



UNA NOCHE EN LO VALLEDOR

El centro de abastecimiento más grande del país nunca cesa sus funciones. Frutas, verduras y carnes ofrecen los locales comerciales de Lo Valledor, pero no sólo eso: también la historia, el compañerismo, la cordialidad y el esfuerzo de su gente.

Por Francisca Palma A. / Fotos: Alejandra Fuenzalida



A las dos y media de la mañana las teteras bullen y los braseros arden en Lo Valledor. El frío hace que el cuerpo pida una dosis de té o café para mantenerse y prepararse para lo que viene. Los compradores, cargadores y vendedores acuden a los carritos emplazados en distintos puntos de esta enorme ciudadela del abastecimiento hortofrutícola que comenzó a escribir su historia el año 1968, cuando fue creada bajo la administración de la municipalidad de Santiago. En 1980, el municipio vendió y traspasó este recinto a los comerciantes establecidos, que en 1990 se constituyeron en la Comunidad Feria Lo Valledor Sociedad Anónima.

Eladio González tiene 46 años y conoce desde su adolescencia este recinto del comercio ubicado en la comuna de Pedro Aguirre Cerda. Eladio termina su café y comienza el recorrido por parte de estas 31 hectáreas de locales comerciales y patios de ventas para hacer las compras y repletar así sus tres camiones.

En su estacionamiento conversa con los cargadores que continuarán la labor que Eladio comienza ahora. Mientras camina por los pasillos de Lo Valledor lo saluda todo el mundo. Él levanta el mentón como respuesta, dejando que sus aros de oro se meneen en un dorado vaivén.

En este trabajo y en el rubro de la venta es donde más hay haitianos, quienes se diferencian entre los que manejan mejor o peor el español. “La vida cotidiana en territorios como Lo Valledor nos ofrece una tremenda oportunidad para comprender cómo los sentidos de clase priman más que los sentidos respecto de las nacionalidades”, explica la académica del



Instituto de la Comunicación e Imagen, Ximena Póo, respecto a la integración de trabajadores de otras nacionalidades. “Aquí, por lo general, no se criminaliza ni exotiza al migrante, quien pasa a ser uno o una más de una comunidad rica en experiencias comunitarias, generando lugares de experiencia real de interculturalidad y nuevas narrativas de ciudad”, agrega. Según comenta Eladio, estos y otros inmigrantes se han integrado al paisaje de Lo Valledor, cargado de códigos, de normas implícitas y explícitas, pero por sobre todo, sacrificio. Son las tres y media de la mañana y ellos están ahí, trabajando mientras la ciudad duerme.

La dinámica del comercio ciudadano ha cambiado enormemente. Así lo explica el Premio Nacional de Historia y académico de la Universidad de Chile, Gabriel Salazar. Antes que se constituyeran estos lugares de abastecimiento “el comercio urbano estaba en manos de los campesinos suburbanos que rodeaban Santiago y de los “regatones” que eran los comerciantes ambulantes que distribuían en calle y casa por casa tanto de tipo agrario como ganadero”.

El comercio “abastero” estuvo entonces controlado por esas figuras, lo que cambió “cuando el municipio intentó

de alguna manera sanitizar esas actividades y controlarlas, privilegiando a ciertos grupos de personas como los empresarios”. A pesar de ese cambio, plantea Salazar, “ese comercio ambulante y esa libertad con la que los campesinos actuaban para abastecer al público generó también un tipo de ciudadanía participativa, en diálogo permanente”, características que se pueden encontrar en instancias como las ferias libres, aunque también “en lugares como La Vega y Lo Valledor donde la relación entre vendedor y comprador todavía posee eso que se dio en otras épocas”.

Desde esas configuraciones hasta hoy ha pasado más de un siglo. Eladio continúa su recorrido; se va al sector de las frutas. Frutillas, manzanas, naranjas. Pasa por las paltas y luego se va a las aceitunas y huesillos. Llega finalmente al sector de las papas, un enorme patio donde están estacionados camiones de ramplas cargadas de enormes mallas.

Terminado el recorrido Eladio lleva los productos que dentro de cuatro horas él y su familia estarán organizando en su local ubicado en calle San Diego con Pedro Lagos y que sus vecinos y compradores llevarán a su casa para alimentarse. De Lo Valledor a su mesa. ↑