, Ilario, Salomón, Abraham, Benjamín, Elba, Fermín, Nicolasa, Leonidas y Anita. Su vida familiar en la cordillera —en los «campos» de El Cadillal y sus alrededores— se vio interrumpida en la década del 70, cuando, al igual que muchos colla, fue forzada a emigrar de sus tierras debido al impacto de la gran minería en la región.

Actualmente, Basilia tiene 88 años. Su vida se desarrolla entre la ciudad de Diego de Almagro y la quebrada de Agua Dulce, lugares donde recrea sus tradiciones y conocimientos con el fin de proteger y difundir la sabiduría y riqueza ancestral de su cultura.



## PUEBLO COLLA

Los colla son un pueblo andino prehispánico que ha habitado históricamente una gran zona del territorio andino, ocupado hoy por Chile, Argentina, Perú y Bolivia. Es un pueblo de pastores trashumantes que recorren los territorios cordilleranos en busca de alimento y agua para sus animales.

El pueblo colla es mucho, es todo el cordón de cordillera. Antes no había fronteras, así que se transitaba de Argentina a Chile, Bolivia que estaba más cerca. Eso es porque es muy andariego el pueblo colla. Recorrían grandes territorios, no había fronteras y no había problemas, nosotros traspasábamos la cordillera por cualquier lado, no nos decían na', ya sea para pastar animales, por el asunto del pasto que no había agua... después nos devolvíamos pa'cá, después bajábamos pa'llá, así que era un territorio muy grande, muy grande el territorio colla.

NICOLASA GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

En territorio chileno, la presencia colla data a partir de la segunda mitad del siglo XIX, momento en que varias familias cruzaron la cordillera de los Andes, desde el noroeste de Argentina y el sur de Bolivia, para asentarse en las quebradas del norte, específicamente en las provincias de Copiapó y Chañaral, en la región de Atacama. Llegaron buscando alimento para sus animales —como consecuencia de sus circuitos de trashumancia— y



también por el trabajo asociado a las actividades mineras y de arrieraje. Sus asentamientos se encuentran principalmente en El Salvador, Potrerillos, quebrada Paipote y Río Jorquera, aunque muchas familias han migrado a lugares más urbanizados como Copiapó, Tierra Amarilla, Los Loros o Diego de Almagro.

### **Basilía y la trashumancia**

Desde su nacimiento en el sector de El Cadillal, doña Basilía creció recorriendo el «campo» en trashumancia, siguiendo el ritmo de la **Mama Pacha** de acuerdo a los cambios de estaciones. De esta manera, los ciclos de la naturaleza, sus animales, los cerros, quebradas y aguadas cordilleras tienen en ella un profundo significado, ya que los colla se encuentran íntimamente ligados a la tierra, la que es vista como su razón de ser. Así, la tierra, la Mama Pacha o **Pachamama** es fundamental para entender la cosmovisión de esta cultura ancestral.

El ser colla es ser trashumante, es ser nómada, es ser una persona que convive con la naturaleza, la respeta, la ama, y es ser una persona que necesita de la tierra, que necesita de estos cerros que se ven acá, que necesita del cielo limpio, de las estrellas en la noche, la luna, que necesita del sol.

LEONIDAS GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de doña Basilía, Peña Negra, 2016

En sus prácticas y conocimientos, se expresa una forma de ver el mundo ligada a la tierra, donde los ciclos de la naturaleza, y la relación que establece el ser humano con esta, estructuran el modo de vida de sus comunidades. Es por ello que los colla realizan migraciones estacionales de invierno y verano —**invernadas** y **veranadas**—, entre la alta y la baja cordillera, según la disponibilidad de forraje y agua para sus rebaños, y las condiciones climáticas de temperatura y precipitación. Sus circuitos de trashumancia tienen lugares habilitados con viviendas de paso que les permiten dormir y residir el tiempo que dura su estadía. El cuidado de su rebaño y el habitar extensas zonas cordilleranas implican vivir siempre en relación y diálogo profundo con la naturaleza y sus ciclos.

Para la familia Gerónimo Escalante, la trashumancia es fundamental. Tanto doña Basilia como sus hijos relatan esta experiencia como uno de los mejores recuerdos de su crianza, y destacan la libertad, simpleza, esfuerzo y compañerismo que colmaban esos días en la cordillera. Durante el verano, la familia recorría la alta cordillera entre los 3.000 y 4.200 metros sobre el nivel del mar, estableciéndose en cuatro lugares de veranada: El Cadillal, Tinajas, Peñas Blancas y Estancitas, siendo este último el lugar más significativo e importante para la familia, ya que era allí donde permanecían la mayor parte del tiempo criando sus animales —cabras, ovejas, mulas y caballos—, trabajando la tierra con cultivos a pequeña escala, haciendo tejidos y elaborando alimentos. Durante el invierno —tiempo de invernada— se desplazaban hacia la baja cordillera, entre los 2.000 y 2.800 metros sobre el nivel del mar, a lugares como La Rinconada, Agua Amarga

y la aguada de San Juan. En la aguada de San Juan es posible visitar aún la antigua morada de la familia Gerónimo Escalante fabricada con pircas.

### **Relocalización, desarraigo y reinención**

A finales del siglo XIX y principios del XX se produce un auge de la actividad minera a gran escala en la región de Atacama, donde se instalaron grandes faenas y campamentos mineros como Potrerillos y El Salvador. Esta actividad tuvo consecuencias culturales y ecológicas, y afectó directamente la vida del pueblo colla, al verse desplazados de sus territorios ancestrales.

En un principio, muchas familias colla complementaron su subsistencia vendiendo sus productos en los campamentos mineros de Mina Vieja y Potrerillos. Los productos que comercializaban eran principalmente queso, carne, tejidos, leña y carbón. Doña Basilia, con ayuda de sus hijos, era la encargada de fabricar dichos productos, los que luego eran vendidos por su esposo Claudio Gerónimo.

Sacaba dos tarros grandes así, harta leche, (...) eran como 50 o 60, harto, sí, se venden dos jabitas, de esas jabas en que traen las cervezas, de esas, dos tenían que llenarse y son grandecitas pue', caben de a tres. Primero se vendían a la Mina Vieja, que se llama, sí, ahí vendía mucho, ahora se llama El Hundimiento, porque se hundió la mina (...) Él [su marido] vendía, yo me daba vuelta sacando la leche, haciendo el queso (...) Así le hacíamos nosotros: yo hacía el queso y mi viejo vendía. Yo sacaba leche para después hacerla hervir, hacía unos tambores que se llamaban tarros, tarros bien hechos,

entonces hacía leche, y él la traía, la vendía en Potrerillos; en Mina Vieja primero, porque la mina estaba bien, había trabajo, mucho trabajo, y ahí compraban la leche, el queso, la carne, compraban los calcetines, compraban las coipas. Hicimos mucho, mucho, trabajábamos en eso en invierno (...) y el carbón y la leña, porque en esos años no había cocinas a gas, así que todos los pueblitos estos compraban leña, puras cocinitas a leña... después comenzó a llegar el maldito gas con las cocinas, entonces no se vendió más.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Más tarde, Basilia y su familia vivirían los efectos negativos de la instalación de las mineras al enfrentarse a la escasez y contaminación de las aguas. Las empresas mineras comenzaron a captar el agua de los glaciares en la alta cordillera para abastecer sus faenas, provocando una reducción de los caudales de los ríos que proveían de este recurso a las comunidades colla. Asimismo, se produjo la contaminación de los suelos, de los campos de pastoreo y las quebradas, lo que terminó por limitar la tierra y deteriorar el forraje para alimentar al ganado. Producto de aquello, en el año 1974 Basilia y su familia tuvieron que abandonar sus tierras para trasladarse a un territorio que no tenía ningún significado para ella y su familia: el campamento minero Potrerillos.

Y de aquí, se presentaron los años medios malos, no había pasto. Así que de ahí nos fuimos a Potrerillos de acá [aguada de San Juan]. Vendimos todo, todos nuestros animalitos, pa' irse pa' allá... nos quedamos sin na'.

BASILIA ESCALANTE, aguada de San Juan, 2016

La relocalización en Potrerillos fue una experiencia absolutamente traumática para Basilia y su familia, pues el traslado significó abandonar su forma de vida y prácticas propias de su cultura, distanciándose del contacto cotidiano con la naturaleza, donde la tierra es parte de su equilibrio como ser humano en el mundo.

Me costó mucho, mucha pena de botar acá e irse adonde no podía hacer na'. Gracias a Dios, todo se aprende en la vida, dicen que golpeándose se aprende, a trabajar pa' tener a mis niños, esa fue la vida en Potrerillos. Mis niños comenzaron a trabajar y yo tuve que echar las patitas a trabajar también, porque nosotros antes vivíamos de otro modo.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Una de las transformaciones más fuertes y violentas que experimentó Basilia en este desarraigo fue tener que ingresar al sistema de trabajo «occidental» [urbano], pues en Potrerillos ya no podía vivir de lo que le daba la tierra. Así fue como debió comenzar a vender su fuerza de trabajo e ingresar al mercado laboral informal. Doña Basilia aprendió a planchar ropa, y consiguió trabajo haciendo tareas domésticas en casas particulares y cuidando niños.

Usted sabe que en el pueblo ya cambia todo, y costó mucho poder acostumbrarse, tenía que trabajar, pero así, así he pasado la vida, ir a lavar, ir a planchar, ir a cuidar los niños, así tuve que trabajar. Ahora estamos acá por el campo otra vez, Dios dirá hasta cuándo, él único que sabe de nuestras vidas, qué más le voy a contar.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

La adaptación de la familia Gerónimo Escalante a la vida de Potrerillos fue un proceso difícil, ya que no solo tuvieron que cambiar su modo de vida a nuevas costumbres y aprender nuevos oficios para la subsistencia, sino también sobrellevar la descalificación social por el hecho de ser indígenas y pobres, dos estigmas que hicieron más dura aún su inserción a la vida urbana.

La familia completa se ubicó en Potrerillos en precarias condiciones de vida. Al no tener los recursos del «campo», la pobreza se hizo presente en sus vidas. En ese lugar, los conocimientos ancestrales y la forma de vida de su cultura no tenían espacio ni reconocimiento; sin embargo, Doña Basilia logró mantener ciertas costumbres, como la crianza de animales —gallinas y patos—, con el fin de no perder del todo sus prácticas de vida tradicional.

En esta etapa, don Claudio Gerónimo —esposo de doña Basilia— sufrió un fuerte impacto físico y psicológico. Trabajó durante seis años como albañil y hojalatero en una empresa de Potrerillos, pero producto del fuerte desarraigo y choque cultural, cayó en una profunda depresión que, con los años, terminó por afectar su salud y mantenerlo la mayor parte del tiempo retraído de la vida diaria hasta su muerte a los 90 años. Don Claudio llegó a expresarle a su familia su profundo dolor, señalándoles que era mejor olvidar todo lo aprendido arriba en la cordillera, pues ya no les servía en la ciudad. Según lo que relata su hija Nicolasa, su padre le decía que «había que aprender las cosas de la ciudad para poder sobrevivir».

El proceso de inserción de los hijos del matrimonio Gerónimo Escalante en la ciudad también estuvo marcado por el desarraigo. La escuela, como espacio de enseñanza y socialización, en muchos casos no fue el camino elegido por ellos, debido a la exclusión y el estigma del que eran objeto, producto de su identidad como niños indígenas. De esta manera, muchos de los hijos de Basilia y Claudio salieron adelante gracias a sus propias capacidades, aprendiendo oficios y trabajos al margen de la educación formal.

La gente que nos conocía nos decía: «Traiga a los niños y échelos a la escuela para que aprendan algo», pero no quería. Entonces los niños se criaron así no más, pero gracias a Dios todos son novendosos mis niños, todos saben trabajar, ellos construyen, trabajan (...), todo eso aprendieron.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Doña Basilia y sus hijos siguieron luchando por sacar adelante a su familia, sin olvidar su origen colla y las quebradas de donde venían. Es en este contexto que ella se yergue como sostenedora y matriarca colla, reinventando sus tradiciones y costumbres, difundiéndolas en el campamento hacia su familia nuclear y hacia otras familias colla que vivían la misma situación que ellos.

En el año 1988 el campamento minero de Potrerillos cerró, al convertirse en una zona extremadamente contaminada, y su población fue relocalizada en centros urbanos cercanos. La familia Gerónimo Escalante tomó rumbo a Diego de Almagro donde doña Basilia y sus hijos tienen hasta hoy la casa familiar.

Vinimos a Potrerillos, cuando el caballero [su esposo] ya estaba enfermo, también tanto trabajar, obligado a venirse y aquí ahora estamos más abajo, nos corrieron más abajo todavía, vamos dejando el campo de a poquito.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Durante el invierno, doña Basilia vive en Diego de Almagro con dos de sus hijas, mientras que en la primavera y verano sube a la quebrada de Agua Dulce, a la que cariñosamente llama «el rinconcito». Allí tiene otra casa familiar, en la que vive permanentemente uno de sus hijos.

Esta casa se encuentra en terrenos de Codelco, quienes entregaron en comodato un sector de la quebrada como parte de los acuerdos territoriales con las comunidades colla de Diego de Almagro.

Para la familia Gerónimo Escalante, «el rinconcito» es una especie de refugio, un lugar que los devuelve a sus orígenes, a la cordillera, donde pueden seguir practicando antiguas costumbres como la crianza de cabras, el telar y la agricultura. Desde allí también se desplazan hacia zonas más altas de la cordillera para realizar celebraciones o festejos tradicionales colla, como por ejemplo el **floreo**, ritual íntimo celebrado cada solsticio de verano.

## Comunidades colla

La herencia de doña Basilia ha sido transmitida a sus descendientes, quienes, junto a ella, han luchado para que la memoria y la sabiduría de su cultura ancestral sigan vivas.

El proceso de reconocimiento del pueblo colla como grupo étnico se realizó en la década de 1990, gracias a la Ley n° 19.253 que establece normas de protección, fomento y desarrollo indígena. Sin embargo, en la década anterior ya había comenzado un proceso de organización colla en el campamento minero de Potrerillos.

Impulsado por la familia Gerónimo Escalante, con doña Basilia como matriarca, se forma el Club de Huasos de Potrerillos, que más tarde cambiará de nombre a Centro Cultural Colla. Ambas instancias de organización fueron las primeras actividades realizadas con el fin de aunar, reivindicar y expandir la cultura colla. Con estas agrupaciones se realizaron encuentros folclóricos y se reunieron algunos antecedentes que, más tarde, en 1993, les permitieron ser reconocidos como pueblo originario. En este contexto, doña Basilia cumplió un rol fundamental, ya que fue la encargada de enseñar y mostrar algunos de los elementos tradicionales de la cultura colla, siendo reconocida y respetada por su comunidad.

En el año 2002, y gracias a los acuerdos obtenidos en la propuesta para la Comunidad Indígena Colla del río Jorquera y sus afluentes, realizada por dirigentes de distintas comunidades colla, hubo un renacimiento de la identidad. Se establecieron elementos fundacionales de su cultura y las

prácticas culturales que los identifican como comunidad indígena. Salomón Gerónimo Escalante, hijo de doña Basilia, representó a la comunidad de Diego de Almagro en dicha reunión.

Se constituyeron así tres comunidades colla en la comuna de Diego de Almagro. Una de ellas, la Comunidad Indígena Chillagua, está conformada por la familia Gerónimo Escalante, lugar desde donde doña Basilia y sus hijos perpetúan sus tradiciones ancestrales, dándole vida y sentido a sus prácticas culturales.

En la comuna de Diego de Almagro hay tres comunidades formalizadas por la ley, porque el pueblo colla es distinto a una comunidad, para mí. Entonces yo pertenezco a un **ayllu**, nosotros somos un ayllu porque somos puros hermanos y sobrinos por ahora, así que somos poquititos. Somos cuatro mujeres y seis hombres, y la comunidad está conformada por la mayoría de los hermanos más los sobrinos mayores de edad. En total somos como 15 o 14.

NICOLASA GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

En la actualidad, las generaciones jóvenes colla se han desplazado hacia pueblos y ciudades de la región de Atacama, abandonando la vida trashumante de la cordillera. Solo algunas familias continúan practicando este modo de vida en sectores de la precordillera, vegas y quebradas, y mantienen sus costumbres de pastores nómades con ganado a pequeña escala, principalmente cabras y otros animales como ovejas, aves, burros y perros.

## Prácticas culturales revalorizadas

El acervo de conocimiento de doña Basilia y de sus hijos e hijas se ve expresado en la cosmovisión representada en las actividades que rememoran el vínculo espiritual del pueblo colla con la Pachamama.

La cosmovisión colla identifica a la tierra como la madre dadora del alimento necesario para la vida de todos quienes habitan en ella, la que a su vez recibe los restos mortales de sus creaciones al morir, tal como señala doña Basilia. En esta relación hombre–tierra se establecen una serie de ciclos vinculados a la germinación de la vida, el crecimiento, el envejecimiento y la muerte de todos los seres vivos de la naturaleza, donde el hombre tiene un rol esencial en la reproducción del ciclo agrícola.

De este modo, la vida ocurre en los ciclos de actividad agrícola y pecuaria, y siempre está ligada a lo espiritual, a la organización social y a la reproducción de tradiciones y costumbres que les son propias.

Los pueblos andinos empezamos el año en junio, pal' solsticio de invierno, ahí empieza el año de nosotros, ahí se hace el culto al sol, a la pacha. Normalmente es entre el 22, 23, el solsticio de invierno (...) En agosto también, que es la pacha, ahí tú le pides permiso a la tierra para cultivarla; si quieres cultivar, normalmente papas, maíz, porotos. (...) Siempre en la familia hay una persona que hereda y le gusta eso a todo nivel: tejido, santigua, las ceremonias, todo eso... Siempre hay personas que les gusta y dicen: «Ya, yo», y queda así para eso, entiende, participamos todos, pero siempre hay una

persona que lleva la batuta en todo eso. Actualmente en nosotros es mi hermano Zoilo, siempre que hacemos ceremonias grandes lo llamamos a él [para] que venga (...) Después (...) en septiembre, nosotros también celebramos y estamos tratando de volver a celebrar el sisayay que es la fiesta de la primavera en septiembre (...) se hace un sisayay que es súper alegre, porque uno se disfraza de animal, de un animalito que a usted le guste. Por ejemplo, yo encuentro espectacular la vicuña... Nosotros [tenemos] harto respeto con la vicuña, con el cóndor, que lo tienen todos los pueblos andinos, porque el cóndor es especial, porque él recorre grandes distancias y ve todo desde arriba. Sí, poh, es como que nosotros hiciéramos lo mismo, porque nosotros tenemos mucha intuición para todas las cosas, es muy difícil subir a la cordillera y equivocarse en ciertas cosas, cuando tú partes a campear, a buscar las cabras, al pastoreo, si vas sola, tú sabi' para dónde las vai a encontrar más menos...

NICOLASA GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

Los conocimientos de los ciclos de la naturaleza, así como las expresiones rituales y sociales, quedan de manifiesto en la forma como se concibe el mundo en los ciclos de la vida y la muerte. Los ciclos vitales están determinados por los equinoccios y solsticios, y el Dios Sol va marcando los ciclos rituales. Dentro de estas manifestaciones, una es la del floreo.



## El ritual del floreo

El floreo es una antigua práctica ritual realizada por distintos pueblos originarios andinos para marcar su ganado y agradecer a la tierra. Asimismo, es una instancia de congregación muy íntima donde se vivencian, transmiten y reafirman los conocimientos y prácticas de la cultura colla a las nuevas generaciones.

Los colla organizan el floreo con mucha dedicación y eligen el lugar donde se realiza el ritual con un año de anticipación. Las familias se distribuyen las responsabilidades de acuerdo al rol que cada una desempeña en la comunidad. La ceremonia es realizada en temporada de veranada, donde una o más familias se reúnen en un ayllu con todos sus animales y consiste en adornar, capar y marcar a cada uno de los animales —identificados con lanas de colores en las orejas— para el nuevo ciclo que comienza.

Parte importante de este rito es devolver lo recibido a la Pachamama, pues el floreo tiene que ver con la llegada de nuevos animales a cada familia o a la comunidad; es por ello que se hace necesario marcarlos y dar las gracias a la tierra. En este contexto, se sacrifica a un animal que ha sido criado especialmente por la comunidad para ser entregado como ofrenda a la Mama Pacha. Esta práctica tradicional se ha vuelto cada vez más íntima y sigilosa, pues en el mundo actual no son del todo comprendidas por la sociedad.

Ahí van a sacrificar el animal parece. Son costumbres que vienen de la gente de la Argentina. Porque hay que dar de comer a las hierbas, como le digo, la tierra también cobra y a veces le damos sangre a la tierra.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Dentro de la cosmovisión colla, el floreo representa la relación que tienen los seres humanos con la naturaleza. Con el paso de los años, si bien el rito del floreo se ha ido transformando, ha logrado mantener el sentido y significado, donde el sacrificio —como parte del rito— es el mecanismo que utiliza la comunidad para agradecer y retribuir a la Pachamama lo recibido, entregándole ofrendas como hojas de coca y agua ardiente.

Cuando el sol está en su máximo, calentando, ese es el solsticio de verano, y después, [en] los carnavales que se hacen en diciembre, [en] que hay más actividades, se hacía el floreo, se hacía amansá, se señalaban los animales, marcaban los animalitos.

NICOLASA GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de Doña Basilia, Agua Dulce, 2016

### La cría de animales

Luego de la desestructuración de la trashumancia y de la implementación de la propiedad privada de las tierras, doña Basilia y su familia se vieron forzados a asentarse y criar animales de manera sedentaria. A pesar de esto, la crianza de cabras y ovejas requirió de ciertas estrategias que involucran

el movimiento para alimentar al ganado; así, aunque los colla han debido establecerse en espacios reducidos, de cierto modo, han logrado conservar una forma de desplazamiento.

Para Basilia, vivir en el campo y criar animales le ha dado sentido a su existencia, ya que desde su visión el hombre tiene mucho que aprender de ellos. El significado y valor que tienen los animales al interior del mundo colla es muy importante, pues forman parte de la totalidad dentro de la cual coexisten los seres vivos. En este sentido, cobran relevancia los dichos de Nicolasa, donde realza la idea de que los colla «son con animales».

De repente, cuando había una persona que se casaba, se le entregaban los animales, porque el colla siempre vive en familia... De repente la hija se queda un tiempo más [en la familia], pero hay una fecha [en] que se separa [de la familia], y ahí se lleva a sus animales, porque uno casi siempre tiene animales.

NICOLASA GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

La crianza de animales es una práctica de gran importancia cultural dentro de las comunidades, pues hay múltiples quehaceres productivos que giran alrededor de estos. En ese sentido, los animales resultan fundamentales tanto para el aspecto económico como para el mundo espiritual. Es mediante la crianza de ganado que los colla organizan su vida cotidiana, su calendario, sus movimientos espaciales y sus roles al interior de las comunidades y familias.

El dios Jehová hizo todas estas cosas, hizo todos los animales y los dejó pa' que sus hijos se ganen la vida. Con esto, el hombre cría al animal hasta que se para el animalito cuando llega el verano, en el verano se da, en el invierno casi no porque es muy helado. Dios Jehová dejó todo esto pa' sus hijos: hizo la cabra, hizo la oveja, hizo la vaca, pa' que saquen la leche y se mantenga con esto, para comer, para vender y para comprar el comestible.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

### Herencia tejedora

Otra actividad característica de la cultura colla, derivada de la cría de animales —de la oveja principalmente— son los quehaceres y saberes relacionados con las técnicas de tejido tradicional. Doña Basilia adquirió ese conocimiento de su madre, quien, según cuenta, era una buena «tejendera».

Mi mamá era muy buena tejendera, harto tejido, harto hilado, tejía, le mandaban a hilar otra gente de otro puesto, hilaba y después tenía que hacerlo todo, hacer la tela pa' pantalón, chaquetón, todo, paletó de lana, rodilleras de lana, cuando hacía frío, y con polainas, que se llamaban.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Doña Basilia ha transmitido este saber a sus hijos de manera práctica en la vida diaria, ya que en la vida de cordillera era fundamental saber tejer para poder proveerse de vestimenta y protegerse del frío.



Esto va por transmisión, le ayudaba yo a mi madre a urdir. Mi madre estaba acá y yo llevaba el ovillito para allá, lo pasaba por el este y lo volvía para acá y lo tensaba, porque el tensado también tiene que ser parejito. Entonces yo corría con el ovillito pa' allá, le daba la vuelta, entonces uno aprende. Aprendí el tejido y bueno, todo, la mayoría de las cosas que sabe mi madre (...) Uno en la cordillera, es todo un cuento, o sea, si tú no sabes esquilar la oveja, no sabes hilar, no sabes tejer [sic], no tienes tu vestimenta... Si la vestimenta la hacías tú, todo nosotros, desde las botas hasta esto [pantalón], todas las prendas.

FERMÍN GERÓNIMO ESCALANTE,  
hijo de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

Las técnicas textiles incluyen la esquila, el lavado de lana, la tintura (para la cual se utilizan tintes naturales —como la raíz de cadillo o cáscara de cebolla— y pigmentos comprados), el hilado, **enlizado** y el tejido a telar. El trabajo en telar es una técnica compleja, cuyo primer paso es el enlizado, que consiste en poner la lana en la urdimbre con un compás. Este procedimiento posee diferentes formas según lo que se quiera hacer: ponchos, mantas, bufandas, chales, etc. Luego, se va pasando la lana entre la urdimbre con un palo, que a su vez sirve para apretar la lana. Terminado el nivel, se aprieta una pisadera que permite avanzar en el tejido.

Lizo, se llama lizo este, ya va a ver, espérese un poquito no más, ya va a ver... Estas telas, esto es lo más demoroso que tiene, la tela grande... Echo todo el día pa' hacer todo esto, pa' urdir. Enlizar,

se hace [en] un día, porque esto es lo más demoroso, esto requiere habilidad, requiere paciencia, tranquilidad, pa' que no se le eche a perder.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Las vestimentas más comunes que se fabrican son pantalones, ponchos, calcetines, gorros y rodilleras, además de mantas, frazadas y sogas.

### La fabricación de queso

Otra práctica vinculada a la crianza de animales que doña Basilia continúa realizando y transmitiendo a las nuevas generaciones es la elaboración de queso hecho con leche de cabra. Este es un proceso artesanal donde primero se extrae —o **chagua**— la leche de la cabra (siempre que no haya comido y antes de que le dé a sus crías); luego, se corta la leche con un **cuajo** elaborado con un pequeño pedazo del estómago de una cabra, y más tarde se deja reposar alrededor de 20 minutos en un ambiente templado, cerca del fuego o de la cocina a leña. La parte clave del procedimiento para producir queso a mano es el cuajo y la técnica del colado. El colado se hace con una tela fina —como la gasa—, que permite sacar todas las impurezas o suciedades que pueda tener la leche. Posterior a esto, se toma con la mano la leche ya cuajada y se hacen pelotitas que se dejan reposar a un lado.

La leche se cuela [en] la bolsita porque el género que tiene ataja un pelo, puede caer hasta una mosca, una cosa mala, ¿ve? Ahora colamos ya todo (...) Este se llama cuajo, (...) está remoja'o ya... Le



vamos a echar una jarrita, ¿ya? Esta es otra bolsita, pa' colar el **cuajo** son dos bolsitas: una pa' cuajo y la otra pa' la leche... entonces le echamos esto. Está bien coladita [la leche], ahora la revolvemos, otra vez, bien revolviito, entonces usted le hace una cruz ahí, ahí. Ya, echamos el cuajo, ese es un trabajo (...) Esto se maneja bien tapadito, que no vaya a entrar ni un animal. La cruz es costumbre, una cruz pa' que no venga el malo y meta su cola ahí, pa' eso es la cruz.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Para darle la forma al queso, este se prensa a mano y se coloca en un **cinchón**, cinturón elaborado con un trenzado de fibra vegetal o paja traída desde las vegas cordilleranas. También se utilizan moldes de lata, aunque según doña Basilia, esos moldes le cambian el sabor al queso.

Finalmente, para que el queso adopte la forma del cinchón, se le coloca dos o más piedras planas a fin de que tome la forma redonda y libere el resto de líquido. La fabricación del queso de cabra fresco toma alrededor de dos días, uno para la elaboración y otro para el reposo y la maduración.

Ya van a ver, para mañana va a estar listo, hay que poner una piedra o dos piedras, con tres piedras (...) para que se apriete bien prensadito, [para que] chorree todo el suero que queda de la cuajada, ya van a ver. Queda muy rico, queda [con] otro gusto que en el cinchón de latita (...) Esto, ¿ve?, ahora sale chico pero está bueno este, en este hacemos también, pero este se hace con pura mano, los rellenamos bien rellenaditos, lo doy vuelta al otro lado, lo echo cuajadito, entonces ya cuando está [y] salió un poco de suero, lo meto al agua

hirviendo y lo comienzo a dar vuelta... Lo saca y lo vuelve a prensar otra vez, lo da vuelta y prensado otra vez y lo vuelve a echar al agua hasta que deja de salir suero, sí, y se lo deja ahí. A esto se le pone la piedra encima, para que no se desenvuelva (...) se echa la cuajada, se prensa bien y se lo pone arriba la piedra no más.

BASILIA ESCALANTE, Agua Dulce, 2016

Es importante mencionar que las prácticas relativas a la cultura tradicional colla se encuentran hoy influenciadas por la religiosidad occidental. Este sincretismo está muy presente en doña Basilia, quien profesa la religión evangélica de la misma manera que sus creencias en la Pachamama. Por lo mismo, es común observar a doña Basilia proteger el alimento, el telar u otra actividad que realice dibujando cruces en el aire, o bien instalando cruces sobre el producto que está elaborando a fin de que el «malo» —refiriéndose a los malos espíritus o al diablo— vierta malignas vibraciones en sus trabajos.

### Mate y hierbas medicinales

El consumo de mate va ligado al encuentro entre miembros de la familia o de la comunidad. Se bebe caliente, a veces dulce y acompañado de otras hierbas como bailahuén o chachacoma. Se llama **cojú** cuando se le pone agua ardiente.

El primer mate lo toma uno, la cebadora de mate, siempre está ella al lado del caldero, de la tetera, porque tú le vas agregando yerbita y azúcar y limpiando la bombilla con un mantelito que se

deja solamente para eso y lo voy pasando así, de persona [a persona], y uno aprovecha de sociabilizar, conversar, pelar. Yo creo que de ahí viene el asunto de pelar, poh, estai tomando mate, estai pelando, porque siempre se juntaban hartas mujeres y hombres, y se ponían a conversar de la vida, qué pasaba tanto, todo esto, y ahí se dedica, no sé, poh, una hora, media hora, pero es así, es ceremonial para nosotros el mate, pero también se puede tomar mate solo, como te digo.

NICOLASA GERÓNIMO ESCALANTE,  
hija de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

Otro elemento importante que da cuenta de la relación de las comunidades colla con la naturaleza es el empleo de hierbas con usos medicinales. Para la familia Gerónimo Escalante y la comunidad colla, el chañar (*Geoffroea decorticans*), la chachacoma (*Senecio oreophyton*), el naranjillo (*Citronella mucronata*) y el pingo pingo (*Ephedra chilensis*) son algunas de las plantas más utilizadas para fines medicinales, reflejando los saberes ancestrales andinos y el regalo de la cordillera.

Si nos detenemos en las expresiones culinarias del pueblo colla, encontramos algunas preparaciones relevantes que incorporan diferentes elementos como carne y granos. La churrasca —tortilla de harina de trigo hecha sobre una plancha o parrilla— constituye un elemento básico de su alimentación. A diferencia de la tortilla de rescoldo, la churrasca no se hace en la ceniza y tiene una textura más bien fina ya que no lleva levadura.

Otro plato representativo de este pueblo es el locro, guiso típico de toda la zona andina de Sudamérica, hecho de mote majado, papa y carne seca de cabra.

### De colores y sonidos

El conjunto de expresiones tradicionales, simbólicas y territoriales del pueblo colla está representado en su bandera, cuyos cuatro colores sintetizan distintos aspectos de su cultura: el amarillo representa al sol, el blanco la cordillera y la montaña, el negro la medicina y la magia, y el rojo que representa la sangre. Además de vestir la bandera colla, estos colores también son utilizados en textiles y en las flores o pompones de lana para florear los animales.

Por otro lado, encontramos también el canto tradicional colla. Este se denomina **vidala** y es un canto al viento, una especie de lamento que puede reflejar un sentimiento de felicidad o tristeza. Se acompaña con un tambor vidalero y una **caja chayera**. Puede ser ejecutado por hombres o mujeres y se canta en contextos rituales y en momentos significativos de la vida comunitaria.

### La herencia cultural de doña Basilia

Luego de vivir el desarraigo de su tierra natal y la posterior erradicación del campamento de Potrerillos, doña Basilia logró retornar a la cordillera, al «rincocito» en el sector de Agua Dulce. A sus 88 años sigue desempeñado el rol de transmisora de los saberes ancestrales de la cultura colla, tanto a

nivel familiar como local, entrega que ha efectuado sin importar el lugar donde ha tenido que estar, logrando reinventar sus prácticas culturales de acuerdo a los momentos que ha vivido. Como matriarca se convirtió en una autoridad tradicional, tutelando varias celebraciones y ritos colla.

El camino que tomó doña Basilia ha sido replicado por su hijo mayor Zoilo Gerónimo Escalante, miembro de la Comunidad Colla del río Jorquera y sus afluentes, reconocida como Tesoro Humano Vivo el año 2010. Él encarna la voluntad de la familia de poner en valor los elementos culturales propios, el modo de vida, la forma de entender la relación con la naturaleza y los animales.

Sus otros nueve hijos, y sus nietos y nietas, aprenden hoy de doña Basilia no solo cuestiones prácticas de los saberes tradicionales, sino también la importancia que estos tienen dentro de la cosmovisión colla y el rol que ellos representan como continuadores de su cultura.

*Ella me ha enseñado muchas cosas desde que yo he estado con ella. Igual me alejé unos años cuando salimos de Potrerillos y todas esas cosas, pero uno vuelve, uno vuelve y volví con más ganas que nunca, volví y he aprendido muchas cosas con ella. Con ella he aprendido de lo que ella hace, el tema del telar, el proceso que tiene la lana, para poder llegar a terminar una prenda y ese proceso yo lo conozco, no lo he practicado, pero lo sé, se cómo se hace... Todo lo que les mostró recién, hacer el queso, desde el momento que tú sacas la leche de la cabra, preparas el cuajo y todo ese proceso, uno lo aprende mirando, no es que ella me llame y me diga: «Mira te*

voy a enseñar esto», no, hay que estar para aprender, entonces es algo que se da cotidiano, lo vas aprendiendo día a día mientras vas pasando los días con ella.

CRISTOFER CASTILLO GERÓNIMO,  
nieto de doña Basilia, Agua Dulce, 2016

Su rol como matriarca es también reflejo de los cambios en la estructura de parentesco de la organización tradicional de la familia colla, la que hasta principios del siglo xx aún se estructuraba en base al patriarcado. A Basilia, al igual que muchas mujeres colla, le tocó vivir un proceso de transformación cultural de alta complejidad que fue la transición del orden familiar a una estructura matrilineal, donde la mujer adquirió el rol de velar por la subsistencia del núcleo familiar y de transmitir los conocimientos de su cultura. Esta modificación del sistema de parentesco es un fenómeno asociado principalmente a los procesos de modernización y urbanización, donde gran parte de los hombres emigraron a las ciudades en busca de trabajo y las mujeres se quedaron en los terruños junto a los hijos, siendo las encargadas de cuidar y difundir la cultura, tarea que doña Basilia ha sabido realizar amorosa y respetuosamente.

## GLOSARIO

**Ayllu:** Comunidad, familia extendida en la zona andina.

**Caja chayera:** La caja es un instrumento de percusión con forma de tambor pequeño. Está compuesta por dos membranas de piel tensada a ambos lados de una caja de madera. Este instrumento es resultado de la mezcla indígena-española, y se utiliza para acompañar coplas y tonadas como la vidala.

**Campear:** Ir en busca del ganado que está pastando en las praderas.

**Coipa:** Gorro tejido.

**Chaguar:** Sacar la leche a la cabra antes de que esta le dé a las crías. La cabra no debe haber comido antes.

**Cinchón:** Molde para el queso hecho con paja traída del monte y piedras trenzadas. Es la forma antigua de moldear el queso.

**Cojú:** Mate con agua ardiente, con «picardía».

**Cuajo:** Proceso mediante el cual se separa el suero de la leche de la proteína para secarlo y elaborar derivados como el queso.

**Enlizar:** Poner lana en la urdimbre.

**Floreo:** Rito realizado por pueblos andinos para marcar su ganado y agradecer a la tierra.

**Invernadas:** Parte del recorrido de pastoreo de los rebaños en las comunidades colla, luego del solsticio de invierno. Asentamiento en la cordillera en zona de poca altura.

**Mama Pacha / Pachamama:** Madre tierra, naturaleza.

**Sisayay:** Ceremonia en la cual se agradece a la Pachamama y se festeja la llegada de la primavera.

**Veranadas:** Parte del recorrido de pastoreo de los rebaños en las comunidades colla, luego del solsticio de verano. Asentamiento en la cordillera en zona de gran altura.

**Vidala:** Canto colla, a la manera de un lamento, que se realiza en actividades ceremoniales.

# SERGIO GUZMÁN TITIRITERO



## Lo Espejo, región Metropolitana

Se entrega el reconocimiento por encarnar con fidelidad la tradición popular del teatro de muñecos; por mantener viva la presencia y magia del retablillo en la escena pública, como una de las expresiones más persistentes del arte popular callejero; por su integralidad como titiritero, cultor de un oficio que abarca la fabricación, guión, montaje, pantomima, dramaturgia, itinerancias y formación de nuevas generaciones; y por haber contribuido a la dignificación de un oficio popular que, de paso, alcanzó por primera vez para el ámbito de las Artes del Espectáculo, el más alto reconocimiento que otorga el Estado de Chile a un cultor del patrimonio cultural inmaterial.

**PATROCINADORA:** Leonor Andrea Gaete Pesaj.





## SERGIO TITO GUZMÁN

Sergio Guzmán Vallejos es un reconocido titiritero que cultiva el arte de elaborar y animar títeres, y que ha emocionado, divertido y educado a generaciones por medio de sus historias y personajes. Tito Guzmán, como se le conoce coloquialmente, ha creado escuela en Chile, transmitiendo el saber de los títeres a su familia y discípulos.

Guzmán nació un 25 de agosto de 1935 en la comuna de Quinta Normal, región Metropolitana. De niño se trasladó a vivir al sur del país. A los siete años de edad asistió a una función de títeres que le cambió la vida y le abrió una ventana para lo que más tarde sería su pasión y sentido de vida.



## SER TITIRITERO

En Chile el oficio de titiritero se yergue desde la cultura popular urbana. Su expresión patrimonial es el arte del títere y la marioneta. Se trata de un arte sincrético que ha perdurado en su vertiente tradicional por más de cinco siglos en América Latina.

El oficio de titiritero se caracteriza por recrear historias y relatos que muestran mundos reales o de fantasía, que pueden contener moralejas éticas o enseñanzas de vida. De igual manera, las historias pueden estar asociadas tanto a saberes tradicionales como a expresiones o elementos culturales, manteniendo vivas historias locales y saberes que forman parte fundamental de nuestras identidades y memorias.

Para Tito Guzmán, la labor del titiritero consiste en contar historias que transmitan enseñanzas de vida. Este oficio involucra la construcción de universos de entretenimiento y narración que sean significativos para los espectadores. Es por ello que don Tito evoca imágenes, sonidos, colores, olores y sabores que hacen posible que el espectador viaje y experimente un universo nuevo, un mundo paralelo que es construido en el espacio y tiempo de la obra, por medio de muñecos que en sus manos cobran vida.

Llevo más de 58 años siendo titiritero. Es una de las profesiones más hermosas que puede existir en el mundo. Ser titiritero es divertir, educar y enseñar a los niños a través de los muñecos fantásticos que son los títeres.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

## «Me enganché de los títeres»

Sergio Guzmán nació en la ciudad de Santiago; sin embargo, su estadía en la capital fue bastante breve, pues producto del trabajo de su padre, que era militar, tuvo una vida nómada en la que se trasladaban de pueblo en pueblo y de ciudad en ciudad. Esto le permitió conocer distintas geografías y realidades que fueron forjando su visión de mundo y un modo de vida itinerante.

Un día, cuando tenía siete años y asistía a una escuela rural en Victoria (provincia de Malleco), su profesora le contó que darían una función de títeres, pero solo quienes tuviesen dinero para costear la entrada podrían ir. Este fue un hito que marcó para siempre su vida: conocer el teatro de títeres y darse cuenta de que no todos podían acceder a ese maravilloso mundo.

Cuando yo tenía unos siete años me enganché de los títeres. Un día, la profesora llegó y preguntó quién quería ir a ver los títeres a la escuela más importante de abajo del pueblo Victoria. El problema es que nosotros no sabíamos qué era eso de los títeres... Ahí la profesora nos explicó, pero solo los que tenían monedas podían ir. Por esas cosas del destino, con un compañero de curso andábamos con algunas monedas y fuimos a ver la función. Teníamos mucha curiosidad de saber qué es lo que era, porque no conocíamos nada de eso, no sabíamos que existía el teatro de títeres. Ahí nos encontramos con la sorpresa de que era una obra de teatro, (...) la compañía era una compañía de actores uruguayos. Ahí vi la primera función



de títeres y me quedé impresionado, en especial sobre cómo podían unos muñequitos interpretar una obra de teatro. Me llamó mucho la atención que se pudiese hacer una historia teatral tan solo con muñecos... Recuerdo que había unos señores detrás de un biombo que eran los que les daban vida a los títeres: eran los titiriteros. Ellos trataban de interactuar con nosotros, y nosotros con la boca abierta, ¡no contestábamos nada de lo asombrados que estábamos! (...) Ese fue el primer enganche con el teatro de títeres.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Más adelante, y ya de vuelta en Santiago, Sergio Guzmán realizó varios cursos de teatro para aficionados, experiencias que lo incentivaron a estudiar Teatro Experimental en la Universidad de Chile, siempre pensando en desarrollar este conocimiento en función de los títeres.

Su acceso al mundo titiritero fue algo dificultoso, ya que este no es un oficio que pudiese aprender de su familia o conocidos. Tampoco existían escuelas dedicadas a ello y los titiriteros de la época no compartían su conocimiento, pues no querían tener competencia.

Tuve que hacer toda una búsqueda para aprender este oficio. Antes no había escuelas de títeres. No teníamos la suerte que tienen las personas de ahora que ven en internet lo que quieren y se perfeccionan a través de las redes. Como en mis tiempos no había ni televisión, era muy difícil informarse y aprender de este oficio. Pero lo más importante que teníamos en contra era que los titiriteros

profesionales de Chile eran todos muy egoístas, cuidaban mucho su trabajo y no querían que saliera ninguna competencia con ellos; así que nos daban la guerra, pero al final aprendimos y salimos adelante.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Cuando Tito Guzmán ingresó a estudiar formalmente teatro, conoció a Humberto Guerra, quien pudo enseñarle algunos aspectos del teatro ligados al mundo de los títeres.

Recién cuando entré a estudiar teatro en Santiago conocí a un titiritero que era actor de teatro experimental. Él hacía títeres también, fue una de las únicas personas que no [me] tuvo rechazo, que me enseñó algo de títeres.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

A partir de ese momento, Sergio Guzmán emprendería de manera autodidacta una fructífera carrera como titiritero, creando continuamente personajes e historias que impactarían en su vida, su familia, sus discípulos y, por supuesto, en los recuerdos de niños, niñas y adultos que alguna vez vieron y disfrutaron de sus obras.

### **Toda una vida de titiritero**

Tito Guzmán lleva 58 años desarrollando el arte y oficio de titiritero. Ha dedicado una vida entera a construir títeres, crear guiones y obras que les den existencia y sentido, y a explorar en la escenografía, la actuación y la dramaturgia.

Desde sus inicios, ha llevado a cabo este gusto y pasión con su esposa Luisa Flores, *Luchita*, con quien comparte su proyecto de vida hace 60 años, y con quien ha trabajado codo a codo en el teatro de títeres. Luisa, folclorista desde pequeña, ha contribuido en la confección de la vestimenta de todos los personajes y ha desarrollado la actuación por medio de los muñecos. Su encuentro hizo dialogar el folclor y el teatro en una mixtura prolífica que sería el escenario del nacimiento de muchos de sus personajes e historias de títeres.

Igualmente, fruto del amor de Tito y Luchita son sus ocho hijos —Manuel, Héctor, Pablo, Elizabeth, María Elsa, Sergio, Patricia y Alexis—, sus 22 nietos, sus 18 bisnietos y su tataranieto. Todos sin excepción se han criado, han vibrado y han sido parte del mundo de los títeres; actualmente, Elizabeth y Sergio son quienes cultivan este arte de manera profesional.

### Los inicios del teatro de títeres

Tito Guzmán, a lo largo de sus años en escena, ha situado su trabajo de teatro de títeres en barrios carenciados y populares, donde la entretenimiento ligada al arte no está al alcance de la mano. Don Tito, a partir de su experiencia como poblador, observó esta situación como una necesidad y decidió brindar, con sus títeres, una posibilidad de disfrute y goce para los más necesitados, en especial niñas, niños y jóvenes.

Nosotros fuimos siempre pobres, con carencias, entonces yo tenía que entregar a mi gente lo que había aprendido. Además que ahí [en las poblaciones] yo veía la necesidad de reír, de gozar, y los padres no podían llevar a los niños a ninguna parte...

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

En la década del 50 existía mucha competencia entre los titiriteros y se privilegiaba trabajar en sectores acomodados con funciones para municipios, o bien en fiestas de cumpleaños para niños. Frente a esta situación, los barrios vulnerables representaban un nicho de trabajo sin competencia y con un público llano a la entretención.

Existía mucha competencia en ese tiempo... Los titiriteros trabajan todos para el barrio alto, allá compraban funciones las municipalidades, para cumpleaños, entonces ellos, ¿qué hacían? Si aparecía un titiritero trataban de destruirlo. Entonces yo me fui a los barrios donde se necesitaba, y encontré un público maravilloso, ¡tenía más trabajo que los otros colegas! Por eso elegí trabajar en barrios carenciados donde no llegaba mucha entretención.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

El inicio del teatro de títeres de Tito Guzmán y Luisa Flores tiene lugar en el año 1957, cuando ambos confeccionaron un **teatrino** desmontable y comenzaron a realizar funciones para los niños de su barrio en la población Santa Adriana de Lo Espejo, en centros comunitarios, y, más adelante, en la parroquia Santa Cristina, con el fin de recolectar fondos para dicha parroquia.

Primero empezamos en la parroquia, en la casa de la mami empezamos a hacer las primeras funciones así con los niños del pasaje, en 1958, no, en el 1957 tiene que haber sido, porque después, en 1958, ya estábamos en la parroquia haciendo las primeras funciones (...). En la parroquia hacíamos los títeres y al padre se le ocurrió hacer títeres con desayuno, porque siempre hay niños que necesitan, o con once, y daban un aporte y todo era para la parroquia.

LUISA FLORES, Lo Espejo, 2017

Dicha experiencia daría pie a la creación en paralelo del Centro Cultural Rapa Nui en Lo Espejo, lo que provocó un impacto cultural de importancia en la comuna. La construcción de este espacio sería la realización de un sueño: contar con un lugar dedicado a las artes, abierto a la comunidad para enseñar y educar a los niños, niñas y jóvenes de su población, con el fin de brindar una alternativa de sana entretención frente a los riesgos a los que se podía estar expuesto en la calle. Allí, niños y pobladores pudieron aprender expresiones artísticas como el teatro y el folclor.

Nosotros creamos un centro cultural. Luisa, como era folclorista, enseñaba folclor, y yo enseñaba teatro, hacíamos obras de teatro con los pobladores.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

## Teatro de títeres Candelilla

A comienzos de la década del 60, y tras la experiencia acumulada, la pareja creó la Compañía de Teatro de Títeres Candelilla. Con esta compañía Tito Guzmán profesionalizó el oficio de titiritero y comenzó una larga carrera de funciones y talleres de títeres.

Convencido de que los títeres son un vehículo que contribuye al aprendizaje de niñas y niños, fomenta su imaginación, fortalece su personalidad y promueve el trabajo en equipo, Tito Guzmán hizo del arte de los títeres una potente herramienta de educación no formal. De manera innovadora para la época, recorrió con sus títeres innumerables escuelas y colegios en distintas ciudades y pueblos del país.

Íbamos a colegios, fuimos los precursores de hacer las funciones en los colegios, de ir a las escuelas de provincia, a los lugares más pobres, de la cordillera al mar, en todo Chile (...) De ahí [de las funciones] nacieron muchas ideas que todavía tienen los titiriteros chilenos y argentinos, y después en Perú también, o sea se expandió; nosotros, sin saber, formamos una escuela de eso.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Dentro del Gran Santiago, las primeras actuaciones las realizaron en el Sindicato de Trabajadores de Mademsa, en centros comunitarios, y en escuelas y colegios de diferentes poblaciones, ubicadas mayoritariamente en las comunas de Independencia, San Bernardo, La Pintana, Pedro Aguirre Cerda y Lo Espejo; en esta última comuna sobresale su trabajo permanente en las poblaciones Santa Adriana y La Victoria.

Aquí mismo teníamos seis escuelas y en todas hacía funciones yo, dos, tres veces en el año, acá, en mi barrio (...) después fui a La Victoria, trabajé mucho en La Victoria, en los tiempos difíciles, en la dictadura era conflictivo... y así empecé a trabajar, a trabajar.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

La creación de la compañía no solo significó incorporar el teatro de títeres en escuelas y colegios, sino también impartir talleres de títeres para jóvenes y adultos. A partir de estos talleres, Tito Guzmán ha enseñado la técnica y transmitido este oficio a nuevas generaciones de titiriteros, y también ha colaborado con estudiantes de educación parvularia, para que puedan integrar los títeres en sus métodos educativos.

Los años 80 traerían un nuevo afán, y Tito Guzmán ampliaría su escenario para participar con sus títeres en televisión: primero en el programa infantil «Los Bochincheros» de Canal 11, y luego en «Teleduc» y «Éxito» de Canal 13.

Su prolífico trabajo también ha sido presentado en diversos festivales de distintos países, como Argentina, Bolivia y Perú, donde Tito Guzmán y la Compañía de Teatro de Títeres Candelilla ha representado a Chile en variadas ocasiones.

La vasta trayectoria de Tito Guzmán y la Compañía Teatro de Títeres Candelilla hace difícil dimensionar a cabalidad su quehacer en el arte de los títeres. Sin embargo, algo que marcó la vida de Tito Guzmán y de su familia fueron los más de 30 años de trabajo en el teatro itinerante El Castillo. Este

teatro fue el escenario que puso a prueba la creatividad y espontaneidad de la compañía, y que dio pie a uno de los legados más relevantes de Tito Guzmán: la transmisión de este arte a su familia, quienes, al igual que él, son orgullosos guardianes del hermoso oficio de titiriteros.

### **Itinerancia frente al mar: El Castillo**

A principios de los años 70, Tito Guzmán y su familia emprendieron una nueva forma de trabajo con un teatro móvil. El Castillo fue un teatro itinerante con el que recorrieron las playas del litoral central hasta el año 2004, dando funciones de títeres en la época estival.

Con una capacidad para 70 personas, El Castillo se armaba cada verano en los predios cercanos a los balnearios de la región de Valparaíso, generalmente junto a un patio de juego, en localidades como El Tabo, Costa Azul, San Sebastián, Las Cruces, El Quisco, Algarrobo y Viña del Mar. El Tabo fue el primer balneario donde se instaló el teatro móvil.

*Nació la idea del teatro porque nos contrataron, una argentina con una chilena, hicieron sociedad, se construyeron un teatro y lo instalaron en la plaza Victoria, pero era un cajón grande (...) no tenía vista hacia arriba, entonces yo dije: «No, poh, el que voy a hacer yo va ser diferente», y empecé a mirar cómo eran las construcciones, con el arco así arriba, yo se lo hice en madera, entonces eso tiene una vista hacia el escenario (...) El teatro tenía una carpa arriba de 10 metros y tanto, y esa la mandé a hacer (...) Fui yo al Tabo y*

encontré unos juegos que eran de un matrimonio viejito (...) y ahí tenían un tremendo sitio en El Tabo, entonces ellos se instalaban con sus jueguitos en un rinconcito ahí y caí, poh, caí, entonces le dije: «Mire, tengo un teatro y me gustaría hacer funciones de títeres», todo eso. «Claro, aquí tiene espacio, ¿cabrá aquí?» ¡Cabrían tres teatros ahí! Y ahí llegamos con todo, Manuel a la cabeza, y vamos armando, y como yo sabía que en la playa los vientos son fuertes, tres días [en] que vuela todo, me compré una cantidad de rollo de alambre, mandé a hacer estacas para cruzar arriba en el teatro y afirmarlo para que no se nos volara (...) Y ahí empezamos a armar y todo coincidía, yo no sé cómo.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

La creación de este teatro tuvo varios matices, pues si bien surgió como un sueño para Tito Guzmán, sirvió también para suplir la falta de trabajo durante el verano en la ciudad, a la vez que aprovechaba la instancia para otorgar a su familia la posibilidad de salir de Santiago.

Eso se hizo por un sueño de él, pero también por una necesidad, porque en la época de verano no había trabajo, porque mi papá principalmente trabajaba en los colegios; la época de navidad también ayudaba bastante, era la mejor época que tenía él, pero lo que era enero y febrero era muerto, entonces la solución fue tener El Castillo itinerante.

SERGIO GUZMÁN FLORES,  
hijo de Sergio *Tito* Guzmán, *Lo Espejo*, 2017

Las instalaciones del teatro que servían para dar las funciones eran las que albergaban a la familia durante la noche, improvisando camas, un espacio para la cocina y un comedor.

Al principio había una sola caseta que era la cama de nosotros, la cocina, el comedor en la caseta, y todos los hijos, todos los amigos de los hijos, a dormir al teatro encima de las bancas.

LUISA FLORES, Lo Espejo, 2017

Esta época es, sin duda, una de las más recordadas por la familia, especialmente por los hijos, ya que quedó plasmada en sus recuerdos de infancia y adolescencia, donde los títeres eran un juego y a la vez un trabajo que, día a día, ponían en escena colectivamente.

Cuando las lolas más estaban grandecitas ya hacían algunas cosas de los títeres, y si no, ellas se quedaban en la boletería.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

El trabajo era fuerte la primera semana: en cargar, trasladar, limpiar el terreno, armar, qué sé yo, eso demoraba toda una semana por lo menos; pero después, ya todo armado, las funciones partían a las ocho, teníamos que estar nosotros, y terminaban a las 11, máximo 12 de la noche el fin de semana (...). Esa fue una linda experiencia.

PABLO GUZMÁN FLORES,  
hijo de Sergio Tito Guzmán, Lo Espejo, 2017

El teatro, además, era un espacio que congregaba a mucha gente: de día a los niños y sus familias para ver las funciones, y de noche a la familia Guzmán Flores y sus amigos, o bien titiriteros y músicos que sabían que tenían un lugar donde poder compartir su arte.

Siempre estaban llegando amigos, titiriteros, cantidad de gente y algunos ni siquiera amigos. Por ejemplo, Florcita Motuda fue varias veces y no lo conocíamos, salvo en la televisión, pero él llegó, se hizo amigo y llegaba cuando quería, venía al teatro y así, poh, un montón de gente.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Esta experiencia es fruto del trabajo conjunto que realizó la familia completa; sin embargo, el rol que cumplió Luisa como pilar en ámbitos creativos y logísticos merece destacarse.

Mi mujer ha sido esencial para mi oficio, nuestro oficio. Ella, aparte de ayudarme a hacer los títeres, siempre se hizo cargo de vender las entradas y los dulces. Pero además tenía que ver la parte logística de las funciones, recibir a los amigos y visitantes, e inventar alguna forma de compartir la comida que siempre se hacía poca.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

En el año 2004, El Castillo dejó de dar funciones itinerantes debido al ingreso de los artistas callejeros a la escena; esto produjo un cambio en la costumbre y gusto del público, quienes prefirieron disfrutar de este

tipo de arte gratuito o de bajo costo. Esa situación mermó los ingresos de la familia, que no pudo sostener los costos asociados a la mantención de El Castillo.

Duró hartos años, 35 años... Fue decayendo el público porque aparecieron los artistas callejeros, que se les mira con bastante respeto, ¿cierto?, y la gente se acostumbró a dar o no dar una propina. Era entendible, porque estábamos en balnearios populares, la gente con suerte juntaba plata para viajar, arrendar algo, qué sé yo, y tener que costear una entrada en vez de pagar 200 pesos, y si es que pagaba, entonces se fue mermando mucho e instalar el teatro significaba un costo altísimo: había que contratar camión, permisos, o la electricidad del arriendo, el diario vivir... entonces era un costo fuerte que al final no se podía costear, la competencia fue muy, muy fuerte en ese sentido.

SERGIO GUZMÁN FLORES,  
hijo de Sergio *Tito* Guzmán, Lo Espejo, 2017

La experiencia del teatro El Castillo fue un hito en la historia familiar de los Guzmán Flores. Para los hijos fue una instancia de formación en el arte de los títeres, donde aprendieron todo lo concerniente al oficio y adquirieron una profesión y un sentido de vida.

Ser titiritero para mí es fundamental, más allá de la familia, en mi caso personal, yo tengo una profesión de vida (...) Y darme cuenta con los títeres [de] que los niños son niños donde tú vayas, donde



tú vayas; en el pueblo, en la ciudad, en estrato social alto, en el bajo, los niños son niños y reciben la función de títeres como lo más hermoso de su vida.

ELIZABETH GUZMÁN FLORES,  
hija de Sergio *Tito* Guzmán, *Lo Espejo*, 2017

Las memorias de cada uno de los hijos y nietos que vivieron esta experiencia son traspasadas a las nuevas generaciones por medio de reuniones familiares en las que rememoran y comparten anécdotas, pero por sobre todo se transmite el amor que cada uno siente por el teatro de títeres y la responsabilidad que tienen para seguir fomentando este oficio y arte en el país.

### **De cuentos y títeres**

La construcción de los personajes y las historias de las obras de Tito Guzmán inevitablemente son un espejo de su vida y de lo que le ha tocado experimentar como poblador al sobrellevar la pobreza y la desigualdad en carne propia.

Por lo mismo, sus historias también son reflejo de nuestras vivencias y de lo que nos constituye como sociedad. De hecho, muchas veces sus personajes están inspirados en personas reales, que en los muñecos cobran una nueva vida, entregándonos, por medio de sus palabras, mensajes y enseñanzas sobre temáticas sociales, históricas y ecológicas.

A lo largo del tiempo, Tito Guzmán ha creado más de 40 obras, tanto adaptaciones de cuentos clásicos como de su autoría. La primera de ellas fue *El rey que no sabía sumar*, que con el tiempo se convirtió en una de sus obras emblemáticas.

Cuesta mucho al artista salirse de su vida propia (...) de los momentos duros (...) porque teníamos esa lucha contra la vida, la vida misma de ser un poblador, de ser pobre, todos los problemas de los trabajadores, los obreros... entonces yo tenía esa rabia contra los dominantes, por eso aparecían con mucha fuerza en la obra, a los pobres malos, entonces por ahí se inspira el primer cuento, *El rey que no sabía sumar*, un poco de ir haciendo un contrapeso en la diferencia de educación... Yo todavía tengo eso, de que el malo contra el bueno, el bien contra el mal, la dramaturgia... Yo entendí después que más que la acción está la palabra, la forma de decir las cosas llega más que una acción violenta.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Otras obras queridas y destacadas dentro las muchas que Tito Guzmán ha realizado a lo largo del tiempo son *El cocodrilo Tilo*, *Carlitos contra el pirata negro*, *Los apuros de doña Panchita*, *Un tesoro a la vista* y *La brigada animal*. Todas ellas nos entregan algún tipo de enseñanza o moraleja, ya sea sobre el valor del aprendizaje de las matemáticas, la amistad entre vecinos, el cuidado a la naturaleza, el respeto y cuidado de los abuelos, o la prevención del uso y consumo de drogas.

El proceso creativo es directo: decidida la historia, comienza a imaginar los personajes necesarios para llevarla a cabo. Cuando la idea de ellos está lista, construye los muñecos de acuerdo a sus características.

Lo primero que uno hace es pensar en los personajes de la historia. Por ejemplo, para la historia de *El rey que no sabía sumar*, necesito un rey, ¿cierto? Un rey y el malo que lo engañe, entonces ahí ya tendríamos que estar diseñando para hacer el personaje de acuerdo a lo que representa en la historia.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

Una vez identificado el personaje, comienza su creación y caracterización. Desde sus inicios, Tito Guzmán trabaja principalmente con **títeres de guante** hechos con la técnica tradicional de **papel maché**. Para lograr su movimiento, se introduce el dedo índice en la cabeza del muñeco y los dedos mayor y pulgar en las manos, asomando medio cuerpo del muñeco por el escenario. Tito Guzmán confecciona el cuerpo del muñeco con tela, mientras que la cabeza y las manos son hechas de papel maché. De manera complementaria, también utiliza marionetas, las que empleaba originalmente para promocionar sus funciones en los colegios.

Cuando comenzamos con la difusión en los colegios, ahí nació la primera marioneta. Siempre fueron los títeres de guante, primero el del papel maché (...) La primera marioneta la hice para hacer propaganda de difusión en los colegios.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

Antes, la técnica de confección de los títeres en papel maché consistía en la elaboración de figuras usando papel de cemento y un engrudo hecho en base a harina y agua, con los que se iba modelando la forma del títere. Esta técnica originaba muñecos pesados y difíciles de mover en las obras, y tenían la desventaja de ser comidos por gorgojos al estar hechos con harina.

Antiguamente, nosotros hacíamos los títeres con el papel de cemento y engrudo, pero como el engrudo se hace con harina se entraban los gorgojos (...) y me comieron un montón de títeres.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Para evitar problemas, Tito Guzmán comenzó a usar trementina para fijar mejor el muñeco y así salvarlo de los gorgojos. Ésta técnica fue luego reemplazada por nuevos pegamentos, como el pegamento industrial para papel mural. Esta nueva manera de hacer el papel maché facilitó el trabajo de modelado e hizo más livianos, firmes y duraderos a los muñecos.

Con esta nueva pasta aplicamos la misma técnica, pero en vez de engrudo usamos un pegamento que la industria hace para pegar papel decomural y nada más, no como antes que teníamos que echarle trementina y un montón de química para que no se lo comieran. Eliminamos la harina y el engrudo, ese es el papel maché de ahora y lo usa todo el mundo. Si conmigo se difundió por todos lados. Yo no lo iba a guardar en mis talleres, a mis alumnos yo les enseño la pasta [y los muñecos quedan] livianitos, firmes, se modela muy bien con eso.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

De la historia de Tito Guzmán como titiritero destaca profundamente su necesidad de aprender nuevas técnicas y de actualizarse constantemente, pero sobre todo resalta su interés en compartir y difundir sus conocimientos, de transmitir sus enseñanzas y artes con otros titiriteros y con la comunidad en general.

Resulta que un día fui a la casa de otro titiritero y me mostró un títere que había hecho un argentino amigo de él, livianito, perfecto, el ideal de uno. Entonces le pregunté: «Oye, y ¿cómo lo haces?», y me dijo: «Yo no te voy a dar ese secreto», pero como estaba en la casa de un amigo mío, al amigo no le iba a negar el secreto y el amigo no me lo iba a negar a mí y yo no se lo voy a negar a nadie, así que ahí su secreto se fue a las pailas.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

De esta forma, luego de conocer la técnica del titiritero argentino, Tito Guzmán se encargó de compartirla y difundirla con sus colegas y aprendices que asistían a sus talleres, masificando esta nueva técnica y simplificando el trabajo para los titiriteros.

Así, Tito Guzmán ha mantenido y conservado la manera tradicional de confección de los muñecos en papel maché. A su vez, ha incursionado con otros materiales —como por ejemplo la esponja—, pero desde su perspectiva, estos títeres no se asemejan a los hechos en papel maché ya que duran menos y su resultado no muestra el trabajo artesanal de su confección.

Ya sea que el títere sea elaborado con papel maché o esponja, Tito Guzmán colorea y pinta las facciones de sus títeres a mano con pintura látex o acrílica, mientras que Luisa, su mujer, es quien se ocupa de la confección de la vestimenta de los muñecos, elemento fundamental para terminar de caracterizar y dar personalidad a los personajes; además, junto a su marido, repara y mantiene los títeres que, producto del uso y del paso del tiempo, se han desgastado. Esta labor es imprescindible, porque si bien los personajes son creados para una historia particular, muchas veces Tito Guzmán los utiliza para personificar otros roles en otras historias.

### Un oficio familiar

Aunque Tito Guzmán no provenía de una familia involucrada con las artes, y menos aún con el teatro de títeres, él y su esposa forjaron una familia dedicada a este oficio, haciendo de este arte un trabajo y pasión familiar que se ha traspasado a través de las generaciones.

La transmisión de conocimiento al interior de la familia se ha dado desde la experiencia cotidiana, especialmente a través del juego. Cada niño que nace recibe un títere de regalo, y así, desde su nacimiento, los hijos, nietos y bisnietos de la pareja Guzmán Flores han crecido jugando con títeres, personajes e historias, en mundos llenos de fantasía y creatividad, de imaginación y magia. Resultado de ello es que hoy las nuevas generaciones de la familia son titiriteros, colaboran en este oficio, o desarrollan alguna actividad afín.



## El legado

En Chile, el arte de los títeres circula al margen de las artes valoradas institucionalmente en la escena artística, como lo son el teatro, la danza o el circo. Los títeres han sido considerados históricamente como un arte menor o una subdisciplina del teatro, y no existen espacios exclusivos que fomenten y colaboren en su desarrollo y difusión.

En este sentido, el camino recorrido por Tito Guzmán es reflejo de un esfuerzo constante de reinención y de generación de espacios autónomos para poner en escena el arte de los títeres y mantener el oficio de titiritero a través del tiempo. Su trayectoria es un acto de resistencia en tanto ha logrado sobrevivir en el tiempo: al comienzo, sobrellevando el duro escenario competitivo de los orígenes de este arte en Chile; luego, logrando mantener y difundir este arte en tiempos de dictadura, donde las expresiones artísticas no eran bien valoradas, menos si se circunscribían a barrios populares o vulnerables; finalmente, ha logrado resistir a la modernidad y a la sobrevaloración de la entretención fugaz que nos brindan los medios de comunicación masiva y las nuevas tecnologías. De esta manera, Tito Guzmán ha continuado su trabajo en poblaciones y escuelas, divirtiendo y fomentando el desarrollo creativo y la imaginación de niños, niñas y jóvenes, y ha logrado mantener vigente este arte en el país.

Los títeres no tienen academia en Chile, entonces para la dictadura todas las artes fueron pisoteadas, y los títeres casi desaparecen, y Tito es una de las personas que mantuvo ese arte en Chile, junto con otros más como Sergio Liberona o los Morán... Mantuvieron el arte

de los títeres autogestionados y resistiendo en una época que era difícil (...) y hoy siguen resistiendo, siguen resistiendo a la vorágine del mundo en que vivimos, entonces por eso es muy importante.

MARTÍN MUÑOZ, ATTICH, Santiago, 2017

Producto de su historia de vida, su elección fue estar siempre donde más se necesitaba. Llevó sus obras —muchas veces gratuitamente— a diversas partes del país, y su hacer ha estado invariablemente ligado a los niños, ya sea en escuelas o centros comunitarios de las poblaciones, o bien en balnearios populares, siempre con el fin de acercar el arte de los títeres a la gente.

De igual manera, el trabajo realizado en los talleres de formación y de enseñanza del arte de los títeres ha sido extraordinario: no solo hizo escuela, sino que además dejó un gran legado para las nuevas generaciones.

Aparte de entregar una escuela del quehacer del titiritero, también nos ha enseñado a mantenernos en el lugar donde tenemos que estar: haciendo títeres.

MARTÍN MUÑOZ, ATTICH, Santiago, 2017

Una de las cosas importantes del Tito es que entrega fácilmente su conocimiento, su experiencia, su trabajo. Es como dar por dar, porque en la parte artística muchas veces uno no recibe respuesta, o las respuestas que recibes de los que aprendieron de ti no son tan positivas. El Tito ha dado siempre, lo hemos visto en la misma

actitud, siempre entregando sin esperar, eso es bien loable dentro de las características no solo de los titiriteros, sino del arte.

JUAN CARLOS CÉSPED,  
Compañía Teatro Callejero Itinerante TECAI, Santiago, 2017

Nosotros conocimos al Tito a través de unos talleres que él dio en la población Las uvas y el viento, en la comuna de La Granja. Convocaron a un taller de títeres, nosotros en esa época hacíamos teatro, teatro de calle, y nos interesó la idea de conocer los títeres, y llegamos a tomar un taller de maché, de construcción de títeres de maché, que es el **cachiporro** que uno conoce, el convencional, el tradicional. Luego, después de conocer al Tito (...), a mí lo que personalmente más me marcó del Tito [fue] que, en esa ocasión, entre todos los que confeccionaron su muñeco, sus títeres, el mío no tenía mucha forma, era amorfo, no era muy atractivo, digamos, físicamente. Entonces el Tito opinó una cosa muy importante cuando uno, cuando tú estás en la búsqueda de lo que quieres desarrollar o tomar como disciplina... Tito me dijo: «¡Pero tu muñeco está precioso! Está maravilloso, mira, hazle esto...», y fui haciendo, claro, y fui viendo que fue tomando forma y que fue diferente, entonces no me arruinó mi carrera de titiritera, al contrario, me dijo: «Va, por ahí está, nada es errado, nada es equivocado, siempre hay que seguir». Entonces el Tito para mí, personalmente, ha sido muy importante (...) Y el Tito, yo creo que no hay ningún lugar donde el Tito no ha estado, entonces para uno es como una referencia, una

perseverancia, es como «se puede, vamos». Yo creo que somos unos agradecidos del Tito Guzmán (...) para mí fue primordial el teatro de títeres... El que no ha tomado un taller con el Tito Guzmán no ha pasado por la academia de titiriteros... Yo me considero su alumna y su admiradora (...) su trayectoria también tiene que ver con lo que él ha aportado a esta sociedad, porque los niños son el futuro de Chile, y el que ha visto títeres le ha cambiado de todas maneras la visión de la vida (...) El Tito siempre está ahí, donde queman las papas, uno también ha aprendido eso de él, que hay que ir ahí donde realmente se necesita, y donde realmente uno siente que está aportando a la sociedad.

ROXANA MANRÍQUEZ,

Compañía Teatro Callejero Itinerante TECAI, Santiago, 2017

Por todo lo anterior, su trayectoria es reflejo del compromiso del cultor con el arte popular chileno; su trabajo es sinónimo de perseverancia, dedicación y sabiduría, por lo que Tito Guzmán es reconocido como uno de los titiriteros más importantes del país, siendo su nombre y su hacer una referencia para muchos de los titiriteros chilenos y extranjeros.

### «Volvería a ser titiritero»

El oficio de titiritero para Tito Guzmán ha sido su vida y pasión. Gracias a él ha fluido toda su creatividad como cultor tradicional y su solidaridad como ser humano. Es un oficio que ha llevado a cabo con dedicación y compromiso, valores que han sido transmitidos a su familia y aprendices.

Como titiritero sigue activo hasta el día de hoy, haciendo presentaciones por el país, tal como lo hacía en sus inicios en la población Santa Adriana. Igualmente, continúa impartiendo talleres de formación en el arte de los títeres a niños y adultos, fomentando de este modo la vigencia del teatro de títeres, en miras a que este oficio sea reivindicado en la escena nacional como una profesión de importancia para el mundo de las artes.

Aquí estamos trabajando aún, entregando todo lo que yo conozco, lo que sé y lo que he aprendido. Intento ayudar a todos los que quieren ser titiriteros y salir adelante, porque es una profesión no bien reconocida. Si algún día le dice al papá: «Quiero ser titiritero», o a la mamá, en general ellos pensarán que es una humorada, que es un *hobby*, pero nunca piensan que se puede vivir de eso... ¡Y no, poh! Es una profesión como cualquiera otra, y la persona, como en toda profesión, tiene que entregarlo todo para poder surgir, tiene que dedicarse con entereza y resistir con fuerza los momentos difíciles para superarlos. También hay momentos muy lindos, se pasa muy bien (...) Siempre digo que, si yo volviera a nacer, volvería a ser titiritero, con más fuerza, con más experiencia, con más conocimiento.

SERGIO TITO GUZMÁN, *Lo Espejo*, 2017

Tito Guzmán observa que el oficio de titiritero ya no es como en sus tiempos de principiante; hoy en día existen cada vez más titiriteros que cultivan y practican este noble oficio, presagiando un futuro positivo para el mismo.

Yo me imagino un futuro bien auspicioso. Cuando veo la gran cantidad de jóvenes nuevos motivados con este arte, que estudian bastante y que muchos hacen un trabajo bien meticuloso, me imagino un buen futuro.

SERGIO TITO GUZMÁN, Lo Espejo, 2017

Actualmente los titiriteros chilenos están agrupados en la Asamblea de Titiriteros y Titiriteras de Chile (АТІСН), colectivo que busca mantener vigentes el oficio de titiritero y el arte de los títeres, para que este sea considerado y reconocido como un arte autónomo.

Tito Guzmán ha entregado de manera generosa todo su conocimiento técnico y artístico, así como su experiencia acumulada, traspasando a chicos y grandes la sabiduría del arte de los títeres y su ejemplo de constancia y perseverancia. El arte y la enseñanza de Tito Guzmán continúa, y aún es posible ver sus funciones o asistir a sus talleres a lo largo del país. Como ya ha quedado demostrado, su enorme trayectoria lo ha convertido en un referente del arte de los títeres y ha sido reconocido como un ejemplo a seguir tanto por su familia y su comunidad como por el medio de titiriteros en Chile.

## GLOSARIO

**Cachiporro:** Nombre popular con el cual se denomina a los títeres de guante.

**Papel maché:** Antigua técnica artesanal utilizada para la confección de objetos decorativos o artísticos, y para la creación de muñecos o títeres. El papel maché es una masa de papel elaborada con papel picado y remojado en agua, a la que, una vez escurrida, se le agrega pegamento, transformándose en una pasta homogénea que sirve para modelar objetos.

**Teatrino:** Es un teatro desmontable o espacio de representación, donde dentro de o sobre él el titiritero posiciona a los títeres para realizar la representación de sus historias. En su parte frontal se realiza el montaje de la historia de frente al público, mientras que es su interior, ocultos del público, se encuentran los titiriteros que manipulan los muñecos, dando la ilusión de que los títeres tiene vida propia.

**Títeres de guante:** También llamados «títeres de mano», están fabricados en tela, lo que permite que se ajusten a la mano del titiritero como si fuesen un guante.



# LAS PALOMITAS BLANCAS DE LARAQUETE FABRICANTES DE TORTILLAS DE RESCOLDO



## Arauco, región del Biobío

Se entrega el reconocimiento por la mantención y vigencia de un patrimonio alimentario, las tortillas de rescoldo, que incorporan productos del mar, aportando un sello local de inconfundible identidad; por la ejecución de una práctica culinaria donde se involucran las memorias familiares, regionales y nacionales; y por la persistencia de un oficio que, a través de la organización femenina y su capacidad de autogestión, se ha adaptado a los cambios en sus plazas de comercialización, el ramal ferroviario y la carretera.

**PATROCINADOR:** Juan Carlos Ibacache Soto.





ARA  
Expresos de  
MILA  
VJ-64 6

Colorful patterned cloth hanging on the wall.

Window of the wooden building.

Person sitting at a table.

Person in blue vest and white cap.

Person standing near the bus.

## LAS PALOMITAS BLANCAS DE LARAQUETE

Laraquete, que en mapudungun significa «barbilla abultada», es una localidad de la comuna de Arauco, ubicada al suroeste de Lota, en la costa del golfo de Arauco, en la región del Biobío. Su población, de 4.605 habitantes, se mueve entre montañas, llanuras, quebradas sinuosas y la cordillera de Nahuelbuta, que da curso al río Cruces y al río Laraquete en su vertiente oeste.

El borde costero del golfo de Arauco y sus extensas playas son el escenario de una tradición gastronómica con más de cien años de permanencia y que ha sido sostenida principalmente por mujeres de esta localidad: las palomitas de Laraquete. La historia de estas aguerridas mujeres se inicia con el ferrocarril que unía el trayecto de Concepción a Curanilahue, cuando un grupo de lugareñas comenzaron a vender en la estación de trenes una tradicional tortilla de rescoldo rellena con mariscos, producto local y genuino cuyo reconocimiento ha llegado mucho más allá de los límites de la comuna.

El proceso productivo de estas tortillas urde técnicas de fabricación, preparación, presentación y forma de venta con conocimientos tradicionales, que son parte de una identidad local muy arraigada, resguardada como el patrimonio de un grupo de mujeres organizadas que sostienen una economía local y familiar basada en esta actividad. El valor patrimonial de este oficio es un ejemplo de organización y lucha por resistir los embates de la modernidad, adaptándose a los cambios y manteniendo un fuerte sentido de pertenencia y memoria local a través de su quehacer.



## ORIGEN DE UN OFICIO

### Las venderas de Laraquete en el antiguo tren de pasajeros

Las antiguas **venderas** o tortilleras —actualmente conocidas como «palomitas blancas»— constituyen un grupo de vendedoras que por más de cien años han ofrecido sus productos gastronómicos a los viajeros que transitan por la costa de la provincia de Arauco. Esta oferta consiste en tortillas de rescoldo rellenas con un picadillo de mariscos sazonados, recolectados en el litoral de la zona. Originalmente, las palomitas blancas vendían en la parada que el tren hacía en la estación de Laraquete, actividad que se inició después de que, en septiembre de 1889, el ramal ferroviario Concepción-Curanilahue iniciara el servicio de pasajeros entre las secciones tercera y quinta del ramal, correspondientes a los tramos Coronel-Lota y Laraquete-Carampangue.

Se construyó una estación de ferrocarriles, en este trayecto de Concepción a Curanilahue, aquí en Laraquete. Entonces ahí las familias pescadoras pudieron vender inicialmente sus productos, y aparecen las palomitas blancas en ese contexto, y de ahí no han parado hasta la actualidad, ya 110 años, 120 años, lo que he investigado. Hay un registro del año 1907, un artículo periodístico que reclama sobre las venderas de Laraquete que se suben a los carros y provocan alboroto y empujan, y hay un reclamo ya formal, imagino que ya una década antes de eso, ya estaban trabajando ahí.

JUAN CARLOS IBACACHE, profesor de historia, Laraquete, 2016



LARAQUETE  
Km 47.550

El paso del tren de pasajeros y la actividad asociada a él es, sin duda, un momento de la historia de Laraquete especialmente recordado por los antiguos lugareños, quienes rememoran con nostalgia las formas de vida de antaño. El tren no solo era el medio de transporte primordial de la época, sino también el generador de un sin fin de actividades económicas y sociales que contribuían a dar vida a la localidad. El antiguo ramal de ferrocarriles que unía Concepción con Curanilahue fue el escenario del nacimiento de un oficio. Así como Laraquete, hubo también muchas otras estaciones ferroviarias, tanto del Longitudinal Sur como de ramales, en las que prosperó este oficio, de modo que entre fines del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX era bastante frecuente encontrar venteras vendiendo alimento preparado en la estación de trenes, donde los convoyes permanecían algunos minutos detenidos en los andenes.

El transbordo de pasajeros representaba una inmejorable oportunidad para vender productos locales. Aparecían, entonces, las familias de pescadores artesanales de la localidad como improvisados comerciantes que aprovechaban la ocasión para ofrecer su producción diaria, destacando el sándwich de tortilla de rescoldo con mariscos. Desde aquel tiempo la venta de tortillas y mariscos fue una actividad gestada por mujeres, como una labor autónoma, complementaria a la tarea masculina de la pesca artesanal.

El tren cuando venía saliendo, tocaba un pito ahí, piteaba cuando ya venía el tren y empezaba su campana a sonar «¡clin, clin!» y nosotros: «¡el tren, el tren!» y corrían de un lado para otro y parándolo,

acomodándolo para vender las tortillas... y la gente también, poh, acomodándose (...) Paraba allá la máquina, paraba allá adelante y los carros quedaban de aquí p'acá, y cuando venían de allá de Curanilahue, paraba acá la máquina y los carros quedaban por allá, así que era un cambio de líneas que había ahí.

LUZ LOYOLA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Si bien la venta de tortillas es una actividad emblemática de Laraquete, en el pasado la producción de este artículo era más bien discreta y, en general, una palomita vendía una cantidad que variaba entre las 12 y 20 tortillas diarias.

Pero en ese tiempo, no, no se trabajaba con esta misma cantidad que tienen ahora la gente. Antes mi madre trabajaba con un kilo y medio de tortillas de harina, un kilo; los días sábados trabajaban con dos kilos y el kilo y medio de tortillas de harina, salían 12 tortillas, con 12 tortillas trabajan aquí las ventas; los días sábados trabajaban con dos kilos, salían como 18 tortillas, pero trabajaban pa' la pura medida de la gente, de la hora del tren no más, por día, y al otro día la misma.

MAMERTO GONZÁLEZ,  
pescador y constructor de embarcaciones, Laraquete, 2016

Cuando las ventas estaban por debajo de lo esperado, las antiguas venteras iban a Curanilahue y Lota a vender sus productos. Aunque las jornadas eran extenuantes, ellas se animaban cuando llegaban los compradores. Pasaban el día a la espera de vaciar poco a poco sus canastas de mimbre. Terminada la venta, regresaban a Laraquete en el tren de la tarde.

En el tren se vendía de todo, mariscos, pescados, lo que salía del mar se vendía en el tren. Era un algo muy lindo para negociar y la gente aquí cuando llegaba con el marisco y no se vendía todo en el tren, tomaba un equipaje [el carro portaequipaje] que traía el tren y se iba pa' Curanilahue, para allá se iba a vender la gente. Después volvía en el tren de allá de Curanilahue, volvían para acá, pa' Laraquete... a las cinco de la tarde nosotros lo tomábamos aquí e íbamos para Lota a vender las tortillas y el marisco. En Lota nos poníamos en la bajá de la estación, al ladito, afuera nos poníamos a vender las tortillas... ya la gente nos conocía, llegaba a comprarnos las tortillas y el marisco y así trabajamos nosotros; después nos veníamos en el otro tren que pasaba a las siete de la tarde por Lota, nos veníamos de vuelta a Laraquete.

LUZ LOYOLA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Desde sus inicios, las venteras comercializaron sus productos en la vía pública, entre pasajeros y transeúntes, ya sea en los andenes del tren o a orillas de la línea férrea. Además de sus delantales blancos —ya usados desde la época más remota de este oficio—, las palomitas debían premunirse de gruesas ropas y fortaleza anímica para soportar un trabajo que se

hacía con total carencia de un espacio para guarecerse de las inclemencias climáticas de la costa de Arauco, zona que se caracteriza por una alta humedad y pluviosidad, intensos vientos, bajas temperaturas en invierno y fuerte insolación en verano.

Con grandes temporales, con grandes aguaceros, las viejas mojás como pitilla en la estación... era una linda estación, pero que no tenía defensa al frente, pasaba todo el viento y el agua pa'dentro y las tortilleras ahí quedaban acurrucás, unas con otras, adentro de la estación... pero como le digo yo, que la estación no tenía una defensa pa' atajar el viento y el agua, pasaba todo pa'dentro.

MAMERTO GONZÁLEZ,  
pescador y constructor de embarcaciones, Laraquete, 2016

Esta actividad comenzó a verse fuertemente resentida tras la decadencia que el servicio de transporte ferroviario de pasajeros comenzó a experimentar a partir de la década de 1980. En la actualidad, el ramal ferroviario Concepción-Curanilahue ya no existe, al igual que muchos otros ramales donde también existían vendedoras de sándwiches y tortillas vestidas de blanco. No obstante, las palomitas de Laraquete lograron sobrevivir, adaptándose al transporte de pasajeros en buses.



# TRADICIÓN CULINARIA

## Tortillas y mariscos desde la niñez

Las tortillas de Laraquete responden a una larga tradición culinaria familiar, en la que madres e hijas, nietas y abuelas, se vinculan en una práctica cotidiana con características productivas. En su preparación se unen memoria colectiva y antiguos saberes para lograr la textura, el color y el sabor que las caracteriza.

Desde sus inicios, la labor de las palomitas abarcó aspectos de la vida familiar, que se ha debido organizar en torno al proceso de elaboración, con parte importante de los integrantes del hogar cooperando en alguna fase del proceso. Por este motivo, el aprendizaje de este oficio comenzaba a temprana edad, y muchas de las palomitas antiguas aprendieron el quehacer de las tortillas desde pequeñas, observando a sus madres o abuelas, o bien acompañándolas a vender sus productos a la orilla del tren.

*Yo tendría unos siete años cuando ya salía a trabajar a ayudarle a mi mamá, porque antes trabajábamos en el tren que pasaba tres veces al día. Igual íbamos a Lota con ella a vender, así que pasaba un tren a las nueve de la mañana, el otro pasaba como a las cinco hacia abajo, y volvía hacia arriba, hacia el norte, como a las ocho de la noche. Esos eran los únicos horarios que había de tren, así que íbamos a Lota igual.*

CLARINA ROA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Yo empecé a mirar como preparaba tortillas mi abuelita, claro que en un rescoldo, incluso se hacían unas tortillas así gigantes. Siempre mi abuela decía: «Esta tiene que dar como el porte de una rueda de carreta», y estamos hablando de una carreta de bueyes, de estas carretas, y eran así, ocupaban todo lo que era el cuadrado del rescoldo, y así aprendí lo que se le ponía, todo poh.

MARTA VERA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

La preparación de la tortilla ha sido, a lo largo de generaciones, un asunto fundamental en la experiencia de vida de un número importante de familias en Laraquete; por lo mismo, esta preparación está profundamente presente en la memoria individual y colectiva de muchos lugareños que han nacido y crecido entre los sabores y olores de la elaboración de las tortillas y mariscos, cultivando así una tradición desde el seno familiar, con acento local.

### **Una tradición de mar y tierra**

La zona de Arauco es, por su condición geográfica, un territorio boscoso y de litoral, con una costa oceánica que históricamente ha sido una fuente rica en recursos gastronómicos marinos, como pescados, algas y mariscos. En el territorio aledaño, ubicado al noreste de Arauco, se hallan las grandes extensiones que, desde tiempos coloniales, dieron lugar a los más grandes graneros del país, siendo el trigo el principal cultivo. Así, no es extraño que la culinaria local haya sabido reunir, con acierto gastronómico, el grano de las llanuras vecinas con los mariscos recolectados en el



litoral. Es, por tanto, notable el resultado conseguido por las palomitas, al unir en las tortillas y el marisco los sabores de la tierra y el mar, mezcla que aporta connotación al viaje de paseantes, turistas y pasajeros que, eventual o recurrentemente, pasan por Laraquete.

Por su parte, la recolección de mariscos fue siempre una tarea matutina que, día tras día, encaraban las mujeres. Todas las mañanas iban a mariscar en las playas cercanas a la localidad: de ahí sacaban caracoles y **chuchitas**, principalmente, para la preparación del acompañamiento de las tortillas. Su extracción era respetuosa con el medio, ya que recolectaban solamente lo necesario para la venta del día.

Nosotros íbamos a mariscar y sacábamos caracolitos, la chuchita, chuchitas se llamaban antes, porque todavía se llaman chuchitas poh, pero es que ya ahora compran congelá'. Nosotras mismas ahí nos dábamos el trabajo de ir a buscar mariscos, íbamos a buscar el poquitito de mariscos que usábamos en el día no más, todos los días, con unas conchitas chiquititas como las cholgas, pero más, como los choritos, esa era la muy famosa.

IDA RIFO, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

El sándwich de tortilla con marisco no es lo único que han vendido las palomitas. En el pasado también vendían mariscos preparados para consumo inmediato. El procedimiento a seguir era relativamente simple: una vez recolectados los mariscos, empezaba su proceso de preparación, que se iniciaba con el lavado del molusco. Luego, una vez cocido y enfriado, se daba inicio al desconchado. Terminada esta fase, se les dejaba reposar en

una salmuera con la que se adobaba, sazónaba y conservaba. Finalmente, se drenaba la salmuera y se agregaba cilantro picado, un poco de ají y limón, y se volvían a colocar en las conchas para ser vendidos. Algunas venteras también preparaban un aderezo o pasta de ají tostado y molido, para que el comprador sazónase a gusto tanto mariscos como tortillas.

Los lavábamos, a refregarlos, a lavarlos, cocerlos, desmenuzarlos, sacarlos de la conchita. Después dejarlos en salmuera pa' después armar las conchitas (...). En la mañana nos tocaba ir a mariscar, después en la tarde veníamos a vender en el tren de las seis, de las cinco; pasaban en la mañana como a las diez, el de las ocho... pasaba uno para Concepción y otro para Curanilahue en la tarde, como a las cinco, de Curanilahue pasaba para allá y el otro volvía a las siete de la tarde, para acá. Teníamos nosotras que estar con las ventas hechas pa' esperar el tren, algunas veces nos pillaban por la mitad del camino corriendo con los canastos.

LUZ LOYOLA, Palomita Blanca, Laraquete 2016

Se vendía mucho con la verdurita y el ajicito machacado. Antes tampoco usábamos el frasco que usamos ahora para echarle el ají, usábamos un vaso de vidrio con una cuchara y molíamos el ají en la piedra de moler, una piedra que usábamos que era grandota. Yo tostaba el ají en la cocina o en el **pollo**, lo tostaba y después lo machacaba. A la gente le gustaba mucho ese ají machacado.

IDA RIFO, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Pero si la venta de marisco aderezado era importante, lo era también la elaboración de las tortillas. La primera fase, la preparación de la masa, comenzaba con la mezcla de la harina de trigo con salmuera, bicarbonato, manteca de cerdo y levadura. Este último ingrediente tenía una particularidad culinaria que la actual tortilla ha perdido: por entonces las tortilleras usaban «masa madre» como leudante, técnica arcaica de leudado que consiste en el empleo de una masa previamente fermentada, en la que se cultiva la levadura y se conserva viva para futuros usos. Era común en tiempos pasados que en la cocina de cada hogar campesino se tuviese un recipiente donde se mantenía la masa madre como un producto infaltable, pues de ella dependía la posibilidad de hacer pan.

Uno no usaba la levadura en polvo que se usa ahora. Ellas [las abuelas] usaban [un] tipo de levadura que era como la misma masa que iba quedando del día anterior, eso hacía que volviera a fermentar la tortilla y subiera. Y lo otro que se hacía [era] levadura en libras también, pero yo al menos recuerdo que antes la gente usaba cosas más naturales que ahora, porque ¿quién iba a creer que íbamos a tener levadura en polvo? Pero todo va evolucionando.

MARTA VERA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

El amasado antiguamente se hacía a mano, como cualquier amasado casero. No obstante, este trabajo se volvió muy fatigoso cuando aumentó el volumen del negocio de la tortilla, porque el pan cocido en rescoldo requiere de una masa muy sobada. Dicho de otro modo, para que la tortilla alcance esa textura suave y semiesponjosa que la caracteriza, es necesario

un amasado prolongado. Por este motivo, una de las primeras innovaciones que tuvo el proceso productivo de la tortilla de rescoldo se relacionó con el procedimiento del amasado. Así fue como aparecieron las primeras máquinas de amasar hechas de madera y movidas manualmente, las que fueron reemplazadas en las últimas décadas por máquinas metálicas movidas por un motor eléctrico incorporado. Esta innovación tecnológica ha facilitado el proceso de elaboración, a la vez que ha permitido un aumento considerable en la producción.

Igual le ayudaba a mi mamá, no se poh... a sobar la masa, porque antiguamente se sobaba así poh, a mano, le llamaban a mano, después ya se hicieron máquinas de madera y se sobaba así con máquina, pero era todo más sacrificado.

CLARINA ROA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Cambió todo, ahora ya no usamos... Yo antes sobaba con la máquina a pulso, es a pulso no más, una máquina de madera que usted la tenía que usar usted misma, dele dando vuelta y sacando el pedazo de masa por acá. Le echaba la masa y usted seguía trabajando, hasta que ya le daba sus buenas 40 o 50 vueltas. Yo cuando estaba sola tenía que hacer ese trabajo sola... ahora se usa la máquina eléctrica, después yo compré mi máquina eléctrica también.

IDA RIFO, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Una vez lista la masa, esta es subdividida en bollos o bolitas, las que luego son aplastadas y modeladas a mano hasta obtener la característica forma circular que, generalmente, bordea los 15 cm de diámetro y un grosor que no sobrepasa los dos y medio centímetros. Modelada la tortilla se inicia el procedimiento de cocción, el cual también ha presentado modificaciones tecnológicas, aunque mantiene el mismo principio. La cocción por rescoldo se realizaba en un pollo, o área sobre el suelo de tierra, que contiene una cantidad abundante de arena. El pollo solía tener una forma cuadrada o rectangular, con una superficie de un metro cuadrado o más, y un perímetro cercado por ladrillos o piedras. La arena utilizada alcanzaba una profundidad de varios centímetros. Sobre esta arena se hacía una fogata con abundantes leños que se mantenían encendidos hasta su total consumición. Luego, con un atizador, se retiraban las brasas aún encendidas y la ceniza se mezclaba con la arena caliente para obtener un rescoldo apropiado. Finalmente, se enterraban las tortillas entre el rescoldo caliente y ahí se mantenían bien tapadas hasta que estas estuviesen cocidas.

Hacíamos cantidad poca porque ahí nosotras mismas las fabricábamos y las íbamos a vender, y eran mejores porque... En un hoyo que se hacía abajo y se calentaba, uno tenía que ir a buscar la leña, tenía que hacer las tortillas con arena de playa algunas veces y llegar a la casa con la leña, calentar el pollo, hacer la masa, enterrarla, y a las cinco de la tarde ir a vender al tren, sí. Antes era un ladrillo así, en la mesa, no era puro rescoldo, decían que [era] rescoldo, pero nosotros siempre lo empezamos a hacer así, pa' tener harto pa' poder tapar la arena, porque la ceniza de la arena no

[daba] abasto, había que calentar arena pa' revolverla con la ceniza, entonces abajo estaba la ceniza.

LUZ LOYOLA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Antes era más sacrificado todo, porque había que hacer fuego en el suelo, se llamaban pollos. Le ponían ladrillo así, con unas corridas de ladrillos y se calentaba la arena y ahí se enterraban las tortillas, sí, siempre en arena, igual que ahora, ahora también se entierran en arena, pero más modernizada no más, poh.

CLARINA ROA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Especial atención requería la etapa de cocción de la tortilla. El mayor cuidado se ponía en que el rescoldo mantuviese una temperatura estable por el máximo de tiempo posible. Esto permitía que la cocción fuese pareja y homogénea, a fin de evitar que la tortilla quedase cocida por fuera y cruda por dentro. Otro aspecto que requería del mayor cuidado era el punto de temperatura que debía alcanzar el rescoldo, pues si esta era muy elevada, la tortilla se carbonizaba por fuera. Junto con cuidar la temperatura apropiada, la cocción requería de atención para revisar el proceso y rotar la posición las tortillas en el rescoldo cada cierto tiempo.

Lo más que hay que tener es cuidado del fuego, que no se enfríe la arena, claro, porque enfriándose la arena no va a sacar tortilla blanca, pueden salir crudas, entonces eso es lo que usted tiene que tener cuidado, que el fuego, la arena esté bien caliente.

LUZ LOYOLA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Una vez cocidas las tortillas, eran sacadas del pollo y raspadas para eliminar los restos de arena y el exceso de tostado, dejando su superficie homogénea en color y forma. Este particular y esforzado proceso de producción otorga un resultado con características únicas: una sabrosa tortilla de superficie crocante y dorada, con un interior suave, de esponjosidad discreta, apropiada para acompañar otras comidas, comerla sola, o bien como sándwich.

## NUEVOS TIEMPOS

### Cambio de estación

Una parte importante de la economía monetaria de algunos hogares de Laraquete se sustentaba en la venta de tortillas y productos marinos que las lugareñas ofrecían a los pasajeros del ramal ferroviario Concepción-Curanilahue. Por este motivo, cuando en la década de 1970 este ramal dejó de funcionar, las palomitas y sus familias debieron buscar nuevos modos de continuar su actividad. Fue entonces que comenzaron a vender sus productos en la Ruta CH-160, por el acceso norte de la carretera que une Laraquete con Concepción.

El reemplazo de la vía férrea por las carreteras fue un golpe desastroso para este oficio, y hacia fines de la década de 1980 ya habían desaparecido la casi totalidad de vendedoras de andenes ferroviarios. Sin embargo, la creación de la ruta 160, que corre entre Concepción y Lebu, tuvo un impacto más bien positivo para las palomitas de Laraquete, ya que en este poblado se

instaló un control caminero de fiscalización, que hizo que el tránsito de camiones, buses y autos particulares tuviese en este punto una pausa, la que se prestaba para la venta de las tortillas con mariscos que antaño se vendían en la estación de trenes.

Este cambio de contexto significó para las palomitas una instancia de exitosa adaptación que se tradujo en un crecimiento de la actividad y la economía resultante de ella, lo que de paso permitió que progresivamente se sumaran nuevas familias al oficio de venderas.

Las palomitas blancas vieron así crecer en complejidad una actividad que en sus inicios venía directamente desde la cocina hogareña. Debieron aceptar el desafío que siempre se produce cuando una actividad se moderniza, proceso inevitable y vertiginoso en que la actividad debió mudar no solo a nuevas tecnologías, sino también a la formalización de la actividad como oficio organizado. En este crecimiento, las formas de producción evolucionaron hacia la inserción de nuevas herramientas de trabajo y un sistema cada vez más organizado de producción. La prueba más palpable de lo anterior ha sido la voluntad de corporativizar el oficio de vendera.

### **La Agrupación Palomitas Blancas de Laraquete**

Hasta principios de la década de 1990 las palomitas blancas llevaban a cabo su trabajo de manera informal, como expresión del esfuerzo e iniciativa particulares, sin contar con ningún tipo de organización que las agrupase y protegiese. Es la época en la que se instaló la empresa de celulosa Celco, plantando miles de hectáreas de bosque de pino y eucaliptos

que alteraron el ecosistema y las condiciones medioambientales del entorno, junto con provocar la grave contaminación de las aguas de los ríos cercanos que llegaban al mar. Finalmente, el mal manejo de los residuos de la producción papelera repercutió fuertemente en la actividad de las palomitas: a causa de la contaminación del entorno, la autoridad sanitaria intentó prohibir la venta de tortillas con mariscos recolectados en el litoral local. Las palomitas reaccionaron oportunamente y, en conjunto con autoridades locales, iniciaron su proceso de formalización para contar con personalidad jurídica en el año 1993 y, con ello, tener algún tipo de resguardo legal que las protegiese. La idea inicial fue crear, junto a 15 mujeres, una agrupación de vendedoras y manipuladoras de tortillas y mariscos, con total autonomía respecto de los pescadores artesanales.

Tuvimos problemas, un tiempo nos quitaron la venta de mariscos, porque aquí cuando entró la firma de la celulosa empezó a contaminar las aguas y nos quitaron la venta de mariscos (...) pero pudimos [hablar] con el señor de sanidad que nos atendía a nosotros. Él nuevamente nos dio la oportunidad para vender el marisco, pero tuvimos que andar harto y de ahí ya a mí se me dio por hacer una agrupación y poder tener nosotros voz y voto para poder defendernos, porque no teníamos una persona jurídica ni nada. Entonces de ahí yo formé esta [Agrupación de] Palomitas Blancas. Dije yo: «Voy a ponerme a trabajar». Fue con el señor alcalde que está ahora, trabajando. Antes era asistente social, y él me ayudó para poder formar esta agrupación. Así que primero éramos unas poquitas que

lo formamos, éramos 15 personas, y así después el señor Mauricio [Alarcón] empezó a reunirnos más, porque muchas querían irse al sindicato de pescadores. Yo le dije: «Pero no es lo mismo que tener uno su agrupación, si uno consigue algo es para uno». Entonces yo empecé a moverme así, de esa manera, e hicimos la agrupación (...) porque si no, hubiéramos estado pegá' a los pescadores, con los pescadores habría estado todo el grupo de pescadores no más. Pero no, nosotros lo hicimos aparte, la agrupación de vendedoras, de manipuladoras de tortillas y mariscos, así que por eso yo me siento contenta y me siento orgullosa.

LUZ LOYOLA,  
Fundadora Agrupación de Palomitas Blancas, Laraquete, 2016

Nos agrupamos porque nos querían quitar la venta del marisco (...) Desde ahí entonces llegamos a organizarnos, la persona que es el alcalde actual, él nos organizó, con estatuto, personalidad jurídica, con rol, con todo. Nos formalizamos el 23 de enero del 1996, no hace tantos años. De todas maneras [ha sido importante], porque esto mismo, el tema de la ruta 160, si nosotros no hubiésemos sido una agrupación con todo en regla, a lo mejor no hubiéramos tenido credibilidad el haber peleado el tema de la ruta 160 y en base a eso, sí nos ha servido mucho.

GLADYS HERNÁNDEZ,  
Presidenta Agrupación Palomitas Blancas, Laraquete, 2016

La iniciativa de conformar la agrupación fue ampliamente aceptada por la administración comunal, que reconoció el valor de la organización en la defensa de la fuente laboral. Así fue como, en enero de 1996, se formalizó mediante personalidad jurídica la Agrupación de Palomitas Blancas. Este acto administrativo y fundacional les permitió a las venteras perfilar aún más su carácter de mujeres aguerridas y resilientes, capaces de crear condiciones para interpelar, negociar y dialogar en la legítima defensa de su trabajo que, además de constituir su medio de subsistencia, conforma también un modo de vida con raigambre en una tradición que da identidad a la localidad. Es en este proceso de institucionalización que las palomitas blancas adoptan el uniforme guardapolvo —quepí blanco y delantal azul— con el nombre de la organización bordado en la pechera. Esta indumentaria ha sido el distintivo del oficio y de la capacidad de organización de estas cultoras de la culinaria local.

Actualmente, Palomitas Blancas agrupa a 47 socias y un solo socio. Por reglamento este cupo es cerrado, ya que los estatutos no permiten el ingreso incremental de nuevos asociados. Esto no impide que los cupos de las socias puedan traspasarse a otra persona más joven, o bien a algún familiar, siempre y cuando se haga efectivo el retiro previo de la asociada que le antecede. Esto último pone en evidencia que el patrimonio cultural, por inmaterial que sea, siempre pertenece a los cultores, que son sus titulares y tienen plenos derechos para heredarlo.

## De la vereda al área de servicio

La formalización del trabajo les ha permitido a las palomitas gestionar proyectos con diversos fondos públicos que han ayudado a solucionar algunas demandas y necesidades de diversa índole, como infraestructura, equipamiento y cursos de capacitación en ámbitos relativos a la producción de alimentos.

Su trabajo se organiza en turnos de casi 20 horas. El producto es ofrecido a viva voz, con buen humor y un espíritu siempre alegre y jovial. Las tortillas se ofrecen por unidad o en bolsas de cuatro tortillas, siempre con la opción de acompañarlas con un sazonado surtido de mariscos cocidos. Asimismo, hay palomitas que complementan sus ventas con té, café y bebidas. Una de las personas que realiza esta labor es el único hombre de la agrupación.

Con el traslado a la ruta 160, las palomitas se asentaron en las paradas de buses por la entrada norte de Laraquete, ocupando ambas aceras del camino. Luego de un tiempo, y tras mucho esfuerzo, lograron instalar dos puntos de servicios. En estos puntos venden y también almacenan los productos que comercializarán. Por el costado norte del camino poseen un local de servicios equipado con refrigeradores y mesones de trabajo, una sala de reunión y servicios higiénicos, mientras que por el lado sur han implementado puestos techados de venta al público. Sin duda estas instalaciones han facilitado el trabajo y han permitido afrontar una mayor demanda durante las cuatro estaciones del año, los siete días de la semana.



La venta en los paraderos de Laraquete ha representado una relativa estabilidad laboral para las palomitas, gracias al flujo constante de personas y vehículos que comúnmente circulaba por esa vía. Sin embargo, a partir del año 2016 la realidad descrita comenzó a resentirse severamente a causa de la construcción de una ruta *bypass* que conduce el flujo vehicular por las afueras de la localidad. Este proyecto no consideró el impacto negativo que su construcción tendría en la economía local de Laraquete y, menos aún, en el mercado de las venderas.

Frente a dicha situación, la agrupación emprendió un proceso de movilización para protestar por las consecuencias negativas de esta nueva ruta. En este contexto, las palomitas se tomaron la carretera a fines del 2015. Pero, más allá de las protestas, ellas mismas han patrocinado un estudio de impacto social y económico, a fin de proponer a la empresa concesionaria que genere proyectos compensatorios frente a las repercusiones negativas causadas por el nuevo trazado. Tras algunas instancias de diálogo y presión, y con apoyo de entidades municipales y regionales, consiguieron la construcción de áreas de servicio a un costado de la nueva ruta, con espacios para comercializar sus productos. Esta infraestructura está en funcionamiento; no obstante, las palomitas señalan que las obras están incompletas ya que no se ha construido todo lo comprometido y aún faltan terminaciones en las estructuras edificadas. Junto a lo anterior, estiman que estos locales no son seguros ni aptos y que fueron ubicados en un lugar poco visible y distante, lo que incide en el aumento de los tiempos y costos de su trabajo.

Otra medida considerada entre las opciones reparatorias es un proyecto de restaurant que en el futuro permitiría a las palomitas diversificar su oferta con platos típicos de la zona. Sin embargo, esta medida, si bien puede compensar pérdidas económicas por la nueva ruta, podría tener un efecto adverso para la vigencia de la tortilla con marisco como expresión gastronómica distintiva de la localidad.

El proyecto del restaurant venía entre comillas, medidas mitigatorias y compensatorias a la agrupación... eso fue lo que produjo haber hecho el [estudio de] impacto social y económico en dicho momento, cuando lo hicimos (...) Lo menos que pudieron haber hecho, habernos incluido en la ruta 160 y habernos hecho aéreas de servicio. Al lado oriente hicieron 10 puestos de venta, y con los dineros de las compensaciones que dieron a la agrupación tenemos que construir el restaurant más cuatro puestos de ventas con las platas que vienen tanto del Ministerio de Obras Públicas como de la concesionaria. Así que ahí estamos peleando, tratando de que suelten, suelten, porque ya hay acumuladas cuatro cuotas, y con eso tenemos que trabajar... la primera cuota ya fue cancelada. Gracias al alcalde hicimos que se volviera a hacer un segundo protocolo de acuerdo, porque todas las mitigaciones venían solamente para proyectos y [lo] encontramos injusto, porque nosotras éramos las dañadas, las perjudicadas... era como obvio que algo tocáramos de manera de compensación. Gracias al alcalde y al senador llegamos al Ministerio de Obras Públicas, y en una mesa de trabajo, lo digo personalmente, no fuimos muy bien atendidas, porque

les llevábamos un documental para que vieran realmente como trabajábamos, como comercializábamos, como nuestras familias vivían gracias a esto y no se nos tomó mucho en cuenta.

GLADYS HERNÁNDEZ,  
presidenta de la Agrupación Palomitas Blancas, Laraquete, 2016

La existencia de estos nuevos lugares de trabajo, así como las nuevas condiciones en que deben realizarlo, son factores que han puesto en evidencia una vez más la capacidad de adaptación de las palomitas blancas, la que, finalmente, permite que se consolide una tradición como la que ellas representan. No obstante, estos últimos años han sido complejos para las integrantes de la agrupación; su perseverancia ha sido fundamental para enfrentar el impacto y los cambios en el contexto local derivados de la modernización de la vida. Los logros alcanzados en la defensa de sus fuentes laborales han permitido también que Laraquete conserve su distintivo gastronómico como un persistente símbolo local.

### «Es un arte esto de hacer tortillas»

Durante las últimas décadas, el proceso de elaboración de las tortillas en rescoldo ha experimentado modificaciones; otro tanto ha sucedido con la preparación de los mariscos, lo que se debe, en gran medida, al aumento de la demanda. Por otra parte, también han incidido en este proceso las normas sanitarias que condicionan los procedimientos tecnológicos y de manipulación que actualmente implica la venta de alimentos.

En el caso de los mariscos ha habido un cambio aún más drástico: este recurso, que antaño se recolectaba en las costas de Arauco por las propias familias de las palomitas, hoy es comprado a comerciantes que los traen desde otras ciudades del país, principalmente de Puerto Montt, debido a la contaminación de las aguas provocada por la industria de la celulosa. Por otra parte, la legislación sanitaria obliga a las palomitas a trabajar con mariscos certificados y conservados mediante una rigurosa cadena de frío que resguarde la salud de los consumidores.

Lo anterior ha hecho que las palomitas dependan del mercado externo para conseguir un producto del que antes se autoabastecían, lo que ha impactado al mercado local y al producto en sí. Desde el punto de vista de las palomitas blancas, el sabor de las tortillas ha cambiado, ya que los mariscos no son los mismos y no pueden ser preparados a la usanza antigua. Asimismo, hoy en día los mariscos no son ofrecidos en sus conchas, sino en envases plásticos que han estado refrigerados hasta el momento de su venta. Sin embargo, las palomitas han continuado con la tradición, pese a las nuevas exigencias impuestas. Con ello han manteniendo, hasta donde es posible, la conjunción de sabores de las *chuchitas* (*Mytilus chilensis*) y liquives o machitas (*Mesodesma donacium*) con la tortilla de rescoldo.

En la preparación de las tortillas, por su parte, los cambios se observan principalmente en las herramientas de trabajo y el reemplazo de algunos ingredientes de la receta tradicional. Un ejemplo de esto se observa en el reemplazo de la masa madre por levadura industrial en polvo. Respecto a las herramientas de trabajo, ya no se soba la masa a mano ni se utilizan

las máquinas de madera: ahora se emplea una máquina eléctrica que permite elaborar hasta 300 unidades diarias. Así también los pollos, que en el pasado se armaban en el suelo, hoy han sido reemplazados por unas estructuras rectangulares dotadas de una bandeja de aproximadamente un metro y medio de ancho por dos metros y medio de largo. Esta bandeja contiene la arena que, desde su parte inferior, es calentada mediante una fogata de leños.

Una vez que la temperatura de la arena está en su punto, las tortillas son depositadas en filas dentro del pollo y luego cubiertas con otra capa de arena también caliente. Se espera unos 10 minutos y luego, con una especie de rastrillo, se va revisando el punto de cocción de la tortilla. Terminada la cocción, se retira la arena que las cubre, se sacan una a una y se depositan en grandes canastos. Las tortillas son raspadas para quitar el tostado de su superficie y eliminar cualquier rastro de arena que haya podido quedar adherido a la masa. Una vez concluida esta importante labor, las tortillas son puestas en sacos y canastos para su venta.

Para desarrollar este proceso, las cultoras han adaptado sus casas, o bien han construido lugares especiales para la fabricación de las tortillas, ya que se requiere de un gran espacio tanto para sobar la masa como para tener el pollo funcionando. Idealmente, este debe estar en un lugar protegido y con ventilación, pues al estar prendido el ambiente puede alcanzar fácilmente unos 35 grados de temperatura.

Tal cantidad de tortillas implica, además, contar con más manos para el trabajo. La palomita blanca es la encargada de organizar las labores, además

de tener bajo su responsabilidad hacer la masa y estirla, hacer los bollos y luego dar forma a las tortillas, colocarlas en el pollo, cuidar su cocción y retirarlas cuando están listas. El trabajo del fuego generalmente es realizado por el marido de la palomita o algún pariente masculino, mientras que el raspado es una labor que se confía a los hijos o a los vecinos contratados para este efecto. Estas tareas comienzan de madrugada, alrededor de las cuatro de la mañana, y un poco antes en el caso del fuego para el pollo.

Los maridos de las palomitas —o algún pariente masculino— son los encargados de la confección de herramientas indispensables para llevar a cabo el proceso. Ejemplo de esto es la fabricación artesanal de rastrillos y raspadores, así como también la instalación y mantención de los pollos.

Actualmente, la producción de tortillas a la manera tradicional es una actividad que siguen desarrollando las palomitas antiguas, quienes por lo general producen y venden sus productos. No obstante, cada vez es más frecuente encontrar palomitas mayores que solo producen, mientras las más jóvenes solo se dedican a la venta.

### «Esto es mi vida, es lo que yo he hecho en toda mi vida»

Las palomitas continúan su arduo trabajo día a día, enfrentando nuevos desafíos, capacitando y alentando a quienes le sucederán en el relevo de esta tradición.

El legado y práctica de esta costumbre va más allá de lo culinario y lo económico: ser palomita representa un modo digno de ganarse el sustento

diario, mediante un trabajo organizado y colectivo, en el cual se unen a las antiguas recetas las esperanzas compartidas y la capacidad de lucha de un grupo de mujeres. La tortilla de rescoldo con mariscos es hoy la expresión de esa capacidad para sobreponerse a cualquier adversidad que resienta el anhelo y las expectativas de este grupo de mujeres de Laraquete. Por este motivo, las palomitas son personas que se sienten orgullosas tanto por lo que hacen como por todo lo que han logrado con esfuerzo y perseverancia. Con ello no solo han consolidado una fuente laboral, sino también una posición de prestigio y reconocimiento que permite, entre otras cosas, que su descendencia tenga la posibilidad de una mejor calidad de vida. Estos aspectos hacen que las mujeres más antiguas en esta tradición culinaria sientan especial orgullo por el oficio.

*Ahí estamos, y ¿por qué? Porque nosotros con esto mantenemos a nuestros hijos. Yo críe a nueve hijos con esta pura venta, gracias a Dios.*

**LUZ LOYOLA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016**

La palomita es una trabajadora independiente y todos los beneficios asociados al oficio son resultado de su propia iniciativa y capacidades. En este sentido, es importante señalar que el éxito de la palomita blanca no solo se sustenta en esa receta familiar que por generaciones ha mantenido el sabor de lo local, con ingenio y esmero; un aspecto superlativo es también la capacidad de comunicación que la palomita aprende a desarrollar en el trato con sus clientes. La venta presupone una disposición anímica de parte de la palomita para entablar una relación de cordialidad y familiaridad con los pasajeros, un aspecto emocional importante en la comida

que se disfruta y que comienza por el agrado de tratar y comprar. Por lo mismo, un ingrediente tan importante como la harina, el marisco y el rescoldo, es la sonrisa, el piropo o el cumplido, la simpatía muchas veces acompañada de sutil picardía. Este gesto de empatía incide directamente en que la venta de tortillas tenga *habitués*, clientes cautivos que al pasar por Laraquete están siempre dispuestos a hacer un alto en el camino para ser la otra, e indispensable, parte de esta tradición.

Ser palomita blanca para mí ha significado [una] oportunidad de trabajo, generas tus propios recursos, tú eres tú, tu patrona, tu jefa, tu empleador, tú lo eres todo: si tú trabajas, la palomita tiene (dinero), si tú no puedes trabajar, la palomita no tiene. Desde mi abuela, mi mamá —ellas no fueron palomita blanca, porque en dicho momento no tenían nombre—, pero desde ahí yo vengo, de esas raíces y ahí pasamos, a través del tiempo, a ser una palomita blanca. Esto es mi esencia, me siento bien haciendo lo que hago, me siento muy orgullosa de ser palomita blanca; pese al trabajo, pese a la adversidad, pese a veces a los malos tratos, a los sacrificios, a estar expuesta a tantas cosas, pero también tú te sientes bien cuando te felicitan, porque como te decía, de todo había, de todo había, pero nosotros ahí tenemos que saber sobrellevar a todo tipo de gente.

GLADYS HERNÁNDEZ,  
presidenta de la Agrupación Palomitas Blancas, Laraquete, 2016

Ser palomita constituye para sus cultoras un sentido de vida que ha formado la identidad de estas mujeres; de lunes a lunes, han pasado su

vida entre la textura de la masa cruda o los olores de cuando está recién cocida, mezclada con la presencia de la leña encendida, los fermentos, el calor del fogón y las ventanillas de los autos y buses que deben atender.

Mi trabajo para mí ha sido hacer tortillas... es un arte. Todos los días ver mis tortillas, ahí cuando uno las... a ver, cómo le digo... cuando yo las cubro con la arena, cuando las veo que van subiendo, me he acostumbrado tanto al aroma de cuando sale, calentito, que es como una costumbre: yo saco la primera tortilla y vamos a la nariz, porque ese aroma de la tortilla [es] lo que yo hago con sacrificio. Para mí es un arte esto de hacer tortillas todos los días: como la gente hace su trabajo en diferentes cosas, lo mío es hacer mis tortillas y todos los días ojalá me queden mejores. De repente las tortillas no subieron bien, hace frío, porque aquí hay que manejar los tiempos [del clima]. Por ejemplo, si hoy día hizo mucho frío yo tengo que agregarle un poquito más de levadura para que me queden buenas, me queden bonitas, para que la gente, el pasajero, el cliente, se coma una tortilla con gusto, con ganas. Uno tiene que hacerlo con amor, siempre yo les decía a mis compañeras: «Esto uno tiene que hacerlo con ganas, siempre tratando de agradar al cliente». No es llegar, tomar un canasto e ir a vender. Por eso yo he trabajado tantos años, [he] conocido tanta gente. Yo fui dirigente de esta agrupación (...) Cada vez que hay reclamos, que a veces como en todas partes, hay, de repente no nos llevamos muy bien, sobre todo la juventud, la que viene entrando ahora, porque [a] ella

se le dio una opción de trabajo ahí, no es lo mismo que nosotros, nosotros lo comenzamos por necesidad, vimos que en esto íbamos a tener para sobrevivir, para salir adelante. Entonces algunas dicen... ellas vienen, se ganan sus pesos no más, vendiendo y todo. Pero para mí tiene otro significado, esto es mi vida, es lo que yo he hecho en toda mi vida.

MARTA VERA, Palomita Blanca, Laraquete, 2016

Ser una Palomita Blanca de Laraquete, finalmente, es ser continuadora de una larga tradición relacionada con el gesto de la comida; es un grupo de mujeres que, en colaboración con sus familiares, perpetúan un patrimonio de la culinaria local, propia de algunas estaciones de trenes en los ramales ferroviarios de antaño, y que hoy es, gracias al esmero y tenacidad de estas mujeres, un legado particular y distintivo de Laraquete, remota localidad de nuestro país donde aún se cultiva el gusto por la tortilla de rescoldo.

### **Orgullo de ser Palomita Blanca**

La Agrupación Palomitas Blancas de Laraquete es un testimonio vivo del esfuerzo por mantener una economía monetaria hogareña, basada en una tradición anclada en la memoria y la culinaria locales. El oficio y sus técnicas se han mantenido en una práctica cotidiana, y con ello se han conservado sabores, texturas, recetas y formas de consumir como una tradición que, día a día, construye impronta. Además, se pone de relieve el aporte de estas esforzadas mujeres, quienes, a pesar de las dificultades y conflictos propios del desarrollo, han sabido resistir a los cambios, manteniendo el inconfundible sello de un sabor con raigambre en la sabiduría femenina.

Ellas son reconocidas y valoradas por sus familias y por su comunidad local, participando como agrupación en diversas actividades sociales conmemorativas, culturales y de esparcimiento. Resalta, por ejemplo, la Fiesta de la Tortilla, organizada por la Municipalidad de Arauco, día de especial significación pues pone en valor la importancia de esta receta en la identidad local de Laraquete. De esta manera, las palomitas blancas han llegado a ser parte destacada de una cultura local que constituye parte la memoria de gastronómica del país.

## GLOSARIO

**Chuchita:** Pequeño chorito de color negro de la especie *Mytilus chilensis*.

**Pollo:** Horno especial, fabricado artesanalmente, que sirve para la cocción de las tortillas. Es una estructura rectangular, antiguamente armado de ladrillos puestos sobre la tierra, donde se quemaba leña para hacer cenizas a las que se les agregaba arena de playa. Dentro de esta mezcla caliente se insertaban las tortillas crudas para su cocción. Actualmente, los pollos tienen una bandeja en altura, donde en la parte inferior se hace el fuego a leña, y en la parte superior se coloca la arena para la cocción de las tortillas. Un pollo alcanza altas temperaturas y requiere de un tubo de ventilación para la extracción del humo de la leña.

**Venteras:** Denominación coloquial con la que se nombraba antiguamente a las vendedoras de tortillas.





# FAMILIA MARILICÁN LINDSAY

# ARTESANOS

## CESTERÍA EN QUILINEJA



Ancud, región de Los Lagos

Se entrega el reconocimiento por el trabajo permanente e integral que ha realizado en la cestería de la fibra vegetal de quilineja, para usos utilitarios y ornamentales; por la transmisión y custodia de los saberes asociados al bosque y la «cultura de la madera» que identifica el modo de vida de la sociedad chilota; por el valor patrimonial, artístico y ecológico de esta expresión de la técnica cestera campesina que mantiene entre sus saberes, una forma de relación con el ambiente que contribuye a preservar una materia prima en peligro de extinción, con vinculación a la sacralidad y tradición oral; por el respeto a las formas y técnicas tradicionales y por la impronta familiar de la técnica con que los cultores han aportado a esta tradición ancestral.

**PATROCINADOR:** Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos.





## FAMILIA MARILICÁN LINDSAY

La familia Marilicán Lindsay está compuesta por dos hermanos, Clodomiro (1943) y Dagoberto (1960), últimos descendientes de un linaje de artesanos de la localidad de Llanco, sector rural ubicado 28 km al este de la comuna de Ancud, al norte de la isla Grande de Chiloé. Sus padres, Juan Marilicán y Ánjela Lindsay, tuvieron ocho hijos, de los cuales Cloro y Dago —como todos los conocen— son los únicos que han perpetuado el oficio familiar de la cestería en quilineja (*Luzuriaga radicans*), fibra vegetal endémica de los bosques templados de Chiloé.

El trabajo de la familia Marilicán Lindsay da cuenta de una profunda relación con el medio ambiente, siendo el bosque —o *monte*— una de las principales fuentes para la subsistencia y cuna de una rica tradición cultural expresada por medio de la artesanía en quilineja.

Antiguamente, además de confeccionar diversos tipos de cestería, don Juan y doña Ánjela producían carbón. Ambos productos eran transportados en bongo desde Llanco, por los afluentes del río Pudeto, para ser comercializados en Ancud, donde tanto la familia Marilicán como su trabajo se hicieron conocidos y fueron valorados a través del tiempo.

El valor patrimonial e importancia del trabajo de don Juan y doña Ánjela ha sido reconocido por distintas instancias locales. Los trabajos de doña Ánjela —fallecida en el año 2004— forman parte de la colección de cestería del Museo Regional de Ancud, mientras que el trabajo de don Juan fue reconocido por la Red de Cultura de Chiloé con el premio Defensa del Patrimonio Cultural de Chiloé en el año 2007, antes de su fallecimiento en agosto del 2016.





## LA QUILINEJA

La quilineja es una planta trepadora endémica de los bosques templados del litoral del sur de Chile, zona de constantes y abundantes precipitaciones, con terrenos ácidos y una capa de vegetación superior muy tupida que produce más de un 80% de sombra durante el día. Esta enredadera se caracteriza por su textura leñosa y crece adosada a especies arbóreas nativas tales como la luma (*Amomyrtus luma*), el arrayán (*Luma apiculata*), el mañío (*Podocarpus nubigenus* y *Saxegothaea conspicua*), el canelo (*Drimys winteri*), el coigüe (*Nothofagus dombeyi*), la patagua (*Crinodendron patagua*), el ulmo (*Eucyphia cordifolia*) y la tepa (*Laureliopsis philippiana*), entre otras tantas especies presentes en los bosques de los alrededores de Ancud y de la cordillera de San Pedro, en la isla Grande de Chiloé. Por tratarse de una especie epífita,<sup>1</sup> su crecimiento tiene dos fases: en la primera, la planta se desarrolla desde el suelo, adosada a algún tronco, hasta una altura aproximada de 1,5 m; en la segunda, la planta se enraíza sobre el tronco y completa su crecimiento en sentido inverso, avanzando hacia el suelo.

---

1 Epífita o epífita (del griego *epi* sobre y *phyton* planta), se refiere a cualquier planta que crece sobre otro vegetal usándolo solamente como soporte, pero que no lo parasita nutricionalmente (RAE, 2005).

La enredadera crece más o menos a la altura de un metro cincuenta y después viene la quilineja, que empieza a crecer desde arriba para abajo, no crece de abajo para arriba, sino que de arriba crece hacia abajo, porque hace un tallo en la enredadera y del tallo que viene empieza a crecer la quilineja. Esa se agarra hasta la tierra y desde ahí se forma la quilineja. Son 30 años para formarla, antes de eso no hay quilineja para trabajar. No existe raíz porque la raíz viene de arriba hacia abajo, y después, cuando llega al fondo de la tierra, hace raíz y desde ahí se alimenta, pero más se alimenta con la savia del madero. Ese es el sistema de la quilineja.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

La quilineja tiene una fuerte relación con la cultura chilota y muy especialmente con sus aspectos mágico-simbólicos. Los antiguos habitantes del archipiélago creían que el **Trauco** usaba ropas hechas con esta fibra. También era costumbre hacer cruces protectoras de quilineja, las que se introducían en los ataúdes para así evitar que los brujos exhumasen los cadáveres (Cárdenas y Villagrán, 2005, p.299). En el siglo xx, cuando ya se había extendido el uso de sogas de yute o cáñamo para amarrar las embarcaciones, se volvió común creer que los navegantes de lanchas de casco alquitranado y que usaban amarras de **vetas** tenían vinculación con el **Caleuche**.

En el ámbito artesanal, esta fibra tiene múltiples aplicaciones que dependerán de las características que presente el material en el proceso de recolección. Los criterios de selección se basan en el análisis de su color,

flexibilidad, textura y grosor, y sobre estas distinciones se determina si la fibra sirve para cestería o para otro uso. Conforme a su propia experiencia, los hermanos Marilicán distinguen tres colores de quilineja: verde, amarillo y café. También existe una quilineja fina y otra gruesa. Tanto los colores como los grosores están asociados al tipo de árbol donde crece la planta y la edad de esta.

Por madero crece la quilineja, porque en la tepa crece material fino, [en] la patagua crece material fino, y [en] los otros maderos crece todo material grueso para trabajar artesanía gruesa (...), entonces [en] cada madero tiene distinta forma de crecer la quilineja, diferentes colores.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

La quilineja fina es lisa y delgada, tiene color verde o amarillo y crece preferentemente en árboles como el ulmo nuevo, la tepa y la patagua. Esta quilineja se utiliza para la confección de pequeños objetos ornamentales como pantallas para lámparas, paneras e individuales.

La fina es buena, el ulmo nuevo tiene quilineja media lisa y delgada. La tepa nueva, que es más o menos [de] un tamaño así, tiene quilineja media amarillosa y bien derecha. Esa es buena para artesanía porque es lisa, es derecha, no tiene tanta vuelta ni tiene ganchos tantos tampoco. Cuando crece del arrayán es más colorada, más café, como el arrayán mismo, lleva el color del palo. Hay tres colores: verde, café y ese color que está ahí... Casi de todos los

árboles hay esto... algunas salen amarillas... esa crece en la tepa nueva, [en] la tepa nueva crece más amarillosa.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

La quilineja gruesa, en cambio, se encuentra en árboles como el coigüe, el ulmo y la tepa vieja. Es de color café oscuro, con filamentos más torcidos u ondulados, lo que implica cierta dificultad para tejerla. Este tipo de quilineja se utiliza para confeccionar objetos de mayor tamaño como escobillones, escobas y canastos.

Si la quilineja es gruesa, es muy como negra, café, sucia, o demasiado crespas, que no la pueda tejer, uno la manda a la escoba, al escobillón. Ahí la dejo para que no se pierda y no se eche a perder.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

### Recolección y extracción de la quilineja

La recolección de la quilineja requiere de un profundo conocimiento del bosque. Cuando era niño, Cloro recorría el monte cercano a Llanco con su abuela, su madre o su padre buscándola; su recolección se hacía a caballo o a pie, con la carga al hombro, y se usaban machetes, cuchillos y varas para la extracción y limpieza.

Lo hacía ella [abuela Rosario] como lo hacía yo, ella lo hacía a veces porque los ata'os más grandes los botaba yo y los más chicos los botaba ella, los limpiaba ella y yo también con el mío para que avanzáramos, para hacer carga y bajar de la montaña. A veces

íbamos a encontrar a mi veterano que venía con una carga de quilineja para arriba (...), entonces nosotros agarrábamos un rollo de quilineja entre los dos, los juntábamos, y de ahí hacíamos carga con la carga que traía él y veníamos por abajo (...). Bueno, [madre y abuela] casi eran iguales, porque en eso no hay diferencia, las dos eran iguales, una vida pareja para trabajar, mi mamá y mi abuela eran parejas para trabajar las dos.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

La extracción de la quilineja es un procedimiento simple: para desprender la fibra adherida al tronco del árbol se tiran los manojos —o **huecho**—, en un movimiento ascendente desde el suelo hacia su enraizado en altura. Luego, se sacude el huecho para botar la vegetación adherida. Desprendida la fibra, se coloca la quilineja en el suelo y con la ayuda de una vara se la golpea para así terminar su limpieza. Una vez limpia y seleccionada, se estira en el suelo y se enrolla para hacer atados y transportarla. Este es el procedimiento que la familia Marilicán ha usado para extraerla.

Ellas estaban acostumbradas, eran costumbres que aprendieron para trabajar, así que igual lo sacaban del palo no más, si no lo cortaban a cuchillo abajo en la raíz y de ahí lo iban tirando para arriba, le iban buscando lazo por donde estaba arriba el ata'o y buscaban por lado y lado hasta que botaban el ata'o de quilineja. No es fácil, porque para compartir las hebras derechas hay que tomarlo de abajo y buscarle una derechura de hebras hasta arriba, porque la quilineja es aguanta'era, no corta casi (...). Después tengo mi palo

quilinejero, con eso le pego unos palotazos a lo largo y ahí le boto la basura, pero tengo que ir de vuelta a limpiarlo. No me traigo basura porque es peso para traerlo, y [en] un viaje desde lejos no es fácil traer la carga con suciedad, hay que traerla limpia. Antes era a caballo, ahora no, es a pie no más.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

La quilineja es una fibra muy resistente que, al crecer como enredadera, cuesta liberarla del árbol, por lo que su extracción requiere de movimientos enérgicos y precisos.

Ese es el trabajo que se hace, no es fácil botar un ata'ò que está bien tapado, no es fácil partirlo, ahí hay que trabajar, porque la hebra de aquí se cruza por acá y la otra cruza por allá, y entonces se cruzan como si fueran alambre duro. La quilineja no es blanda para botarla del palo, es bien dura cuando está el palo espeso de quilineja, pero cuando es un ata'ò chico lo arranco abajo, lo tiro y se fue, es fácil.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

Tiene en sus hebras, pequeños brotes filudos y duros denominados **huesitos**, que dañan fácilmente la piel y deben ser quitados al momento de la extracción. Los hermanos Marilicán los sacan con un palo y, para manipular las hebras de la enredadera protegen sus dedos cubriéndolos con huincha aisladora, o bien con una especie de dedal de género utilizado en el dedo índice.

Arriba es más sucio que aquí abajo, abajo es más fácil para limpiarlo y arriba no, arriba tiene huesos. Le llaman huesos los antiguos, la basura que tiene, huesitos, sí. Donde nace la hoja de la quilineja para arriba, de ahí los huesos va naciendo y esos son duros, no es nada delgado el hueso de la quilineja, es grueso. Cuando es monte virgen y es un palo que está tapado de quilineja no es fácil sacar un ata'o de quilineja. Las mujeres lo sacaban hasta donde podían no más y de ahí, si no, lo cortaban a cuchillo.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

### «Se trabaja verde»

El proceso de elaboración de una pieza en quilineja comienza cuando se recolecta y extrae la fibra, ya que las características del material — grosor, textura y color — van delineando en la mente de los artesanos las formas y usos que le darán. Al contrario de la quilineja destinada a escobas y escobillones, la escogida para la confección de piezas de cestería debe trenzarse antes de ser utilizada. Para ello es necesario que la fibra esté verde, ya que al secarse se vuelve más dura y difícil de manipular; cuando esto sucede, es necesario remojarla en agua para recuperar parte de su ductilidad y brillo.

Se trabaja verde, si no, no sirve mucho. Así como está, sirve, pero hay que hacerlo enseguida, sino no se puede. Este es duro, este crece más o menos en las quebradas, por ahí, de ahí abajo (...). Esta [la quilineja] está muy seca, la tiene que remojar. Sí, mejor queda, se pone más brillante el color porque está fresca.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

Antes de comenzar el procedimiento de trenzado, la quilineja siempre debe ser lavada, pues esto facilita su manipulación, favorece la terminación del trabajo y abrillanta el material.

### «Cualquier madero que venga de afuera mata toda la especie nativa»

En la actualidad, los hermanos Marilicán continúan recolectando la quilineja con los mismos procedimientos de sus abuelos y padres. Sin embargo, el entorno ha sufrido un cambio dramático, pues en las últimas décadas el bosque nativo de Llanco ha sido talado progresivamente y, con ello, el hábitat en que crece esta especie está desapareciendo. Esto ha incidido en que la recolección de la quilineja requiera hoy de prolongadas caminatas a bosques más lejanos, expediciones que bien pueden tomar un día entero.

Con mi abuela iba para Choroihué, en la parcela del fina'ó David Miranda (...). Después, con mi mamá nos íbamos Llanco arriba, donde había monte. Ahora no hay monte, y al monte del «gringo», el fina'ó Gerardo Ritz, ahí nos íbamos igual. Ahí voy todavía, ahí hay monte, queda un pedacito de monte.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

(...) De a poquito se encuentra esta quilineja, pero cuánto hay que [re]correr para poder encontrar. Hay que andar un día entero para poder hallar un poquito, salir de la mañana e ir quizás a bosques que son de personas, que uno tiene que pedir una autorización para entrar. Entonces está complicado el trabajo de la artesanía.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

Hace algunas décadas el bosque nativo de Chiloé, y en especial el de la provincia de Ancud, se ha visto afectado por la tala indiscriminada de la industria maderera y la reforestación con especies introducidas como el eucalipto (*Eucalyptus globulus* y *eucalyptus nitens*) y el pino (*Pinus radiata*).

Ellos [los hermanos Marilicán] trabajan la quilineja en los alrededores de Ancud. La zona de Ancud es una zona donde el bosque nativo se ha devastado en una forma grosera. Entonces, claro, a ellos les cuesta mucho encontrar la fibra, la materia prima para su trabajo.

MARIJKE VAN MEURS,  
Directora Museo Regional de Ancud, Ancud, 2016

Todos los productos, tanto en la quilineja como en el **voqui** han sido destruidos por las empresas que han venido de afuera, han sacado todo el producto de la isla de Chiloé. Las empresas madereras que han venido, han llevado todo... de la época del 73 en adelante, desde ahí el bosque [se] lo llevaron. Ya no quedó nada de bosque, lo llevaron con raíces y todo para hacerlo astilla.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

El reemplazo de especies arbóreas nativas por especies introducidas en Chiloé no solo ha provocado el desequilibrio y la destrucción del ecosistema, sino también la disminución del crecimiento de especies endémicas como la quilineja, que solo crecen en el bosque nativo.

En el bosque que se planta ahora, que se hace forestación, la quilineja no permanece porque los maderos [las especies introducidas] tienen mucho ácido, entonces, no puede ser [que] la quilineja permanezca porque se muere. Esos son los temas de los crecimientos, no sacamos nada en forestar si no tenemos quilineja, por eso se está perdiendo... Cualquier madero que venga de afuera, sea planta de pino o sea de eucalipto, es lo mismo, mata toda la especie nativa.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

El bosque nativo era (...) una cosa muy buena, porque ahí había muchos elementos para trabajar, estaba el voqui, el voqui blanco, el voqui negro, estaba la quilineja y no sé cuántas enredaderas más que crecen en los montes, pero se va terminando.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

## TRADICIÓN FAMILIAR

### «No se puede cortar el hilo»

Los hermanos Clodomiro y Dagoberto Marilicán Lindsay son actualmente la cuarta generación de artesanos en quilineja de la familia. Ellos heredaron los conocimientos de sus antepasados como un tesoro familiar. En el caso de la familia Marilicán, el traspaso de saberes en torno a la cestería se ha dado en un contexto hogareño y cotidiano, donde el aprendizaje —como consecuencia del traspaso generacional de los saberes— ha sido resultado de la participación y el trabajo colaborativo entre los miembros de la familia. Dicho aprendizaje no responde a un momento o a acciones específicas, sino más bien a experiencias familiares, donde la artesanía con esta fibra ha estado profundamente ligada a la vida cotidiana, y donde la capacidad de observación la ha definido del mismo modo que el entorno y los conocimientos relacionados con la práctica. La observación —que surge de la participación— permite adquirir el saber necesario para continuar con la recolección, extracción y confección de la cestería en quilineja. Esta labor se ha dado al interior de la familia Marilicán como un continuo transgeneracional arraigado en las experiencias de la niñez.

*Yo aprendí así solamente, por mi pura inteligencia, ninguno me enseñó, no. Y solamente veía que ellos buscaban quilineja (...). Yo miraba que ellos trabajaban, pasaba y seguía en lo mío, pero cuando*

yo quise hacer algo lo hice, lo ingenié y empecé a trabajar. Yo por eso le digo, las creaciones son todas nuestras.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

### Tradición e innovación

Como toda tradición que debe adaptarse al paso del tiempo, la práctica de esta artesanía se ha transformado con los años. Si bien la materialidad y la técnica se han mantenido vigentes, algunos formatos y usos han experimentado cambios al actualizar las funciones aplicadas al uso del material, lo que se expresa en nuevos diseños.

Es una cestería súper entretenida porque tenemos en esa familia todos los cambios que tú puedes pensar que existen. Doña Ánjela realiza una cestería fina, a la que le denominan *lujos* o *fantasía*, que es casi una filigrana hecha en bolillo, como una técnica europea antigua. Don Juan, por el otro lado, también teje canastos más bien con la fibra fina, pero es Cloro [Clodomiro] el que fabrica canastos a la usanza tradicional para la fabricación de chicha, los canastos chicheros. Y estos canastos chicheros son de una fibra súper dura y el trabajo es difícil (...), no es la filigrana que hacía su mamá, pero igual hay una fineza que es súper entretenida y bonita. Y Dago [Dagoberdo] es el innovador de la familia, es el más joven y él fabrica canastos con innovaciones, con unos trenzados, con unas cosas más modernas, adaptando las técnicas antiguas.

MARIJKE VAN MEURS,  
Directora Museo Regional de Ancud, Ancud, 2016

## Usanzas antiguas

Antiguamente los abuelos fabricaban diversos elementos a partir de la quilineja. Se destacan objetos útiles para la vida cotidiana del campo, tales como escobas, escobillones y canastos que servían para transportar enseres, alimentos o animales pequeños como gallinas y patos. También se fabricaban cuerdas para amarrar animales o para hacer cercos con varas entrelazadas. Asimismo, se hacían sogas para fondear embarcaciones. Este tipo de cestería era vendida en Ancud, a orillas del río Pudeto, en las calles del centro de la ciudad o en el mercado.

Mis abuelos... ellos lo ocupaban como lazo para sus animales, si iban amarrados los bueyes con esto, los hacía amanecer la noche amarraditos para que no les rompan las huertas, para eso era.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

El voqui y la quilineja se utilizaban para hacer cercos... Ahora nadie ve cercos de vara trenzada, antes todo era madera trenzada: una estaca aquí, otra estaca allá, iban cruzando y las iban amarrando con quilineja. Hoy día ya no se ve un cerco de esos. Se hacían trenzas o si no la torcían un poco no más y como la quilineja es flexible, puede aguantar una yunta de bueyes y no la corta. Eso es lo que hacía la gente antes cuando trabajaban en los cercos de madera.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016



Resalta dentro de este tipo de confección tradicional el canasto chiche-ro, utilizado para prensar el bagazo<sup>2</sup> de la manzana molida con la que se produce chicha. Este canasto se hacía generalmente por encargo y, pese a no ser utilizado comúnmente en la actualidad, su fabricación ha perdurado en el tiempo como un objeto icónico de la artesanía tradicional de la cestería en quilineja.

Para hacer la chicha se empezó a trabajar el canasto de quilineja, se hacía ancho... se hace. Se colocan [los canastos] en las prensas, adentro, y ahí se coloca la manzana, después se aprieta y ahí sale la chicha... Ahora lo tienen de tradición, de modelo para poner flores en los hoteles, para decorar, para eso lo tienen, pero antes se utilizaba solamente para puro trabajo de la chicha. Eso lo hacía mi papá, se lo encargaban para la chicha.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

### Lujos o fantasías

Asimismo, existe un trabajo en quilineja de tipo ornamental realizado principalmente por doña Anjela Lindsay y por don Juan Marilicán. Este tipo de cestería es un trabajo más delicado, hecho a partir de quilineja

---

2 Residuo fibroso resultante de la trituración, presión o maceración de frutos, semillas, tallos, etc., para extraerles su jugo, especialmente el de la vid o la caña de azúcar (RAE, 2005).

seleccionada y tejido con una y dos hebras finas. Entre estas piezas ornamentales —*lujos* o *fantasías*, como las denomina la propia familia— se encuentran figuras que aluden a la tetera, el azucarero y el mate, y hay también paneras, bandejas y pantallas para lámparas y canastillos para colocar tarros de café.

Eso es lo que hacía la finá' de mi mamá, la tetera, este era el trabajo de ellos... Se trabaja con dos hebras, pero en quilineja escogida, es muy fino el trabajo. Tanto mi papá como mi mamá trabajaban los dos esa forma de dos hebras de quilineja escogida.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

Estas piezas ornamentales eran generalmente hechas por encargo para comercializarlas en las ciudades de Ancud y Castro, ya fuese por venta directa a clientes o, bien, por intermediarios dedicados a la venta de artesanía local en el mercado de Ancud.

Lámparas le encargaba la gente del pueblo. Sí, era la mejor canastera [Ánjela], le ganaba a mi veterano lejos, ella no fue de esta generación, claro que la raza inglesa es muy industriosa sí, eso es lo que tiene, porque le viene un acuerdo y le viene otro para hacer, así era mi mamá. Le venía un acuerdo para hacer teteras, después se le dio por hacer chiquititas y lo hizo no más. Ella iba mucho a buscar quilineja igual, se iba conmigo a buscar.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

Actualmente las piezas de doña Anjela y don Juan forman parte de colecciones particulares, propiedad de lugareños que valoran y admiran su trabajo, y que las atesoran no solo por su valor patrimonial y estético, sino además por el valor sentimental que permite conservar la memoria de este matrimonio.

### «Son creaciones nuevas que vamos trabajando cada día»

En el contexto familiar ya descrito, los hermanos Marilicán Lindsay son los herederos de la manera de trabajar la cestería en quilineja; ellos consiguieron preservar los conocimientos técnicos necesarios que les han permitido innovar y lograr que esta práctica artesanal alcance una mayor valoración.

Uno de los elementos innovadores del trabajo de estos hermanos es la combinación de las técnicas de trenzado y sogá de la fibra para la creación de piezas en quilineja de gran tamaño, tales como el canasto estilo copa, el canasto florero o el redondo con adornos y terminaciones. Si bien las creaciones realizadas por estos hermanos pueden tener un uso práctico y cotidiano, su principal valor es ornamental y decorativo.

Después empezamos a crear con la trenza distintas formas de trabajo (...) Cada uno se las fue ingeniando, haciendo distintas formas. Todas las figuras que nos piden las vamos haciendo, vamos cambiando de distintas formas, entonces son creaciones nuevas que vamos trabajando cada día; ellos [los padres] tenían otra forma de trabajar, trabajaban con quilineja de una hebra, todavía la tengo por ahí de muestra, sus trabajos, de una hebrita, una quilineja que no se quiebre ni menos, era una quilineja bien especial.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016



Como se ve, ambos hermanos se dedican principalmente a la creación de piezas de mayor tamaño en comparación a los *lujos* o *fantasías* de sus padres. Siguiendo la usanza antigua, las piezas de Clodomiro son las que rescatan más fielmente la manera tradicional de la cestería, siendo el canasto chichero, el canasto con forma de florero y el con forma de copa sus trabajos más representativos.

La inspiración del diseño de sus canastos proviene de modelos como el canasto chichero, o bien de los *lujos* o *fantasías*, sin ser una réplica de ellos. Como dice Cloro, sus trabajos los lleva «en la mente», «en las manos», en el «temperamento» de la hebra, o bien, según se le dé «el entusiasmo».

Está todo en las manos, eso no más es lo que tiene que ver, las manos no más, sí, que estén sanas, su temperamento que tienen... Copas, trenzas para canastos, ahí trabaja la mente de uno, como se le da el entusiasmo de hacerlo... Ese es un dibujo de canasto, eso sale de la mente de uno, no más, cómo lo quiere hacer, sí, y después le puede colocar una trenza de estas, ahí lo va dibujando más arriba, ahí va con trenza, con dos trenzas de estas, va matizando... El canasto lo va haciendo uno como se le da el entusiasmo de hacerlo, porque son dibujos, un canasto para vender, para ropa, así, y con dos tomadores queda bonito.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

Dagoberto, por su parte, es quien ha realizado más innovación en relación al diseño y técnicas de tejido en quilineja. Su trabajo rescata el volumen y

tamaño del canasto tradicional, pero incorpora terminaciones en forma de flequillos con bordes o contornos calados, dándole un estilo más moderno a la cestería. Las piezas más representativas de Dago son canastos redondos, canastos estilo copa, floreros, individuales y lámparas.

Acá hago las trenzas, los canastos, esto es lo que se hace para poder hacer la artesanía, se van trenzando, busca la quilineja usted, esta es la que de verdad es quilineja. Acá están las trenzas y aquí está la verdadera quilineja, entonces uno lo lava y después empieza a trabajar. Esta es quilineja lavada y de ahí va haciendo distintos tipos de trenzas para poder hacer distintos tipos de trabajos, canastos, floreros, individuales, lámparas y decomurales para paredes, de todo se utiliza. Esta es una quilineja que no se echa a perder, cuidándolo dura muchos años, el producto más duradero en la artesanía.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco 2016

Confeccionar un canasto en quilineja puede demorar alrededor de cinco días de trabajo, tiempo que puede variar dependiendo de la complejidad de la técnica y el tamaño.

Un canasto se demora cuatro o cinco días, más o menos. Está todo en las manos, eso no más es lo que tiene que ver, que estén sanas, su temperamento que tiene[n], sí. Yo una semana me tiro en una copa... pero para que lo haga bien, sin apuro. A lo mejor igual lo puedo hacer antes, cuando uno está bueno para trabajar, eso sí.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

Si bien la fibra de quilineja es resistente y difícil de quebrar, las formas predilectas en la cestería de los hermanos Marilicán son por lo general canastos con líneas redondas, curvas u ondulares, que siguen el movimiento natural de la fibra. Crear objetos con líneas rectas representa una complejidad mayor pues las figuras se descuadran.

En cuadrado es difícil, ¡uy! En cuadrado pasa rabia uno porque se descuadra, no es como los canastos redondos, redondo va redondeando no más (...), porque hace unas como olas que van muy adentro o muy afuera. Igual es jodido, hay que trabajarlo con calma no más, buscarle y buscarle hasta que salga.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

La comercialización de la cestería es compleja, ya que no existe una gran demanda ni un mercado que retribuya este trabajo con un precio justo. A ello se suma la escasez de la quilineja, lo que implica una menor producción de cestería. Si bien la principal forma de comercializar sus productos es por intermediarios, su venta no satisface todas las necesidades económicas de los hermanos Marilicán, y debe ser complementada con otras actividades como, por ejemplo, la agricultura de autoconsumo.

Actualmente, sus productos son vendidos en las ciudades grandes de Chile. Gracias a su valor ornamental, las obras de los hermanos Marilicán se pueden encontrar en algunos locales de artesanía, principalmente en Castro y en el mercado de Ancud, donde es posible conseguir escobas. Sus trabajos, además, son tanto piezas decorativas en cafés, restaurantes y hoteles de Ancud como también piezas de colección y exhibición en el Museo Regional de Ancud.

## DEVENIR DE UNA PRÁCTICA

### «Si no hay material, no podemos trabajar»

Como ya se ha dicho, la fibra vegetal de quilineja es un material que está disminuyendo a causa de la progresiva desaparición del bosque nativo de Chiloé, lo que dificulta la pervivencia de esta artesanía, pues cada vez es mayor el tiempo y la distancia que demanda la exploración de nuevas áreas para la recolección de la fibra. Esta situación desalienta a los artesanos que quieren mantener vivo el legado de sus ancestros.

Yo salgo en la mañana tempranito, a las siete, a las ocho ya voy en camino, llego a las 12 del día al bosque, porque hay que caminar, pasar por dentro de campos donde no pasa nadie, y uno como está acostumbrado, pasa, pero otra persona no pasa. Entonces, trabajo dos horas en el día porque es puro caminar, así que no está rentable como para seguir trabajando [en la artesanía de quilineja], porque [se] va a buscar bien poquito y es un tremendo sacrificio (...). Es escaso el material, ya no hay material. Ya no dan ganas de seguir trabajando la artesanía porque el material ya no existe, y no existe porque se han destruido mucho los bosques, [se] han llevado al bosque nativo al barrer. Las empresas que vinieron de afuera lo explotaron todo, le echaron astillas, llevaron los árboles de raíces, y al final ya no hay bosques acá en Chiloé. Es bien poquito de reserva lo que va quedando, así que la artesanía ya se va a ir terminando

porque se está explotando todo el bosque nativo. Ese es el problema de la artesanía en Chiloé: si no hay material, no podemos trabajar, y en cualquier parte no se encuentra el material. Hay materiales, pero no son los que se deben de trabajar... no sirven, sirven para escoba no más, para pura escoba. Esa quilineja no da resultado porque es más gruesa, más quebradiza... La quilineja es blandita, esta es blandita, es especial, que uno la dobla para donde quiera, la otra no, la otra [se] dobló y se quebró, entonces no tiene la misma savia, no se puede trabajar porque esta quilineja se mantiene de la savia y por la savia se mantiene flexible.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

### «Al final se va a perder el trabajo de la artesanía»

A partir de los elementos descritos, el devenir de la cestería en quilineja se vislumbra incierto, sobre todo si se considera que las causas identificadas pueden mantenerse sin cambios favorables. Esta situación es común en muchas prácticas artesanales tradicionales cuya producción depende del medioambiente y de ecosistemas frágiles, donde la posibilidad de recuperación frente a la extracción industrializada es muy baja.

Al final se va a perder el trabajo de la artesanía porque ya no existen los bosques que había acá en la isla verdadera. Van quedando restos, pero a orilla de mar, y en la orilla tiene otra forma de ser el producto. Esos son los temas del trabajo de la artesanía. Van a quedar recuerdos que la gente trabajó, nada más; no habiendo

material, no va a haber fuente de trabajo (...). Por eso es que le digo yo, que acá en la isla de Chiloé ya no va a haber ninguna cosa para trabajar artesanía con el tiempo...

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco 2016

Es malo porque no va a haber nadie que haga nada acá en este lugar, eso va a ser así, va a desaparecer todo. Los bosques ya van cada tiempo menos, menos, menos. Los van cortando con motosierra, con hacha, y los llevan para la ciudad, a Ancud, y la leña para Puerto Montt y no sé qué parte más, hasta Osorno creo que llega.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

A esta preocupante realidad se agrega el hecho que no existe una nueva generación en la familia Marilicán que conozca y practique el trabajo de la artesanía en quilineja.

Aquí no salió nadie que pueda hacer esto, solo yo y Dago que aprendió ahora, somos los únicos, los únicos somos, de ahí no hay nadie. De nuestros apellidos ninguno quiso trabajar con esto y no va a haber nadie más, porque se ve ya, no les interesa.

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

### «Pero que quede en familia»

Pese a lo anterior, se tiene la esperanza que algún integrante de la familia se motive a aprender y a seguir desarrollando y transmitiendo la sabiduría

heredada de los abuelos Marilicán en torno a la artesanía en quilineja y al conocimiento del bosque nativo.

Esta es una tradición de familia, y si algún día uno ve que hay implementos para trabajar, se lo deja a un hijo, a un sobrino o a un nieto... Le gusta bastante a los sobrinos, igual están interesados, vienen acá a practicar (...). Así que está en ellos, yo les dije: «El día que ustedes quieran aprender, aprendan para sí, porque después cuando tengan hijos lo irán entregando a sus otros hijos». Eso es tradición de familia, y lo tengo puesto en todos los proyectos: «tradición de familia». Yo anhelo que se mantenga, que quede todo en familia, ahí sí pongo todo mi anhelo de enseñarles, pero que quede en familia.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco, 2016

Dicho anhelo se circunscribe estrictamente al ámbito familiar, es decir, los hermanos Marilicán Lindsay, quienes, tal como señalaba su padre, don Juan, no desean que la sabiduría y conocimiento de la cestería en quilineja sea traspasado a otras personas que no pertenezcan al entorno familiar. Esto se fundamenta en experiencias observadas en las que los maestros enseñaron el oficio a personas ajenas a su linaje y, finalmente, los aprendices terminaron por convertirse en competencia para los artesanos antiguos, los que en muchos casos quedaron marginados y relegados a segundo plano. Esta medida de protección hacia el trabajo que realizan contribuye a resguardar lo tradicional de su oficio, pero al mismo tiempo restringe las posibilidades para que se siga perpetuando en el tiempo, tal como sucedió con el estilo de doña Ánjela y sus *lujos o fantasías*.

Yo siempre me recuerdo de eso, cuando hubo un tiempo [en] que los curas hicieron cursos, se perdieron unas tradiciones muy bonitas. Por haber enseñado, perdieron los propios artesanos: quedaron en la calle pidiendo limosnita y ellos [los curas] crearon tremendos talleres y le quitaron toda la fuente de trabajo a esas personas y los dejaron así, a brazos cruzados. Entonces desde ahí tomé carta en eso y dije: «No». Y por eso yo no quiero crear escuelas, para allá ponen distintas cosas y después el artesano, ¿dónde queda? ¿Su fuente de trabajo dónde queda? Ese es el motivo.

DAGOBERTO MARILICÁN, Llanco 2016

Este sentido de pertenencia es un punto fundamental en la noción de patrimonio, ya que no solo se debe considerar la transmisión de los conocimientos como cuestión básica para practicar el oficio de artesano, sino que, principalmente, y como condición previa, es necesario definir quién o quiénes tienen derecho al acceso de este conocimiento antes de iniciar un proceso de transmisión. Dicho de otra forma, los hermanos Marilicán explicitan de manera muy clara que el patrimonio es un legado familiar al que no todos tienen acceso. Así lo deja ver también Clodomiro cuando, haciendo mención a su oficio, declara: «Yo no pude ir a la escuela, así que esto fue lo único que pudieron dejarme mis padres».

## DE BOSQUES Y TRAMAS

La cestería en el archipiélago de Chiloé es una actividad de larga data, practicada desde tiempos precolombinos, y en muchos casos responde a vestigios de culturas arcaicas como las de los chonos y huilliche. Su permanencia en el tiempo da cuenta de la importancia que, a lo largo de diversas culturas sucesivas, esta práctica ha tenido en la vida cotidiana de los habitantes que han poblado este territorio. Por lo mismo es que, históricamente, la cestería ha circulado como parte de la vida cotidiana, tanto en espacios domésticos como en actividades rituales y productivas. Las técnicas de confección y los diseños han ido cambiando, pero el material se ha mantenido como elemento constante. Sin embargo, en el último tiempo, nuevos objetos y materiales han reemplazado a los antiguos en las funciones que estos cumplían: el plástico y sus aplicaciones en utensilios domésticos ha incidido fuertemente en la desaparición o disminución de muchas artesanías tradicionales.

No obstante, este reemplazo ha hecho posible el proceso de refuncionalización e innovación, como las observadas en las *fantasías* ejecutadas por los padres de los hermanos Marilicán. Incluso, la pieza más emblemática de esta artesanía, el canasto chichero, ha tenido un desarrollo que, sin perder su funcionalidad, ha ganado valoración no solo como objeto decorativo sino también como un objeto de alto sentido simbólico y evocativo. En efecto, este canasto era una pieza sin la cual no se podía prensar la pulpa de la manzana en la maja para hacer chicha. Hoy, ha sido reemplazado

por sacos papeiros que tienen una vida útil muy breve bajo la presión de la prensa chichera. Pero, paralelamente, este canasto se sigue usando en celebraciones y festividades costumbristas relacionadas con la tradición chichera chilota, donde su ausencia es inexcusable. En este contexto, el canasto chichero ha tenido una mayor relevancia, haciendo posible la incursión en diseños innovadores.

Estos cambios han operado gracias a la sabiduría de los hermanos Marilicán Lindsay: si bien no son los únicos en Chiloé que utilizan la quilineja para la realización de piezas artesanales, son ellos los exponentes más destacados de esta disciplina y los guardianes de un conocimiento depurado en el tratamiento de este material y su imaginería resultante.

La dimensión que la artesanía en quilineja tiene en la vida de la familia Marilicán Lindsay no solo reviste una estrecha relación con el medio y el entorno, sino además implica una compenetración con su paisaje, que, para el caso, es mucho más que el mero bosque. Ser artesano, tal como los Marilicán asumen esta disciplina, compromete una noción de vida y una cultura originadas en la experiencia profunda del bosque, de sus especies, sus tiempos, crecimientos, florecimientos y respiros, sus misterios y revelaciones. La vida organizada desde la quilineja es también una forma de participar en un orden preestablecido, donde existen entidades que rigen dicho universo.

Artesanos como los hermanos Marilicán saben que donde hay quilineja también está presente el Trauco, entidad que vive en el bosque nativo y lo gobierna con poderes que están más allá del bienestar humano; por lo

mismo, es necesario disponer de los saberes y los recursos rituales para protegerse de sus influjos nocivos y evitar ser alcanzado por su poder, hay que saber por dónde entrar y salir del bosque, cómo permanecer y qué hacer frente a un encuentro con dichas entidades.

He andado en el bosque... he visto de todo ahí, hasta el **Trauco**, todo. Me ha perseguido, pero conmigo la ha corrido después (...). Anduve con los machis pa' afuera cuando me tiró aire la mugre esa, y la machi me dijo: «Defiéndete así, defiéndete asá», también lo hice. Había que andar trayendo un cuchillo de acero, en la cintura, blanco. Entonces, llegó no más uno, sintió algún ruido, llegó no más uno y cortó así en cruz, así, se mandó la puñalá, y se retiró el espíritu malo que anda, y así anda uno fácil en la montaña. No tiene por qué meterse a molestar a uno... 60 años en el bosque andando...

CLODOMIRO MARILICÁN, Llanco, 2016

Ser artesano en quilineja compromete una relación entre el ser humano y la naturaleza cimentada en el aprovechamiento de sus recursos, en un diálogo de respeto y complicidad. La riqueza de esta disciplina da cuenta de un saber y de un hacer que va más allá de los procedimientos y técnicas propias de la cestería, en tanto expresa un conocimiento cultural, enraizado en el medio que se habita y en las costumbres y tradiciones familiares y locales.

## GLOSARIO

**Bongo:** Antigua barca monóxila o embarcación de madera cavada, utilizada para navegar en ríos o cauces fluviales.

**Caleuche:** Legendario barco fantasma parte de la mitología, historia y creencias del archipiélago de Chiloé.

**Huecho:** Conjunto o agrupación de hebras de quilineja en los árboles.

**Huesos o huesitos:** Brotes pequeños, duros y filudos ubicados en la fibra de quilineja.

**Trauco:** Ser mitológico que habita en los bosques de Chiloé y se viste de quilineja. Se caracteriza además por poseer una fuerza descomunal y hacer daño a distancia. Se dice que enamora a las jovencitas y las embaraza.

**Veta:** Antigua sogá hecha de quilineja trenzada con la que se amarraban las embarcaciones.

**Voqui (*Cissus striata*):** Planta trepadora —a veces también rastrera— con tallos que se enredan por medio de zarcillos. Crece en forma natural o nativa entre las regiones de Coquimbo y de Aysén en Chile. Sus tallos se usan para hacer amarras, sogas y canastos rústicos, así como también artesanías decorativas y utilitarias. Sus hojas son utilizadas para hacer cataplasmas para curar erupciones cutáneas.





Ministro: Ernesto Ottone Ramírez  
Subdirectora Nacional: Ana Tironi Barrios  
Jefe del Departamento de Patrimonio Cultural: Patricio López Beckett

## TESOROS HUMANOS VIVOS RECONOCIMIENTO 2016

Publicación a cargo de  
**Karla Maluk Spahie (CNCA)**

Textos  
**Francisca Retamales Quintero,  
Agustín Ruiz González, Patricio Díaz  
Rodríguez, Luna Meza Urrutia (CNCA)**

Coordinación y producción editorial  
**Aldo Guajardo Salinas (CNCA)**

Corrección de estilo  
**Cristina Vega Videla**

Fotografía  
**Helen Hughes  
Natalia Espina (CNCA)**

Selección fotográfica  
**María Paz Jones González (CNCA)  
Luna Meza Urrutia (CNCA)**

Dirección de Arte  
**Soledad Poirot Oliva (CNCA)**

Diseño y diagramación  
**Estudio Vicencio**

### EQUIPO REALIZADOR

Dirección:  
**Gonzalo Duque Casellas, Marcelo Celedón Ortiz,  
Francisca Retamales Quintero**

Guión:  
**Marcelo Celedón Ortiz, Gonzalo Duque Casellas**

Sonido Directo:

**Isaac Moreno Castillo**

Cámara:

**Gonzalo Duque Casellas**

Cámara 2:

**Pedro Aceituno Hoffmann**

Montaje:

**Marcelo Celedón Ortiz**

Asistencia de Cámara:

**Álvaro Cabieses Saitúa,  
Sandra Alarcón Valdés**

Asistencia General:

**Pablo Silva Pérez**

Post Producción de Sonido:

**Pedro Ormeño Ramírez**

Fotografía fija:

**Helen Hughes**

Coordinación registro y edición  
audiovisual

**Luna Meza Urrutia, Jorge  
Maldonado Soto y Agustín  
Ruiz Zamora (CNCA)**

**Bancoimagen**

Directora audiovisual

**Alejandra Ruiz Reyes (CNCA)**

© Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017

ISBN (papel): 978-956-352-263-1

ISBN (pdf): 978-956-352-264-8

[www.cultura.gob.cl](http://www.cultura.gob.cl)

<http://portalpatrimonio.cl/tesoros-humanos/>

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

Se terminó de imprimir el mes de diciembre del año 2017 en los talleres de A Impresores, en la ciudad de Santiago (Chile).

Se imprimieron 2.000 ejemplares.





**En esta publicación, presentamos con orgullo cuatro reconocimientos a individuos y comunidades por expresiones asociadas al Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. Un camino diferente para recorrer sus creaciones, pero tremendamente rico en matices y texturas, que muestra la diversidad cultural presente en nuestro territorio.**