

# Aromas, sabores y saberes vivenciales del norte neuquino

Erica Gisela Lezcano, Martha Nilda Alborno, Sonia Inés Alborno, Liliana Ester Iraira Cárcamo



**Integrantes proyecto de investigación:**

Patrimonio cultural del norte neuquino | Gestión de su acervo y posibilidades productivas

**FATU - UNCo**

**educo**  
Editorial Universitaria  
Universidad Nacional del Comahue

**CiN REUN**  
Red de Editoriales  
de Universidades Nacionales  
de la Argentina

**50** AÑOS **UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE**  
EN LA VIDA DE TU REGIÓN



**AROMAS SABORES  
Y SABERES VIVENCIALES  
DEL NORTE NEUQUINO**



# **AROMAS SABORES Y SABERES VIVENCIALES DEL NORTE NEUQUINO**

Erica Gisela Lezcano, Martha Nilda Albornoz,  
Sonia Inés Albornoz, Liliana Ester Iraira Cárcamo

(Integrantes proyecto de investigación:  
PATRIMONIO CULTURAL DEL NORTE NEUQUINO.  
GESTIÓN DE SU ACERVO Y POSIBILIDADES PRODUCTIVAS)

**UNCo FATU**

**EDUCO**

Editorial de la Universidad Nacional del Comahue  
Neuquén - 2022

**Aromas sabores y saberes vivenciales del Norte Neuquino** / Erica Gisela Lezcano... [et al.]. - 1a ed.- Neuquén: EDUCO - Universidad Nacional del Comahue. Editorial Universitaria del Comahue, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online  
ISBN 978-987-604-607-7

1. Patrimonio Cultural. 2. Patrimonio Histórico. 3. Costumbres. I. Lezcano, Erica Gisela.  
CDD 306.0982

El **Consejo Editorial de la Universidad Nacional del Comahue** avaló la publicación del libro "Saberes y Sabores vivenciales del norte neuquino", Nilda Albornoz, Sonia Albornoz, Gisella Lezcano, presentada por la Facultad de Turismo de la Universidad Nacional del Comahue.

**Miembros académicos:** Dra. Adriana Caballero – Dra. Ana Pechén - Dr. Enrique Mases

**Presidente:** Mg. Gustavo Ferreyra

**Director Educo:** Lic. Enzo Canale

**Secretario:** Com. Soc. Jorge Subrini

**Disposición N° 027/22**

**Universidad Nacional del Comahue**

**Rector:** Gustavo Crisafulli

**Vicerrectora:** Adriana Caballero

**Secretario de Extensión:** Gustavo Ferreyra

**Editorial EDUCO**

**Director:** Enzo Dante Canale

Impreso en Argentina - Printed in Argentina

©2022 – **EDUCO**- Editorial de la Universidad Nacional del Comahue

Buenos Aires 1400 – (8300) Neuquén – Argentina

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio,  
sin el permiso expreso de EDUCO.



**FOTO MARTÍN MUÑOZ**

*Rescatar la frescura, la espontaneidad, el mano a mano,  
él te acordás cuando...  
hace al ser... humanx...*



## **A modo de presentación.**

Conocí el Norte neuquino allá por 1989. ¡Cuánta maravilla recibieron mis ojos en el recorrido realizado a partir de Chos Malal! Incomparable belleza que inunda el alma. A partir de ese momento fui - soy visitante asidua de la zona. Y me quedo allí, en HuinganCo. En la casa de mi amiga, Liliana Iraira, "la Lili". Y disfruto de la belleza y serenidad de sus paisajes. Me lleno con ellos, para luego regresar a mi querida ciudad de Neuquén.

Y así fue cómo me fui enterando del proyecto "Promotores Culturales del Norte Neuquino" y de la intención de editar el trabajo. Cuando ya estaban en esta última etapa, le pregunté a "la Lili": quieren que las ayude a armar el libro? Pará que consulto a las chicas, me dijo. Bueno, consultó y me respondieron que sí. Y así fue como pasé a formar parte del armado y de la contada de un cachito de nuestra historia neuquina.

¡Pavada de experiencia! Recorrer cada testimonio, para pulir, acomodar, centrar, en fin, todo eso que se hace cuando armás y compaginás, fue como vivir cada uno de los instantes narrados... y fueron saliendo, sin buscarlas, alguna de las rimas que van en los encabezados, la selección de las fotos, de las imágenes, de las palabras, de las frases. ¡Ah! Me dije. Todo va. El libro ya adquirió su ritmo. Ya adquirió vida propia. Todo va.

Y acá estoy, testimoniando. Yo también. ¿Porque qué es la historia sino testimonio fiel de lo vivido? Porque mientras la historia se mantenga viva, se transmita boca a boca, palmo a palmo, así como quien toma unos mates y charla de lo vivido, todo futuro es posible.

Rescatar la frescura, la espontaneidad, el mano a mano, el te acordás cuando... hace al ser humanx... hace a la reconstrucción del tejido social, que vanamente intentan destruir segundo a segundo aquellxs que buscan des humanizar, sólo para tener un poco más de alguna cosa.

Lo inmanente, lo intangible, no puede poseerse. Lo inmanente, lo intangible, sólo puede vivirse y transmitirse de generación en generación. Una de las formas es contando las historias de nuestras tradiciones, de nuestras raíces. Porque si sabemos de dónde venimos, pues va a ser mucho más sencillo saber quiénes somos y hacia dónde queremos ir. Y eso precisamente, es aprender a ser humanxs. Y en eso, está nuestra Fuerza, nuestra Vida. Más allá y más acá, de quienes pretenden destruirla.

Mi más sentido agradecimiento a quienes hicieron posible esta ronda. Este mano a mano. Este ida y vuelta. Este toma y daca.

*Alba Challú.*

¿Y qué es la historia sino nuestras raíces?  
¿Y quiénes son sus narradorxs sino nuestrxs mayores?



MARCELINA AGUILERA-FOTO MARTIN MUÑOZ

## A modo de Prólogo

Gisela E. Lezcano, Martha N. Albornoz, Sonia I. Albornoz y Liliana E. Iraira Cárcamo, residentes de HuinganCo y Andacollo, crearon y forman parte del grupo Promotores culturales del Norte Neuquino.

Se dedicaron a investigar entre los años 2017 y 2019, el patrimonio cultural del Departamento Minas, enfocadas en la alimentación y los modos, usos y costumbres que la rodean. En sus intangibles. La región en sí misma constituye un excepcional reservorio patrimonial de elementos pre históricos e históricos.

El apoyo institucional es dado por un Acuerdo de Cooperación Mutua entre la Universidad Nacional del Comahue y el Instituto de Formación profesional número 18 de HuinganCo.

A lo largo de la investigación se indagó en todos los aspectos que rodean al acervo gastronómico de la región. Se consideraron elementos tales como la producción de alimentos, las formas de elaboración y conservación, los artefactos utilizados y las ocasiones en que se realizaba el proceso, la vestimenta, las artesanías, entre otros. Vale decir que la investigación se contextúa en el patrimonio cultural, usos, costumbres, tradiciones.

Se realizaron alrededor de 70 entrevistas, registradas en material fílmico y sonoro, que se difundió en publicaciones digitales, entrevistas, breves documentales, presentaciones en radios, festivales, congresos, entre otras actividades.

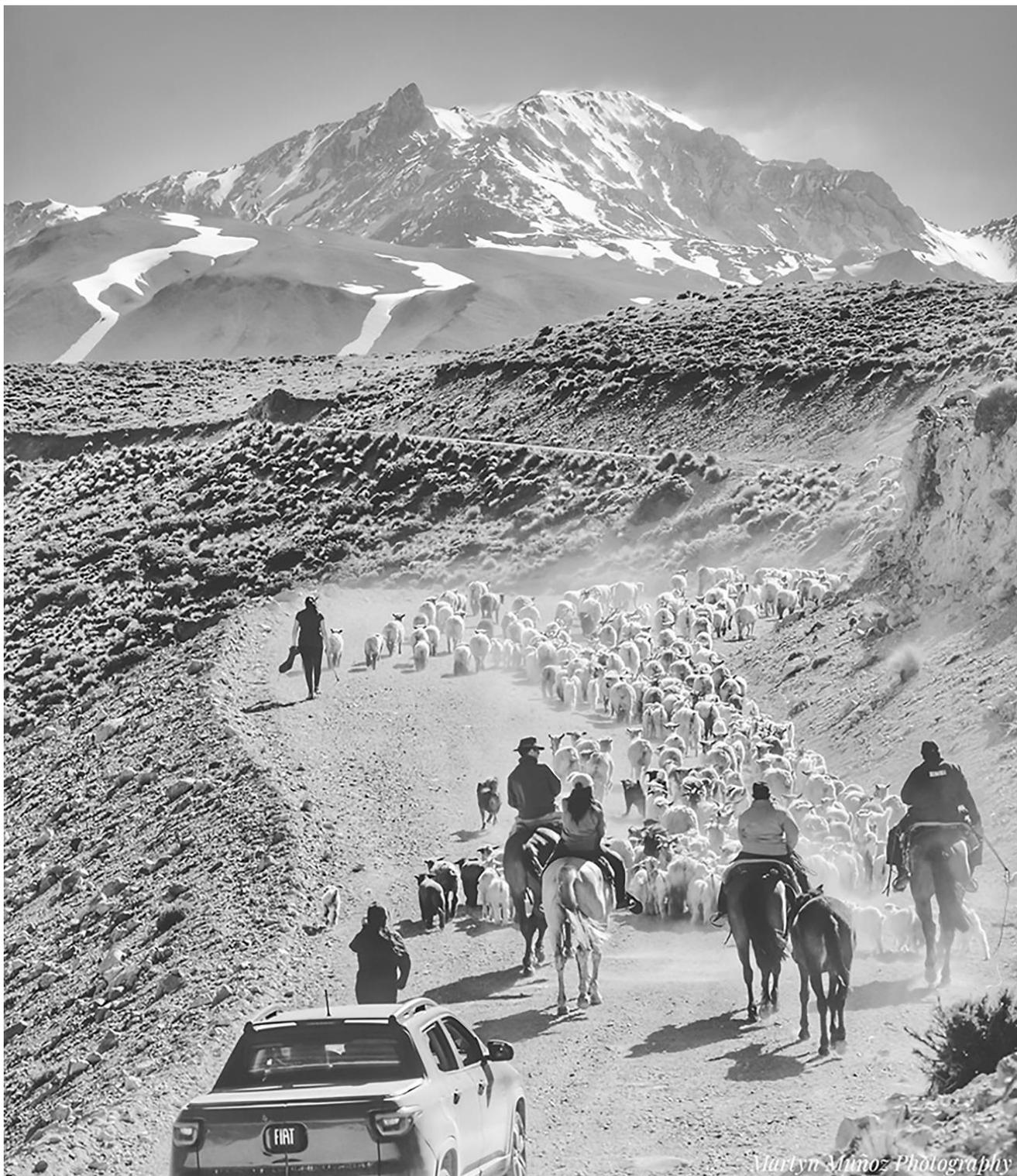
La metodología para realizar y registrar las entrevistas respondió a los siguientes pasos:

- ✓ Definir la zona (lugares) a visitar.
- ✓ Definir fecha, horario y motivación del primer contacto.
- ✓ Organizar la entrevista, cómo, qué tener en cuenta, sonido, iluminación, elementos técnicos necesarios (cargarlos), elaboración de la encuesta (en bloques de diálogo y no interpelación) elegir los planos (encuadre, planos largos)
- ✓ Organizar el registro de testimonios: roles (camarógrafa, entrevistadora, asistente y fotógrafa) el espacio, los planos, relación con el/la entrevistadx, ubicación de los equipos; para la grabación: contar tres segundos (antes y después) evitar zoom (aproximarse el camarógrafo) evitar sonidos.
- ✓ Sistematizar la información: Ver los videos, seleccionar información y editar.

El trabajo llevado a cabo, se plasma en la presente edición de **“Aromas, sabores y saberes vivenciales del norte neuquino”**.

El libro inicia con una presentación siguiendo el prólogo e introducción. A continuación, se contextúa social y económicamente, para así abordar su cuerpo, dado por los testimonios (recogidos y transcritos literalmente) de lxs lugareñxs quienes describen en detalle la forma de vida llevada por sus antepasadxs. Continúa con Las cantoras y el Recetario, ambos con propio contexto, cerrando con un mapa de la zona de investigación, las fotos de lxs entrevistadxs, un glosario en el que se presentan los giros lingüísticos característicos de la zona, y las implicancias futuras del proyecto.

Dedicamos este escrito a todxs y cada unx de lxs entrevistadxs con un GRACIAS por haber compartido sus saberes y experiencias.



*Martín Muñoz Photography*

**ARREO-FOTO MARTIN MUÑOZ**

*Canto porque soy alegre  
Porque me gusta cantar  
Alegrar al que esté triste  
y en la fiesta popular*

## **a modo de introducción...**

Entendemos que la cultura es una creación colectiva, y en este sentido nos sentimos con el derecho inalienable de establecer líneas de acción para promover diversos mecanismos que permitan valorizar las expresiones populares a través de las cuales se manifieste la identidad del Norte neuquino.

...Y así... un día nos reunimos y comenzamos a construir alrededor de ese hecho que nos mantiene vivxs en el tiempo: nuestras raíces.

Iniciamos el proceso de investigación, guiadas por la idea de que la historia vive en nosotrxs, y ¿qué mejor que hacerla rodar?

Entrevistas, recorridas por nuestros bellos parajes norteños, presentación de proyectos que nos permitieron sustentar económicamente el trabajo. Asombro constante ante las conversaciones compartidas con lxs lugareñxs. Compañerismo y amistad que se fueron generando a lo largo del proceso.

Recorrimos el Departamento Minas, y registramos uno a uno los testimonios de las experiencias de lxs entrevistadxs, resultándonos tan reales como el mate y el chivito compartidos.

Y lo que había comenzado como una investigación acerca de las comidas típicas del norte neuquino, terminó abarcando las facetas que hacen al acervo cultural de un pueblo. Porque, así como un árbol hace al bosque, el bosque hace al árbol.

Y aquí estamos, compartiendo nuestra experiencia de aprendizaje de ser humanas, con vos, que nos estás leyendo.

*Un abrazo... Gísela, Martha, Sonía, Liliána.*



ARREO-FOTO MARTIN MUÑOZ

*“en nombre del padre, y del hijo y del espíritu santo”  
Porque te he querido tanto  
Yo te pido tata Dios  
Que no me falle mi voz  
Para seguir con mi canto*

## Contexto socioeconómico

*Investigación realizada en base a testimonios compartidos.*

Las familias eran numerosas, tenían de 8 a 15 hijos y más también. El hombre pasaba mucho tiempo fuera de su casa, por la actividad que hacía. La mujer criaba a los hijos y realizaba las actividades domésticas: hacer huerta, tejer, hilar, hacer ropa para la familia, preparaba las hierbas medicinales para curar las enfermedades (ya que en esa época no había médicos).

Se auto sustentaban. Construían sus viviendas, producían sus alimentos, hacían su vestimenta y todos los elementos de los animales que eran sus medios de movilidad, los caballos, mulares y bueyes; el carro, la chigua, el apero, el bozal, el lazo, la fusta entre otras cosas.

De acuerdo al tipo de producción, el aspecto económico se dividía en ganaderos, mineros y agricultores

**Ganadería:** eran crianceros que se dedicaban a la cría de chivas, vacas, caballos. Aprovechaban todo el animal, cabeza, carne, panza, cuero y patas. Con la carne hacían el charqui entre otras comidas; utilizaban el cuero para hacer costales donde guardaban los alimentos; con la leche, hacían queso y embutidos.

Cuando necesitaban otros elementos que ellos no producían, se trasladaban a otros lugares y hacían trueque. Dependiendo de dónde vivían, unos iban a Zapala (demoraban un mes en ir y volver) mientras que otros cruzaban a Chile. De este lado llevaban, carne, grasa, algún grano y traían el aceite, la manteca, telas, azúcar, porotos, Poncho Castilla (muy apreciado por los hombres de campo de la zona).

De paso, como acá en la zona registrar a los hijos siempre tenían algún costo, al cruzar la cordillera registraban los hijos, ya que, al no haber Juez de Paz, no tenía costo alguno.

**Minería: Los Pirquineros:** les llamaban así, a los hombres que se dedicaban a extraer el oro, utilizando una picota, pala, barreta, martillo y un plato minero que era cóncavo. Todo lo hacían artesanalmente.

Iban a los cerros cerca de algún arroyo o aprovechaban las lluvias que se armaba arroyos o algún hilito de agua. Cuando hacía calor desaparecían los surcos de agua; con el martillo destrozaban las piedras grandes; con la picota rompían la roca, haciendo una entrada hasta llegar a la tierra; la lavaban hasta llegar al material denominado manto al que se echaba agua, hasta quedar la parte más firme, que es donde está depositado el oro. Una vez descubierta la veta, sacaban con pala el mineral, lo colocaban en el plato con agua, apartando las partículas de roca y arena quedando el oro, que era más denso, en el fondo del plato.

Sacaban las pepitas de oro y las llevaban a los “boliches” (así llamaban a los comercios de Ramos Generales que vendían forraje para los animales, alimentos, calzados entre otras cosas) truequeándolas por “vicios” (la yerba y el azúcar), harina, fideos y algún fiambre. El comerciante se quedaba con el apreciado mineral.

Así subsistía el pirquinero, siendo su economía muy limitada.

**Agricultura:** se producía variedad de legumbres entre las que estaban el chícharo, maíz, arvejas, avena, lentejas y trigo.

El trigo estaba presente en la mayoría de las comidas. Se consumía hervido y tostado (de ahí proviene el ñaco). Se utilizaba a diario para realizar diferentes comidas tanto para el desayuno, merienda o almuerzos.

Las tareas necesarias para la siembra o cosecha eran comunitarias ayudándose entre vecinos tanto para sembrar, cortar o trillar.

Trillaban el trigo cosechado durante todo el día en un espacio de terreno circular limpio y firme al que llamaban era. La era que debía tener la anchura suficiente para que las yeguas pudiesen girar, dando vueltas sobre su superficie, durante horas, sin forzar demasiado las curvas para que el animal trabajase cómodamente.

Para lograr la era, trabajaban el terreno desmontando, limpiando de piedras, yuyos, abrojos y aplanando. Lo mojaban bien y lo pisoneaban con chivitas o castrones, hasta que quedaba como un cemento. Se quinchaba alrededor con varas de mimbre o álamo, plantando estacas con una puerta para que no escaparan las chivas. Esta actividad duraba un día. Luego de terminada la era sacaban la quincha y cerraban con alambres para recibir las yeguas

La trilla se realizaba con yeguas, se largaban adentro para pisotear la parva girando alrededor de la era. Cuando se terminaba la trilla, se volvía a hacer la parva, para el lado que daba el viento, y se "aventaba" con una horquilla para separar el trigo de la paja. Una vez separados, se traspaleaba con

una pala de madera y ya quedaba listo para llevarlo al "granero" (una habitación con separaciones de adobe, revocadas con barro, donde se guardaba toda la cosecha).

Durante el tiempo que duraba esta actividad se compartía comidas, bebidas y baile. "Debajo de la parva colocaban una damajuana de vino que aparecía cuando se horqueteaba y se iba terminando, en los últimos saques, para que no la pisara las yeguas".

Luego llevaban el producto a los molinos harineros, que estaban contruidos con materiales de la zona: paredes de adobe revocadas con barro, techo de carrizo, puertas y ventanas de álamo y ñire.

El trigo se colocaba en una tolva que regulaba la caída del grano para su molienda. La tolva funcionaba a través del impulso del agua, que provenía de un arroyo, y hacía girar unas paletas de madera. Las paletas por medio de un eje movían una enorme piedra redonda que estaba trabajada artesanalmente. Esta gran piedra se encontraba colocada encima de otra y por medio de la fricción iba moliendo el trigo, maíz y otros granos que sembraban.

Del molino se obtenía la harina en rama (no refinada, de color amarronado) se pasaba por un cedazo y se separaba el afrecho (salvado).

Los molinos cumplieron un rol muy importante para las comunidades del Norte neuquino que no tenían medios de movilidad para trasladarse a Zapala, o a Chile para realizar las compras.

El molino San Francisco Fue fundado oficialmente en 1908 (aunque cuenta con algunos años más de antigüedad), y es el primer molino de la provincia. Se encuentra ubicado en la localidad de El Cholar, en el departamento Ñorquín. Su propietario y constructor fue José Gregorio Giménez. El nombre del molino se debe a unos curas que lo bautizaron así.

En el molino San Francisco se trabajaba día y noche moliendo trigo para sacar harina. La gente y los comerciantes de la zona traían sus granos de trigo, luego de la trilla, para ser molidos, en mulas o carros; dejaban su carga y regresaban días después por la harina. También abastecía a las tropas de mulas que pasaban por allí, luego de atravesar El Pichachén, provenientes de Chile y camino a Chos Malal. El grano era llevado para la molienda y dejaban una parte por pago llamado cuartilla o maquila.

Llegaron a existir 15 molinos en el departamento Minas.



**ENGAVILLANDO TRIGO – OSVALDO GAGLIARDI**

# testimonios

arriba! cuando la luna arriba estaba,  
que el campo nos esperaba...  
descanso para comer, y ivuelta!  
Hasta el atardecer...

Y cada día, día a día, así se vivía...



Nos levantábamos cuando estaba la luna arriba a enfardar pasto, cortar trigo, arrancar arveja; después veníamos a desayunar una agüita caliente con azúcar y pan. El almuerzo era a la una o las dos. Cuando sonaban las tripas veníamos a comer y después a seguir trabajando. Cuando venía gente ajena había merienda y si no era la cena; si había arvejas nuevas las cocíamos en capi y en hoja de zapallo arriba para que salgan bien sabrosas. **Eloina Quesada. HuinganCo**



Nos levantábamos temprano, el más grande tenía que cuidar al más chico para que la mamá y el papá fueran a regar, a despistar la chacra, a aporcar el maíz; todas las mamás amamantaban a sus chiquillos. Los pañales no los conocí nunca si tuviera que ponerlos ahora seguramente los pondría al revés. Siempre teníamos el ñaco bien molido para el desayuno con agüita caliente; también comíamos los catutos que se hacían de trigo sancochado; antes el trigo era mucho alimento, todo lo que se cosechaba era de mucho alimento. **Ofelia Villanueva. Andacollo**



Se levantaban muy temprano, tomaban mate amargo, tipo 10 11 de la mañana tomaban una sopa. Mi abuelo decía que era una carbonada si tenía carne, si no era una sopita nomás. Y después almorzaban tipo una o dos, un guiso de poroto y arvejas; si había carne, puchero, que siempre era muy suculento porque el trabajo era arduo. A la tarde era infaltable el agua con ñaco, mote, o el pichón que era agua caliente con ñaco. El ñaco también lo tomaban con leche. Al no haber luz eléctrica cenaban temprano y se iban a dormir temprano porque apenas aclaraba se levantaban. **Ester Gutiérrez. HuinganCo**



Antes creo que nos levantábamos a las ocho, el desayuno lo tomábamos ahí cuando nos levantábamos noma'. Tomábamos el mate cocido que llamábamos, y después ya cafecito... cómo

se llamaba...”la cascarilla” eso es lo que se usaba antes; si no el café del trigo, uno que se “tuesta” el grano entero, que quede negrito, y después usted lo muele, y lo cuele en una “cosita”; como antes no había colador, tenían los trapitos delgaditos, ahí se apretaba y se dejaba colar. Y después se le ponía el azúcar. ¡No lo sigo tomando! ¡De la Flojera de no hacerlo! ¡Flojera, otra cosa no es! **Genoveva Vásquez. HuinganCo**



Nos levantábamos muy temprano como a las 8, desayunábamos mate con queso derretido, almorzábamos a la 1 - 2 de la tarde; a la noche nos quedábamos escuchando música con una vitrola, tejíamos y hacíamos medias, las mejores. **Orfelina Díaz. Andacollo**



**MARCELINA AGUILERA-FOTO MARTIN MUÑOZ**

*Puñaditos de alfileres se parecen tus pestañas  
que cuando a veces me miras  
me los clavas en el alma*



Para casarse lo hacían en Andacollo o Las Ovejas, se iban a caballo en cuadrillas grandes, los novios, los padrinos, los acompañantes. Donde era el festejo lo esperaban las cantoras para cantar los parabienes a los novios y tiraban arroz; durante 3 a 4 días se carneaban vacunos, se comían pasteles, asado, se tomaba vino y cinzano. **Elvia Alfaro. Manzano Amargo**



Los casamientos eran lindos. Un mes antes se preparaban, tenías que tener los caballos, qué día iba a atender la jueza, y se invitaba a la gente; toda la gente que iba tenía que ir a caballo para acompañar a los novios; salías a la mañana, los novios adelante y los demás atrás con dos testigos; cuando pasábamos frente a una casa había que pasar corriendo y gritando ¡Vivan los novios! Llegábamos al registro en los Miches nos casábamos y volvíamos a la casa donde estaban otros preparando las comidas; empanadas, pan dulce, empanadillas y todo lo que hubiera en ese momento, nos esperaba el resto de la familia. Y un cantor que cantaba una tonada antes de bajar del caballo. **Eva Magnasco. Los Guañacos**



Nos fuimos a casar a Andacollo a caballo; unos 7 seríamos; cuando volvimos nos recibieron con unas tonadas. En Charra Ruca nos estaban esperando para el almuerzo y después el baile de cuecas y tonadas con doña Dolores Yáñez. Cuando fue a pedir la mano no me acuerdo por qué él lo hizo todo con mi papá (hicieron el negocio aparte). Después me enteré yo. Nosotros ya habíamos hablado que nos íbamos a casar; tuvimos 3 meses de novio y nos comunicábamos por carta; cuando nos encontrábamos yo le daba una carta y después él me contestaba de la misma manera. “y nada de comer en verde eh?” hasta que nos casamos. Él era zorro corrido, pero yo no; él tenía 28 años y yo 18. **Eloína Quesada. HuinganCo.**



Me casé muy jovencita tenía 16 y mi marido 35. Cuando me casé nos trajeron a caballo hasta Andacollo; éramos como diez; era como una cabalgata; cuando llegamos a los Miches me esperaba una cantora que cantó antes de que me bajara del caballo. Los festejos duraban un día o dos y bailábamos vals, cuecas y corridos. Los niñitos los teníamos en una chigua, se le ponía un

ganchito colgado al techo con una tira larga que llegaba hasta donde estaba el fuentón que lavaba cuando lloraba el chiquillo, le tira la sogá para hamacarlo. **Ofelia Villanueva. Andacollo**



La verdad que mi casamiento fue penoso porque mi papá, cuando nosotros nos íbamos a casar, esperaba que se hiciera la casa y traerme a la propia casa; él se enojó y se peleó con mi novio y se peleó conmigo. Entonces, no hubo otra oportunidad que yo me saliera a las escondidas, solamente un gato me siguió hasta yo encontrarme con mi novio y después sí nos casamos; al mes, vinieron acá mismo a la casa a casarnos; comimos, bailamos bastante pero bien y eso fue el casamiento mío. Don Bernardo Navarrete cantaba en mi casamiento, era de acá de la zona muy buen cantor, murió hace poco. **Ninfa Iraira Vilu. Mallín**



Mi casamiento lo hicimos a caballo, mi novio me fue a buscar a mi casa con el caballo ensillado, hicimos la despedida de solteros toda la noche y al otro día a las 10 de la mañana nos casamos; después se siguió el baile hasta la tarde; se juntaba toda la familia, los cantores, los amigos. Mi mamá había fallecido, yo me había sacado el luto, pero me casé con tapado negro. **Jovina Sambueza. El Cholar**



ACARREANDO LEÑA -FOTO MARTIN MUÑOZ

*Sambita y al pueblo de Las Ovejas  
Sambita que la gente que se diviertan*



Sólo se hacían las fiestas de santos, las Carmeles, San Antonio, San Lorenzo. Como mi mamá era cantora no nos perdíamos una. Se comía la cazuela, asado de chivo grande, que se dejaba condimentado dos días antes; se colgaban arriba del fogón para que se ahumaran. Como no había verdura como ahora, para acompañar el asado se hacía el puro Cebollado: se cortaba la cebolla a tajo de pluma y después se desflemaba, se le coloca aceite y vinagre como todas las ensaladas. Empanadillas, empanadas, pan dulce y vino. **Ester Castillo. Invernada Vieja**



Para las fiestas había mucha comida, se preparaban todo el año para la celebración y agasajar al que venía a la fiesta. Amanecían bailando y tocando la guitarra. Tenemos una fuerte tradición chilena, entonces se bailaba la cueca y los vals, también habían vitrolas a cuerda; con una manija hacían sonar el disco. Con la vitrola comenzaron a traer los discos; conocieron la música de Agustín Magaldi, los tangos de Carlos Gardel, las rancheras. **Ester Gutiérrez. HuinganCo.**



En los festejos se comía; para Santa Filomena siempre se tenían dos o tres chivos, se hacían pancitos dulces, se velaba la santa y se sacaba la novena; se bailaba cueca, se escuchaba la música con la guitarra; había muchos cantores. **Florencio Vásquez. Andacollo**



Se hacían muy lindas fiestas antes, pero nosotros no nos podíamos divertir porque mi papá era re mañoso; no nos dejaba bailar y andaba con nosotros a los tientos; por ahí si cuando íbamos a una trilla, hacíamos unas fiestas hermosas, comíamos empanadas y asados. Con los familiares no era tanto, las chicas nos ayudaban a divertirnos, bailábamos, pero si no, ¡papa era re mañoso, éramos tantas mujeres que había que cuidar! Las cantoras podían cantar cuando ellas querían; acá había cantoras que venían a las fiestas especialmente a cantar; acá se hacían las novenas de San Antonio y la de San Juan; cantaban también para despedir a los Angelitos; eran unas décimas que llamaban ellas, muy bonitas para los angelitos. **Ninfa Iraira. Vilu Mallín.**



¡Ahí Donde están Los Prades (Familia de Andacollo) en la esquina donde está el Huingán, que fiestas que se hacían! Ahí aprovechaba antes yo de hacer comida y vender. Yo hacía empanadillas, empanadas. Y todo se vendía, se comía. Se bailaba la cueca con pura guitarra, vales (vals) también. Solo me importaba vender nomá. Yo no era entusiasmada al baile. **Berta Jara. Andacollo.**



En mi casa lo único que festejábamos era San Pedro. Ese día se hacía asado, pasteles, chanco fiambre, empanadillas, firigües dulces; todo se hacía, y pasado por la miel, entonces la finada de mi mamá yo me acuerdo que iba dejando todo eso pa' ese día porque un solo cumpleaños, todo el año puro cumpleaños de él; no se hacía más cumpleaños, nada más que cumpleaños de San Pedro. Traían un barril de vino de 50 litros me parece y uno de 5 litros; el de 5 lo dejaba pa' él y cuando se fuera toda la gente se lo tomaba, todo, todo. El barril era de tablas pues, así como la bordalesa en la que ponen el vino, donde se hace el vino. Se jugaba al naipe; otro juego no; bailaban sí, el vals, la ranchera, el gato, el calladito, la cueca. La música era la pura guitarra, la tocaban los cantores que venían, de ahí mismo de la orilla, todos los vecinos, dos o tres vecinos, una cantora y otros chicos. Ningún otro instrumento, la pura guitarra. Después llegó la vitrola. El calladito lo bailaban tres personas, se forman como el número ocho, se va como el baile, según el que toque la guitarra lleva el compás uno muy bien. ¡Se comía todo lo que había pa' comer, chivo, chanco, fiambre, y al otro día el almuerzo, asado, pasteles y a la Huella! ¡Quedaba solo mi papá! Duraba un día noma', era la tarde, al otro día a las 12, y no había más fiesta. Ni almorzar viene la gente, porque era poquita la gente que había. **Genoveva Vásquez. HuinganCo.**



Las fiestas antes eran pura pelea; se curaban(emborrachar) y se peleaban las cantoras. **Ismaela Barrera. HuinganCo.**



En las fiestas de Santos se celebraba San Antonio y las Carmeles. Mi papá era muy devoto a San Antonio; la fiesta duraba tres días, ahí se carneaban chanchos, una vaquilla, dos o tres chivos y en las noches cuando ya empezaba a ponerse frío hacían el gloriado. La víspera de San Antonio se celebraba el 12 y el 13 de junio. Las viejitas y los viejos ardían bailando cuecas. Yo tuve dos hermanas cantoras que le enseñó a cantar Dña. Camila Torres. **Rene Albornoz. Andacollo.**



Para las fiestas de Santos en San Antonio se hacía la cazuela, se bailaba con vitrola, radio con acumulador. **Eloína Quesada. HuinganCo.**



Para las fiestas de Santos celebraban San Juan hacían una cazuela de pavo; en la olleta ponían el pavo cortado, zapallo, papa y todo lo que tenían. **Celmira del Carmen Gutiérrez. HuinganCo.**



Se festejaba San Antonio y Las Carmeles, se rezaba la novena, se hacía asado, cazuela, nosotros teníamos pavos grandes. **Mercedes Albornoz. Manzano Amargo.**



En los festejos de santos mi mamá rezaba y sacaba la novena, se comían empanadillas, pan dulce, cazuela para San Juan. **Orfelina Díaz. Andacollo.**



Mi tía celebraba las Carmeles, hacía pan dulce con huevo; cocinábamos en el fuego que estaba abajo; la cocina echa de piedra y carrizo; el fogón estaba en el medio de la cocina; se utilizaban ollas de aluminio y parrilla. Comíamos asado para las Carmeles. **Mercedes Iturra. HuinganCo.**



Las fiestas eran todas en familia, se hacían en San Juan, La cruz, Carmelitas; se comía chancho, pavo, asado; había buenos cantores, buenos bailarines; se bailaba los valeses, la ranchera, la cueca, el gato, la mazamorra, el de la botella, el de la escoba. Los chicos estaban a parte, eso es lo que se perdió, se ha perdido el respeto entre padre y madre e hijos. **Jovina Sambueza. El Cholar.**



La mayoría de los vecinos tenían una devoción a su Santo que cuando lo festejaban armaban una vela que medía aproximadamente un metro; utilizaban un molde de chapa que ellos hacían, hilo de bolsa para el pabilo y lo llenaban con grasa, para desmoldarlo lo hacían con agua caliente. **Sonia Albornoz. Andacollo.**



**AMAMANTANDO -FOTO MARTIN MUÑOZ**

*Y allá iba con su cabello trenzado,  
la chalina de colores sobre sus hombros cansados...  
allá iba y el viento la acompañaba con susurros secreteados...*



La mujer era partera, rezadora, tejedora, alfarera, amasadera, compositora de huesos, cantora, santiguadora, curandera, madre, esposa, y conducía a la familia. Las casas antes la construían con una viga (palo atravesado de lado a lado); ahí colgaban un lazo y la mujer que iba a parir se agarraba del lazo para hacer fuerza, se hincaba de rodilla y ahí tenía la criatura sobre un cuero de chivo sobado y preparado especialmente. Le cortaban el ombligo con tijera, le amarraban con un hilo y le ponían un trapito limpio; se cortaba solito el ombligo y lo bañaban con agua tibia. Los pañales eran trapos; se hacían de la parte de atrás de la camisa del varón cuando ya no se usaban o las orillas de las sábanas; lo que quedaba bueno, se usaba junto con el cuero de chivo nuevo para poner en la cama para que el niño no la mojara. Antes se envolvía el niño en una mantilla doble, se le ponía un paño y se le fajaba de los hombros a los pies para que creciera derecho porque los huesitos son muy blandos.

Cuando iban para las veranadas, llevaban la fruta (guindas, peras, manzanas) en el pangui para que no se reviente. El pangui se hacía con las ramas de los álamos; se tejía tipo canasto y se colocaba la fruta; se ataba y se colocaba como soborno; por eso cuando envolvían los chiquillos decían ya está el pangui echo; el maestro Figueroa nos contaba en la escuela que los indios a los bebés le ponían una tabla en la cabeza para que la cabeza no se criara deformada, para que el huesito nuevo no vaya para arriba, la mollerita.

Después que tuve mi cuarto hijo a los 25 años, que sufrí tanto le dije a mi viejo: no; yo no quiero un hijo más porque si me salvé de esta, de otra no me salvo; él lo entendió y fue al médico y empezó a usar pochitos (preservativos). Era común tener 10 u 11 hijos que los tenían por no cuidarse.

Se echaba un pedazo de bosta de caballo en un tarrito y se hacía hervir; se colaba con un trapito y se tomaba el agua; era bueno para los cólicos, el estómago, el hígado. El caballo come solo pasto, los perros cuando están mal del estómago comen pasto. **Eloína Quesada. HuinganCo.**



Dña. María Salvo atendía partos y chicos que tenían que decirle mamita. **Celmira del Carmen Gutiérrez. HuinganCo.**



No había hospitales ni doctores. Estaban las parteras, matronas, que atendían el parto y si no lo hacía el marido. Nos colgaban con una soga de los brazos para que hiciéramos fuerza para abajo y ahí salía el chiquillo y todo. Cuando venían bien mejoraba enseguida una, cuando venían mal llamaban a otra partera y nos arreglaban el cuerpo la espalda por delante hasta que mejorábamos; eran bastante baquianas. Se aprendía mirando. Yo fui partera de cinco; cuando se veían doloridas me llamaban, cortábamos el cordón con una tijera y le dábamos el bebé a la mamá

para que lo amamantara; si no le podían dar el pecho le daban leche de chiva. **Raquel Aguilera. HuinganCo.**



Los partos los atendió mi mamá; nos colgaban de una sogá nos apretaban el vientre y nacía la criatura. **Juana Arias. HuinganCo.**



Las médicas curaban con yuyos y con los humores(orina) miraban el frasquito al sol y sacaban que tenían.

Si se zafaba un brazo o una pierna, ponían unas tablillas con un poco de hollín de la cocina mezclado con una clara de huevo; quedaba como un betún; le ponían en la quebradura y apretaban con un trapito; ese era el yeso; con paño de salmuera y bien atado con arpillera se arreglaba la torcedura de pie. **Vidal Muñoz. HuinganCo.**



Cuando uno se enfermaba había que aguantarse; no había médico, no había nada. Yo me enfermé una vez pero grave; no me llevó Dios porque no me necesitaba seguramente; al subir una barda, cuando llegué arriba ya no pude caminar; estaba sola y mi otra hermana venía por abajo; me agarró un dolor acá ( se señala el estómago) yo me apretaba y no había caso poder caminar; me tiraba al suelo y tampoco podía caminar; usaba un cinto ancho y con ese me apreté fuerte y pude caminar y después me caí; cuando ya iba llegando donde mi hermana ya no pude caminar; se me trababan los dientes, no podía hablar. Estuve toda una tarde y una noche, que yo no sabía nada de mi cuerpo, ni una cosa; ya me contaban muerta; me abrieron los dientes con una cuchara para poder echar un chorrillo de agua; estuve un mes así en la casa. Cada 24 horas me daba un ataque y mis pobres viejos no hacían nada; vino una maestra de El Cholar, trabajábamos con ella, y me llevó a Chos Malal. Entonces el doctor me sacó unas radiografías y dijo que tenía el corazón muy grande y se me había desviado de lugar; me tuvo 15 días atada de pie y manos en una cama y para que volviera mi corazón a la normalidad. Después cuando me veía, nunca me decía por mi nombre; me decía qué haces corazón de buey, tenía el corazón más grande que un buey, pero me curó para siempre ese doctor; capaz que lo han sentido nombrar el doctor Galo, muy buen doctor.

Cuando había una urgencia, había que ensillar un caballo, ir al Cholar, avisar que había un enfermo grave; ahí avisaban a Chos Malal y de Chos Malal lo venían a buscar; porque no había enfermería en esos años; y después empezaron hacer en el Cholar, algo de enfermero; yo conocí a una enfermera que recorría mucho esta zona que era del Cholar y ahora vive en Chos Malal, Selma Navarrete; esta mujer, estuviera lloviendo, nevando, cruzaba el río pal otro lado e iba a ver los enfermos; después estuvo Troncoso, y también recorría la zona fuera como fuera; barro, lluvia, recorría casa por casa. **Ninfa Iraira. Vilú Mallín.**



Yo santiguaba, a los chicos, y después dejé el trabajo porque a mí me hacía mal ya y ya no me acuerdo la oración. **Delfina del Carmen San Martín. El Cholar.**



La gente moría nomás porque no había médicos; la gente se curaba con puro yuyo; había médicas que llamaban las curanderas; esas eran las que daban remedios antes; le pedían los orines y en los orines estudiaban lo que tenían las personas. Lo ponían en una botella y los miraban al sol y ahí estudiaban qué enfermedad tenía y con qué se podía curar. Y muchos se curaban de pura curandera. Estaba el ñanco, la cepa de caballo, el notro para infección del pulmón (un palo duro, rojo arrastrado en la tierra, da el agua como el vino); todos esos se encuentran en la cordillera; el natre era para la gripe, se traía de Chile; el tilo era para la gripe; para el estómago bicarbonato; la Mallorca para la diarrea; se pone un poquito de la planta, agua caliente y se toma.

Los partos eran naturales, en la casa; tuve dos hijos, sola; cuando me sentía mal me tenía que preparar, tener todo listo como sabía que tenía que hacer (tener la tijera, un fuentón con agua tibia para lavarlos), y ahí esperar a tener el hijo. Eso tenía que hacerlo todo yo; una tenía la fuerza para hacer todo eso. El ombligo se lo cortaba y se ataba con un hilito de la faja del marido y después se cortaba solo. Cuando le salían los dientes se le hacía un collar de pelo de gato o de perro para la saliva. **Ismaela Barrera. HuingánCó.**



Curaban las enfermedades con yuyos. Toronjil bebido para el corazón. El apio es bueno. Éter para el corazón. Borraja es buena para la fiebre, agua caliente y azúcar quemada. Ajenjo con agua para refrescar, para el hígado, el estómago y la menstruación. Salvia para el estómago. Malva como cicatrizante y también se hacían cremas para el cuerpo. Diego de la noche. Yerba buena para el mate. Manzanilla para té. Poleo para el estómago. Ruda digestiva, también para que en la casa no entre gente mala. Rosa es para la fiebre y para la tos; se toma la flor; para la vista se lava. Para los dolores tomábamos yerba buena, poleo con azúcar quemada. **Orfelina Díaz. Andacollo.**



Las enfermedades se curaban con yuyos. Para la gripe refregábamos la hoja de maitén, sauce triste, y panul con agua y azúcar; era el mejor remedio que había; nunca nos acercamos a un hospital; no sabíamos qué eran los médicos; no conocíamos lo que era presión alta. La lejía se tomaba cuando teníamos indigestión de estómago. **Mercedes Iturra. HuingánCó.**



Había curanderas y yerbateras. En toda mi vida no conocí médicos; ahora he conocido los doctores. Me atendieron las parteras en mi casa; tuve todos mis hijos en mi casa. **Jovina Sambueza. El Cholar.**



Manejaba la borraja para la tos, San Pedro para el dolor de estómago, zarzaparrilla para el dolor de espalda, canchenlague para la gripe, natre para la fiebre, nalca para hemorragias, ñancolahuen para dolores y malestares estomacales, males del riñón y para mejorar pulmones, Michay. **Juana de la Cruz Merino. Las Ovejas.**



Soy jubilada de salud. La vocación de enfermera empezó cuando estaba internada; mi mamá me cuidaba, me lo pasaba tejiendo y el Dr. Galo le dijo a mi mamá por qué no le dice que estudie enfermería en vez de estar enredando hilos.

Vivía en HuinganCo; allí vivía mi padre, en su casa que hizo en el año 1938, el año que nació. Mi padre era minero (trabajaba de lavadero) y agricultor; mi mamá artesana; todos estudiamos y trabajamos a la par de él. Cuando empecé enfermería, había una salita de primeros auxilios en la municipalidad. Sin haber estudiado empecé primero con el Dr. Gorni que era muy buen médico; atendía muy bien a los chicos; a los grandes ahí; al que venía con una alergia le decía “rascate”.

No se cumplía horarios; iba cuando él me necesitaba. Su sueldo era para comprarle ropa a los chicos pobres; me decía, “Andá a Garabello a comprar ropa” y los bañaba y los vestía de pies a cabeza. Cuando me vine a Andacollo viví en muchas partes hasta que me junté con una amiga que se llamaba Regina Alonso, era enfermera y alquilamos una casa.

Andaba mucho a caballo; me llevaban hasta Nahueve en un jeep y de ahí cruzaba en un bote; al otro lado me esperaban a caballo y me llevaban hasta la escuela, para vacunar. Si había alguien enfermo me venían a buscar; acá no había médicos; venían de Chos Malal, se quedaban una semana y después se iban; ahí empezó Delma a trabajar.

Cuando necesitaban una enfermera era yo la que salía. La policía me prestaba un caballo muy mansito y me tenían de día y de noche; a la hora que fuera yo salía. Estuve en Las Ovejas cubriendo a enfermeros. Yo aprendí de chica de corajuda, no practiqué ni siquiera en una almohada cómo colocar inyecciones; cuando estaba en la salita llegó un viejito ¡que en paz descanse! Fue al primero que le pinché la cola; coraje tuve siempre. Antes se hacían las vacunaciones en las escuelas; la visita de pacientes era todo el día; salía a la mañana y volvía a la tarde; estaba muy lejos.

De a poquito empezaron a mandar médicos porque La Sequoia iba a ser el hospital. Después se pensó en dejar ese lugar para un hotel y el hospital se construyó más allá; atrás se hizo la casa del médico.

Era un hospital chico donde teníamos que limpiarlo, hacer la parte de enfermería, cocinar; en el lavadero no teníamos agua potable; teníamos que ir a buscarla. Luz eléctrica teníamos, pero sólo en el día; en la noche se usaban lamparitas con un tubito para arriba; poníamos una lamparita en el hall, en el pasillo y la internación. Si había una urgencia se pedía la luz; si no, no. Y así nos arreglábamos con Delma, una a la tarde la otra a la mañana.

Con el tiempo llega un enfermero que vivía en el Hospital, así que cubríamos nosotras en el día y él en la noche. Hice hasta partos sola; de ver cómo trabajan los médicos aprendí; nunca hice un curso; después de muchos años hice el curso de enfermería y las prácticas las hacíamos en el hospital de Neuquén. La práctica la tenía, pero me costaba mucho la teoría. Me esforcé mucho porque no podía darle una amargura a mi padre con todo lo que nos había dado.

Después de muchos años pasé a ser jefa de enfermería. Me nombraron desde Chos Malal; ahí era otra cosa; teníamos médicos todos los días.

Recuerdo que Don Pedro Bravo, se fue a pescar con dinamita, se le explota antes de tirarla y le voló un brazo; ¿sabe lo que fue para nosotros con un paciente que le faltaba un brazo? llamé a la enfermera y le colocamos un calmante en vena, lo vendamos como pudimos y en jeep hasta Chos Malal y de ahí hasta Neuquén. Con ese jeep (el chofer era mi hermano) nos mandábamos por lugares donde no había caminos.

Me tocó un parto en la Vega de HuinganCo, toda la noche con la señora; entonces un maestro de HuinganCo, Troitiño, en la mañana me trajo en la moto a Andacollo para hablar con el médico; me manda con otra enfermera y no pasaba nada; le dijimos al Dr., venga porque está por salir el niño y no pasaba nada; bueno, nos vinimos a Andacollo con la Sra., que a tantos saltos de la ambulancia nació el bebé. Otro caso, se fue a buscar a la Sra. La acompañó el marido bien entonado y pasando el arroyo de HuinganCo, un poquito para acá tiene él bebe. Sacaron un hilito de la faja del marido, le ataron el ombligo y siguieron para Andacollo. Me viene a buscar un señor para ir a Los Carrizos a atender un parto; iba sola; allá había una señora que era partera, atendimos el parto; ella me acompañó y yo me quedé hasta el otro día.

Antes se atendía la gente a domicilio; teníamos que tener lista el agua caliente para que los bebés se bañaran y después llevarlos con la madre. Había señoras que les llamaban comadres y atendían partos y de a poco comenzaron a venir al hospital de tanto charlarles; eso era otra cosa porque estaba todo preparado para lo que se iba a necesitar, estaba en la cama, había sala de parto.

Recuerdo que una señora empieza con las contracciones casi a las seis de la mañana, se apaga la luz y nace el chico; ¡rápido la luz! me decía el doctor; teníamos los faroles a gas; nos pasaba de todo en esa época. En esa primera época en el hospital teníamos sala de partos, sala de hombres con dos camas, y la sala de mujeres con 4 camas, farmacia, cocina y lavadero. Nosotros atendíamos adelante enfermería en consultorio; después seguíamos con la sala; no es como ahora que está distribuido el trabajo. **Justiana Soto. Andacollo.**



**CON LA CARGUERA DE TIRO -FOTO MARTIN MUÑOZ**

*cuando iban a chile decían vamos p'afuera y cuando volvían vamos p'adentro"  
cuando iban a Zapala vamos p'abajo, cuando volvían vamos p'arriba*



Nos alumbrábamos con una lamparita o candil con grasa (unas tiras retorcidas se le echa grasa arriba, se pone en un plato). Los hombres sobaban el cuero. **Elvia Alfaro. Manzano Amargo.**



Se hacían velitas más chicas de grasa con una cosita adentro para que diera la luz y si no era un candil porque antes no había luz, no había farol, nosotros nos criamos con un candil, en un plato se torcía una tela, se echaba grasa y así se prendía y esa era la luz que teníamos a veces. **Ninfa Iraira. Vilu Mallín.**



Antes se alumbraba con el fuego cuando íbamos a la habitación hacíamos una lámpara con la orilla del sombrero, le cortábamos una tirita de tela y lo untábamos con grasa, lo poníamos en un plato, lo prendíamos y así nos alumbrábamos. No se conocía el encendedor, dejábamos un tronco enterrado en las cenizas y con eso hacíamos fuego **Mercedes Iturra. HuingánCó.**

### Y así se vestían



A veces llegábamos mojados, mire lo que es, con ojotas que ahora no se ven, pero era el calzado más seguro para salir; uno se envolvía el pie en trapos, se ponía la ojota, el tiento y se retobaba bien; era el calzado más seguro; ojota o chala para andar en la nieve. Ojotas son las que tienen una tirita en el medio. No son las ojotas que se usan por acá; son las ojotas con tientos; no son como las que se usan ahora; y el retobo era el trapo que se envolvía el pie uno, por ahí a veces con medias a veces sin medias; era triste.

Nosotros nos criamos bastante mal, pero tener una pieza de ropa, un calzadito para salir si y lo demás era andar teniendo ropa de trabajo mal, mal; éramos doce. **Ninfa Iraira. Vilu Mallín.**



Las mujeres usaban pollera larga, remera y un pañuelo en la cabeza. Los hombres campera, bombacha, saco y sombrero y de calzado chalas. **Orfelina Díaz. Andacollo.**



En invierno usaban medias de lana, ponchitos que hilaban y tejían, también usaban rodilleras. **Benito Novoa. Los Chacayes.**



Antes se usaba mucho las bolsas de tocuyo; mi abuela hasta los calzones se hacía con esas bolsas, unos calzones a mitad de pierna. Para costurar y para tejer lo hacíamos con la pura vela y ahora con esta luz ni costura de noche porque no ve nada. **Juana Merino. Las Ovejas.**



La ropa la hacía la mamá con tela que traían de Chile; iban a caballo y de acá se llevaba charqui para el truque. **Juliana Soto. HuingánCó.**



Las mujeres usaban pollera pantalón abajo y chalas. **Marcelina Aguilera. Colo Michico.**



Cortaba la chapa de zinc, hacía un molde y le ponía una chapa abajo; el molde quedaba como la forma de una vela; le ponía un hilo de bolsa de harina, ponía un palito que lo hacía salir por un agujerito del molde, derretía la grasa, como ½ kg y llenaba con grasa el molde. Cuando ya se enfriaba las desmoldaba con agua caliente.

Para soldar tenía piedra de ácido y un cautil; compraba la soldadura en barra, la golpeaba bien para que quedara bien finita, después la ponía en la costurita, calentaba el cautil en el fuego, lo pasaba por la piedra de ácido y lo soldaba caliente, soldaba el fondo de las ollas y la punta del cañito del molde de la vela. **Mercedes Iturra. HuigánCó.**



Las velas, se hacían para San Juan se hacía una vela grande y gruesa, era la que velaba al Santo. **Ninfa Iraira Vilu Mallín**

## Qué usaban para lavar



El jabón de lejía se llamaba; lo hacían de chicharrones y la lejía muy fuerte y ahí fabricaban panes de jabón; quedaba hermoso y era muy bueno para lavarte las heridas, la cabeza; no sé cómo se secaban; yo eso no lo vi, pero se hacían panes grandes de jabón.

**Ninfa Iraira. Vilu Mallín.**



La ropa (nos vestíamos con lo que iban dejando los mayores) se lavaba con jabón de lejía; quemábamos cenizas de huigán; poníamos en una olla, se hervía bastante y se le agregaba chicharrones de grasa; se iba hirviendo y se le agregaba lejía hasta que se volvía jabón. Tenían la olla de lejía (cenizas), los chicharrones aparte desechos de tanto hervir, quedaba como un dulce; después lo ponían en una bandeja de madera y lo dejaban enfriar y lo cortaban; la lejía se usaba para enjuagarse la cabeza, se mezclaba lejía con agua y se enjuagaba. **Mercedes Iturra. HuigánCó.**



Se lavaba con raíces de alcoyo o con quineo para teñir; lava la ropa con eso y queda limpiecita; para lavar la ropa de lana, la gabardina, los sombreros es especial.

**Jovina Sambueza. El Cholar.**

Los jabones se hacían con la raíz de yaqui; nosotros siempre usamos el jabón marrón; lavábamos en fuentón de lata con dos orejas, calentábamos el agua en las brasas y lavábamos con una tabla; y si no íbamos a la orilla del arroyo y en una piedra media laja con una tabla aporreábamos la ropa, íbamos a buscar piche para despercudir la ropa blanca, le colocábamos piche a la olla y quedaba azulita y ahí poníamos a hervir la ropa blanca; era como la lavandina hoy en día.

**Juana Merino. Las Ovejas.**

### Velar a los muertos...



Se velaba dos días y una noche, y se hacía asado para atender a tanta gente; se rezaba el rosario, se ponían a contar cuento, adivinanzas. **Ninfa Iraira. Vilu Mallín.**



En los velorios se usaba el Cordón y rezar el rosario. El rosario está echo de hilo de algodón principalmente blanco, de 5 metros. El rosario lleva 9 hilos; el novenario lleva 5 nudos y depende de uno qué es el padre nuestro y ave maría que son 5, dos simples y tres dobles. Colocar el cordón depende de la familia; el cordón, se pone por la cintura y llega a la mano, y en las manos va entre los dedos todo eso se hace con rezo igual que los nudos (padre nuestro, ave maría). Se la he puesto a muchas personas que han fallecido; a veces es lindo a veces feo. Es lindo porque es algo que se lleva y va en la creencia y es feo porque a veces las personas están hinchadas, o sea es lindo y feo a la vez.

Antes el hilo no se compraba ahora sí; yo tengo ovillos de hilo blanco comprado y bendecido por el padre Diego; también se usaban las mortajas (túnicas) que el color dependía de las familias y el Santo que veneraban. Las Carmeles era marrón, San Ramón era rojo y verde. Se enteran que yo pongo el cordón porque se va transmitiendo entre la gente; en Bella Vista todos los abuelos que han fallecido yo les he hecho el cordón. Personas en vida me han encargado que se lo tengo que hacer, que se lo vaya preparando.

Los cajones se hacían con tabla que las mojaban para doblarlas y darles la forma y los forraban con una tela. El padre Diego dice que todos los Santos que salen en la biblia salen con un cordón y tiene que ver con eso.

Los bebés los velan sentados y le tocan la guitarra (cantaban décimas para el angelito). Yo aprendí de Dña. Luisa que un día me invitó a un velorio; ella iba a poner el cordón, y me dice “va a aprender a poner el cordón así después lo hace usted” y ahí aprendí; después ella no lo hizo más y seguí yo; el cordón es lindo hacerlo, pero para ponerlo no, porque depende de cómo está el fallecido. El hilo es hilo torcido.

El tema de las promesas era serio; me acuerdo que Orfelina le hizo una manda a la Virgen del Carmen, no sé cómo era su manda, y usó por un año la túnica de color marrón que se la ponía arriba de la ropa.

Se velaba 3 días al dueño de casa, se rezaba mucho, se compartía la comida, se hacían cuentos y adivinanzas. Se usaban flores y coronas de papel crepé; el luto que se guardaba por el fallecido era una cofia negra y delantal negro por un año en el caso de la mujer; a los niños era un moño negro y el varón una cinta negra en la prenda **Mirta Faundez. Andacollo.**

Jugar...



Hacían pelotas de trapito para jugar en hamacas con un lazo colgado del árbol. Mi papá nos hacía un charango de un árbol seco, (el charango estaba en el árbol) le ponía unos clavos, unos alambres finos, gruesos o si no de las tripas de las chivas; las tripas tienen como un hilito fino y eso se secaba y se hacían las cuerdas, la 1° la 2° y la 3° y para que no nos lastimáramos los dedos nos hacía una manijita de alambre. **Ofelia Villanueva. Andacollo.**



Jugábamos a la mancha o con piedritas jugábamos a la payana, creo que se llama, y después jugábamos a darnos vuelta carnero. **Ninfa Iraira Vilu. Mallín.**



Juguetes no existían; nuestras muñecas eran la planta de girasol, la dábamos vuelta y la raíz eran los pelos. **Ramona Campos. HuinganCo.**



Jugábamos con piedritas a la payana; había otro que se ponía una piedra entre las manos, sentados en ronda se iba pasando y se decía “azúcar y candia, pasa por prenda, toma este librito, quien me lo compra” y preguntaba ¿quién la tiene?, tenía que decir quién tenía la piedra y ahí los demás adivinaban; cuando adivinaban ganaban premio. Como éramos chicos el que no adivinaba, el que perdía, ¡tenía que hacer cada cosa! tenía que ir afuera a decir soy malo, soy feo, eso eran los juegos.

Los juegos se hacían en la noche cuando oscurecía, se hacían brasas y ahí nos poníamos a jugar. También hacíamos el juego del hilo entre los dedos haciendo formas, y a las adivinanzas. **Ismaela Barrera. HuinganCo.**



Jugaban a la carga de burro, juego de cartas y al pollo descabezado. Jugaban por plata, pero era tan escasa la plata, así que jugaban un real, que sería un peso. Al pollito lo enterraban y le dejaban la cabecita afuera, el que lo iba a descabezar le pasaban una varilla, le daban tres vueltas y lo largaban, así que la gente tenía que hacerse a un lado sino guasqueaban a los viejos. **Rene Albornoz. Andacollo.**



No teníamos juguetes, vivíamos haciendo brasas trayendo leña, nos tenía siempre en el campo. **Mercedes Iturra. HuingánCó.**

**¡A estudiar!**



La escuela que nosotros íbamos era en Cayanta, teníamos que ir caminando de Camalón a Cayanta todos los días. **Florencio Vásquez. Andacollo.**



Yo fui a la escuela hasta segundo grado no más, sé leer y escribir, lo que no se mucho es sacar cuenta porque después no me apliqué más; habré ido de 11 años, porque cuando podríamos estar en la escuela, nos hacían faltar para ver los animales; mi papá por ahí faltaba semanas y semanas y ¿quién cuidaba los animales? Los hijos para poder comer teníamos que cuidarlos; yo fui la que más sufrió en el campo.

Me acuerdo de algunos maestros que había; el maestro Rayo, Raje con la señora, después estuvo la señora Consuelo de Mejía, estuvo un tal Lepe Saso que le decían, tuvo Robledo, que es un maestro que tuve yo; era muy mañoso; les torcía el cogote a los chicos y los dejaba caerse sin poder mover; mañoso hasta que lo denunciaron los padres, porque él no aguantaba a los chicos. Después tuvo Porro, de los Porros de Chos Malal Arnaldo Porro, estuvo Lambre, ese maestro se iba de pie de aquí al Cholar y cuando llovía se venía para venir a dar clases, alcanzaba hasta ahí donde la cocinera le decía que avísele a los chicos que no voy a poder ir a la escuela porque está lloviendo y se volvía pal Cholar, estando cerquita de la escuela.

Qué risa que nos daba, y después el maestro que yo le decía que fue el primer maestro acá que fue un maestro chileno que murió; está en el cementerio acá; después estuvo que dicen que fue el primer maestro neuquino Figueroa; ese no lo conocí yo; el papá del hombre que vivía en HuinganCo, por eso tira poco para Vilu Mallín, pero será poco lo que él hace.

Los chicos empezaban de cinco, seis porque fue un tiempo de invierno, con la nieve iban más que cuando estaba bueno; se divertían en la nieve iban más chicos y después la pasaron a escuela de verano. **Ninfa Iraira. Vilu Mallín.**



En HuinganCo Rogelio Figueroa era maestro don Temistocles; las escuelas eran largas y con muchas aulas y muchos chicos tenían bancos; los escritorios y un hueco para tintero, que usábamos con pluma. **Orfelina Díaz. Andacollo.**



Mi papá se volvió a casar, teníamos una tía que nos terminó de criar, ella nos enseñó a leer. Mi papa era un hombre bien estudiado, pero era de la costumbre de antes que no nos enseñaba a leer para que no anduviéramos con cartas; nos poníamos mal, llorábamos porque queríamos aprender, no había escuela. **Mercedes Iturra. HuingánCó.**



En la escuela había mucho respeto porque los maestros le enseñaban a una. Félix Sosa, fue el primer maestro que tuve; era de Trico Malal. **Jovina Sambueza. El Cholar.**



EN EL FOGON -FOTO MARTIN MUÑOZ

*Día a día van al campo, siembran, cosechan, crían...  
día a día alrededor del fogón  
se sientan y comparten sus tristezas y alegrías...*

### **cómo subsistían en aquellos tiempos?**



En verano tomaban mucha leche y con ñaco. Hacían queso de chiva; se lechaban 40 chivas. El almuerzo era a base de carne, puchero, asado, sopa, legumbres; muy poco lechaban las chivas y dejaban una parte para hacer con ñaco o con arroz.

En invierno se comía mucha legumbre (poroto arveja) y compraban en tierras blancas; mi papá vendía cuero de chivo, verdura de la huerta, esquilaban las ovejas y sacaban la lana, los corderos; un cordero en esa época valía un peso; la plata que ganaba la persona en el verano, se guardaba y se compraba la comida en el invierno, poroto, arveja, maíz zapallo, cebolla, papa. Se acarreama por carga en mulares. La harina 00 valía ctvs.

La lana la llevaban por carga y la pesaban en los negocios, mi mamá dejaba mucha lana, la mejor lana para trabajar; las teñían con anilina que compraban en cajas de distintos colores. Mi papá en la primavera sacaba leña, mucha carga que la vendían en invierno 50 ctvs. la carga. Las mujeres en mi casa tejían; nos enseñó mi mamá; ella hacía una lista por semana, éramos cinco mujeres, a una le tocaba cocinar y lavar los platos, a otra le tocaba lavar y planchar toda la ropa con la aguja y el hilo al lado, (pieza que salía descosida, pieza que tenía que coser), otra se encargaba del pan para la casa, y nos íbamos turnando por semana.

Los varones se encargaban de las tareas del campo, sacar leña, venderla, cuidar los animales, hacer la pelcha de carbón. Sacaban troncos de piche, yaqui, colliguay. Hacían un pozo grande en la tierra con picador, una vez hecho la llenaban de troncos; después la tapaban con tierra y le dejaban abierto en las esquinas. Al otro día le ponían un papel a cada esquina y le llegaban un fosforito; cuando se prendía achicaban el agujero con más tierra, y por ahí salía el humo; se iba quemando la pelcha y a los tres días iban a ver si salía humo o no; si no salía era que no estaba quemada estaba cruda y volvían a encenderla por las esquinas. Tardaban una semana en sacar la leña y hacer la pelcha; los domingos no trabajaban. Salían carbones grandes y brillosos que los vendían en los pocos negocios que había en Andacollo que hacían galpones para los clientes donde se quedaban cuando había mal tiempo. **Celmira Gutiérrez. HuingánCó.**



Cuando compraban vino traían un cuero de vino que hacía unos 40 litros, que se hacía con el cuero del chivo. El chivo se carnea, se la abre la parte de una pierna hasta la mitad, se va dando vuelta hasta sacar el cuero entero, hasta que llega a la cabeza, en la cabeza se corta atrás de los cachos; el cuero se esquilaba, bien corto el pelo, se le ponía salmuera y se lo lavaba; se soplaba y se ataba las partes del cogote, en las manos bien amarrado que no entrara aire y la pata que quedaba más larga se dejaba para sacar el vino la parte del pelo bien cortito quedaba para adentro.

**Ester Castillo. Invernada Vieja.**



Ellos se dedicaban a la siembra; éramos muy pobres; nos criábamos de lo que ellos cosechaban; sembraban trigo, poroto, maíz, arveja, lenteja y todo se cosechaba; mi papá hacía unos graneros grandes, de adobe bien revocado, con separadores y ahí echaba toda la semilla; antes no había bolsas para echar el maíz; se ponían los zapallos, se hacían colgajos (trenzado) de ajo y de cebollas. No teníamos chivos, ni vacas, sólo teníamos gallinas y pavos. Teníamos terreno libre para sembrar, para huerta, y agua abundante. Las vertientes que había antes se han secado la mayoría. Cuando teníamos harina y azúcar hacíamos pancitos dulces. Las familias eran muy pobres.

**Ofelia Villanueva. Andacollo.**



Éramos muy pobres nos alimentábamos con papa chira, liebres y yocon(silvestre).

**Juana Arias. HuingánCó.**



Mis padres y mi abuelo nos contaban lo duro que eran aquellas épocas. Vivían de lo que cultivaban; uno de los alimentos principales era el trigo. A partir del trigo sacaban la harina y el ñaco que era importante en la alimentación. En la época que había animales tenían carne de chivo y para el invierno tenían que conservar lo que más podían para poder subsistir. Carneaban 30, 40 chivas grandes y hacían el charqui para tener carne en el invierno; también la base eran las legumbres que la cosechaban en la época que correspondía.

Era más fácil ir a Chile que a Zapala; tardaban tres meses en llegar en carreta con bueyes, y tenían que ir parando; a Chile iban a caballo y en mula; traían yerba, azúcar, telas; en las familias alguna tenía que aprender a coser para hacer la ropa; la vestimenta típica era bombacha ancha camisa, saco y pañuelo al cuello; aprendían a hilar y a bordar; eran tareas propias de la mujer; para darle color a lana buscaban tinturas naturales de la zona. **Ester Gutiérrez. HuingánCó.**



Mi papá sembraba trigo y arvejas, mi mama tejía y lechaba vacas y ordeñaba y hacía queso. Las comidas eran de porotos, arvejas y garbanzos; tenían pocos animales; vivían trabajando y compraban los insumos en el negocio de don Carlos Briega. Tuve 10 hermanos entre varones y mujeres. Para traer la mercadería de Chile llevaban caballos y varias mulas, tardábamos como 15 días. Mi papá llevaba charqui y de allá traía papas, cebollas y se cocinaba en un fogón, en ollas que se compraban por acá. La grasa se guardaba en la panza de los animales, se lavaba y se inflaban y se dejaba secar; así se guardaba la grasa no muy caliente de más. La panza se inflaba sin pelos y se ponía a secar; había que ir mirando por dónde se hace el nudo; arriba le poníamos sal para que no se pusiera mala. **Elvia Alfaro. Manzano Amargo.**



Mi padre era agricultor; sembraba trigo, maíz, arvejas, porotos. Traía muchas cosas de Chile; él llevaba grasa, carne y de allá traía azúcar, fideos y yerba. Mi papá guardaba todo en bolsas; fruta había poco, había muchas guindas y se vendían o la comíamos. **Florencio Vásquez. Andacollo.**



Mis padres eran agricultores y crianceros, (tenían ovejas y chivas) mi papá no tenía un sueldo; luego que se casaron empezaron a formar la casa y todos los años sembraba y de lo que cosechaban de eso vivían. sembraban trigo, arveja, chícharo, lenteja. Ellos hacían cuadritos de cada cereal, pero lo que más sembraban era el trigo porque hacían el ñaco, caña dulce y para sustentar las gallinas; por otro lado, mi mamá hacía huerta; cosechaban todo lo que se necesita para cocinar. Ellos vivían de lo que producían; mi papá además era minero y cuando sacaba oro iba a los negocios que en ese entonces vendían de todo y ahí compraba entre otras cosas las telas para hacer la ropa. **Teresa Muñoz. HuingánCó.**



Este lugar me gusta; me ha dado mucho de dónde vivir; de la huerta, de los animales; soy muy campesina; mi papá era criancero y agricultor. Sembraban trigo, arvejas, maíz, cebada, papas, maíz chacra, de todo un poquito. De todo esto nos alimentábamos. La arveja se consumía mucho, el poroto también. Comidas muy ricas; ahora se ve poco. Éramos más rico para comer.

Antes hacíamos pancutras; en una olla se ponía un poquito de grasa, o aceite, se hacía una forasca y se ponía acá (señala el brazo) se iba sacando pedazos se llamaban “tira a la olla”; era muy rica comida y si quedaba fiambre más rica todavía. Después el chícharo, que ahora no lo conocen al chícharo; es parecido al poroto es más cuadrado, pero es mejor que el poroto tiene más vitamina. También la lenteja, yo hago comida de lenteja; se había perdido la semilla del chícharo, y una señora del Cholar me armó con unas semillas; yo las planté y se dieron. La comida de chícharo se hace igual como la del poroto. Se hace con carne, con ají... se fría la carne después se echan los chicharos.

Había otra comida que nosotros llamábamos el frangollo para el puchero que es de trigo; yo lo hago, pero ahora me falta el trigo. Yo lo lavo el trigo, después lo paso por el molino, lo hiervo y al hervir queda como arroz, ya la gente no come esto; yo me acuerdo toda la vida de las comidas que se comían antes.

Del maíz, se hacía la chichoca; para una cazuela, no hay cosa más rica que la chichoca que luego lo utilizaban en un plato festivo muy rico como era la cazuela de pavo.

La lenteja se cosechaba, arrancando el montecito y se iba amontonando y se secaba y después se ponía en una lona, una manta con un palito o se pisaba para cosecharla.

Mi mamá hacía la huerta; cosechaba todo: ajo, acelga, muchas verduritas tenía, ají, repollo. (Después tejía en telar. Hacía ponchos.) Estos alimentos no los podían conservar porque los inviernos eran muy fríos y las heladas echaban a perder las verduras. La fruta la consumíamos toda; éramos muy pobres y bastantes criaturas, pobrecita ella, hacía torta de rescoldo, muy rica, y guardaba para el otro día para el desayuno y nosotros quedábamos siempre con hambre, pobrecita ella que, hacía la comida, y nosotros le robábamos.

Yo era el peón de campo, todos mis hermanos trabajaron en el campo, pero como yo no. A mí me mandaban a todos lados, al negocio, a buscar cosas, a ver los animales, a todos lados, a regar trigo. Ya estaba aburrída ya. Tenía 23 años y todavía tenía que hacer esos trabajos.

**Ninfa Iraira. Vilú Mallín.**



Mis padres se dedicaban al campo, la tarea con animales. Yo toda la vida fui criancera, teníamos vacas, chivas, yeguarizos.

Mi mamá cuando llegábamos a la veranada, hacía ricos quesos que ahora no salen, queso de vaca casero, también hacía manteca. Íbamos a un arroyo a la veranada y ahí hacíamos la mantequilla. Sacábamos unos 30 litros de leche de las vacas, que íbamos colocando en tarros.

Cuando los animales estaban flacos tardábamos un mes en llegar de la invernada a la veranada caminando; había que arrear, caminar, darles agua a los animales, que era escasa en ese entonces; en la noche descansábamos, armando las camas al lado de una planta de jarilla con sábanas y frazadas. Cuando los animales venían buenos tardábamos 15, 20 días en llegar a la veranada.

Mi mamá, cuando llegábamos a algún lugar, preparaba la comida; ponía la olla al fuego y preparaba puchero, sopa con alineo, papas, zapallos, recaudo de trigo, que molíamos en piedra de moler; no existían los molinillos; nos incábamos y molíamos; se guardaba en bolsas de tucuyo. **Tania Ponce.**

**Manzano Amargo.**



Mi papá era criancero; tenía chivas; cosechaban trigo, maíz, papa y se vivía con eso. En el 69 - 70 le dieron trabajo en el vivero y ya tenía un sueldo; siguió sembrando hasta el 79 - 80. Mi mamá cuidaba las chivas, sacaba leche, hacía quesos, huertas; sembraba el zapallo, la cebolla, la papa.

Las verduras las conservaban en un ranchito de adobe y carrizo; para conservar la carne hacían charqui; carneaban 20 chivas, las abrían bien, las salaban y las colgaban en una varilla de sauce; todas las semanas lo daban vuelta y lo maseaban con una masa de madera unos veinte días hasta que lo guardaban; hacían charqui de vaca, de chivo y de chancho; al chancho lo salaban y lo colgaban en la cocina para que se ahumara. **Ramona Campos. HuingánCó.**



Mi abuela tenía muchos animales; tenía caballos, tenía vacas, ovejas, chivas. Mi mamá era chilena. Los chilenos era una gente muy ágil, muy limpia. Tejía, lavaba, planchaba. Mi papá era criancero.

Yo me acuerdo que mi mamá tenía unas remolachas, así blancas (señala sus manos). Usted sabe que se daban tan lindas, porque para allá era la costa, puros carrizales. Los carrizales, tienen mucha raíz. Pero eran remolacha blanca eran. ¡Qué cosas ricas! eran pa' hacer ensaladas y poner en el puchero. Nunca más vi yo esa planta. Se perdió.

Mi mamá hacía de todo, pobre vieja. En verduras, producían mucho. No había pa' qué comprar las verduras. Ella sembraba todo, cosechaba todo. Hacía chichoca; yo me acuerdo que un año hicimos 15 bolsas de chichoca. Lo que comprábamos era la harina, los vicios, eso lo comprábamos en Los Carrizos, cuando estaba el finado Jorquera. En su negocio. Ahí comprábamos la harina, azúcar, yerba. Nosotros cosechábamos, papa, cebolla, hacíamos mucha chichoca.

La papa pa' que durara, la embolsábamos. La zanahoria, mi abuelita la sacaba porque se belloteaba en la era. La sacaba, la embolsaba y la enterraba en la tierra. ¡Cuando uno iba a buscar parecía que estaba recién salida de la planta! Porque en tierra húmeda se crean fresquitas, no se echaba a perder nada nada. **Berta Jara. Andacollo.**



Mi papá sembraba trigo, porque como allá era todo escaso, lo traían de Chile. Sembraba el trigo y alverjas y después comenzaron a llegar porotos y ahí conocí los porotos pa' sembrarlos, porque yo no los conocía. No sembrábamos mucho.

¿Conocen el campo de la escuela en La Matancilla?, ahí invernábamos nosotros.

Los otros alimentos los traíamos todos de Chile, y teníamos que ir de contrabando a caballo y la carga en mulas y tardaban, les tomaba una semana; pero también podía ser que fueran en dos días y volvían; todos por el mismo camino; así que se quedaban porque parar ir a comprar allá tenían que llevar chivo, charque, grasa, chicharrones y jabón; era todo un cambio porque de allá traían la harina, el trigo, la chichoca en veces, la miel. También llevaban las patitas y los chivos; se arreglaba bien, se secaba todo, y bueno, eso se cambiaba por trigo, por azúcar, por harina, por ropa y así.

Comenzamos a sembrar acá y ya no traían más trigo de allá y comenzamos a crecer. Traían poquito, porque era más cambio que venta. Mi papá traía tres cargas; los otros traían de 10 a 12 cargas porque eran más ricos: tenían más animales, y más charqui pa' vender allá. Traíamos la harina, el trigo, la azúcar, los fideos, la miel, porque no habían. **Genoveva Vásquez. HuigánCó.**



Mi vida era muy triste porque vivíamos en Invernada Vieja; allá tenía casa mi padre y ahí nos criamos; éramos 12 hijos. Él era agricultor; sembraba de todo; trigo, arveja, maíz; con eso nos alimentábamos; pero tenía que ser a medias con otro señor que era el que tenía los bueyes y las semillas para poder sembrar. Mi padre no tenía porque era muy pobre, él ponía su cuerpo para trabajar y administrar (regar, cuidar la siembra).

Para cosechar era un trabajo grande porque se sembraba mucho; unas hectáreas grandes de trigo, arvejas y se daba todo muy bueno porque antes había mucha agua; llovía mucho en la primavera; las

más grandes teníamos que andar atrás de él ayudándole a regar, a sacar pasto, escarbar la tierra. Después se cosechaba todo, se repartía con el socio y se guardaba para el invierno.

Después se hizo de unas chivitas y así fue criando animales; de a poco al final tuvo un buen capital de chivas; pero después él se murió, ya tenía 50 años, y ahí quedó todo; la familia era toda chica, los más grandes se habían salido de la casa; así que los animales se perdieron casi todos porque no había quien los cuidara.

Cuando se iba a Chile se traía orejones para empanadillas; de Chile traían muchas cosas, porque acá no había. Mi padre cuando él quería ir a Chile en el mes de abril, carneaba un par de chivas y hacía charqui; la grasa la ponía en las panzas de las mismas chivas; el charqui lo secaba algo nomás no muy seco y con eso iba a Chile con un carguero, un caballo con grasa, charqui, chicharrones y sal de lilco; tenían que ir escondidos, era delicado para ir a Chile; los que tenían para pagar una visa iban tranquilos; los que no, viajaban de noche para que no los agarraran los gendarme porque le sacaban toda la carga, salíamos a las 8 - 9 de la noche para cuando llegáramos a la cordillera donde se cruza para Chile, estuviera oscuro las 10 - 11 de la noche. Era cortita la caminata; con eso que él llevaba, traía azúcar, porotos, cochayuyo; de todo traía un poco. **Ismaela Barrera. HuingánCó.**



Mi papá era empleado público y mi mamá ama de casa; mis abuelos eran crianceros, criaban vacas, chivas, ovejas, caballos, chanchos. Los alimentos los compraban en Chile; la mayoría de los alimentos lo producían. **Eva Magnasco. Los Guañacos.**



Mis padres criaban animales, vacas, chivas. Mi mamá tuvo nueve hijos. Las comidas eran muchas con carne de vaca y de chiva; hacíamos puchero con papas, zapallo. Compraban en los negocios de Andacollo, venían de a caballo y traían mulas para llevar la carga. Nosotros cosechábamos lechuga, zanahoria, choclos y en el verano hacíamos comidas. Para hacer las compras llevábamos bastante, como 3 bolsas de harina, y la fruta se comía en los árboles de la casa; también secábamos, pero para hacer las empanadillas. **Orfelina Díaz. Andacollo.**



Siempre fui un trabajador; mi viejo fue criancero; nosotros trabajamos más de 30 años con él en la crianza, la agricultura y después por cosas de la vida me metí en Agricultura y Ganadería a plantar pinos a plantar álamos y así sucesivamente. En mi infancia era el que le cuidaba a mi viejo en la veranada, un lugar que se llama Centinela, de Pichi Neuquén más arriba. Tenía 12 años cuando me llevaban solo a la veranada. Cuidaba aproximadamente 800 chivas, cerca de 1000 ovejas, más de 100 vacunos y 60 yeguarizos. En esos años cuando era joven, va decir chico, aunque chico fui siempre.

Para nosotros la vida en esa época era fácil porque mi papa tenía mucho capital; claro, a veces por cosas de la vida, pasábamos hambre; pero no porque éramos 12 hermanos; además él ayudaba mucho a la gente; iba gente de Varvarco, del lado de la Matancilla a trabajar a mi casa; él, en ese tiempo, sembraba mucho trigo, avena, papa, arveja; de todo se sembraba y todo se cosechaba; y él, de todo lo que se cosechaba, podría ser que la plata fuera escasa o como era tanta la gente, a algunos les pagaba con semillas, con trigo, con arvejas, con papas, con azúcar, con yerba, y a otros les pagaba con plata, pero nunca nosotros sufrimos necesidad.

Cuando saltaba el lucero ya se levantaba, tenía un capaz, Tomas Sánchez, siempre lo recuerdo, muy laborador. Don Juan Albornoz fue el que fundó Manzano Amargo; sacó un canal por todo un faldeo, en la cascada La Fragua; al ladito el saco el canal.

El poroto se traía de Chile, se sembraba, pero no se cosechaba en cantidad; hacían el charqui de pera. Mis abuelos tuvieron un campito en Buraleo, allá hacían los orejones y traían una carga, un cuero por cada lado de 40 kilos (caballo, mula). Es cierto que existió el trueque, pero mis abuelitos siempre nos contaron que ellos vivían del capitalito que tenían; nunca hicieron trueque.

Para traer las cosas de Chile carneaban 10, 15 chivas hacían el charqui, lo dejaban seco, hacían los chicharrones, la grasa y eso se llevaba a Chile y se vendía allá y con esa plata se compraban todas las especies que hacían falta, el azúcar crav (en pancitos) porotos, el zapallo y la cebolla; les daban a mis viejos, varios ponchos castilla, hasta lana de oveja llevaba de acá de la Argentina, pero se vendía, no que la hubieran ido a cambiar. **Rene Albornoz. Andacollo.**



Mi abuela se dedicaba a la agricultura y animales; sembraba trigo, arveja, porotos; ese era el alimento con el que nos criamos; tenía chivas, ovejas, cerdos, pavos, gallinas; solíamos tener hasta 200 gallinas. El resto de los alimentos se traían de Chile con 4 a 5 mulas por el paso de Buta Mallín que guardaban en un granero de adobe. **Benito Novoa. Los Chacayes.**



Nací en Varvarco; medio difícil mi crianza; me crié con mi madre, que era soltera, trabajando desde chiquitita en agricultura, ayudando con los piños, con inviernos duros acarreado la leña. Cuando tenía 13 años comencé a trabajar en la escuela con los maestros yo hacía el pan y la comida a los chicos. **Odilia Sánchez. HuingánCó.**



Cuando era chica mi abuela murió, mi papa quedo ahí; después vendió el puesto porque no tenía recursos; trabajaba en el lavadero de oro; éramos una familia numerosa, no tenía como alimentarnos así que vendió el puesto y nos vinimos a la costa de Butalón; mi papá se dedicaba a sacar oro en lavadero en un cañadón que había cerca de mi casa. A lo lejos compraba trigo; como no había trabajo no había plata. Hacía trabajos en lazos, manea, soldaduras, reparaba ollas, le

mandaban trabajitos a la casa y con eso teníamos que comprar las cosas de la casa. Traía mucha leña de Huingán, y vendía carbón; hacia un nicho grande en la tierra, ponía en ese hueco la leña y hacia carbón; lo quemaba, después lo iba apagando, lo tapaba con chila y le ponía agua. Lo utilizábamos para calefacción; le poníamos un tarrito que le llamaba alcahuete abierto arriba y abajo para que prendiera el carbón y si no lo vendía. **Mercedes Iturra. HuingánCó.**



Siempre fui ama de casa, con animales y huertas; cosechábamos de todo; nunca nos faltó la comida; sembrábamos y cosechábamos nosotros mismos; los graneros llenos de trigo, arveja, avena, cebada, choclos, sandía, melones; de todo había, las papas, los zapallos, no faltaba nada. Se hacían graneros de barro y ahí se echaba todo, cada uno tenía su lugar. Se hacían los quesos y se enterraban en el trigo para que se secaran, se comía todo lo que se sacaba del trigo, el ñaco, la caña dulce. Con los cereales del trigo se hacen muchas cosas, no se compraba tampoco porque con el puro trabajo teníamos. **Jovina Sambueza. El Cholar.**



Trabajé muchos años con mi papá y después salí a trabajar a la provincia; tuvimos muchos animales, mucho capital. Mi papá era ganadero y agricultor; teníamos veranada en la cordillera de Huaraco, cantidad de chivas, ovejas, vacas, pero todo se termina en esta vida; ahora tenemos mucha merma de agua; cada vez tenemos menos; antes, con el cañadón regábamos todo, los vecinos también y era casi toda siembra, pastizales, alfado, sembraba en chacra, trigo, maíz, avena, alfalfa, se cosechaba mucho de todo porque el agua alcanzaba para todos. Ahora con el agua estamos mal porque nieva poco; antes nevaba mucho y había mucha agua, ahora nieva menos y las aguadas se están terminando.

Teníamos trabajo de quinta, de siembra de forestación; la alameda la hicimos entre todos; lo único que había era el nogal que tiene más de 150 años y un guindo; antes se trabaja mucho, había mucha gente pobre, los vecinos venían todos a ayudarles porque las trillas eran de dos o tres días; la tradición se está perdiendo cada vez mas

Las herramientas para poder trabajar era una yunta de bueyes, arado, carro con la que carreteábamos leña

Se traía todo de Chile, el azúcar salía en terroncitos, se traía en sacos de cuero costurados al medio, hacían unos 50 kl. Íbamos por Buraleo con caballo y mulares. **Demetrio La Torre. Los Carrizos.**



Tengo muchos recuerdos de mi padre; era pirquinero y era agricultor, sembraba de todo alimento para comer; trigo, alfalfa, avena, cebada; cosechaba la chacra, papas, de todo. Teníamos el trigo, lo cosechaba y después había que cortarlo con dos señoras que nos ayudaban.

Hacíamos harina y el ñaco. Yo no sé de dónde trajo las piedras, pero el molino se lo hizo don Benito Márquez.

Teníamos un motor con luz eléctrica, porque fue el primero que tuvo luz eléctrica; él hizo el canal y de ahí traía el agua para el motor; lo permitía el faldeo por la pendiente. Cuando tenía que usar el molino le avisa a todos sus vecinos y compañeros para que no le cortaran el agua.

Para medir los granos se usaba el decalitro que era de madera, no se pagaba; se ayudaban unos con otros. Si tenían que cosechar apurados, ahí estábamos con mi papá; había que cortar, ayudar a enfardar y mi papá llevaba el carro con los bueyes para que fuera más rápido las cosas; esa era la forma de vivir antes.

Mi papá estuvo dos años trabajando con una señora, que le dio un trigal en una parte. Me levantaba, preparaba la ollita con sopa y nos íbamos para abajo y estábamos dos días allá para que nos rindiera más.

Para cosechar el trigo, traía su carro; mientras uno cargaba, el otro venía a dejarlo a la era. Para sembrar, una se ponía su ponchito, ponía el trigo en el bolsillo, iba al sembradío y lo tiraba al boleó. La preparación de la tierra era en lo que más se tardaba; todo se hacía con bueyes y arado; había que levantar la tierra, después mezclarla, después que quedaba buena, recién se sembraba. Los bueyes se utilizaban para acarrear las cosas; las eras se hacían al lado de las casas.

Una vez que se hacía la trilla era de juntar el trigo. Si había viento era de apurarse porque había que aventar rápido. Las trillas duraban un día y había comilonas y con la guitarra y la vitrola se escuchaba música. También se sembraba en el llano; trabajaba con Daniel Alonso. Mi mamá tejía, hacía de todo, mientras mi papá trabajaba en las minas y nosotros cuidábamos el sembrado y los animales. **Juliana Soto. HuingánCó.**



Mi papá plantaba trigo, avena, cebada, arvejas; en una esquina dentro de la casa hacía una troja, como una habitación donde guardaba toda la cosecha. **Juana Merino. Las Ovejas.**



NEVADA - FOTO MARTIN MUÑOZ

*Allá va el pirquinero con su pico y su sombrero...allá va buscando oro... trapichando con su trapiche, p' cambiarlo en el boliche...*

### Los pirquineros



Me crié con mis abuelos (mi madre me tuvo de soltera) Ramón Pardo y Teófila Vásquez; vivían del oro y de changas que salían como cortar trigo y esas cosas. Para extraer el oro antes se hacía en lavadero, trabajo de aluvión que se llama, agua pico y pala y después con un plato minero que se usaba, se extraía de los trapiches, que había pocos; en La Primavera, dos o tres trapiches.

El trapiche es un molino que está compuesto por dos ruedas, un motor y una taza; las ruedas van adentro de la taza y eso da vuelta con un motor trifásico; a esa taza se le agrega agua (que también andamos peleando con el tema del agua).

El proceso de trabajar en el trapiche tiene sus pasos. Primero hay que buscar el material a las minas que se llaman vetas, luego, traer el material en carga, una tonelada por diez cargas, una bolsa por cada lado del mular. Se echaba en el trapiche una palada o dos hasta que se acababa el material; se

le pone mercurio, se deja remover y después se limpia el trapiche y ahí queda el oro. La función del mercurio es juntar el oro porque es muy fino; si uno lo tiene que agarrar al plato (oro) no lo agarra; hay que echarle mercurio para que quede abajo, en el fondo de la taza de la batea; con el mercurio sale de color gris y ahí, hay que exprimirlo en un trapo con agua caliente; se calienta un hierro en la fragua, se pone en un plato con una tuerca, al plato se le pone un poquito de agua, un tarrito arriba y ahí cae el oro eso es todo el proceso.

El oro era más fácil que tener dinero; usted iba a cualquier negocio y le compraban el oro; incluso gastaba la mitad en comida y la mitad se la daban en plata o compraban en las huertas papas, cebollas, y más.

Después estuve trabajando mucho tiempo en la empresa Sapag de barita; después que dejé de trabajar saqué oro y así pase a Bosques. Tengo dos trapiches en el Chingue y ahí muelo y saco oro.

Sigo usando mercurio que se deposita adentro del trapiche; cuando el trapiche tiene agua y está moliendo se le echa mercurio de acuerdo a la cantidad de oro que haiga; porque uno al material no lo trae probado, lo ensaya; se llama ensayarlo en una poruña, de acuerdo a la cantidad, yo digo: bueno esto me va a dar 20gr en 2000 kl y le echo mercurio calculando los 20 gramos.

Hoy en día si saliera a cómo se cotiza el precio dólar sería una buena ganancia; yo tuve 74 gr y lo tuve más de un año guardado, porque no tenía a quien vender; para extraer el oro son varias horas; lo extraigo sólo porque con mi jubilación lo puedo bancar un tiempo.

A mí me gustaría que me ayudaran en el sentido que necesito un tractor para facilitar el camino; porque se necesita un vehículo para llegar hasta donde está el material porque ya no hay mulares. Hay un problema ahora, porque donde hay mejor material ya no lo dejan entrar porque son dueños de campos, y hay un problema con eso. **Basilio Pardo. Andacollo.**



**CORTANDO CON LA ICHONA FOTO OSVALDO GAGLIARDI**

*Siembra que siembra, trilla que trilla, siempre brillando...  
trigo dorado, caras sonrientes, el campo amando...*

## del trigo, las trillas y los molinos harineros



Ellos se dedicaban a la siembra; éramos muy pobre; nos criábamos de lo que ellos cosechaban; sembraban trigo, poroto, maíz, arveja, lenteja y todo se cosechaba, mi papá hacia unos graneros grandes, de adobe bien revocado, con separadores y ahí echaba toda la semilla; antes no había bolsas para echar el maíz, se ponían los zapallos, se hacían colgajos(trenzado) de ajo, de cebollas. No teníamos chivos, ni vacas, solo teníamos gallinas y pavos. Teníamos terreno libre para sembrar, para huerta, agua abundante. Las vertientes que había antes se han secado la mayoría.

Se hacían las eras para trillar el trigo, era un espacio grande redondo, que desmontaban, aplanaban, la mojaban mucho y las trillaban con chivas o castrones (chivos sin capar). Se trilla hasta que apretaba bien, quedaba como un cemento; era un espacio grande; se plantaban palos alrededor y se cerraba con látigo, donde después echaban las yeguas para trillar el trigo; se hacían una montaña de trigo más alto que una casa; la harina se hacía en molino y sino en una piedra de moler, media negra, media entera, pero había para alimentar los hijos. Molinos había en Los Carrizos, en Tierras Blancas; se llevaba al anca en el caballo, una bolsa de 20, 30 kilos, también se lleva el tostado para moler el ñaco; en la piedra era imposible, se cansaba la pobre vieja moliendo ñaco **Ofelia Villanueva.**

**Andacollo.**



Cuando cosechaban el trigo acá en Huingán Co lo trillaban; hacían la era, sacaban 30, 40 bolsas de trigo; en la época de mi padre ya había bolsas de arpillera o de nylon, pero en la época de mi abuelo no.

Tenían un cajón de madera cuadrado que le decía Decalitro 10kg, era la medida que tenían para vender. Los que cosechaban iban a moler a los molinos la harina y si no, molían en la piedra de moler y hacían el pan negro que llamaban; era con todas las propiedades del trigo; eso se perdió cuando comenzó a venir la harina refinada (molino Rio de la Plata) los molinos locales comenzaron a cerrar.

La gente ya no pudo seguir procesando el trigo, era más fácil conseguir la harina blanca que le da otro sabor al pan. **Ester Gutiérrez. HuingánCó.**



La trilla se hacía con 7 u 8 caballos; hacían una era; cuando era mucho, se cerraba la era con látigos o alambre y se echaban las yeguas adentro y otros iban donde vuelta con la

horqueta para que despegara de la paja y se iba moliendo. Cuando se trillaba se guardaba para el consumo, hacíamos ñaco, locro, para la sopa, mote.

Había un molino en Pichi Ñire que era de mi papá, Ezequiel Morales. Todos venían a moler el trigo. El dueño del molino cambiaba por harina toda la gente de acá o por allá. **Elvia Alfaro. Manzano Amargo.**



La diversión de ellos era, siempre con un trabajo de por medio, a la hora de cosechar el trigo. Se hacia la trilla, se juntaban todos los vecinos, nadie le cobraba a nadie, nadie le pagaba, se juntaban los vecinos, cada uno traía su caballito desde la cortada se juntaban; cuando ya tenían el trigo cortado, ya lo amontonaban en la era para trillar cada uno con su caballo, y ahí tocaban la guitarra; hacían cueca, tonadas, el primer homenaje que se hizo en la fiesta de las cantoras de Varvarco, fue a mi abuela, mi papá tocaba la guitarra. **Teresa Muñoz. HuingánCó.**



El trigo lo llevaban al Molino del Cholar, se procesaba y obtenían una harina negra. Que ahora no se come porque hace acidez. Era un rico pan bien hechito. Por ahí después se revolvía con la harina blanca y quedaba más rico. **Ninfa Iraira. Vilú Mallín.**



Le voy a explicar de algunos elementos del molino por ejemplo la cuchara para bajar la harina cuando estamos moliendo; el molino va dando vuelta la harina, largando la harina al cajón y nosotros la vamos cortando para que no se amonten la harina; tenemos el borrador, cuando usamos el almud, le pasamos en el tope el borrador.

Está la piedra de moler, para moler ñaco, harina, locro. Acá son dos piedras que dan vuelta, pero con gran cantidad de agua; ahí vamos a trabajar con la cuchara la harina que va cayendo aquí en el cajón; cuando ya terminamos de llenar esto ya levantamos y ponemos todo en las ollas, porque después cuando viene gente llevan bolsas de harinas, o un par de kilos; antes se usaba con mucha agua; ahora este año estamos muy secos, con poca agua no se puede moler.

Molemos todos los trigos de la zona que quieren moler y vendemos siempre que se puede. Molemos lo cocido más primero y después lo crudo; también hay que moler locro, harina para hacer el pan y el locro para el puchero. Cuando va moliendo, va cayendo en el tacho y de ahí cae al cajón.

Este molino era del abuelo de mi cuñada; con la harina que se molía, se hacía el pan, el locro o frangollo para el puchero, las tortas fritas, el ñaco; la harina la teníamos que pasar por cedazo para sacarle la pelusa y ahí hacíamos el pan y la levadura; también se hacía del trigo; no todo el tiempo podíamos moler por las sequías. **Delfina del Carmen San Martín. El Cholar.**



Las cantoras, cantaban en las trillas; era lindo porque se hacían unos tremendos montones de trigo, le ponían abajo unas damajuanas de vino. Cuando hacían las trillas la trillaban con yeguas, unas cinco seis yeguas la ERA grande. Solían estar hasta dos días trillando. A las cantoras las ponían arriba del montón de trigo, le preparaban un asiento y la sentaban ahí; ahí cantaba ella mientras los otros trillaban alrededor, dando vueltas, era lindo. La cantora aprende a cantar cuando es joven en una guitarra; antes hacían la guitarra con una madera y cuerdas de alambre y con eso ensayaban a aprender a cantar; se transmitía de madres a hijas; antes había muchas cantoras y hacían décimas. **Ismaela Barrera. HuingánCó.**



Mi viejo mandaba dos cargas de trigo al molino de Varvarco; en Pichi Ñire abajo había un molino harinero, tostaban arvejas y de eso venía media carga para hacer la TRIKINUDA (sambimba). Mi viejo solía tener 7 yuntas de bueyes que sembraban de Manzano Amargo para abajo, puesto El Manzano, que está de este lado del río; pasa Curamilio, sale a la pampa del Huecú, y hay un puesto viejo que todavía están Las Pilcas. Mi viejo ahí trabajaba con peones y sacaban el agua de muy arriba; en esos años había mucha agua; cuando el trigo se daba bueno, lo marcaban en una pala de palo, traspalear lo llamaban. Después que aventaban el trigo, se apartaba de la paja, traspaleaban, lo levantaban para que saliera toda la pelusa y cuando estaba buena la cosecha eran 32, 33 ½ hectolitros de trigo. Cada hectolitro es de 100 kilos y cuando se daba regular era de 18, 20 hectolitros.

La arveja y la avena igual; sembraban 40 kg de avena y sacaban 400 kl; se sembraban por decalitro; el trigo para sembrarlo lo medían en decalitros; el decalitro tiene 8 kg; él calculaba, aquí entran 4 decalitros de trigo y no le erraba, 8 x 4 32 kg y así iban haciendo cuadritos.

En ese tiempo no había conejos, lo que había eran liebres; la liebre hace perjuicio en una parte y después sigue en esas partes nomás; cuando él sembraba decía “este cuartelito se lo vamos a sembrar a las liebres y este otro para los pajaritos”; no le gustaba que pescara los pájaros; la liebre cuando va a comer como siempre, de una parte nomás. El hectolitro son 100 kg y el decalitro son 8kg, el almud es más chico son 6kg. Le daba a uno de los trabajadores y le decía “de este trigo vamos a ir a medias”. Capaz que cosechaban 10 hectolitros y medio, los iban midiendo en decalitro hasta que se hacen los 100 kg; de eso mismo les iba pagando; lo mismo con la arveja y los otros granos que sembraban a medias.

La arveja nunca se cosechaba hectolitros, sino decalitros 8 o 6 hasta 10 decalitros que eran 80 kg.

También está la fanega, medían así los granos.

La papa no se cosecha así nomás y se va apartando la más grande, la chica y la mediana.

Las medidas tenían una forma cuadrada y para que fuera justo le pasaban una madera bien pareja, decían que tenía que ser rayada para que tuviera los 8 kg. El hectolitro se medía en la era; no se echaba en un cajón, iban echando el trigo en el decalitro y lo rayaban, un decalitro para uno un decalitro para otro, hasta que hacían los 100kg y esos 100kg era el hectolitro. Todo era para el

consumo de la casa. Entre peones, la familia, gente que venía a trabajar eran más o menos 30 personas que trabajaban. Él comía en un mesón grande con los peones; nosotros comíamos en la cocina en una mesita y la mamá ayudaba a repartir la comida.

En febrero se hacían las trillas con yeguas, en una era grande y se quinchaba con varillas de sauce mimbre alrededor; se plantaban estacas, se dejaba una puerta abierta y se echaban las yeguas para trillar el trigo. Cuando había mucho trigo casi era el día completo trillando; ponían una damajuana de vino debajo de la parva, con la horqueta cuando ya se iba desparramando el trigo para que las yeguas lo pisaran; en los últimos saques salía la damajuana de vino y las cantoras cantaban a un lado, mientras descansaba la gente, hacían unas cuecas y unas tonadas y decían ¡que viva la trilla!

**Rene Albornoz. Andacollo.**



Se sembraba trigo y se hacían trillas trillando con yeguas; en la chigua depositaban el trigo y lo llevaban a la era. La horqueta era para recoger el trigo, para ir haciendo la gavilla. La Ichona era para cortar el trigo; antes el corte lo daban por tarea, la tarea tenía el 100%, antes no había otra herramienta y había que cortar el trigo con la ichona.

Las trillas a veces duraban hasta 3 días. En la última trilla sembré 700 kg y coseché 40 bolsas. Hay que tener por lo menos de 15 a 20 yeguas para poder moler porque si no, no da abasto; después que se molía se va dando vuelta el material y abajo se ponía una sorpresa que era cerveza o vino.

En la trilla se hacía un fogón, se daba el desayuno y en el almuerzo se daban empanadas. Lo más común que se bailaba era el vals y la ranchera, se escuchaba música con tocadiscos y con vitrola que se le daba vuelta con el dedo. **Benito Novoa. Los Chacayes.**



De lo que me conto mi papá recuerdo las trillas; sembraba trigo y avena y venían los vecinos a ayudarle a cortar; les pagaba con una bolsa de trigo o de avena; estaban tres días trillando.

En el día se trabajaba y en la noche se bailaba; se comía lo que traían entre todos. Cortaban el trigo y lo dejaban secar en gavilla, lo llevaba todo en caballo a la era. Para lograr la era se hacía un redondel grande en la tierra que se pisaba con chivas para que no salieran piedras; ahí ponían el trigo y lo pisaban con caballos, la función de los caballos era mover el trigo y sacarle la paja y con una pala de madera la aventaban para que saliera toda la paja, lo guardaban en bolsas; esa trilla duraba una semana, se comía pasteles, tallarines con gallina casera, chivo y se tomaba vino en damajuanas; se bailaba vals, cueca, el calladito que se iba girando en 8, se palmeaba y se iba saltando; se tocaba la guitarra y había una cantora Juanita Arias que la ponían a cantar en la era **Ramona Campos. HuigánCó.**



Para pesar utilizábamos la romana, y si no unos cantalitos que habían, o el plato porque el plato también hace un kilo sea de trigo o de harina y ahí sacaban la cuenta. **Genoveva Vásquez. HuingánCó.**



**SECANDO QUESO EN FIAMBREIRA-FOTO PROMOTORES CULTURALES**

*Cuidadosamente sus alimentos guardaban,  
y en el crudo invierno se alimentaban...*

**Y así conservaban los alimentos**



Las comidas de invierno y verano eran las mismas; la arveja y el trigo no se vendía; era para consumo de la casa y dejar para sembrar para la otra primavera; se sacaba la fruta del árbol(manzana) se secaba la pera para hacer las empanadillas, se ponían en los rebozos chilenos (negros) extendidos arriba de la enramada; los rebozos eran una lanita tejida finita. **Eloina Quesada. HuingánCó.**



Para conservar la verdura la ponían al sol para que se secase y la guardaba en catrones, tablones que se colocaban para conservar. Con el ajo hacían ristras y la ponían al sol y las guardaban en un galpón con mucho aire. Tenían huerta. En invierno carneaban un cerdo, lo alineaban y lo colgaban al humo para que se secase; antes no se sabía lo que era heladera ni freezer. **Celmira Gutiérrez. HuingánCó.**



Se guardaba para el invierno. Cerca de la cocina hacía un hoyo y ahí ponían 3, 4 bolsas de papa; le ponían paja del trigo por abajo y por arriba. Esperábamos que dieran las plantas y cuando cosechaban hacía frutas secas para el invierno (orejones de manzana y de pera) que las secaban arriba del rancho; se hacían canastitos del sauce mimbre donde se guardaba la fruta seca. En invierno comíamos puro poroto, arveja y lentejas que se cosechaba, no nos daban leche, no nos daban nada; sólo lo que cosechaban. **Ofelia Villanueva. Andacollo.**



Para hacer el charqui carneaban la chiva, abrían las partes más gruesas de la pierna, la paleta y la salaban con mucha sal y la secaban a la sombra; después con el tiempo dejaron de hacer charqui porque andaban las abejas carniceras.

Tenían un parrón grande en su casa, abajo del parrón había una fiambarrera hecha con madera y reja y ahí ponían la carne fresca para evitar las moscas.

Por relatos de su mamá cosechaban mucha fruta, manzana pera, en una quinta la conservaban en cajones de paja y en el invierno vendían.

Hacían una especie de charqui de verdura; las chauchas las cosechaban verdes, las iban pasando con un hilito con una aguja, las conservaban colgadas del alero y con el humo del fuego que hacían en el piso se iba manteniendo; también el zapallo lo cortaban como la manzana en redondo, lo colgaban de un cable o un hilo y lo iban secando al humo; los ajíes en capi también lo cosechaban así y lo conservaban hasta la siguiente temporada. **Ester Gutiérrez. HuingánCó.**



Se carneaba el chivo, se charqueaba bien charqueadito y se lo ponía a secar; entonces en el invierno se comía. Para hacer el charqui, se abría la carne y se le ponía sal y se guardaba en una viga (un palo atravesado donde se colgaba el charqui) y lo comíamos asado o

hervido. En el verano se comía más con leche de chiva; se cocinaba con harina, fideos, arroz; eran comidas de almuerzo. **Florencio Vásquez. Andacollo.**



Con la carne hacían el charqui. Carneaban los animales, los dejaban orear un poco, abrían las piernas y las paletas y los charqueaban; le ponían sal, lo colgaban para que se secase con el aire y de esta manera tenían carne en el invierno. Con la fruta se hacía huesillo y empanadilla. En el caso de la pera se secaba para hacer Empanadilla; se pelaban, se hacían zarandas de maderas, se secaban y así la conservaban. Los Huesillos se hacían de duraznos, se pelaban, se cortaban por la mitad y después se ponían en una zaranda al sol para que fueran secándose y a la noche se guardaban de esta manera se podían conservar más tiempo. También se secaban guindas. **Teresa Muñoz. Huigancó.**



Las semillas se guardaban en bolsas y el trigo se guardaba en un granero de adobe que se hacía en una esquina de la casa donde no se goteara y después si alguien compraba se vendía por almud es un aparatito de madera, que hace 20 kilo o 10 lo que uno quería vender. **Ninfa Iraira Vilú Mallín.**



El trigo se cuidaba en un granero que era como un horno de barro, como si fuera esta casa, se hacía todo de barro; se deja arriba una puertita y ahí iba echando todo el trigo; puede poner papa puede poner lo que quiera. Era de puro, puro barro, pone unos palitos así usted, unos “tongitos” así; después el barro lo hace con ceniza y tierra y lo revoca; no pasa la humedad ni nada; y el piso también que se lo tome, porque si no lo ratones ahí se meten. Ahí se guardaba el trigo, la harina, casi la mayoría; se guardaba todo junto nada más que se ponían cositas por medio, unas tablitas por medio, y después no se tapaba, así nomá. **Genoveva Vásquez. Huigancó.**



Iban sembrando y guardando en un granero hecho de piedra adobe y techo de carrizo dentro de la casa sin puertas; guardaban el trigo, los zapallos, todo lo que era semilla lo guardaban; eso les duraba desde que levantaban la cosecha en marzo hasta noviembre que volvían a sembrar; la cebolla se trenzaba como el ajo; la colgaban en varillas y la ahumaban, le daba más sabor y duraba más tiempo; también ahumaban los porotos y hacían charqui de porotos; cortaban los porotos y los ponían a secar arriba de una tela y los ahumaban; la carne la conservaban en fiambreras o en bolsas de arpilleras y para el invierno carneaban y charqueaban la carne que es abrirla toda y salarla, lo colgaban y cuando se empieza a desecar lo sacaban lo ponían en un cuero; algunos se ponían botas bien lavadas y lo pisaban para que se seque más rápido; eso lo hacían dos

veces al día a la mañana y a la tarde y si no lo maceaban con un palo lo golpeaban. **Eva Magnasco. Los Guañacos.**



En la entrada del invierno, en abril, carneaban 15, 20 chivas, todas para charqui. Como los años eran tan nevadores se guardaba y se comía siempre 2 platos; una vaca no muy vieja carneaba para charqui o un toruno o un novillo de 3, 4 años. Primero pagaban por animal y después por superficie de campo. Eran 4800 hectáreas de campo para invernada que tenía.

Para el invierno en esa época no había fruta, se traía de Chile, sólo un manzano amargo que era una fruta que había; la planta se secó y de esa salió una plantita; fue permitido de Dios que saliera ese manzano y la manzana era dura, ácida y amargosa; después se sacó un canal para agua y se puso más dulce la manzana porque tenía riego; se hacía un pozo grande y se enterraba la papa grande; las medianas para el consumo se echaban en una cajón de madera y se iban consumiendo; las más chiquititas las dejaban enterrada en otro pozo y era para sembrar. Hacían charqui de poroto que lo pasaba por agua caliente.

En diciembre luego de sacar la lana, venían con tropa a Andacollo a buscar la mercadería y entrado el invierno antes de empezar las nevadas. Compraban bastante vino para ir guardando. **Rene Albornoz. Andacollo.**



**RIAL-FOTO PROMOTORES CULTURALES**

*Cocina en fogón la cocinera en la cocina que no estaba junto a la casa que se dormía.*



La cocina fogón no estaba junto a la casa que se dormía. Se hacía una parrilla triángulo para poner la olla y cocinar; las ollas eran de porcelana; las pavas, cuando se saltaban y no había para comprar; se hacía un torniquete de trapito y se les ponían. La cocina era de piedra con techo de carrizo, el fuego en el medio y ahí se sentaban todos en cabezas de vaca, en piedras, en yugos rotos; en invierno estaban todos sentados alrededor del fuego y en verano a la hora de comer; se comía con el plato en la mano; la cocinera repartía la comida en los platos y ahí comíamos ¡contentos de tener un plato de comida con un pucherito! dejaban un agujero en el techo (mojinete) para que saliera el humo. **Eloina Quesada. HuingánCó.**



Hacían cántaros de dos orejas con greda (arcilla). Hacían un hoyo, que entraban cinco o seis piezas de greda, una capa de leña de piche, colliguay, yaki, ahí ponía ollas, platos, cántaros, olletas, cada una con su tapa. Arriba le ponía otra capa de leña, más arriba pedazos de lata y prendían la leña y al otro día sacaba las “prendas”.

Cocinaban el pan en horno de lata que le colocaban unos alambres para hacer la parrilla y ahí ponían el pan en asaderas hechas con chapa de zinc, lo tapaba con una lata y le hacía fuego arriba.

Las cocinas eran de adobe, techo de carrizo que lo traían en carga; eran calentitas y no se goteaba, le ponían una varilla por afuera y otra por adentro y lo ataban con alambre, la golpeaban con un mazo de madera para que quedara bien apretadita. **Celmira del Carmen Gutiérrez. HuingánCó.**



Se cocinaba en el fogón; el pan se cocinaba en horno de lata y con bosta de vaca; era escasa la leña. Las casas eran largas y la cocina estaba apartada. Se hacía un redondel de piedra y ahí se hacía el fogón. **Ofelia Villanueva. Andacollo.**



El medio para cocinar era el fuego en el piso y el humo permitía al ahumarse que no se eche a perder lo que ahumaban

Para cocinar, como el fuego era en el piso, usaban ollas de hierro que la ponían directamente sobre las brasas o colgaban la olla con un alambre del techo; había una parrilla triangular sobre las brasas donde ponían la pava. El pan en sus primeros tiempos se cocinaba en horno de barro o a las cenizas

que era torta rescoldo. La cocina estaba lejos del resto de la vivienda por tema de incendio con un fogón; había una mesa y algún mueble hecho por ellos para guardar cosas; era de adobe con techo de carrizo, puerta de madera que vivía abierta; en el centro del alero había un hueco para que saliera el humo

Los chicos no comían con los padres; si había visitas los chicos afuera; comían en la cocina y la gente grande en el comedor. A las chicas más grandes que ya estaban en la edad de merecer, las llevaban a la fiesta con la intención de que las conozcan. **Ester Gutiérrez. HuingánCó.**



La cocina estaba hecha en ranchito de adobe con techo de carrizo y el fuego estaba ubicado en el centro; comían en mesa, en el patio o en la cocina. **Florencio Vásquez. Andacollo.**



La cocina era construida de adobe; antes la gente hacía los adobes, y armaban las casas de pircas de adobes; hacían la base de piedra primero y techaban de carrizos; antes había carrizales por aquí. Cocinaban con fuego que se ubicaban en la mitad de la cocina, se sentaban alrededor del fuego para charlar, para tomar mate, para calentarse.

Las ollas algunas eran de greda, enlosadas; para hacerlas buscaban en las minas de gredas, gredas puras que no tenían tierra, moldeaban las ollas, hacían una fogata con bosta de vaca, cubrían las piezas y las cocinaban. Mientras tanto, preparaban un poquito de harina con agua. Cuando se terminaba el fuego, sacaban la pieza caliente y la llenaban con el preparado de harina para curar la pieza. **Teresa Muñoz. HuingánCó.**



Las cocinas se hacían de adobe con un alambre desde el techo para colgar las ollas; la familia se sentaba alrededor del fuego para calentarse, comer. El fuego se situaba en la esquina o en el centro de la cocina. **Ninfa Iraira Vilú. Mallín.**



La cocina de mi mamá era de adobe, carrizo y la base de piedras; se ponían piedras en el medio de la cocina para el fogón con una parrilla triángulos. **Ramona Campos. HuingánCó.**



La cocina era como una casita nomá, de adobe; el techo era de carrizo; el fogón lo hacían en el medio de la cocina; se hacía sobre el piso nomá. Usábamos ollas de greda, la traían de Chile ellos. Cocinábamos en el fuego. El pan lo cocinaba en el horno.

Cuando estaba en Huaraco me hice un horno yo misma, de ladrillo, yo misma. No ve que antes venían esas latas grandes de masitas, ese era el horno que preparaba; viera qué rico pan salía, doradito. Hice como una pared de ladrillos, yo lo recortaba del porte de la lata, después lo calentaba con leñita; así de piche que íbamos a buscar al otro lado. Y las churrasca las cocinaba en la cocina, en fogón nomá. O si no la torta e' rescoldo que se hace como la masa del pan, se le pone grasa o aceite y no muy leudada la masa; ustedes saben que antes le ponían bicarbonato a la torta, no ve que queda muy atoradora. Pa' cocinarla lo hacía en el rescoldo, hacia fuego en el piso, que se juntaba ceniza, agarraba la torta, la hacía, la dejaba un rato, después habían de esos juentocitos donde los lavábamos la cara, de lata, y le ponía la torta y arriba le ponía el juentoncito y le ponía toda la ceniza caldeada ahí. ¡Qué rica que quedaba! Nunca más comí torta yo. **Berta Jara. Andacollo.**



La comida la cocinábamos en una olla que traían de Chile; eran de fierro, yo tengo ahí olla de fierro. Y también de "greda" (arcilla). También se hacían. Yo tenía dos tías que las sabían hacer: pisaban el barro, la greda, con un caballo o si no con el pie, y después la cocinaban y hacia el "coso" ese, las ollas, y después la cocinaban envueltas en "cangocho". Vio que venían en las bolsas de cangocho, y si no, no me acuerdo bien de las tías, porque como era joven no salía mucho, una tía que yo la vi...hacia unos juentones grandes pa' juntar leche; esa la vi yo. Hacían fuego con parte de cabello.

Las ollas las hacían en Varvarco, la arcilla la sacaban de ahí, queda pa' la cordillera; dónde estaba la tía no me acuerdo ya; tenía una parte como unas eras, ahí sacaban y tenían otra parte donde la trabajaban. **Genoveva Vásquez. HuingánCó.**



El pan lo cocinaban en horno, como lo hacía la "mamita Huina". EL horno era de barro y de lata también, de esos que se usaban antes. Un tremendo horno, le ponían bosta de vaca y después lo limpiaban bien y la yerba la ponían antes a secarla y la ponían en la puerta, le ponían la yerba bien así. Le sacaba la ceniza, todo, todo. Pero doradito el pan no, no, no. Y el coirón era para hacer los techos de las casas. Había que hacerle así con un palito (señala con las manos para abajo), tata Juan lo usaba para los techos. **Mercedes Albornoz. Manzano Amargo.**



La cocina era de pilca adobe, techo de carrizo o codron. Se cocinaba en el fogón que estaba ubicado en el medio de la cocina. Se cocinaba en olletas. **Orfelina Díaz. Andacollo.**



Las cocinas estaban aparte, era un fogón nomás; una cocina grande, el fuego en el medio con un agujero en el techo para que saliera el humo; cuando juntaba mucho hollín la barrían arriba (hacían una escoba de Michay atándolas en un palo). Se juntaban todos los paisanos alrededor del fuego; le ponían al fuego arena o un cascajo finito para hacer la tortilla para que calentara más y no se quemara la torta; tremendas tortillas que hacían las viejitas. El cascajo es la arena que tiene las piedras finitas. Al lado de las chilas siempre se junta ese cascajo. **Rene Albornoz. Andacollo.**



La cocina era con fuego abajo, a leña, horno de barro para hacer el pan, asado. Vine a conocer la cocina después que me casé. La torta rescoldo se hacía todo en las cenizas. **Jovina Sambueza. El Cholar.**



Las casas las hacían de una base de piedra, luego adobe y techo de carrizo; el adobe se hace en la tierra, se pica, se le pone agua, con paja de trigo, se deja de un día para el otro y al otro día con un caballo le da vuelta, amasa la tierra, la deja un día, se hace una cancha y con una adobera, se le va echando el barro y haciendo los adobes de unos 40 x 50cm, en un día se hacía una casa.

La cocinaba se hacía aparte por las quemazones, el carrizo cuando agarra fuego no se apaga más; habían yantas de carro que se ponían en el centro de la cocina y ahí hacían el fuego para que no se desparramaran las cenizas y ahí se cocinaba en olletas directas al fuego. **Demetrio La Torre. Los Carrizos**



Adentro de la casa hacían las trojas de adobe donde guardaban el trigo que cosechaban. En las cocinas de antes siempre estaba el tachito para calentar agua para el mate. Las ollas y los platos cuando estaban muy sucios los refregábamos con cenizas **Juana de la Cruz Merino. Las Ovejas.**



#### CEBANDO -FOTO MARTIN MUÑOZ

*Y entre mate y mate cuentan la historia, dicho a dicho,  
como nunca fue contada...*

#### Contaban que...



Un habitante nos compartió que, siendo niño, diariamente consumía los llamados catutos, y él los intercambiaba por una rebanada de pan a los niños de familias mejor posicionadas.

- ✓ Una señora recordaba que había “un coltro” (niño) al cual le dijeron que no se debía echar agua a la grasa, pero nunca le indicaron el por qué. El porfiao, (dijo la señora) quiso saber qué ocurriría y le agregó agua a la grasa y se prendió todo el techo.
- ✓ Para animar las fiestas se usaba la guitarra y la vitrola; esta tenía una púa que los viejos le sacaban punta con una piedra de afilar y cuando se le cortaba la cuerda se turnaban para darle vuelta al disco con el dedo cosa de seguir bailando.

*Lo que dice mi señora digo yo*

- ✓ Cuando se vaya la gente vamos a comer caponcito. cuando se vaya la gente vamos a partir la torta. cuando llegamos a casa vamos a comer cordero. (niña o niño mal comportamiento).

- ✓ Para desayunar en el campo ponían un tachito al fuego y dos huevos, lo iban dando vuelta hasta que sudaba o transpiraba y lo comían con sal.

*Al pie nunca le falta roña.*



**doña Eloína Quesada, de sus contadas y sus dichos....**

*Los porotos son hipócritas .... ¿Por qué Dña. Eloína? porque hablan por atrás.*

*Así es la cosa dijo Tolosa unos las cría y otro las goza.*

*Cualquier vicio es bueno, pero moderado m'hijito, un buen cigarro, un buen vinito y un polvito por semana.*

*Va pasando y estaban regando y la mojan. ¡Huy disculpe Dña. Eloína!, venga m'hijito, se acerca y le dice: cualquier edad es buena para una mojadita.*

*Agua y agua ardiente puro que mandan las santas leyes, que beban los santos bueyes que tienen el cuero duro, y yo que lo tengo blando un traguito estoy deseando.*

*La arveja, duele el estómago cuando no tiene ajo, la arveja es fría, -así decía mi madre-, entonces ella le ponía bastante ajito.*

- ✓ Contaban que había un viejito (tío de Florencio Vásquez) que tenía unos galgos; los perros tenían mucha hambre, y estaban echados una noche de luna llena que asomaba en la cordillera; tenían tanta hambre los perros que pensaron que era una torta rescoldo y salieron corriendo atrás de la torta, cuando llegaron a la punta de la montaña la torta le quedo arriba igual; inventaban cualquier cosa para reírse.
- ✓ Era un matrimonio pues, y la señora no era sanita de su cabeza; a la tarde me esperas con una torta de rescoldo, le dice el marido; bueno, dijo ella. Entonces la señora hizo la masa, fue a buscar un puñadito de arena le puso a la masa, la revolvió y mandó la torta al rescoldo. Cuando él llego a la tarde le dice: y... hiciste la torta rescoldo? Siiii le dice ella; tráela pa 'comer; venía recién llegado del campo de trabajar. Bueno, la trajo y estaba llenita de arena; Bernardino se quedó sin su torta rescoldo.
- ✓ Yo fui hasta los 14 años a la escuela; ellos se iban a las minas, a los lavaderos, en Cajón de los Caballos, y para que no perdiera la escuela me dejaban en casa de vecinos; siempre cuento que el maestro Rolando Figueroa nos enseñaba las tablas y nos preguntaba ¿cuánto es 9x9? 18 decíamos nosotros; tomen la carilla y escriban: 9x9=81 y nos hacía llenar la carilla del cuaderno; nos hacía escribir una palabra y no le poníamos acento y llevaba acento, bueno, otra carilla con el acento. Él nos daba todas las materias, entrábamos a las 8 de la mañana y salíamos a las 5 de la tarde. Éramos como 80 chicos, los crianceros dejaban los chicos en casas conocidas toda la temporada del colegio, era escuela de verano; después se cambió a escuela de invierno para que la familia estuviera unida.
- ✓ Don Manuel Torres tenía negocio en Varvarco que llevaba en el verano; venían con mulas desde allá, 4 o 5 mulares cargados, con vino que lo traían en cuero que hacían de cueros de chivo de primavera o de año; los lavaban bien lavados, les cortaban el pelo los daban vueltas, les ataban las patas, le dejan la parte del cuello abierto para llenar con vino, 40, 50 litros hacían. Los amarraban bien los enchiguaban y los llevaban a las veranadas, dos tres cargas. "De ahí quedo el dicho cuando alguien anda borracho, este anda como cuero"

- ✓ Mi marido me contaba toda la pobreza que se vivía en esa época; yo no la sufrí, porque gracias a Dios me crié con mis abuelitos, y ellos tenían chivas y vacas; me contaba que una vez cuidó todo el día una liebre para ver cuándo se quedaba dormida para poder pillarla y poder comer, porque era la única manera; no había alambre para hacer un guache. Otras veces cuando encontraba alambre ponía estacas con alambre para pillar una liebre. En los cercos de rama ellas arman su pasada, porque no pasan por cualquier lado, arman su pasada y siempre pasan por el mismo lado, y ahí armaban el guache, se ceban en un lado y a ese lado van y son capaces de comer todo lo que encuentran.
- ✓ El afrecho(salvado) mi mamá lo usaba para darle de comer a los perros; se lo preparaba con un poco de chicharrones cuando había y si no sólo bien mojado.
- ✓ No es que ofenda con mis palabras, pero mi suegro fue muy diablo con la familia. Lo mandaban a Chile a comprar harina, azúcar. Él se iba a las casas de remolienda que llaman en Chile donde hay chinas que se dan a querer y se tomaba toda la plata que le daban para que trajera mantención y volvía con las mulas peladas.
- ✓ La hermana de mi mamá me enseñó a tejer a agujas, yo tenía 5, 6 años, y ya mi abuelita le decía: enséñale a la Eloína a tejer... bueno ya, unos alambres medios chuyecos que había por ahí, ¡había que juntar unos alambres para hacer unas agujas!, y me enseñó a tejer, imagínese de los años que yo sé tejer...y todavía tejo.



**José Benito Novoa** nos contaba que cuando carneaban un animal, dejaban los huesos y los cortaban en pedazos chicos y hacían una sustancia; lo dejaban secar al viento, y había gente pobre, pobre, que venía del vecino a prestarle el hueso (se llamaba dámele el gusto), se lo llevaba la vecina y ya hacía la sustancia, y de ahí pasaba al otro vecino; no sé cuánto daría el hueso para hacer la sustancia, lo hervían y lo hervían.



#### **De Don René Albornoz...**

*Cuando iban a Chile decían vamos p'afuera y cuando volvían vamos p'adentro cuando iban a Zapala vamos p'abajo, cuando volvían vamos p'arriba*

- ✓ Nos mandaron a buscar leña... cuando cantó el gallo salimos a buscar una carreada de leña...cuando veníamos de vuelta se nos rompió una rueda del carro y no tuvimos más a tiempo de... válgame que no habíamos sacado la tortilla todavía, así que los chicos que andaban conmigo, sacaron la torta de rescoldo que hacía su mamita, le hicieron un agujero en el medio y le pusieron de rueda (risa) y así llegamos a Manzano Amargo de vuelta. pero eso no es verdad es para alargar la charla.
- ✓ Sembraban por cuadros. En ese tiempo había liebres que hacen perjuicio en una parte y después sigue en esa parte nomás. Yo me acuerdo cuando sembraban, yo ya estaba pichón y andaba tirando bueyes, decían: este cuartelito (cuadros cerrados con ramas) se lo vamos a sembrar a la libre y este

otro a los pajaritos (no le gustaba que se pillaran los pájaros y la liebre es perjudicial pero cuando agarra para comer siempre va comiendo de esa parte nomas.

- ✓ Celebraban la “Virgen de los empujones” se juntaban para celebrar el día de la Virgen, y terminaban todos mamados, cuando tenían que llevar la Virgen en la procesión iban a los empujones.



**Don Jaime...** Hay una anécdota bien conocida en la zona de esa época. Durante los tradicionales festejos de la Virgen de Lourdes, el 11 de febrero de 1979, en la capilla de Ahilenco, terminadas las ceremonias religiosas y luego del asado popular, la gente quería bailar y festejar, como era costumbre. Pero desde Las Ovejas habían mandado a dos policías para que impidieran la cueca, por ser chilena. Y a pesar de que eran conocidos, parientes o amigos de la gente, traían una orden y debían hacerla cumplir. Como todos los años, estaba presente el obispo del Neuquén, monseñor Jaime de Nevares, y cuando se enteró de la prohibición, encaró a los policías y les dijo: “Vayan a decirle a su jefe que, del alambrado para adentro, la policía no tiene nada que prohibir, porque esto es propiedad privada y yo les prohíbo a ustedes que crucen el alambrado”. Y así se dio paso a la fiesta.



Cuenta la historia que cuando San Martín cruzó los Andes para liberar países hermanos, los soldados argentinos y chilenos tenían en su provista el charquicán cuyano, llamado así por haberse preparado el ejército en la provincia de Cuyo. El historiador Rafael Pizarro relata que “A cada soldado se le entregó una ración de campaña individual para ser llevada en su mochila y compuesta de una pasta de carne tostada y molida, aliñada con grasa y ají, a la cual solo bastaba agregar agua caliente y harina de maíz tostado, para preparar el charquicán cuyano”. **Folklore sobre la mesa. Héctor Alegría**



**nos cuenta Doña Celmira Gutiérrez de HuingánCó que...**

antes no había cañillas de agua como ahora; sacábamos agua de un arroyo cerca de casa. Me mandaron a cambiarle el agua a los porotos y para ahorrar caminata, llevé la olla al arroyo y se me cayó, le rompí la olla de greda a mi mamá que le había regalado Dña. María Salvo.



**las contadas y los dichos de doña Ofelia Villanueva de Andacollo.**

- ✓ Muy poca mercadería se compraba, el azúcar lo compraba en un boliche por los Chacayes o venían a Andacollo, y el viejito era borracho, cuando se tomaba toda la plata no llegaba con nada a la casa.

*No hacíamos festejos porque no sabíamos ni cuantos años teníamos.*

*Hoy ando con el sistema caído (cansada, desganada).*

- ✓ Antes usted levantaba una piedra y había dos tres cantoras. Había una chicharrera por esos años.



**de Vidal Muñoz. Recopilado 1994.**

- ✓ Muchos hombres tenían la idea de estudiar; las mujeres no, porque así a la muchacha nadie le iba a escribir papelitos. Eso era un mal acuerdo, las mujeres tienen mucha más memoria que los mismos hombres. No las dejaban aprender así ayudaban más en la casa. En esos años se usaba mucho eso.
- ✓ Las "mingas" ancestrales. Cuando ya la siembrita estaba pichoncita, venía la libre en su tiempo, a un lado y al otro, a un vecino y a otro. 50 y tantos hombres que desparramaban sus semillas en sus 10 y tantos hectólitros c/u. con eso nos alimentábamos. Se convidaba un vecino con el otro – está la liebre haciendo daño, hagamos una "liebreadita" – éramos muchachos nuevos todos; contentos íbamos todos; los caballitos los manejábamos al hilo; todos con sus boleadoras y a las liebreadas, ¡puta que nos divertíamos!; después nos reuníamos todos, un asado con un vasito de vino; después de satisfechos todos, ¡vamos a la tarea! y vuelta a correr la liebre otra vez; manejábamos perritos bien buenos, los caballitos bien enseñados y es así como yo le digo, algunas liebres se iban pero chocas; los perros no la alcanzaban a agarrar bien pero le agarraban la cola y quedaba la cola nomás, la liebre se iba choca y no volvía más a comer trigo; así se cuidaba la siembra.



**de Doña Carmela Lezcano...** una vez mi mamá tenía amistad con una señora llamada Cleodofila, que tenía 2 chicas grandes y unos muchachos. La señora tenía una vaca que le sacaba la leche todos los días para consumo nomás. Me acuerdo que cuando fui a comprar verduras, chalotas para hacer empanadas a su casa, estaban terminando de comer; habían comido leche con ñaco. La señora me dijo ¿"querés raspar la olla Carmela?" que vergüenza que me dio; los muchachos eran más grandes que yo.



COLOMICHICO - VARVARCO

*Martín Muñoz Photography*

**HILANDO-FOTO MARTIN MUÑOZ**

*Y tejían las tejenderas, y ovillaban y teñían,  
y prendas maravillosas de sus manos salían...*



Mi mamá, cuando le hacía los poncho a mi papá, teñía con radal marrón claro o marrón oscuro, el nogal( la hoja y la cáscara) , el huilmo, la quila, cáscara de cebolla, o con el hollín de la cocina (quedaban como unas chascas largas); las sacudían, las molían con las manos, sacándole toda la basura y las ponían a remojar; las colaban con un trapo, pasaban toda la tinta y ponían los hilos a teñir con la piedra de alumbre (es la que hace tomar el color); con la piedra de alumbre también se curte el cuero.

Labor de ojo es un tejido de ojitos; cierran el color y arman un ojito van cerrando el tejido y armando los ojitos, se hace una labor grande llena de ojitos. **Eloína Quesada. HuigánCó.**



Mi mamá era tejendera, nos tapábamos con las mismas frazadas que ella nos hacía. **Ofelia Villanueva. Andacollo.**



En la tardecita se tejía a palillo o se hilaba con huso (palo de madera en uno de los extremos lleva una tortera) que antes se hacía en piedra o de goma. **Elvia Alfaro. Manzano Amargo.**



Mi mamá hacía tejidos; a los ponchos le hacía una lista, una franja en cada lado de color marrón, que teñía con hojas de nogal o quila. Hacía caminitos, peleros, maletas, chaños. **Florencio Vásquez. Andacollo.**



Las ovejas las esquilaban, y esa lana la usaban para hilar, hacer medias, para tejer en Telar en los tiempos libres; teñían con “yuyos” como por ejemplo el nogal y también teñían con anilinas. **Teresa Muñoz. HuigánCó.**



La mamita tejía, hacía huerta, sembraba de todo, del zapallo 'pa arriba; cosechaban los tomates cuando empezaban los fríos y les ponían hojas para que no se helaran, hacía peleras, ponchos; hilaba con husos.

La mamá también pesaba el hilo; trabajaban señoras hilando, hacían hilo grueso, hilo fino, y tenían una balanza con platos con pesa que la ponían a nivel. 2 libras 1 kg, 1 libra ½ kg. **Rene Albornoz. Andacollo.**



Me vine a HuingánCó a trabajar. Trabajé en la municipalidad de jardinera (1980) dos años y me casé. Seguí con el hilado que me enseñó mi mamá desde chica, porque ese era el medio para hacer trabajos; hacíamos medias, gorros, pullover, mantas, chaños, después aprendía de labor y empecé a enseñar en la municipalidad.

La base me la enseñó mi mamá y después fui innovando. Yo vivo en un lugar hermoso cerca de la cordillera, hay muchas hierbas, plantas y fui probando. Yo busco las hojas de quila, radial, zarzaparrilla, wilmo, todas esas plantas para teñir. Primero se le enseña a la persona que reconozca de dónde viene la lana, que se esquila la oveja, luego se selecciona la lana, después la hila, la tuerce, la lava; el lavado es muy importante porque la tiene que dejarla limpita. Se deja remojando y al otro día lavarla bien para el teñido.

Para el teñido tiene que dejar una noche antes o dos antes para que agarre el mordiente, que es la sal gruesa o la piedra de alumbre; la sal es la de lilco, la que se usa para los animales. Se muele, se pone en agua caliente, después se coloca la madeja de hilo, se remoja y pasamos al teñido hirviendo los yuyos unas dos horas; o colamos y hervimos con la madeja unos 40 min para que tome el color adecuado. Tiene que ser con agua de lluvia o vertiente, un agua que no tenga cloro, porque si no quedan oscuras. También hay estaciones para teñir: en invierno dan colores oscuros y en la primavera dan colores claros. El mordiente es la piedra alumbre, es para fijar el teñido; si no pone el mordiente no toma la tintura. Puede ser piedra alumbre o sal. Los yuyos que sirven para teñir: zarzaparrilla/rosado; wilmo/marrón medio rojizo; la raíz de la quila/rojo; chacay/verde; se ocupa la cáscara y la hoja.

Uso las plantas de la casa y tiño con nogal, la hoja y la funda de la nuez; da un marrón rojizo y en el invierno marrón oscuro; con tara, se usa la hoja y la flor; la flor da un color amarillo fuerte y la hoja un verde. Se puede cosechar los yuyos y dejar secar; dan colores más pálidos; la hoja del durazno también sirve. Para el remojo se dejan en recipientes de plástico, que no sean de aluminio.

Ahora hilo en rueca, antes se hilaba en huso. Para hacer la madeja se utiliza un aspa; los telares se hacían con madera de la zona, roble o chacay; el ñereo se hace de manzano o nogal; es más duro, pero son más lindos porque son pesaditos.

Para poner la lana en el aspa se va haciendo como una cruz; tiene dos palitos atravesados uno arriba y otro abajo; se arma la madeja, se hace la cuenda y se pasa un hilito alrededor.

Hice un libro para que quede plasmado todo, una vez que no estemos. Tiene plantas de las que nombré, las estaciones que se tiñe, para que se sepa la historia porque la artesanía no se tiene que terminar.

Se puede teñir en frío de la misma manera; se hierven los yuyos, se deja la prenda en mordiente y después se coloca con el tinte y se deja un tiempo.

Yo hago en telar más que nada porque tiene más salida, peleras, chaños, carteras, fajas, maletas; también estamos aplicando en los tejidos los petroglifos de Colomichico.

La labor paisana se hace escribiendo letras, no sé la historia; nosotras la aprendimos de Chile por mi abuelita y mi mamá nacida allá. Se llama labor paisana o doble faz porque va tejiendo por delante y por detrás.

Aprendí con mi suegra y doña Amelia Salvo a hacer las flores de mimbre. Empezamos a sacar cosas nuevas, claveles, rosas, campanitas. En este tiempo hay que sacar la varilla de mimbre, ponerla a la sombra, en la oscuridad y pelar la varilla, cuando se seca se pone en bolsa se nylon y un toallón para que se ablande. Se trabaja con una lezna y dos cuchillos bien afilados, hacemos ramos, coronas.

**Odilia Sánchez. HuigánCó.**



Aprendí a hacer el teñido con yuyos de mi mamá que me enseñó, porque antes cuando no había lana de colores, con los yuyos se teñía el gris, el amarillo; entonces yo aprendí que se hace hervir los yuyos, se cuele, se le pone la sal y todo eso, se hacen hervir unos 20, 30 min y ya estaría. Todos estos yuyos los encontramos en el campo. Hay que echarle un buen manojito de yuyos para que agarre bien el color. Según la cantidad de yuyos el color queda más o menos intenso.

La lana se limpia, se saca al sol, se varilla para que salga toda la espina, la tierra, para que se escarmene; después recién se hace el hilado como el hilado de trama que se hace para hacer medias, chalecos, pulóveres, gorros; el hilo para tejido a telar que se hace torcido y se pone de dos hebras, se tuerce y ya quedaría para teñir. O también se puede hacer tejido con lana natural, porque hay lana negra o blanca. El hilo se pone de dos hebras para tejido a telar para que quede más firme, porque cuando una está tejiendo, los golpes que se le da al tejido va pelando la lana y si una hace el tejido con lana trama se va cortando el hilo porque no queda firme

Proceso de teñido: se pone agua a hervir, se agrega el yuyo y se hierve hasta que dé el color durante media hora. Se le coloca dos cucharadas de sal, si es alumbre 1 cucharada. Se deja hervir 40 minutos, se saca y se enjuaga. Se puede teñir lana y algodón. Plantas y sus colores: huilmo/marrón. Raíz de quinchalí: Amarillo. Pimpinela/rojo. Remolacha/ granate medio violeta. Barro negro de los menucos/gris. Cáscara de cebolla/amarillo. Cáscara de nuez/grisáceo. Tara/amarillo. Hollín/café. Raíz de Michay/rosado. Radal/gris. **Marta Guajardo. Los Miches.**



El oficio de telar me lo enseñó mi madre que hacía ponchos de lana de ovejas y de guanaco; le ayudaba a escarmenar; antes se mataba el guanaco para sacarle la lana

Para el telar mapuche necesitamos dos paradores, tres travesaños y así se armaba el telar; se hilaba en uso porque rueca no había; se teñía con yuyos y después con anilinas. La mamá teñía con raíz de jarilla, que sale a la orilla de los ríos. Mi madre nos enseñó a las 3 mujeres; tejía ponchos, chalinas, mantas para taparse, maleta de labor paisana; la faja se hacía con hilo mercerizado, que se bordaba; peleras, cojinillos (el tejido que se usa arriba de la montura).

La labor paisana o doble faz, es un tejido que queda doble (si se teje liso queda una bolsita); debe pasar el ñereo por adelante y por atrás y después bajar la cruz, volver a pasar el ñereo por la parte de adelante y de atrás y queda una bolsita; no sé de dónde vino esa labor; antes la usaban mucho las señoras para vestirse. La pelera es de chaño o araucana, que trabaja con hilo torcido y se trabaja con trama, pero no sé cómo se llama.

Hago lo que me pidan; bordar, tejer, cerámica, calado en madera, tejido, labores; trabajé la cestería con el mimbre; tenía lindas plantas y se me secaron. El mimbre se cosecha en menguante, en verano, se corta y se deja en el agua hasta que se trabaja. También aprendí a hacer flores en madera que me enseñó Amelia Salvo. Ella siempre hacía una flor sola; nosotras innovamos buscando ganchitos con varas, ramitas y de un solo gancho hacíamos ramitos. **Juliana Soto. HuingánCó.**



Mi mamá cuando tejía era en telar; ponían dos varas así, después un parante que va arriba y abajo a donde cruzan los hilos y con un ñereo (se llama el que va cruzando los hilos) le va dando golpe y ese era el telar; la lana se teñía con yuyos como la tara que sale mucho por acá que es amarilla, y algunas veces conseguían la tinta; pero más era con esos yuyos, la pimpinela, que llamábamos.

Nos quedábamos hasta tarde porque hilábamos mucho nosotros; hilábamos a la mamá para que ella hiciera los trabajitos y nosotros hacíamos medias de lana; había que hacer brasas, ir al campo cortar arcollo y hacer brasas y eso era con lo que calentábamos después hasta la una de la mañana. Estar ahí porque las noches largas, no se hallaba qué hacer.

Yo trabajaba mucho cuando era chica y la enfermedad que tuve me crié más huachiturre; así que estar ahí, hilar, escarmenar la lana y hacer los copitos de lana a la mamá para que hilara también o hilaran las otras chicas, bueno, en eso nos entreteníamos y a veces tomar unos matecitos a escondida porque era caro la yerba, el azúcar, no caro, sino que era escasa la plata para traer. **Ninfa Iraira. Vilú Mallín.**



Mi mamá era muy tejendera; no tejía de labor, hacía de diente de peinecillo, de cuadro, de número ocho. **Jovina Sambueza. El Cholar**



AJIES EN CAPI-FOTO MARTIN MUÑOZ

*Y así siguen cosechando lo aprendido  
y así siembran lo que aprenderán lxs que aún no han nacido...*

## Emprendimientos

Sabores cordilleranos



Soy productora de dulces y ajíes. Hacía dulces, pero ahora me dedico a lo salado; no podemos mezclar lo salado con dulce. Yo compro los ajíes en cantidad en Neuquén, los proceso en mi casa y luego los llevo a la Fundación, donde trabajo con el auto clave, para posteriormente venderlo.

Mis padres son productores, crianceros; producen quesos; mi madre saca la leche, la pone en una olla, la pone a 90º, después para cortar la leche, le pone suero de manzanilla, lo procesa ahí hasta que se corta la leche; después lava la cuajada, hierve agua, pone los moldes y procesa el queso; vende los quesos en todo el norte neuquino.

Mi producto lo vendo en Neuquén, Zapala, en todas partes; trabajo con la Fundación, que me compró para regalarle al BPN, que le regala a sus clientes y los mismos clientes después me vienen a comprar a mí.

Tengo distintos ajíes, se diferencian en el color; los clasifico en rojo, verde, y más claro; los hiervo, luego los paso por la licuadora, le agrego ajo, vinagre, aceite; luego lo enfrasco, lo llevo al auto clave, los dejo 125º, Brid. dejo reposar 10 minutos para que no entren bacterias, nada que lo contaminen.

El auto clave es donde hierve a 125º Brid, donde mata todas las bacterias que puede haber, que pueda tener el ají, para yo venderlo tranquila.

Mi proyecto se llama **Sabores Cordilleranos** y hace cinco años que vengo trabajando en esto; elegí este producto porque la gente de acá consume mucho el ají, lo consume más que el dulce; es una salida laboral, está relacionado con lo que hace mi mamá, porque ella me vende los ajos que produce y yo los utilizo para hacer el ají y a veces los ajíes también lo saco de la producción de ella porque ella trabaja la huerta.

Al mes saco 1000 frascos, algunos utilizo para regalar, los demás los vendo porque ya tengo los clientes de acá, entrego en los negocios, vendo en Zapala, Chos Malal, los insumos los compro en Mendoza y de Neuquén por cantidad y los ajos los compro a mi mamá.

Los materiales que uso son los frascos, tapas, ajo, ají, sal, vinagre y aceite y el auto clave es de la Fundación y si vos lo sabes usar te lo prestan. **Romina Herrera. El Cholar.**

La corona



Este emprendiendo surge porque teníamos el terreno; hace 32 años que nos casamos; cuando nos vinimos a vivir acá era todo chila y monte. Fuimos plantando álamos, pinos, frutales. Vivimos seis años acá y nos tuvimos que ir porque ya teníamos chicos y no teníamos servicios. Veníamos a la quinta todos los días a regar y sembrar arvejas; así se fue dando; vivimos 20 años más abajo; los chicos crecieron.

Siempre que estábamos los fines de semana acá, llegaba gente y así se fue dando; fuimos preparando todo; hicimos una cabaña, el camping y después se dio lo del comedor, porque la gente que venía pedía comida. Hace como 5 años que estamos con el comedor y el camping; empezamos a ofrecer chivo, empanadas de carne y de postre mote con huesillos, después fuimos agregando otro tipo de comidas. El mote lo hago yo tengo una planta de duraznos así que los dejo secar y hago los huesillos, junto todas las cenizas que uso de leña de álamo y la uso para hacer el mote

El emprendimiento se llama **La Corona**, la temporada alta es diciembre a marzo, viene gente de todos lados del país **Ramona Campos. HuingánCó.**



RASGUIDO-FOTO MARTIN MUÑOZ

*Canta la cantora su canto, canta para alegrarnos tanto...  
Canta cantora canta p'que nuestra alma suspíre tu canto...*

## **Las cantoras**

*La localidad de Varvarco del Corredor Neuquén Norte, ya va por el 34 Encuentro de Cantoras. Cobija una gran tradición musical de la región, que se transmite de generación en generación desde los tiempos de la colonia y que no se ha interrumpido.*

*Las cantoras transmiten una expresión artística que sólo es comparable a la magia de escuchar los relatos de la abuela. El sonido de sus voces es inconfundible para los lugareños y sus canciones hablan de leyendas e historias que viajan en el tiempo.*

*Es un canto espontáneo, que es parte de su vida cotidiana y se toca con pocos acordes. Las temáticas de las cuecas y tonadas tienen que ver, principalmente con la vida en el campo y de los esfuerzos en el trabajo.*

*Las cantoras, dan vida a un repertorio musical hecho de cuecas, tonadas, valsecitos y décimas. Las cuecas neuquinas son derivadas de las cuecas chilenas, pero presentan características particulares en sus ritmos y cadencias que identifican la música popular en esa zona de Neuquén. **Diario Rio Negro***



Las Cantoras relatan a través de tonadas la vida y la muerte, el cotidiano de las mujeres, sus silencios, sus gozos y sus dolores. Es una tradición que se transmite de generación en generación desde tiempos de la colonia y que no se ha interrumpido, a pesar de que antes ellas debían pedir permiso a sus maridos para poder rasgar la guitarra.

Cuando comienza a rasgear en su guitarra una tonada, recorre la melodía con un murmullo bajito, a modo de afinación, hasta que encuentra la nota exacta.

La tradición de las cantoras llega con el arribo de los españoles al continente, específicamente a la micro región conformada por la zona del norte de Neuquén, parte del sur de Mendoza y su extensión en Chile.

La mayoría de nuestros padres son hijos de chilenos. La tradición viene de España, pero con el aporte de Chile fue adquiriendo otras características. La nuestra tiene su toque personal, distinta de la de Mendoza y también de la de Chile.

La cantora es una mujer que acompaña al hombre en todas las tareas de campo, arrear, carnear, señalar, prepara la huerta y realiza todas las tareas domésticas; cría sus hijos y canta sus coplas en fiestas de santos, trillas, el velatorio del angelito, brindando parabienes a los novios, o después de duras jornadas de trabajo en la marcación de animales.

A mí me parece que la transferencia de lo que son las expresiones culturales han sido tan fuertes que son algo que permanece en el subconsciente, en el alma de cada uno. A las cantoras nadie les enseñó impostación de voz, ellas cantaban con un sentimiento muy profundo; el que no lo siente no va a entender qué canta; no entiende la letra porque es como un murmullo, un murmullo con ritmo; hay otras que modulan bien. Pero la gente campesina sí entiende qué están diciendo y lo que canta. Es una transferencia de sentimiento

El instrumento que se fabricaba en el campo, el charrango, era una tabla de madera con cuatro cuerdas de alambre. Le ponían algún elemento duro en las puntas, que podía ser una botella o un hueso, y con una manopla de alambre se hacía el rasguído. Luego se fue incorporando la guitarra porque la gente de campo era muy hábil para trabajar la madera y comenzaron a fabricarla.

La cantora fue creando diferentes formas de igualar musicalmente las cuerdas, no por notas musicales conocidas sino por finares o afinares. Significa que solamente presionando una o dos cuerdas pueden ejecutar melodías para cantar sus versos. **Antonio Rodríguez, referente cultural de la zona, hijo de una cantora nacida en Chile.**



Se hacían las fiestas de santos, las Carmeles, San Antonio, San Lorenzo. Como mi mamá era cantora no nos perdíamos una.

Se bailaba la cueca. La tonada tiene ritmo lento, no se baila, sólo es para escuchar sus letras. A veces son dedicadas a alguien que lo pide. El ritmo de la cueca es rápido, más fuerte y la mayoría las tañen: ésa es la función que a veces cumplen los hombres, hacen percusión en la caja de la guitarra al ritmo, arrodillado frente a la cantora. Tañen con las uñas o con los nudillos.

El calladito se baila entre tres, (dos mujeres, un varón - dos varones, una mujer, tres mujeres). Para comenzar la mujer va al centro, pasea y hace el número ocho, cuando termina de girar alrededor comienzan los tres a realizar el ocho, cruzándose; a veces como no les salía bien se equivocaban y esa era la diversión; se baila con pañuelo. Cuando para la música el que queda en el centro vuelve a empezar.

Se bailaba la Cueca entre tres, el vals, el baile de la botella en el que daban vuelta alrededor de la botella bailando.

Mi mamá, Bersabé Villegas, aprendió a cantar de su hermana, era de cantar tonadas y cuecas. Fue la cantora de mayor permanencia y trayectoria de la zona, que durante años recorrió la región con sus décimas, cuecas, tonadas y valsecitos.

Las tonadas las aprendíamos de cantora a cantora; escuchaba una cantora y la aprendía al toque. De grande empecé a escribir. Escribía sobre la vida. La gente dice que la música viene de España, viene de Chile, pero este canto es propio de la zona norte; seguramente debe haber venido del 1800 de algún lado.

Las cantoras eran buscadas para las fiestas de los santos, para velorio de angelitos, para casamientos; no se pagaba, pero había una tradición, siempre había un amigo que le pagaba a la cantora o le ponía en la guitarra un peso dos pesos para que le cantara a los dueños de casa, al otro amigo, entonces estaban esos cogollos que se nombraba a la persona

### **Cogollo (cuarteta)**

Para los dueños de casa,  
no me echen la culpa a mí  
(Ahí nombraba a su amigo)  
que me dijo dígame así

En las décimas con cuarteta, primero se hacen las cuatro palabras (versos) y se va repitiendo en cada estrofa una palabra. (nota aclaratoria: La décima es un tipo de estrofa utilizada frecuentemente dentro de la poesía popular chilena e hispanoamericana, particularmente dentro de la improvisación (payas), y su denominación se debe a que está constituida por estrofas de diez versos octosílabos, con rima consonante.)

### **Por un tropezón que di**

Por un tropezón que di  
todo el mundo se admiró  
Todos tropiezan y caen,  
cómo no me admiro yo (cuarteta)

En el paraíso Adán

erró por haber pecado  
y no les causó cuidado  
y en mí les vino a causar  
esto doy por ejemplar  
el error que cometí  
al mundo infeliz nací  
y a todos le causa espanto  
y se han admirado tanto  
por un tropezón que di (está el primer verso repetido)

Las décimas son de diez “palabras” cada estrofa, son de diez versos; yo hago de cuatro cada verso. Las décimas las fui aprendiendo de escucharlas y después las escribía.

Las décimas se cantan en tonadas y estilos, con posturas 2° alta y 3° alta. La afinación es la misma a la occidental, sólo tiene diferentes notas. Cuando la cantora largaba la voz se hacia el grito campesino (gritaban todos)

Cuando nos casamos, llegamos a caballo y nos recibió Dña. Uberlinda Alfaro(cantora).

A mí me ha tocado de recibir novios con Los parabienes (Son los deseos de mucha prosperidad amor felicidad)

### **Respeto de los parabienes**

Doy a los recién casados (Bis)  
Al padrino, y la madrina  
Y a sus queridos ahijados  
Ya tomaron bendición  
Por manos de un sacerdote (Bis)  
En aquel eterno corte  
De Dios y sus religiones  
Sus amables corazones  
que su gracia les previene (Bis)  
en nuestra ley se detienen  
los que en nuestra ley se casan  
del primer señor alcancen  
repetidos parabienes

En el Velatorio del Angelitos, la música es más lastimosa y todos en silencio.

### **Velatorio de los angelitos.**

A Dios mesa donde estoy  
pensando en marchar al cielo  
lleno de gozo y anhelo  
me encuentro en el día de hoy  
para la gloria me voy  
con triste y arrepentido  
pero en la inocencia vestido  
triste, con pena y lloroso

de su presencia y con gozo  
ya se va su hijo querido

Despertá pues Angelito  
de ese sueño tan profundo  
que te has quedado dormido  
en la soledad del mundo (Bis)

allá luminoso altar  
donde me están celebrando  
hoy me voy a ir cantando  
a otro hermoso lugar  
al despertar he de hallar  
una ciudad santa hermosa  
que halla la virgen gloriosa  
me tiene un trono consigo  
antes de partir le digo  
adiós mi madre amorosa.

**Cuando canto no siento vergüenza, más bien orgullo cuando la gente me pide.**

Canto porque soy alegre  
Porque me gusta cantar  
Alegrar al que este triste  
y en la fiesta popular

**Para protección de las cantoras cuando empiezan a cantar, yo creo que es la fe que tiene que tener una, si voy a cantar siempre digo**

“en nombre del padre, y del hijo y del espíritu santo”  
Porque te he querido tanto  
Yo te pido tata Dios  
Que no me falle mi voz  
Para seguir con mi canto

No sé enseñar el canto; como aprendí de mirar no sé enseñar; mis tres hijos, dos mujeres y un varón, aprendieron de mirar. Ya quedan pocas cantoras, en el primer encuentro de cantoras en Varvarco subimos seis, Corina Alfaro, una señora de La matancilla que ya falleció, Ramona Barran, Uberlinda Alfaro, mi mamá Bersabé Villegas y yo Ester Castillo. En otros vinieron otras de Tricao Malal como Norma Espinoza de Buta Ranquil; se juntaba muchas cantoras.

### **Cueca**

#### **1° pata**

Sambita y a la fiesta de la lana  
Sambita vengo a acá a cantar esta cueca(Bis)  
Sambita y al pueblo de Las Ovejas  
Sambita que la gente que se diviertan

Sambita y a la fiesta de la lana  
A bailar esta cueca yo los invito  
Y salgan las parejas de a poquitito  
De a poquitito si se van armando  
faltan los bailarines participando  
Así bailan la cueca en Las Ovejas

### **2° pata**

Sambita yo de aquí te estoy mirando  
Sambita cara a cara pecho al frente (Bis)  
Sambita que te voy a decir  
Sambita agradecida corazón siente  
Sambita yo de aquí te estoy mirando  
Con los ojos del alma te estoy mirando  
Y con los de la cara disimulando  
Disimulando si ojos tan bellos  
Y se van y me dejan, falta por ellos  
Muero por tus ojitos tan re bonitos

La tonada para las madres, la aprendió mi mamá de muchísimos años de otra cantora; antes se cantaba en un trinado (tiene que ver con la altura de la voz, sonido falsete) no como tonada.

### **Tonada para las madres.**

Desde aquí la acompaña yo voy pidiendo permiso  
Porque debo respetar toda la tierra que piso (Bis)  
Mi madre me lo decía me lo volvía a decir  
Hija cuando yo te falte quedará para sufrir (Bis)

Si te hacen algún favor mañana no te lo harán  
Si te lo llegan a hacer te lo representarán (Bis)  
Dicen que el padre hace falta, yo digo falta de hacer  
Falta como de la madre en el mundo no ha de haber (Bis)

No habrá como la madre que en todo pone cuidado  
Y faltándonos la madre quedamos desamparados (Bis)  
Dicen que aquí la compañía no soportaba en el aire  
Qué pena para los hijos cuando nos falta la madre (Bis)

También se tocaba el rasguido doble que tenía su característica y no se baila.

### **Rasguido doble.**

Puñaditos de alfileres se parecen tus pestañas (Bis)  
Que cuando a veces me miras me los clavas en el alma (Bis)  
Pena marchita llevo en el alma (Bis)  
Las ilusiones de un día vida mía pronto se acaban (Bis)

**Ester Castillo. Invernada Vieja.**



El Calladito es una reliquia del tiempo de la Colonia Malbarco y quizá anterior. Se había perdido y allá por los 75/77 se empezó a recuperarlo en Cayanta, dormido en las viejas familias y sus fiestas de santos.

No hay un estudio de esta danza sencilla y como dice Don Gregorio Álvarez, apropiada "para despertar los invitados dormidos en las fiestas de santos familiares"... Se lo conoce también como chapecao (del mapudungun pehuenche), por el ritmo del baile en forma de trenza y por recordar las trenzas o "chapechas" de las niñas mendocinas. Suele terminar en la cueca de tres. Algunos, cuando no hay tantas parejas, lo hacen saltando y palmeando al ritmo de la guitarra, recorriendo ida y vuelta, una fila de botellas (vacías o llenas) sobre el piso, también en trezado, tomando la posta otro bailarín. En algunas escuelas de Chile, en la zona de Linares y Maule, lo usan para prácticas en las clases de educación física. **Isidro Belver.**



#### **Una gallina que tengo. Decima por Ponderación. Jovita Labra Cantora Norte Neuquino.**

No he conocido en forma personal a Jovita. Su voz y su persona se conocen por los registros que existen de ella a través de los relatos de sus hijas y una de sus nietas que le acompañó en sus últimos años.

Vivió en Los Quiques, un puesto criancero cerca del poblado de Las Ovejas, en la vertiente occidente de la Cordillera del viento, zona precordillerana del norte neuquino.

Parte de sus antepasados habían llegado desde el otro lado de la cordillera de Los Andes, desde las zonas campesinas de Chile, buscando nuevos derroteros... allí encontraron un espacio y un entorno donde formaron familia. Trajeron el canto y las formas de la guitarra que, en el tiempo, fueron perdiéndose en su lugar de origen, pero que aquí se ha mantenido hasta nuestros días... pero con serios riesgos de perderse por, paradójicamente, una chilenezación de las formas de la tonada que se cantan hoy en las fiestas populares y encuentro de cantoras... donde se corre una suerte de uniformización de rasgueos y toquíos.

Mujer campesina, comprometida con la crianza de sus hijos, compañera fiel de su esposo (murieron con muy pocos días de diferencia) y con el canto; era tal su fama que, para todos los amigos de la familia y crianceros trashumantes de paso, era parada obligada el pasar a escuchar la guitarra y la voz de Jovita.

Nos cuentan sus hijas que no importaba la hora en que llegaran las visitas, siempre la guitarra coronaba la rica cazuela con que se atendía a los huéspedes... 2 o 3 de la mañana a veces. Hospitalidad a toda prueba.

Era una madre severa en la crianza, pero tierna en los cuidados que brindaba a hijos y nietos. Siempre estaba presente el canto y la guitarra en las reuniones familiares o en esas largas tardes de invierno junto al fogón.

Se aprendía participando en las tareas campesinas (es lo que significa vivir en el campo), pero también a través del canto, del relato maravilloso, los cuentos y los sucedidos... las formas más tradicionales de la educación, un aprendizaje participativo.

Poseía un gran repertorio de cuecas y tonadas. Una gran riqueza en distintas melodías, rasgueos y toquíos en la guitarra que utilizaba para acompañar sus tonadas, cosa que no es común o, dicho en otras palabras, tenía un dominio del canto que la hacía sobresalir entre sus iguales.

Aquí presento una Décima por Ponderación “Una gallina que tengo”, una de las modalidades del canto más antiguas que aún se conservan en el norte neuquino. Como es de estilo en esa zona de Neuquén, se inicia el canto con un cogollo, en una estructura de cuarteta, para luego entregar el resto del canto en décima.

### **Cogollo**

La más oyente compaña  
y atiendan si les conviene,  
miren que les va a cantar  
y una que gracia no tiene

### **Décima**

Una gallina que tengo  
sacadora de lo que hay  
Ya me parece que no hay  
ave de más armonía  
Sacadora y buena cría  
me parece no haber  
otra gallinita más famosa  
no hay ni una como la mía

Cuando yo la llevo a echar  
con cien docenas de huevo,  
saca pavitos y cuervos  
todos son para criar.  
Cuando llega a sacar más  
saca gansos y patitos  
saca tordos y pollitos  
saca de varias naciones.  
Saca peucos, saca halcones  
canarios y jilgueritos.

Yo tengo del preguntar  
de esta ave tan fundadora  
saca perdices con cola  
y saca patitos reales.  
Saca tencas y zorzales.  
Saca buitres y pidenes

y a mediados de septiembre  
saca blancas palomitas,  
saca taras y garcitas  
saca tiuques y pequeños

Tengo de sacar la cuenta  
de lo que vino a aumentar,  
no las alcancé a contar  
pero pasó de quinientas.  
Cada día más aumenta  
y en bandadita los riles  
ya no hallo más que decir  
que saco cincuenta chuchos  
sacó sesenta aguiluchos  
y también noventa cisnes.

La más oyente compañía  
esta es la gallina fina  
que saca jotes y nanos  
torcazas y golondrinas.  
Vayan, vayan la gallina  
de sacar tantos pollitos  
revueltos con jilgueritos  
también sacó cien pitíos  
que gusto más divertió  
cuando sacó cachuditos

En este tipo de Décimas el Cantor a lo Humano nombra todas las aves que conoce; por ello se puede deducir el lugar donde fue más común, o, en este caso, dónde se le registraron los últimos cambios (agregar pájaros del propio entorno del cantor). Lo interesante es que el último que nombra, cachuditos, es una forma tradicional de referirse al diablo o diablillos en concordancia con aquella creencia campesina “nombrar el mal, trae el mal”. **Registro centro de estudios folclóricos 1983-1987**



Aprendí a cantar en Butalón Norte; doña Bersabé Villegas, mi tía, me enseñó; ella fue la maestra de nosotras; tuvo su paciencia para enseñarnos; ¡lo mal que nos portábamos!; me llevó a su casa y estuve 15 días aprendiendo a cantar, afinar. Tenía deseos de aprender; ella le enseñó a muchas chicas. Tenía 15 años cuando me empezó a gustar el canto y busqué quien me enseñara.

Mi mami sabe muchas cuecas, décimas para tonadas; las canciones nos las daban copiadas en un cuaderno y las íbamos aprendiendo. Mi mami, Paula Rosa Cofré podía estar todo el día relatando décimas y nunca te repetía la misma.

Salíamos a las fiestas; al 20 de enero en las Ovejas fuimos varias veces (fiesta de San Sebastián); estaban las ramadas y ahí amanecíamos. Donde había fiesta nos mandaban a buscar y ella, mi tía Bersabé Villegas, salía con todas las chiquillas. Cada fiesta o cantina que hacíamos nos pagaban; no

era una cantidad de dinero, era un poquitito, pero nos alcanzaba para comprar lo que queríamos; antes el dinero valía, se hablaba de pesos. **Eva Retamal. Charra Ruca 1994.**



Los bailes que existían era la porteña entre 2 y el calladito entre 3 personas, también se bailaba la cueca de tres. **Elvia Alfaro. Manzano Amargo.**



La cantora aprende a cantar cuando es joven en una guitarra, antes hacían la guitarra con una madera y cuerdas de alambre y con eso ensayaban a aprender a cantar; se transmitía de madres a hijas, antes había muchas cantoras y hacían décimas. **Ismaela Barrera. HuinganCo.**



Las cantoras podían cantar cuando ellas querían; acá había cantoras que venían a las fiestas especialmente a cantar; se hacían las novenas de San Antonio y la de San Juan; cantaban también para despedir a los Angelitos, eran unas décimas que llamaban ellas, muy bonitas para los angelitos. **Ninfa Iraira. Vilú Mallín.**



Transcripción realizada por Natalia Boselli, sobre grabación de versiones de la cantora Doña Ester Castillo.

### VELORIO DE LOS ANGELITOS



Despertá pues Angelito  
de ese sueño tan profundo

que te has quedado dormido  
en la soledad del mundo(Bis)

Allá luminoso altar  
donde me están celebrando  
hoy me voy a ir cantando  
a otro hermoso lugar  
al despertar he de hallar  
una ciudad santa hermosa  
que allá la virgen gloriosa  
me tiene un trono consigo  
antes de partir le digo  
adiós mi madre amorosa.

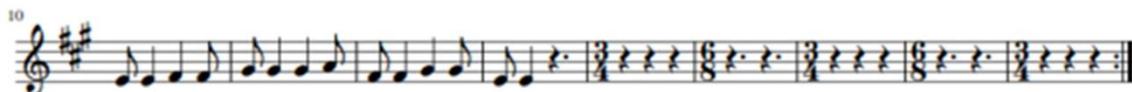
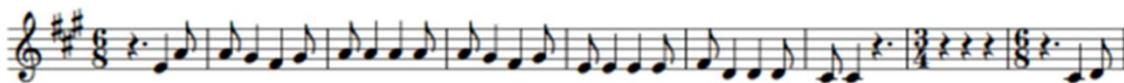
El movimiento de este tema es lento y melancólico, de forma tal, que la notación de corchea con punto y semicorchea, lleva a “pensar” en negra y corchea, en compás compuesto. Increíblemente viva es la música de las cantoras. Reflejo fiel de lo vivo, lo viviente, lo que se vive. (nota aclaratoria, Alba Challú).

### EL CALLADITO



El calladito se baila entre tres (dos varones una mujer); para comenzar la mujer va al centro, pasea y hace el número ocho; cuando termina de girar alrededor comienzan los tres a realizar el ocho, cruzándose; a veces se equivocaban y esa era la diversión; se baila con pañuelo. Cuando para la música el que queda en el centro vuelve a empezar.

### LOS PARABIENES



Doy a los recién casados (Bis)  
Al padrino, y la madrina  
Y a sus queridos ahijados

Ya tomaron bendición  
 Por manos de un sacerdote (Bis)  
 En aquel eterno corte  
 De Dios y sus religiones  
 Sus amables corazones  
 que su gracia les previene (Bis)  
 en nuestra ley se detienen  
 los que en nuestra ley se casan  
 del primer señor alcancen  
 repetidos parabienes

En este tema es notoria la alternancia constante entre 3 tiempos simples y dos compuestos. Los alargues en los finales de frases en la afinación, hacen casi imperceptible el paso de uno a otro. Ese paso está dado por el rasguído de la guitarra. (nota aclaratoria: Alba Challú).

### TONADA PARA LAS MADRES



Desde aquí la acompaña yo voy pidiendo permiso  
 Porque debo respetar toda la tierra que piso (Bis)  
 Mi madre me lo decía me lo volvía a decir  
 Hija cuando yo te falte quedará para sufrir (Bis)

Si te hacen algún favor mañana no te lo harán  
 Si te lo llegan a hacer te lo representarán (Bis)  
 Dicen que el padre hace falta, yo digo falta de hacer

Falta como de la madre en el mundo no ha de haber (Bis)

No habrá como la madre que en todo pone cuidado  
Y faltándonos la madre quedamos desamparados (Bis)  
Dicen que aquí la compañía no soportaba en el aire  
Qué pena para los hijos cuando nos falta la madre (Bis)

En este tema adquiere relevancia el “arrastre” en la afinación, reafirmando lo dicho por la cantora Doña Ester Castillo: “La afinación es la misma a la occidental, sólo tiene diferentes notas”. (Nota aclaratoria, Alba Challú).

## CUECA



### 1° pata

Sambita y a la fiesta de la lana  
Sambita vengo a acá a cantar esta cueca (Bis)  
Sambita y al pueblo de Las Ovejas  
Sambita que la gente que se diviertan  
Sambita y a la fiesta de la lana  
A bailar esta cueca yo los invito  
Y salgan las parejas de a poquitito  
De a poquitito si se van armando  
faltan los bailarines participando  
Así bailan la cueca en Las Ovejas

### 2° pata

Sambita yo de aquí te estoy mirando  
Sambita cara a cara pecho al frente (Bis)  
Sambita que te voy a decir  
Sambita agradecida corazón siente  
Sambita yo de aquí te estoy mirando  
Con los ojos del alma te estoy mirando  
Y con los de la cara disimulando  
Disimulando si ojos tan bellos  
Y se van y me dejan, falta por ellos  
Muero por tus ojitos tan re bonitos

Es importante destacar que la codificación tonal occidental, se encuentra imposibilitada de plasmar fielmente lo entregado por las cantoras. La transcriptora, Natalia Boselli, se acercó lo más posible a “decir en el papel” lo que Doña Ester Castillo “nos dice cantando”. (nota aclaratoria Alba Challú).



PROCESO DEL ÑACO-FOTO PROMOTORES CULTURALES

*Y sus recetas van pasando  
de mano en mano...  
como fogoneando...*

Recuperar y mantener vivas la identidad y cultura de la zona a través de las comidas típicas, valorizando la gastronomía de nuestros ancestros, nos llevó al registro de recetarios.

Hay comidas y alimentos que los que habitamos esta zona tenemos la costumbre de consumir y han permanecido a través del tiempo. Este hecho nos llevó a investigar y registrar en un recetario su elaboración, así como mostrar en ferias organizadas a tal fin, su elaboración.

Observamos que, desde el punto de vista económico, la gastronomía típica es una posibilidad laboral y una entrada económica familiar, funcionando como un complemento de otras actividades que se realizan en la comunidad.

Es así como el mercado gastronómico de la zona adquiere un valor de uso y cambio único y original, que es dado por la elaboración artesanal y por su venta en ferias en las que se produce un intercambio social signado por la cultura del lugar, música, danzas y artesanías, entre otras.

La elaboración de comidas típicas y su muestra en ferias influyen favorablemente al interior de la comunidad cuya identidad y cultura se ven reforzadas por esta puesta en valor, siendo una de las alternativas más concretas de transmisión de conocimientos a las nuevas generaciones.



## Recetario.

<b>BOLAS DE MACHO</b>		<b>CAFÉ DE TRIGO</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Ñaco Condimentos vs. huevos	Con el ñaco se hace una masa y se arman bolitas. se les coloca condimento, se baten huevos y se pone en la olla a cocinar	TRIGO CANDEAL	Se coloca en una olla para tostarlo, cuando queda oscuro (no quemado) se muele en molinillo. Se coloca tres cucharadas en una taza de agua hervida, se pasa por filtro, azúcar o miel a gusto
<b>CAÑA DULCE o MINGE</b>		<b>CARBONADA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1 kl trigo nacido 3 kl harina común	Se deja una semana el trigo enterrado envuelto en una tela y se va humedeciendo. Pasado 8 días se desentierra el trigo nacido, se deja secar, se muele y se lo prepara para la cocción. Se mezcla el trigo con 7 lts. de agua y la harina. Revolver hasta lograr una pasta semilíquida, llevar al fuego revolviendo siempre, durante una hora. Se come en desayuno, merienda o postre	Carne de chivo Cebolla Zanahoria Zapallo Acelga Condimentos vs Aceite	Se corta la carne en cubitos y se rehoga junto a la cebolla y el ajo picado, se agrega agua hervida y las verduras
<b>EL CASAMIENTO</b>		<b>CATUTOS, PAN DE PIEDRA, MÜLTRÜN</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Porotos Chichoca Condimentos vs.	Se deja remojando el poroto durante 24 hs., se hierve el agua con los porotos y la chichoca (maíz molido) por separado, luego se juntan, se alinean como una sopa, se consume en un almuerzo.	3kl de trigo 8 lts. Agua Sal Molinillo o Piedra de moler	Es un alimento hecho en base a trigo que reemplaza el pan. Se lava el trigo, se cuece durante una hora. Se cuela en un recipiente, se muele y se da forma a pequeños panecillos. Se los cocina en horno o parrilla

<b>CAZUELA DE PAVO</b>		<b>CHAICA CHICHARRONES</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Pava/o Ajo Chichoca Condimentos vs. Zapallo Cebolla Papas Acelga Choclo Sal	En una olla se coloca un poco de aceite, una vez caliente se agrega la cebolla picada, luego las presas de pavo y se le coloca pimienta, sal y se deja que se dore unos 15 min. Se agregan las zanahorias cortadas en rodajas, morrón, laurel, zapallo y papas, luego el choclo, por último, la chichoca. Se deja hervir hasta que esté todo blando. Se sirve con cilantro o cebollita de verdeo.	Chicharrones Ñaco Cebolla Condimentos	Se cocinan los chicharrones (grasa frita y cortada en cubitos) se colocan en una olla con ñaco, cebolla y condimentos a gusto. Es para un almuerzo.
		<b>CHICHOCA</b>	
		INGREDIENTES	PREPARACIÓN
		Choclo	Alimento ancestral elaborado con maíz. Se ponen a secar vs. Choclos al sol, se cocinan un par de min. Se vuelven a secar, se desgranar para luego molerlo en piedra o molinillo. Listo para usar en cazuela, salsas, rellenos, masas
<b>CHARQUICAN</b>		<b>CHUPILCA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Charqui Cebolla Pimentón Sal Cilantro Verdeo Harina huevos	Azar el charqui en la parrilla, luego deshilacharlo. En una olla hervir el agua y agregar el charqui junto con la cebolla, el pimentón y la sal. Dejar hervir 20 min. Agregar recaudo (es lo que se usa para espesar la sopa, es un preparado de harina y huevo que al mezclarlo queda como harina granulada). Para servirlo se le agrega cilantro y verdeo	Ñaco Azúcar Cerveza o Vino	En una jarra se coloca 3 o 4 cucharadas colmadas de ñaco, azúcar a gusto, se le agrega cerveza o vino. Se consume como aperitivo.
		<b>COLA DE MONO</b>	
		INGREDIENTES	PREPARACIÓN
		Agua ardiente Leche azúcar	Se hierve 1 lts de leche, se carameliza 500 g de azúcar, se agrega la leche y se apaga el fuego. Se deja enfriar y se le agrega ½ lts de agua ardiente. Se embotella y se guarda en frío

<b>LA COLOR</b>		<b>CUTRIACO</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Grasa Ají Pimentón	Colocar la grasa en una olla, agregarle el ají y el pimentón. Dejarlo cocinar de 5 a 10 min. Guardarlo en una ollita para usarlo cuando se necesite para darle color a la comida	Trigo Cebolla Verduras varias Sal condimentos	El trigo partido se muele en molinillo, se saca la cáscara del trigo, se avienta para que salga el hollejo. A un caldo se le agrega el trigo, cebolla, verduras varias, condimento a gusto. Queda como un guiso.
<b>EMPANADILLAS</b>		<b>FIRIGÜES</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1 kl orejones de pera 1kl harina 300 g de azúcar Levadura Ralladura de naranja Vainilla 3 huevos Clavo de olor Manteca o aceite Agua o leche para unir	Pelar las peras, dejarlas secar sacándole las semillas. Luego se hierve, se muele para hacer el pino. Se prepara la masa dejándola levar y se hacen bollitos, se la estira, se le agrega el relleno y se cierran como las empanadas. Se las pinta con huevo para darle color y se cocinan en el horno	1 kl zapallo 1 kl de harina 2 huevos Azúcar Grasa o aceite	Hacer una masa con la harina el azúcar y huevos, agregarle el zapallo previamente cocinado y pisado, unir todos los ingredientes hasta lograr una masa tipo pan, dejarla reposar de 15 a 20 min. Armar con la masa distintas figuras y formas. Cocinar en grasa o aceite bien caliente
<b>HUEVOS NEGROS</b>		<b>LAS PERDICES</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Sangre de animal Grasa/aceite Cebolla verdeo condimentos	Se coloca en una sartén sangre, se frita en grasa o aceite, agregándole cebolla verduras varias y condimentos a gusto	Trigo Carne o charqui Verduras vs. Papa cebolla Condimento color	Se lava el trigo, se pone a cocinar bien cocido, se machaca el charqui dentro de la olla, se le agrega las verduras de verdeo, papas, cebollas, condimentos a gusto "dándole color" preparado de grasa ají y pimentón.

<b>HUMITAS</b>		<b>LEVADURA MADRE</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1 Cebolla 3 cucharadas de aceite, grasa o manteca 3 ajíes 6 choclos grandes con hojas grandes Albahaca Leche Sal y pimienta a gusto Mallín para atar y hojas de choclo	1° en una olla calentar las tres cucharadas de aceite y saltear la cebolla a fuego medio, revolviendo hasta que se pongan blandas, condimentar con el ají, retirar del fuego y dejar reposar. 2° separar las hojas del choclo y guardar las que estén en mejor estado. Desgranar los choclos con un cuchillo, molerlo con molinillo, añadir albahaca y leche cuando sea necesario, se debe conseguir una crema blanda 3° juntar esta preparación con la cebolla salteada, condimentar con sal y pimienta al gusto. Luego distribuir la pasta sobre dos o tres hojas de choclo, envolverla y armar un paquetito atándola con mallín o tiras de la misma hoja 4° colocarlas en una olla para cocinar durante 30 min a 1 hs hasta notarlas firmes, no blanda, retirar y servir	Cullen (vinagrillo) o Clara de huevo harina	1° se muele bien la planta de cullen, se cuela el líquido, se le agrega harina y se deja fermentar hasta que leve 2° se bate una clara de huevo, se le agrega harina y se deja fermentar hasta que leve En ambos casos se va dejando una parte en la bolsa de harina para la próxima vez que se prepare pan o tortas fritas
		<b>MAZAMORRA</b>	
		INGREDIENTES	PREPARACIÓN
		½ kl maíz blanco Azúcar o miel	Colocar el maíz en un recipiente para remojar por 12 hs. Se lo hierva hasta que el maíz este tierno, colocarle una cucharadita de bicarbonato al final para que quede más tierno, antes se le colocaba lejía. Se lo acompaña con azúcar, miel, cereales, al puchero(salado). Se come frío o caliente
<b>LOCRO</b>		<b>MORCILLA BLANCA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Porotos pallares Porotos chicos Maíz blanco pisado Patitas de chancho Panceta Chorizo Chorizo colorado Rabo de animal Zapallo Laurel condimento a gusto	Las legumbres se dejan remojando por separado de un día para el otro. Se preparan las Patitas de chancho, Panceta, Chorizo, Chorizo colorado, Rabo de animal. Al otro día se ponen a hervir las legumbres y se van mezclando, las carnes gordas grasosa se cocina por separado, se les tira el agua, se van cortando y agregando a la olla con los demás ingredientes. Se coloca zapallo en trozo y zapallo rayado para que quede cremoso.	Cabeza, patas, panza de chivo Huevo harina	Se hace con el agua que le queda a la sangre, se hierva las partes del chivo, se hierva condimentando a gusto, se le agrega un huevo batido con harina, todo esto se lo coloca en la panza del chivo previamente lavada y pelada y se vuelve a cocinar  Se le agrega laurel y demás condimentos, dejando hervir más de 3 hs, se hace una salsa picante para acompañar el locro

<b>MOTE</b>		<b>MUDAY</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Trigo Miel azúcar Huesillos (compota de durazno)	Cocinar el trigo en una olla con lejía (cenizas) para pelarlo. Luego de cocinado se lo lava con abundante agua refregándolo para sacarle la ceniza y pelar el trigo. Se pone a hervir hasta que este el trigo cocinado, se lo retira del fuego colándolo, consumir con agua y azúcar, miel o huesillos	Trigo Agua 2 carbones	Hervir el trigo hasta que este cocinado, molerlo hasta que quede una pasta. Dejar reposar una noche, al otro día se hierve con dos carbones para que fermente y le dé gusto. Se deja enfriar y se consume. Esta bebida lo hace el pueblo Mapuche para las rogativas
<b>ÑACO</b>		<b>PANCITOS DULCES CON BETÚN</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Trigo	Se tuesta el trigo en una cayana sobre el fuego. Una vez tostado se lo deja enfriar y se lo muele en piedra de moler o molinillo. Queda listo para usar en diversidad de comidas frías o caliente, saladas o dulces y en bebidas	Harina Azúcar Huevos Azafrán Grasa/aceite agua	Hacer una masa con azúcar, huevos y azafrán, se le hecha grasa, se soba bien hasta que se esponje y salen los pancitos. <b>Betún:</b> colocar en el fuego una olla con ½ lts de agua y 1 taza de azúcar, al empezar a hervir se hace un almíbar, se junta con las claras, se bate y sale un betún que se le agrega a los pancitos
<b>PANTRUCAS O GABUCHAS</b>		<b>PAVO, CHERCAN, CATETE</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Carne cebolla Papas zapallos Zanahoria Huevos Harina Agua condimentos	Para preparar la masa se dispone la harina sobre la mesa, incorporando agua tibia, huevos y sal. Se mezcla todo hasta formar una masa, con uslero estirlarla hasta dejarla bien delgada. Se corta la masa en pequeños cuadrados con cuchillo o tiras con la mano como desgajando, al momento que las agrega al caldo. El caldo se preparada colocando la carne elegida (pollo, chivo, pavo) en una olla con agua fría junto con la cebolla y demás verduras, cuando el caldo ya está hirviendo se le va agregando las pantrucas (masa), una vez cocinado se sirve con perejil picado.	Ñaco Agua azúcar	Se coloca en una taza ñaco y se le agrega agua caliente o fría y azúcar
		<b>PEBRE</b>	
		INGREDIENTES	PREPARACIÓN
		Cilantro Cebolla Tomate Aceite Sal vinagre	Se pica muy bien la verdura, se le coloca los condimentos a gusto y se lo pone en la mesa para acompañar las comidas con carne

<b>POROTOS PELADOS</b>		<b>SANCO DE LECHE</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Porotos Fideos Zapallo Verduras vs Sal condimentos	Se hace una lejía para pelar los porotos, se ponen en una olla a hervir hasta que queden como una harina. A esa preparación se le coloca verduras a gusto, fideos, arroz u otra legumbre, sal condimentos. Se sirve para un almuerzo	Leche Trigo Verduras vs Condimentos	Poner en la olla la leche con el trigo, cuando está hirviendo se le agrega verduras varias y condimento a gusto
<b>MORCILLA NEGRA</b>		<b>PICHON</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Cebolla de verdeo Condimentos vs. Sangre tibia Panza de chivo	Se cuele la sangre recién sacada del chivo, se le agrega cebolla, ají, ajos y demás condimentos. Todos los ingredientes se colocan en la panza del chivo lavada y pelada, atándola con un cáñamo y se cocina hasta que cuaje la sangre.	Ñaco Leche azúcar	Se mezcla el ñaco con leche y azúcar
<b>CHICHA DE UVA O MANZANA</b>		<b>LECHE AL PALO</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Uva Manzana	Bebida de baja graduación alcohólica obtenida de la fermentación de almidón o azúcares de casi todos los granos, tubérculos, raíces, frutas, mieles y otros. Para conseguir una chicha de uva o manzana se debe cosechar la fruta, triturarlas y esperar el jugo que va saliendo. Se embotella, se tapa con un corcho que deje pasar el aire, con los días este jugo fermentará, consumir con harina tostada, ñaco	Leche de chiva o vaca Harina azúcar	Poner la leche a hervir, antes que se entibie se le agrega harina, se revuelve bien para que no tenga grumos, se le agrega azúcar y listo para comer
		<b>MANTEQUILLA</b>	
		INGREDIENTES	PREPARACIÓN
		Leche de apoyo	Con la leche que saca el ternero, la última leche que se obtiene en el ordeño que es la más espesa, la "más gorda" se pone a hervir en una olla, se saca la nata con guantes y se empieza a amasar. Se forma una pelota, se va apretando bien para que suelte todo el líquido, se enjuaga con agua fría, se le pone sal de cuaje y lista para consumir.

<b>POROTOS CON RIENDAS</b>		<b>QUESO DE LECHE DE VACA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
500 gr porotos 1cebolla 200gr fideos largos ½ zapallo Condimentos Aceite Sal	Lo primero es dejar remojando los porotos, al otro día los ponemos a hervir para ablandarlos. Colocar los porotos en una olla con ½ lt de agua, agregarle sal, cebolla cortada en juliana, zapallo, un chorrito de aceite, condimentos y dejar hervir. Cuando el zapallo este blando agregarle los fideos. Ya está listo para servir	20 lt leche 3 manzanillas 2 ajíes colorados Sal gruesa Agua	Se ordeñan las vacas para sacar la leche, se la cuela y se pone a hervir a 65° para pasteurizarla. Cuajada: el suero se prepara con 1 lts de agua tibia, manzanilla de chivo (la primera pancita de chivo seca), ajíes. Se deja una semana en reposo, se cuela y se le coloca un vaso de este suero a la leche. Se la deja 20 min para que cuaje, se corta la cuajada para que suba el suero. Se vuelca todo en una bolsa de nylon para colar, agregando abundante agua hervida fría y se van preparando los quesos. Salmuera: también se prepara antes para toda la semana. Una vez preparada se le agrega agua caliente, cuando la cuajada se ha cocinado con el agua caliente se empiezan a armar los quesos en moldes de acero inoxidable forrados con una tela fina blanca. Una vez la preparación en los moldes se vuelve a cocinar en agua caliente, se prensan se dejan de un día para el otro sobre rejillas, se desmoldan y se dejan secar en una fiambra al aire libre y en tres días ya se pueden comer
<b>PUCHERO</b>			
INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
Carne de animal Papas Zapallo Cebolla Choclo Zanahoria Verdeos vs	Empezamos trozando la carne colocándola en la olla con agua y sal. Retirar con una espumadera las impurezas de la carne, luego se le va colocando las distintas verduras. El puchero está listo cuando la carne y las verduras están tiernas		
<b>LECHE NEVADA</b>			
INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
1 l. de leche 5 huevos 5 c. azúcar Esencia de vainilla	Hervir un litro de leche con cinco cucharadas de azúcar. Preparar cinco claras bien batidas con una pizca de sal. Colocar con una cuchara las claras batidas en la olla de leche hervida, ir dándoles vueltas y colocarlas en un bols. Una vez que se cocinaron las claras en leche hervida, batir las yemas bien batidas y verter en la leche caliente. Ir revolviendo bien hasta que quede espesa y volcar en el bols donde están las claras cocinadas en leche. Servir frías o congeladas		
<b>REFREGADO DE HARINA</b>		<b>QUESO DE PATA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Huevo, harina aceite, pimentón, cilantro, cebolla, verdeo	Se prepara un caldo y se hace un preparado de harina y huevo, quedando una pasta más bien seca. Cuando el caldo empieza a hervir agregar el preparado refregándolo con la mano. Se le coloca, aceite pimentón, cebolla, verdeo y cilantro	Patas de animal Condimentos gelatina	Se hacen hervir las patas de animal hasta que desprendan el hueso, luego se pone a hervir la carne con condimentos, se colocan en una fuente agregándole gelatina sin sabor, se deja enfriar y queda listo para comer como un fiambre

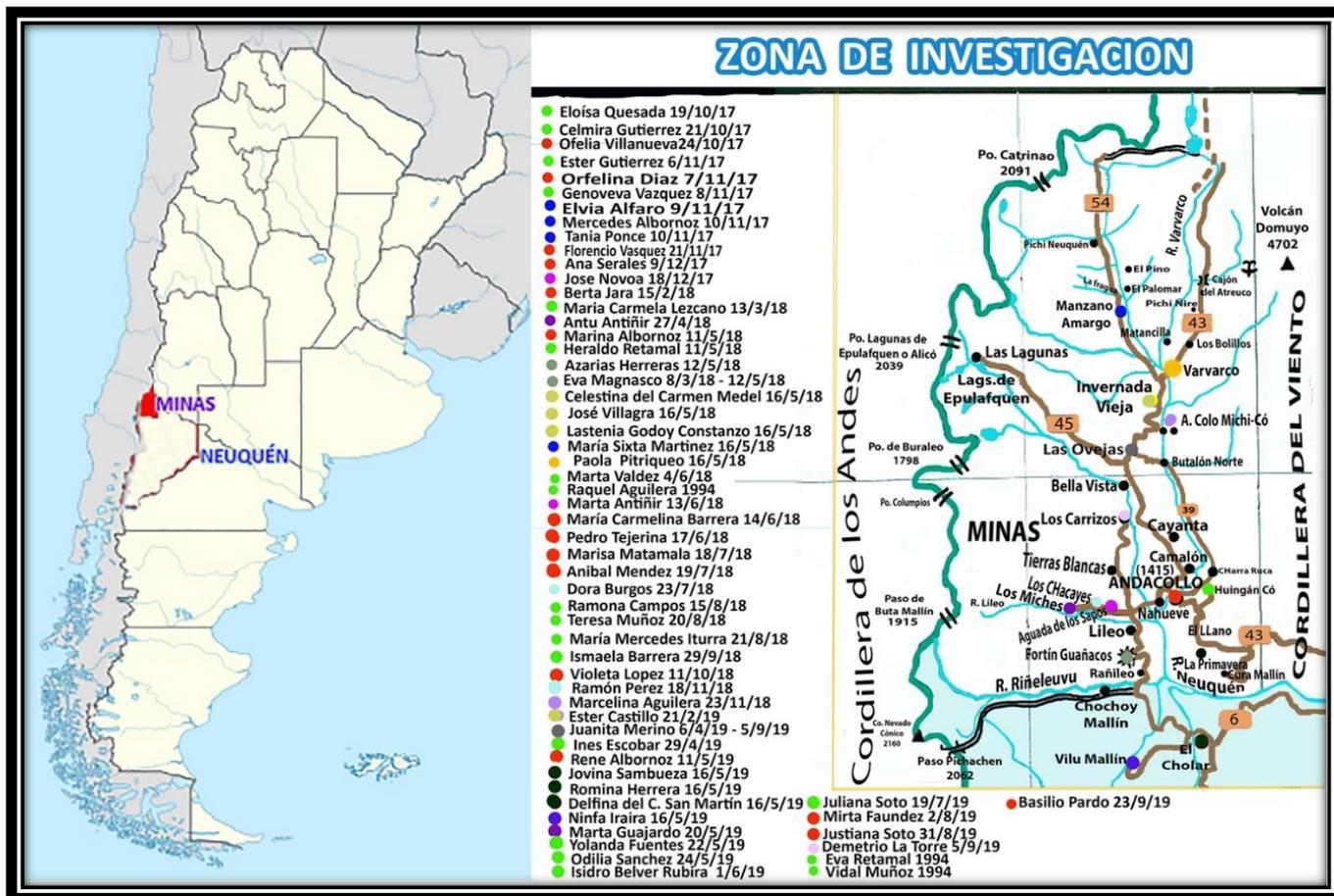
<b>RICOTA</b>		<b>SAMBIMBA O TRIKINUDA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Suero de leche (el líquido que ha sobrado de colar el queso) Una gasa o colador grande de malla fina	Llevar el suero a ebullición una vez que hierva bajar el fuego, volver a subir para que hierva una 2° vez, repetimos este proceso tres veces. Colamos la mezcla con el colador y ya tenemos el requesón	Arvejas Sal Caldo Aceite Cebolla Pimentón Ajo	Se tuestan las arvejas en cayana o sartén en forma pareja durante unos 20 min., se muelen en molinillo. En una olla se hierva agua, se agrega sal, aceite, caldo, se pica la cebolla en juliana, ajos, pimentón y se le va agregando la arveja tostada y molida en forma de lluvia. Se deja hervir 20 m
<b>SOPA DE CHARQUI</b>		<b>SOPONES O CONCONES</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Charqui Papas, zapallo, cebolla, choclos Condimentos Sal	Se hierva dos horas la carne de charqui, se le agrega choclo y el recaudo (trigo limpio y molido) verduras, condimentos, una vez todo cocinado se sirve	Huevo Aceite Pimentón Cilantro cebolla Verdeo, sal	Se prepara un caldo y se hace un preparado de harina y huevo quedando una masa espesa. Cuando el caldo comienza a hervir ir agregando el preparado con una cuchara. Se le coloca el demás ingrediente y se sirve
<b>TORTAS FRITAS</b>		<b>TORTILLA DE ROMASA</b>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
½ kl harina 4 cuch de grasa ½ taza de agua 2 cuch de sal Aceite o grasa para cocinar	Poner en un recipiente la harina cernida y colocar en el centro la grasa. Agregar de a poco el agua con la sal y unir hasta formar un bollo. Amasar enérgicamente hasta que la masa forme ampollas en su superficie. Dejar reposar, formar bollitos con la masa, achatarlas con las manos y pincharlas con un tenedor. Freírlas en aceite bien caliente escurrirlas en papel blanco	Romasa Huevos Sal Condimentos	Se cosecha la planta silvestre, se lava, se corta, se fríe, se hace un revuelto con huevos, sal, condimentos y se sirve
		<b>TORTILLA AL RESCOLD</b>	
		INGREDIENTES	PREPARACIÓN
		Harina Agua Sal Grasa levadura	Se hace la masa con todos los ingredientes. En un cimientito de piedra laja se le hecha cascajo (arena cernida en cedazo) a las cenizas bien revuelta y caliente. Ya hecha la masa se apartan las brasas y se coloca la masa en forma achatada, se le coloca encima la arena con la ceniza caliente y se deja cocinar hasta que quedan las tortas bien doraditas, se limpian y se consumen
<b>ZAPALLO RELLENO</b>		Puede quedar del día anterior con sal y condimentos y al otro día se le acomoda las verduras, la carne, condimentos y los duraznos lo que le da un sabor especial, se va colocando dentro del zapallo en capas, se lo tapa con el mismo zapallo y se pone a cocinar en el horno fuego lento 2 o 3 hs. Se sirve el preparado con pulpa de zapallo con un cucharón	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
Zapallo grande cascara dura Carnes varias Panceta Verduras varias Condimento 3 duraznos	Zapallo grande cascara dura para que haga bien la olla, se le corta arriba para formar la tapa de olla, limpiarlo por dentro junto con la tapa sacándole las semillas y un poco de zapallo.		



**CARGUERO-FOTO MARTIN MUÑOZ**

*Y allá fueron recorriendo  
Y así fueron...  
Sus raíces descubriendo...*

El mapa hace una proyección de la zona norte de la provincia del Neuquén, Departamento Minas, Patagonia, República Argentina. Se señala el recorrido que hemos realizado, así como los distintos entrevistados. El resultado de la investigación nos remonta al 1900 hasta la fecha, dado que muchas costumbres, saberes, y vivencias aún se conservan en el tiempo, como la trashumancia, una forma de vida y una práctica ancestral que sigue los ciclos naturales del clima.



# Entrevistadxs



**BASILIO PARDO**



**JUSTIANA SOTO**



**CARMELINA BARRERA**



**MIRTA FAUNDEZ**



**RENE ALBORNOZ**



**ANA SERALES**



**BERTA JARA**



**OFELIA VILLANUEVA**



**MARINA ALBORNOZ**



**MARISA MATAMALA  
ANIBAL MENDEZ**



**FLORENCIO VASQUEZ**



**ORFELINA DIAZ**



**PEDRO TEJERINA**



**VIOLETA LOPEZ**



**AMAMANTANDO GUACHOS**



**DORA BURGOS**



**JOSE NOVOA**



**RAMON PEREZ**



**MARTA GUAJARDO**



**ANTU ANTINIR**



**MARCELINA AGUILERA**



**AZARIAS HERRERA**



**EVA MAGNASCO**



**CELESTINA MEDEL**



**ESTER CASTILLO**



**JOSE VILLAGRA**



**LASTENIA GODOY CONSTANZO**



**DEMETRIO LA TORRE**



**CELMIRA GUTIERREZ**



**ELOINA QUEZADA**



**ESTER GUTIERREZ**



**EVA RETAMAL**



**GENOVEVA VASQUEZ**



**HERALDO RETAMAL**



**INES ESCOBAR**



**ISMAELA BARRERA**



**JUANA ARIAS**



**JULIANA SOTO**



**CARMELA LESCANO**



**MERCEDES ITURRA**



**RAMONA CAMPOS**



**RAQUEL AGUILERA**



**TERESA MUÑOZ**



**VIDAL MUÑOZ**



**YOLANDA FUENTES  
ISIDRO BELVER**



**PAOLA PITRIQUEO  
MARTA VALDEZ**



**MARIA MARTINEZ**



**MERCEDES ALBORNOZ**



**TANIA PONCE**



**MARTA ANTIÑIR**



**DELFINA SAN MARTIN**



**JUANITA MERINO**



**NINFA IRAIRA**



**ROMINA HERRERA**



**JOVINA SAMBUEZA**



**ELVIA ALFARO**



NIÑA-FOTO PROMOTORES CULTURALES

*Y conversaban y decían  
Esas palabras que sólo ellxs sabían...*

## Glosario

**Abajino:** persona que viene de abajo tomándose como referencia zona de cordillera y ciudad.

**Afrecho:** es el término que se utiliza para denominar en forma genérica al salvado procedente de la molienda de los cereales cuya cáscara es desmenuzada en el mencionado proceso.

**Alojo:** dar alojamiento.

**Aporcar:** acumular tierra en la base del tallo de una planta formando un pequeño montículo.

**arriador:** especie de rebenque construido con un tiento largo que sirve precisamente para arriar a los piños.

**aventar:** mover el trigo hacia arriba y soplarlo para sacarle la pelusa.

**Brisca:** Juego de naipes que se juega con baraja española en el cual se reparten tres cartas a cada jugador y se descubre otra que indica el palo de triunfo; los jugadores, por turno, van echando cartas que se comparan con las de los demás jugadores, ganando la baza el que echa la carta de más valor;

gana la partida el que consigue más puntos sumando el valor de las cartas de las bazas obtenidas cuando se acaban las cartas de la baraja.

**Camano o cuparra:** Planta alta, similar a la mosqueta, con frutas rojas como las frutillas.

**Campear:** 1. sobresalir una persona, cosa o característica por encima de las demás “La bandera campeaba en lo alto del mástil de la escuela”. 2. ir los animales a pastar. “A esa hora llevamos los animales a campear”. 3. comenzar a verdear lo que se ha plantado “Ya están campeando las mieses (cereal maduro) en los sembrados”.

**Capi:** vaina de la arveja o ají seco no molido.

**Carrizo:** especie de caña con la cual se hacen los techos de las casas.

**Cascajo:** Conjunto de fragmentos pequeños de piedras u otras cosas que se quiebran; se encuentran general al lado de las chilas (arbusto); corre viento y queda el cascajo finito.

**Castrones:** chivos enteros (sin castrar).

**Catear:** observar, mirar.

**Catrones:** lugar donde se conservaban las verduras para el invierno.

**Catutos:** (pan de piedra) Trigo hervido y molido en piedra, con sal. Luego se hacía una masa, se cortaban panes para comer fríos o ponerlos un rato al horno.

**Cayana:** recipiente de lata o latón que se coloca sobre el fuego para tostar distintos cereales (trigo, maíz, arveja).

**Cebolla a tajo de pluma:** corte en juliana, corte muy fino aprovechando la longitud de la cebolla.

**Chaica chicharrón:** chicharrones cocinados con condimento a los que se le agrega ñaco.

**Chala:** calzado hecho de cuero de animal (yeguarizo o vacuno).

**Chaquile:** Planta de hojas parecidas al cilantro, cuya papa es comestible. Es de color blanco como la cebolla, y de muy buen sabor.

**Charqui:** Carne salada que se ha dejado secar al aire o al sol para que pierda humedad y se conserve más tiempo.

**Charquicán:** Receta: Asar el charqui a la parrilla luego machacarlo hasta lograr deshilarlo. En una cacerola hervir agua y agregar charqui junto con cebolla picada, pimentón y sal. Dejar hervir durante veinte minutos aproximadamente. Agregar recaudo. El recaudo es lo que se usa para espesar las sopas. Generalmente es un preparado de harina y huevo que al mezclarlo queda harina granulada. Se agrega mientras hierve el caldo. Para servir se le espolvorea con cilantro y verdeo picado.

**Chavi:** Bebida hecha con trigo.

**Cheicán:** ñaco preparado con agua caliente.

**Chicha:** es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales.

**Chichoca:** recaudo de trigo o maíz que se usa para acompañar comidas como sopa o cazuela. Consiste en cosechar el trigo o maíz antes de que madure por completo, hervirlo y ponerlo a secar. Una vez terminado el proceso de secado se muele y queda listo para consumir. Semejante a la sémola en color y textura.

**Chigua:** objeto de caña de coihue dobladas en óvalo donde se trenzan tientos en red y se coloca en los mulares o caballos para carga. O no se doblaba y se colgaba de un gancho que colgaba del techo y una tira para moverlo, ahí ponían a bebés o niños y los hamacaban para realizar tareas diarias como lavar.

**Chiquillo:** niño.

**Chuco:** cuero de animal.

**Chupilca:** bebida en base de ñaco mezclado con azúcar, cerveza o vino.

**Cicatero:** garronero, persona que escatima lo que da o lo que gasta.

**Co:** agua.

**Coila:** mentira.

**Coltro:** niño pequeño.

**Costales:** hechos con cueros de vaca que se lavaban bien, se dejaban secar estacados y después lo cortaban como una tela; hacían un cuadrado que cosían con las mismas tiras del cuero, doblaban la costura para que no se reventara lo cosido. En los costales cargados en los mulares traían harina de Chile.

**Crianceros:** cría de ganado.

**Cucho:** sombrero sin alas tirado hacia adelante.

**Culincao:** Trigo lavado, a medio tostar en la cayana. Con él se hacía una masa y se cortaba en partes, tipo ñoquis, y se agregaba a la sopa.

**Cuña:** elemento para afirmar y elevar la piedra de moler.

**Cura mallín:** piedra/pasto de vega.

**Cutricao:** trigo molido con condimentos

**Cuyi:** Verdura similar al cilantro, usado en ensaladas o tortillas. También como remedio para la fiebre.

**Desflemar:** se pone la cebolla cortada en un plato y se le echa agua hirviendo, se la deja reposar para que se suavice.

**Empanadillas:** postre relleno con orejones de peras.

**Endenante:** arcaísmo que resulta de la fusión de las preposiciones «en» y «de» con el adverbio «antes» que enfatiza que algo ha sucedido hace mucho tiempo, y no sólo que ha ocurrido antes: *Endenantes era común el uso de ese tipo de vestidos, frente a Repíteme el chiste que me contaste antes.* Sin embargo, el DRAE (2014) registra el uso de esta palabra como un vulgarismo americano

con el significado de 'hace poco' y también como un adverbio en desuso con significado de *antes* (con prioridad de lugar y de tiempo): *endenantes había un almacén*.

**Forasca:** masa estirada.

**Frionera:** Expresión despectiva para una persona que causa molestia o preocupación (mocoso).

**Gavilla:** trigo amontonado.

**Greda:** arcilla.

**Guanaca:** Se lo prepara con chicharrones y harina tostada (ñaco). Esto se pone a entibiar y se lo come no muy caliente.

**Huesillos:** orejón de durazno con el carozo.

**Huingan:** arbusto.

**Ichona:** herramienta agrícola hecha de hierro; se usa en el corte de tallos de gramíneas, sobre todo de cereales. Consiste en una cuchilla metálica en forma de media luna y un mango para poder dirigirla.

**La perdiz:** comida típica a base de trigo.

**Maleta:** alforja que se cuelga a los equinos para llevar mercadería.

**Mallín del choique:** pasto de vega/ñandú; idioma mapuche o mapudungun.

**Mallín:** zona de tierras bajas inundables con pastos más tiernos y nutritivos.

**Manzanilla:** panza de chivo seca para suero de queso de vaca.

**Mañosa:** que es complicado de tratar.

**Masear:** golpear con palo.

**Matra:** manta de lana que se coloca sobre el lomo del caballo al ensillarlo; también se lo usa como frazada.

**Michai:** Arbusto parecido a la frambuesa; con él se hacían bebidas o se comía la fruta.

**Minga:** Reunión de amigos y vecinos para hacer algún trabajo en común, con la única remuneración de una comilona pagada por el que encarga el trabajo.

**Minge** (caña dulce): Limpiar un kilo de trigo y colocarlo en una bolsita de algodón. Hacer un pozo en la tierra y enterrar la bolsa llena de trigo, manteniendo húmeda la tierra. Esperar ocho o nueve días y sacar la bolsa cuidadosamente. Desatar y retirar el trigo que estará germinado. Extender en un lugar aireado hasta que se seque. Moler el trigo germinado. Mezclar esta preparación con siete litros de agua y tres kilos de harina común. Revolver hasta formar una pasta semilíquida. Llevar al fuego esta preparación sin dejar de mezclar hasta que rompa el hervor y cocinar durante una hora aproximadamente. Se come como postre, en el desayuno o la merienda.

**Mote:** Cocinar en una olla el trigo con agua con ceniza. La ceniza pela el trigo. La proporción es de un kilo de ceniza por tres kilos de trigo. Hervir hasta que el trigo se ablande, "tire la semilla". Sacar,

refregar y lavar bien hasta que salga la ceniza y la cáscara del trigo. Luego se vuelve a cocinar en agua limpia. Se consume con agua fresca. Se le puede agregar azúcar o miel. Es ideal para refrescarse en el verano.

**Muday:** (del mapudungun *muday*) bebida tradicional del pueblo mapuche hecha mediante la fermentación de granos de cereales como maíz o trigo, o semillas como el piñón.

**Murtilla:** Arbusto alto, de hoja similar a la del Ñire, la fruta es comestible, es más pequeña que una mosqueta.

**No hace juicio:** desobediente.

**Ñachi:** Está hecho con sangre de cordero o chivo; se tiene preparado en plato cilantro picado, sal, ají, y allí se agrega la sangre del animal; se lo estaciona unos minutos, se le agrega jugo de limón, se lo corta en daditos y se lo come.

**Ñaco:** Se lava el trigo para sacarle todos los palitos. Se pone en agua caliente, durante tres o cuatro horas. Luego se cuele y se pone en bolsas de tela para que se seque durante la noche. Al otro día se arma el fuego y se tuesta el trigo en la cayana. Una vez tostado el trigo se pasa por el molinillo eléctrico o mortero de piedra y queda listo para consumir. Se toma con agua de vertiente, leche, vino, cerveza. Es un refresco.

**Pantrucas, gabuchas:** cortar la carne en trozos pequeños y saltear con la cebolla picada. Agregar caldo y condimentos: ajo, perejil, comino, orégano y sal. Incorporar agua para hacer el caldo y luego agregarle las verduras en cuadraditos: zapallo, zanahoria, morrón, papa. Por otro lado, armar una masa con harina, huevo, agua y sal. Estirlarla. Cuando el caldo esté hirviendo agregar trocitos de masa que se van cortando con los dedos.

**Papa chira:** Es un poco más pequeña que la papa batata, muy dulce.

**Pavito:** ñaco con agua caliente (desayuno).

**Pelcha:** Pila o montón de leña arrinconada en un pozo, se la quemaba para carbón.

**Pellón:** cuero de oveja sobado para colocar en la montura.

**Perro chivero:** cuando nace el perro hay que amamantarlo con leche de chiva y criarlos en el corral, porque de esta manera nunca dejará de cuidar al piño; de ahí que se lo denomine de esta manera.

**Peure (pebre):** Se hace con la chalota (cebollitas pequeñas) picada o cebolla de verdeo, cilantro, sal, vinagre, ají, aceite, y un poquito de agua.

**Pichi Neuquén:** arbusto/correntoso.

**Pichón:** ñaco frito con condimentos.

**Pilchas:** ropa.

**Piño:** arreo de chivos, vacas, caballo, mulares.

**Recaudo:** lo que se le agrega a la comida principal para completarla (trigo, arroz, fideos).

**Renuevos:** hijos de...

**Rescoldo:** Brasa pequeña que se conserva entre la ceniza y la utilizan para cocinar (torta rescoldo).

**Rial:** lugar de alojamiento y descanso durante la práctica ancestral de la trashumancia.

**Sambimba:** Tostado de arvejas secas en la cayana: con una cuchara de madera moverlas para que se doren en forma pareja. Moler en el molinillo o piedra. En una olla se pone a hervir caldo casero. Se le agrega cebolla, ajo picado y pimentón. Luego se incorporan las arvejas molidas y se deja hervir durante veinte minutos.

**Sancochado:** medio cocinado, cocinar a medias.

**Soberado:** tablas que se colocaban sobre la pared (estantes) para colocar el queso.

**Sopliyo:** Trigo cortado a medio madurar, "*chamuscado*" en atados en el fuego, para tostarlo un poco; se "*refregaba*" con la mano para limpiarlo. Con él se hacía ñaco o se comía así.

**Sopones:** Se pone en una olla agua a hervir; en una fuente se baten huevos, se le agrega un poco de agua y para espesar harina; se bate todo hasta obtener una mezcla; al agua hirviendo se le pone un chorrito de aceite y sal y se comienza a poner con una cuchara pequeñas porciones de la pasta realizada, una vez terminado se le pone un poquito de comino y perejil picado y a servir.

**Trashumancia:** traslado del ganado del valle (invernada) a la montaña (veranada).

**Traspalear:** con una pala de madera de mango largo, después que se aventaba el trigo, se apartaba la paja, traspaleaban, lo levantaban para que salga toda la pelusita.

**Trilla:** La trilla se realizaba con yeguas, girando dentro de la era. Cuando se terminaba la trilla, se volvía a hacer la parva, para el lado que daba el viento, y se "*aventaba*" con una horquilla para separar el trigo de la paja. Una vez separados, se *traspaleaba* con una pala de madera y ya quedaba listo para llevarlo al "*granero*" (una habitación con separaciones de adobe, revocadas con barro, donde se guardaba toda la cosecha).

**Triquinuda:** comida. otro nombre de la zambimba.

**Uslero:** Palo cilíndrico de madera que se utiliza en la cocina para extender la masa.

**Velloteada:** no crece el fruto, "se va en flor".

**Veri:** agua donde se remojan los porotos u otras legumbres.

**Viciera:** recipiente tejido donde se guardan los "vicios" yerba y azúcar.

**Vicios:** yerba, azúcar, tabaco.

**Yocón:** Planta pequeña, cuya papila es comestible.



**CAÑADON DE COVUNCO-FOTO MARTIN MUÑOZ**

*Y así paraditas en el presente,  
lograron rescatar el pasado,  
y el futuro han vislumbrado....*

## Implicancias futuras

A lo largo de su devenir las comunidades del Norte neuquino, han creado histórica y socialmente una forma integral de vida, un modo de habitar, de operar significativamente; un estilo de vida, un medio creado para entablar con voz propia su diálogo con el mundo.

Dentro de ese universo de conocimientos, formas de expresión, símbolos, representaciones, de lo cotidiano y lo extra cotidiano, algunas se manifestaron con mayor relevancia y otras poco a poco se fueron desvaneciendo influenciadas por la dinámica del mundo de hoy.

La puesta en valor de la forma de alimentación que tenían y tienen los habitantes de la zona norte del Neuquén nos infunde un sentimiento de identidad y pertenencia vinculando nuestro pasado con nuestro futuro a través del presente. El conocimiento de la forma de alimentación de diferentes comunidades contribuye al diálogo intercultural y fomenta el respeto mutuo por otros modos de vida.

El valor inmanente está definido por las propias comunidades, que son las que reconocen estas manifestaciones como parte de su patrimonio y las consideran indispensables. El valor social de este patrimonio puede o no plasmarse en un valor comercial.

De plasmarse en valor económico, el beneficio es doble: los conocimientos y técnicas que se transmiten dentro de la comunidad, y el producto resultante de esos conocimientos y técnicas.

Ejemplos de este valor económico serían el consumo de productos básicos producidos por la comunidad (huertas, plantaciones de trigo, quinua, maíz, quesos, charqui. Etc.), en lugar de productos comprados en los comercios. Los modos de producción señalados, fueron muy habituales en un tiempo como único medio de subsistencia. En la actualidad se realizan, pero en baja escala dada la globalización y los medios hegemónicos.

El patrimonio cultural intangible posee un valor económico directo resultante del consumo de sus productos por la comunidad misma, o por otras personas gracias al comercio local. Desempeñando un papel esencial en la adquisición de un sentimiento de identidad y continuidad por parte de la comunidad, el patrimonio contribuye a la unidad social, sin la cual no es posible el desarrollo.

Este valor indirecto del patrimonio cultural intangible se deriva de la transmisión, a menudo no formal, de los conocimientos, de sus efectos en otros sectores de la economía y de su capacidad para prevenir y resolver los conflictos, que son un entorpecimiento e impiden el avance para el desarrollo.

La interrupción de la transmisión del patrimonio cultural intangible puede privar a la comunidad de sus puntos de referencia sociales, favorecer la marginación y la incompreensión y causar repliegues y conflictos de identidad.

En tal sentido, tras esta iniciativa las formas de alimentación de aquellos tiempos quedan asentadas en **Aromas, sabores y saberes vivenciales del Norte Neuquino**, que será presentado en el año 2020 en el marco de una actividad convocante donde se desarrollen exposiciones varias, cocina en vivo y otras del orden musical y recreativo tradicionales. Finalmente se hará una difusión del proyecto, en el sector municipal, urbano (audiovisual, video, Salón, cine, amplificación con música local), publicitados en las radios comunales, afiches, invitaciones, gigantografía, pendones y volantes, libro, entre otras actividades. **Promotores Culturales del Norte Neuquino.**

# Índice

**A modo de presentación/7**

**A modo de prólogo/10**

**A modo de introducción. /13**

**Contexto socio económico/14**

**TESTIMONIOS/17**

La rutina diaria. /17

Casamientos. /20

Festejos. /23

Las curanderas. /27

La iluminación. /33

La vestimenta. /33

Fabricación de velas. /35

Fabricación del jabón. /35

Velatorios. /36

Los juegos. /37

La escuela. /38

Subsistencia económica. /40

Los pirquineros. /50

El trigo y su cosecha. La trilla. /52

Conservación de los alimentos. /56

La cocina. /60

Anécdotas y dichos. /64

Artesanías. /70

Algunos emprendimientos actuales. /74

**Las cantoras. /76**

**Recetario. /90**

**Mapa de la zona de investigación. /99**

**Entrevistadxs. /100**

**Glosario. /104**

**Implicancias futuras. /111**



*Martin Muñoz Fotografía*

Los contextos fueron redactados en base a los trabajos elaborados por **Promotores Culturales del Norte Neuquino**. Nota de la editora.

**Investigación, registro y sistematización de la información:** Gisela E. Lezcano, Martha N. Albornoz, Sonia I. Albornoz y Liliana E. Iraira Cárcamo.

**Transcripción de las grabaciones de Doña Ester Castillo,** Natalia Boselli.

**Fotografía:** Martín Muñoz, Osvaldo Gagliardi.

**Edición:** Alba Challú.

Este proyecto ha sido posible dado el Acuerdo de Cooperación Mutuo entre el CFP N°18 de Huingán Có y la Universidad Nacional del Comahue.

#### **Agradecemos:**

- ✚ El aporte otorgado por la OPRI, Ministerio de Ciudadanía -Neuquén, para la impresión del libro.
- ✚ Biblioteca Popular La Corona, HuingánCó el habernos facilitado la personería jurídica.
- ✚ Ministerio de las Culturas- Neuquén, Declaración de Interés Cultural, Res: 072/20
- ✚ A todos aquellos que de alguna u otra manera hayan colaborado con este proyecto.





*Gentileza: Martín Muñoz Varvarco*

El propósito que guía a las investigadoras apunta a promover el aprecio por nuestro pasado histórico y a valorar la vigencia de las tradiciones que hacen a nuestra identidad cultural, nacional y popular.

Para lograrlo, registraron los testimonios de lxs habitantes del Departamento Minas, un tramo del norte neuquino, cuyos paisajes inspiran, irradiando armonía, paz y tranquilidad a todo aquel que lo visita. Lo rodean al norte la provincia de Mendoza, al este la Cordillera del Viento y al oeste la Cordillera de los Andes.

Tal vez, las generaciones siguientes investiguen sobre esta experiencia, y nos volvamos a encontrar en el presente que mira el pasado y se proyecta al futuro.

***Alba Challú***