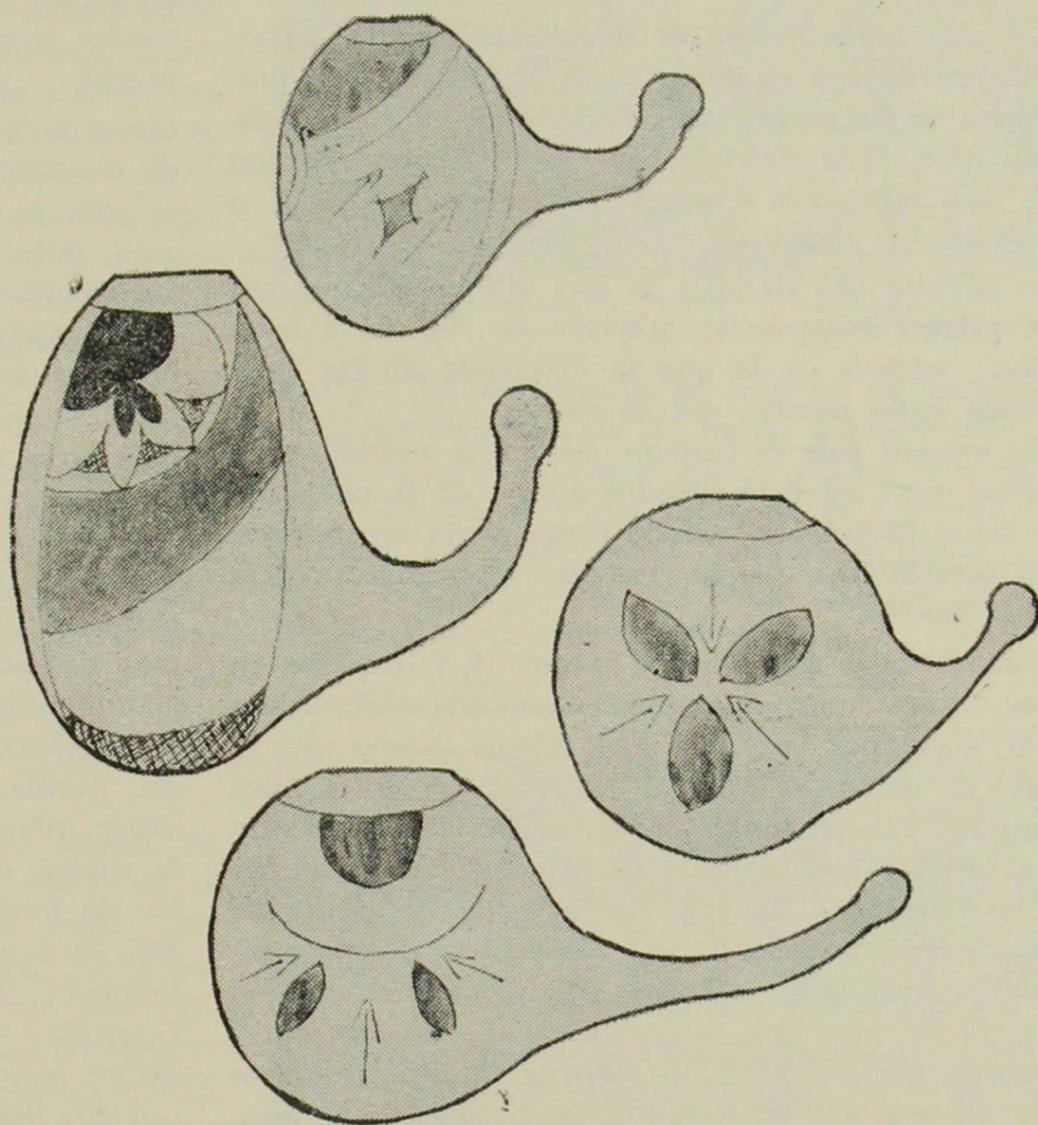


## CARACTERIZACION DE UN OBJETO DEL FOLKLORE CHILENO\*

por JAIME QUIROZ



Diversos motivos decorativos, frecuentes en los mates de El Perejil

"En lugar de beber la infusión separadamente, como nosotros bebemos el té, ellos ponen la hierba dentro de una taza hecha de una calabaza, guarnecida de plata, que llaman mate". (Amadeo Frezier: *Relación du voyage de la mer du Sud aux côtes du Chily et du Pérou, fait pendant les années 1712, 13 et 14*. Paris, 1716).

Junto al cacao, la papa, el tomate, la piña, el tabaco, el ají, la yerba mate y muchas otras especies vegetales, la calabaza, o por lo menos algunas de sus variedades, se considera una planta originaria de América<sup>1</sup>.

\*Esta monografía es parte de una obra mayor que sobre "Historia, uso, costumbres y geografía del mate en Chile", prepara el autor.

<sup>1</sup>Pedro Henríquez Ureña: *Historia de la cultura en la América hispánica*. México: Fondo de Cultura Económica, 1949, p. 15.

En España hay constancia de su cultivo sólo desde el siglo XVI en adelante.

El uso del fruto seco de algunas variedades de este vegetal del género cucurbitáceas como vasija para mantener, trasladar o servir alimentos, con más frecuencia líquidos, es de uso generalizado en varios países de América. La palabra *mate* es una voz quechua que designa una 'calabaza que, seca, vaciada y convenientemente abierta o cortada, sirve para muchísimos usos domésticos', como define el Diccionario de la Academia.

El mismo Frezier, citado en el epígrafe, describe en su libro de viajes, por lo menos en otras dos oportunidades, el uso que se hace en los países visitados

del *mate*. Relata en un pasaje que fue invitado a una fiesta "de los esclavos de encomienda de dos españoles" celebrada en la aldea de Talcahuano. Llama su atención en ella un juego ecuestre, correr la gallina, que finaliza con una carrera pedestre hacia "un gran número de tazas hechas de calabazas a las cuales llaman *mates*, alineados a la redonda sobre la hierba y llenos de pan mojado en una salsa de vino y maíz".

En otro capítulo observa minuciosamente la extracción de metales en Arica y sus alrededores y a propósito de las emanaciones perjudiciales de las minas, nos dice: "Los españoles que viven encima de ellas se ven obligados a tomar frecuentemente *mate* o *hierba del Paraguay*".

Se advierte con claridad en esta última cita que usa la palabra *mate* en su acepción de "bebida o infusión", además de la que se desprende de las anteriores como nombre del objeto.

En nuestro país es bastante común la costumbre de tomar *mate* en determinados niveles de la población y zonas geográficas, usando como vasija una especie de cucurbitácea que se "trabaja" especialmente para esta función.

Nuestro sagaz costumbrista Manuel J. Ortiz, trae en sus *Cartas de la aldea*, una penetrante observación: "El *mate*, por otra parte, al mismo tiempo que es lazo de unión, es signo de diferencia entre las clases sociales. Prueba innegable de aristocracia es tomarlo en vasija y con bombilla de plata, como en casa de don Faustino y de don Pacífico, pues utensilios de esta especie son casi siempre heredados de antiquísimos ascendientes; señal de origen no tan noble es usarlo de loza fina o de porcelana, de los que se venden hoy en cualquier almacén, e indicios ciertos de villanía son la bombilla de hojalata y el *mate* de calabazo".

Hemos escogido como área de investigación, el pueblo *El Perejil*, lugar donde se cultiva la planta y se elabora en grandes cantidades este utensilio.

Informaremos en el presente trabajo sobre el proceso de producción y con especial énfasis, sobre la decoración en un intento de caracterizar un objeto y una técnica del folklore chileno, para más tarde proceder a una comparación con otras zonas nacionales e internacionales. Además la tradicionalidad en la elaboración del *mate* de calabaza en *El Perejil*, no es sólo una supervivencia, sino que obedece a una viva necesidad práctica y estética que satisface aspiraciones de un nivel cultural en nuestra estructura social.

Sostenemos, como hipótesis de trabajo, aunque no estamos en condiciones de afirmarlo en este momento por carecer de las suficientes informaciones derivadas de la falta de medios de investigación, que gran parte

de los *mates* de calabaza usados en el territorio proceden de la zona estudiada. Llama la atención la gran cantidad de *mates* decorados que se producen actualmente en *El Perejil* y que como veremos, son adquiridos por comerciantes al por mayor que los distribuyen por ferias, mercados, "puestos varios" y otros pequeños negocios de la provincia y posiblemente en otras más apartadas. Ayudaría a la comprobación de lo sostenido el carácter peculiar de la técnica y motivos del decorado de los *mates* de *El Perejil*.

Como dato sugerente apuntamos lo que nos dice uno de nuestros informantes, don Abraham Ramírez: hace más o menos cuarenta años se enviaban desde aquí, miles de *mates* trabajados hacia el puerto de Valparaíso. Don Abraham no sabe cuál sería su posterior destino. Incita a una relación hipotética sin embargo, la descripción que de la *Calabaza Máxima Duch.*, hace la Enciclopedia Espasa, pues entre muchos otros nombres regionales que recibe, está el de *Calabaza* de Valparaíso...

*El pueblo*. Gran aderezo y color de la cocina criolla; término que, por la vitalidad de su imagen, aplicamos al vestir raído, *perejiliento*, y por oposición, al adorno excesivo, *emperejilado*; el perejil en la toponimia chilena también designa un lugar, pueblo, villorio, puebla, aldehuela (no sabríamos definir su carácter urbanístico), que se arrincona al poniente de la ciudad de Santiago, junto (¿o dentro?) del pueblo de Renca.

Esta duda es sólo nuestra y de ahora. En 1899, don Francisco Solano Asta-Buruaga, en su *Diccionario Geográfico de la República de Chile*, simplemente lo define como "caserío del Departamento de Santiago con 200 habitantes y se halla en la ribera norte del Mapocho a poca distancia más abajo de la ciudad de Santiago y vecino al O. de Renca". Y para don Luis Riso Patrón en su *Diccionario Geográfico de Chile*, de 1924, no es más que un "lugarejo con huertos y escuela pública, que se encuentra en la banda N. del curso medio del Río Mapocho, al W. de la aldea de Renca".

Pero para los habitantes de *El Perejil* no cabe la duda: es un pueblo.

El corto viaje, sólo doce kilómetros, se hace desde un costado del Río Mapocho, casi frente a la Piscina Escolar, sitio de donde parte el bus N° 48 (también se destartalan a diario los microbuses de una de las tantas variantes de la línea San Pablo), hasta el terminal, San Genaro, en Renca.

Desde allí en un entrecruce de calles que dejan de serlo y caminos terrosos que inician un cambio de estado acinturándose con la faja del concreto, nace un

callejón (flanco de álamos, flanco de zarzas y tapias) que con sus seis cuadras —bien medidas y a buen tranco sobre el rípiado de pedregones—, es la unión física de El Perejil con este mundo. El pueblo tiene su atmósfera, su propio tiempo y ritmo.

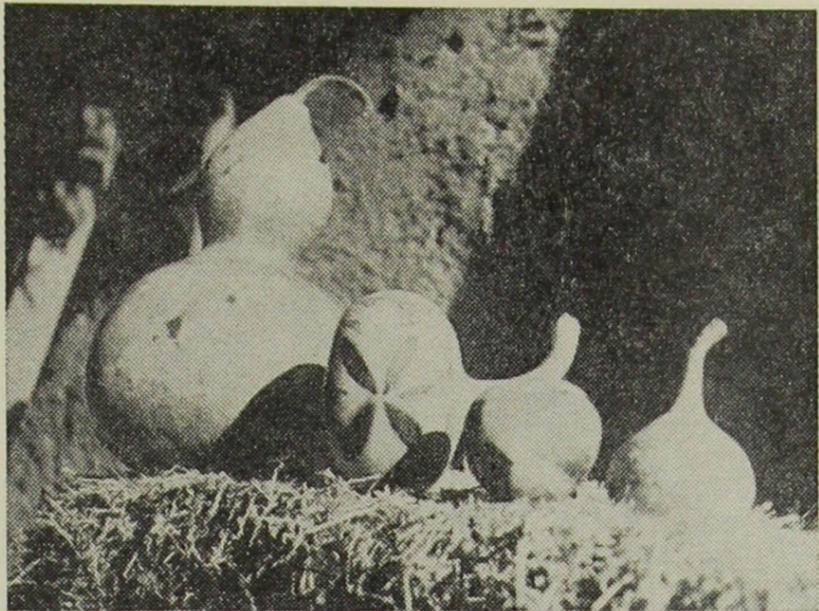
El callejón que nos lleva a su interior, con un destino de abecedario (es una S, es una L, es, por fin, una T...), se transforma casi en una calle. Por entusiasmos patrióticos de no sabemos qué edil, ostenta sobre los adobones de sus pocas esquinas, planchetas numeradas que la nominan Arturo Prat. Más allá Arturo Prat se enreda con otro camino-calle —siempre en la tónica patriótica—, y ahora es Esmeralda.

Nos adentramos en la simpleza urbanística del pueblecito guiándonos con la menos rígida y menos patriótica pero más humana orientación de “al lado de la casa de doña María... frente a la iglesia... cruzando el callejón... pasadito el cruce... ahí donde está asomada esa señora...”.

Una escuela primaria, moderna construcción, acoge a los pequeños *perejilanos* o *perijilianos*, gentilicio variable sobre el que no hay unanimidad. Una iglesia, *Oratorio* la llama su cuidadora doña María Aguilera, se oficia sólo los domingos. Quejas por el descuido de las autoridades eclesiásticas. No se repara desde hace mucho tiempo y con el peso de los años y los sismos sus tejas se han corrido y tanto se llueve por fuera como por dentro.

Modesto edificio rural —con seguridad capilla de fundo— de adobe, teja y madera, fue construido al parecer especialmente para los fines del culto. Visitamos su interior. Nos llaman la atención los santos de yeso, nuevos y muy corrientes. Se nos dice que éstos han reemplazado a los muy antiguos de “bulto” y de “palo”, que junto a unos cuadros grandes y muy bonitos ahora se encuentran en la iglesia de Renca. El entusiasmo y variedad de los verdes que cuadriculan los huertos, los árboles macizos y copudos, informan del matrimonio bienvenido de la tierra con las aguas que la fecundan. La tendencia al vagabundeo de estas últimas es contenida en un rumoroso canal que bordea el pueblo y cruza como gruesa vena los campos.

La forma de propiedad es la parcela, quinta, huerta de mediana o pequeña extensión, que reciben el nombre genérico de chacras. Agrupados en una Comunidad de Aguas, sus dueños distribuyen proporcionalmente el uso de este bien. Los *comuneros* son 45, que aunque no tienen Personería Jurídica, desde hace muchos años están organizados con directivas, autoridades y reglamentos, para el mejor funcionamiento de este organismo y sus importantes funciones. Frutales, especialmente duraznos y guindos, paltos, caquis y vides se alinean disciplinadamente en los

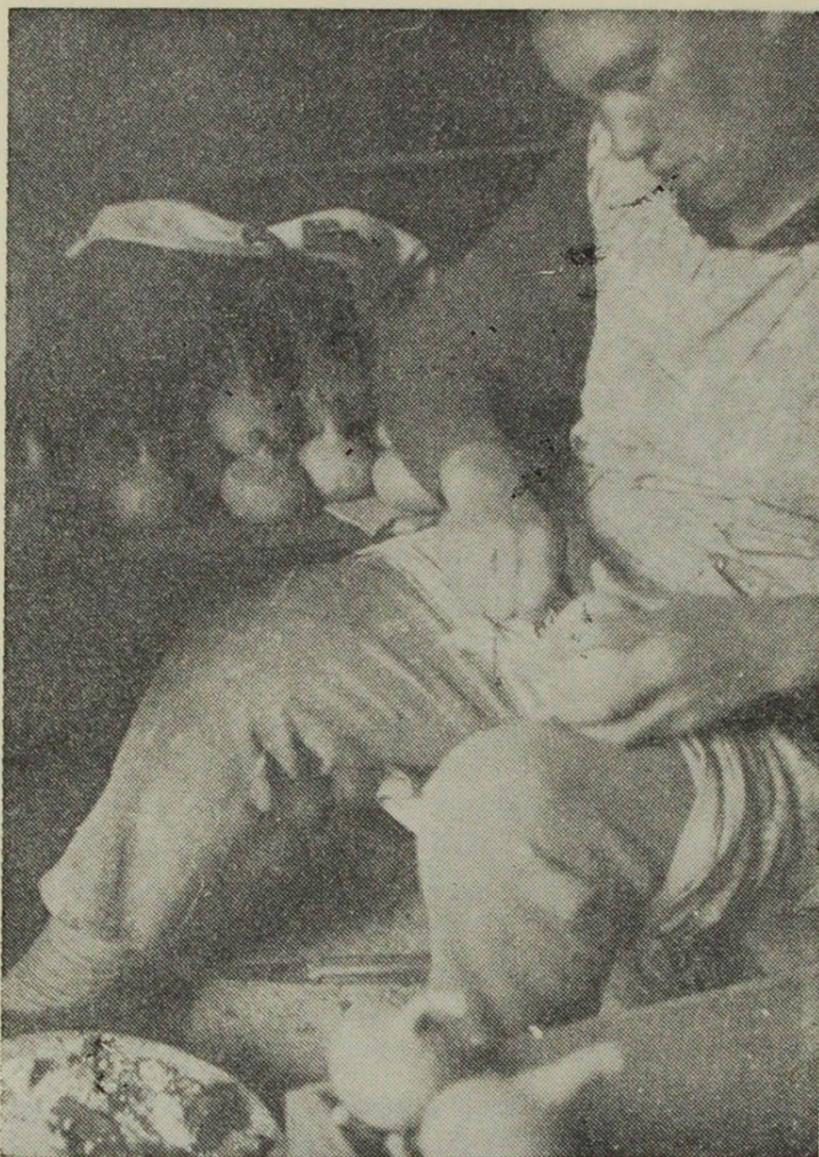


De izquierda a derecha: un “calabazo”, dos mates “trabajados” y otro en proceso de “secado”

terrenos. En los huertos se cultivan de preferencia los frutos delicados de la tierra, aquellos que sólo rinden el fruto óptimo al alcance del ojo y la mano, con la dedicación y cintura atenta del parcelero: espárragos, pimientos, apios, zanahorias, cebollas, tomates, etc. Flores, muchas flores. En estos primeros días de junio se plantan los clarines.

Don Abraham Ramírez en una de las etapas de trabajo del mate: el “pelado” de una “paguacha”





La etapa del "rayado", aquí la efectúa doña María González

#### Proceso de elaboración

La elaboración del mate en El Perejil se desarrolla en etapas fácilmente diferenciables y que son encargadas, por lo regular, a diferentes personas que han alcanzado un grado de especialización.

La *semilla mate* se siembra en septiembre y como es de maduración lenta, sólo se cosechará por los meses de febrero o marzo. La *semilla mate* producirá el fruto que se usa exclusivamente para fabricar este utensilio. No tiene otro aprovechamiento. También se cosecha el *paguacho* o *paguacha*, que es una cucurbitácea, descriptible como dos esferas unidas por una cintura, o bien, diríamos que tiene la forma del cuerpo de la guitarra, de una altura de más o menos 15 a 20 cm. y que se destina a la fabricación del *mate chichero* o como adorno. Otra variedad que se cosecha es el *calabazo* o *calabaza*, gran fruto aguitarrado de treinta cm. o más, con una capacidad cúbica de hasta 5 litros, que se cultiva preferentemente para obtener una vasija transportadora de líquidos: chicha y vino y a veces agua. Cortar los frutos de la mata —cuando las hojas mueren y conservando el pedúnculo— debe hacerse en

un punto de madurez exacto, de lo contrario, *se chupa*, esto es, se arruga su superficie impidiendo el decorado.

*El secado*: se aprovecha el calor natural del sol, exponiéndolos diariamente a sus rayos y recogiendo los en la noche para evitar el sereno.

*El pelado*: secos ya los mates —abril o mayo— se encarga a muchachos y ancianas que *pelen* su superficie, raspando una delgada piel verde que envuelve al fruto. Queda así al descubierto el amarillo característico.

*El lavado con arena*: Para dejar más lisa la superficie y quitar los residuos que pudieran haber quedado del anterior proceso, se somete el mate a un lavado de agua y arena, con la que se restriega fuertemente.

*El rayado*: una de las fases más importantes de la decoración. Listo el mate, con la superficie suave, amarilla y limpia, con un pequeño cuchillo especial, *el rayador*, de 12 a 14 cm, compuesto de una hoja de buen acero (serrucho, sierra), de 3 ó 4 cm. rectangular en su extremo cortante y un mango redondo de madera. En la unión de la pequeña hoja con el mango se coloca un protector de trapos embarrilados con cáñamo para procurar un punto de apoyo cómodo al dedo índice que hace la mayor presión y dirige el trazado, mientras el dedo pulgar sirve de pie de compás. Con este instrumento se dibujan en la superficie mediante rayas o estrías, los motivos del decorado.

*El quemado*: la *rayadora*, no siempre, es la encargada de quemar. Con unas *tenazas*, fabricadas de alambre grueso o fierro redondo de construcción aplanado en sus extremos, se coge la brasa de carbón de espino, no otro carbón y por razones de combustibilidad y calorías, se acerca a la superficie, mientras se sopla y sopla sobre la lumbre y así se quema o tuesta siguiendo el trazado que contiene los motivos decorativos. Se logran matices que van desde el negro profundo al café claro. Solo se *quemán* algunos sectores de la superficie, aquellos que representan hojas, pétalos, corazones, rombos, etc. Es un pirograbado elemental y superficial.

*El teñido*: las estrías que forman los dibujos del decorado se tiñen con *la pasta* que se extiende por toda la superficie del mate. La pasta se prepara del modo siguiente: se muele la parte comestible de la nuez, se mezcla con aceite de comer y se tuesta en una sartén o paila. Se convierte en una mezcla espesa que al ser repartida sobre el mate se introduce donde el rayador dejó una estría o muesca. Este negro intensísimo, negro de humo, agarra muy bien en el trazado o contorno del dibujo y es indeleble.

*El lavado:* a continuación del *teñido* se lava todo el mate con agua y jabón —modernamente con *el rinso*— para quitar la pasta sobrante que desaparece de las superficies pulidas y sólo permanece en el rayado.

*El rebaje:* con un buen cuchillo se rebaja el mate, o sea, se le hace la boca y se extraen las semillas. El mate está listo para su uso.

#### La decoración

Merece especial atención la decoración del mate que comprende propiamente las fases de *rayado* y *quemado*. En ella encontramos los elementos distintivos y tradicionales que condicionan su carácter folklórico.

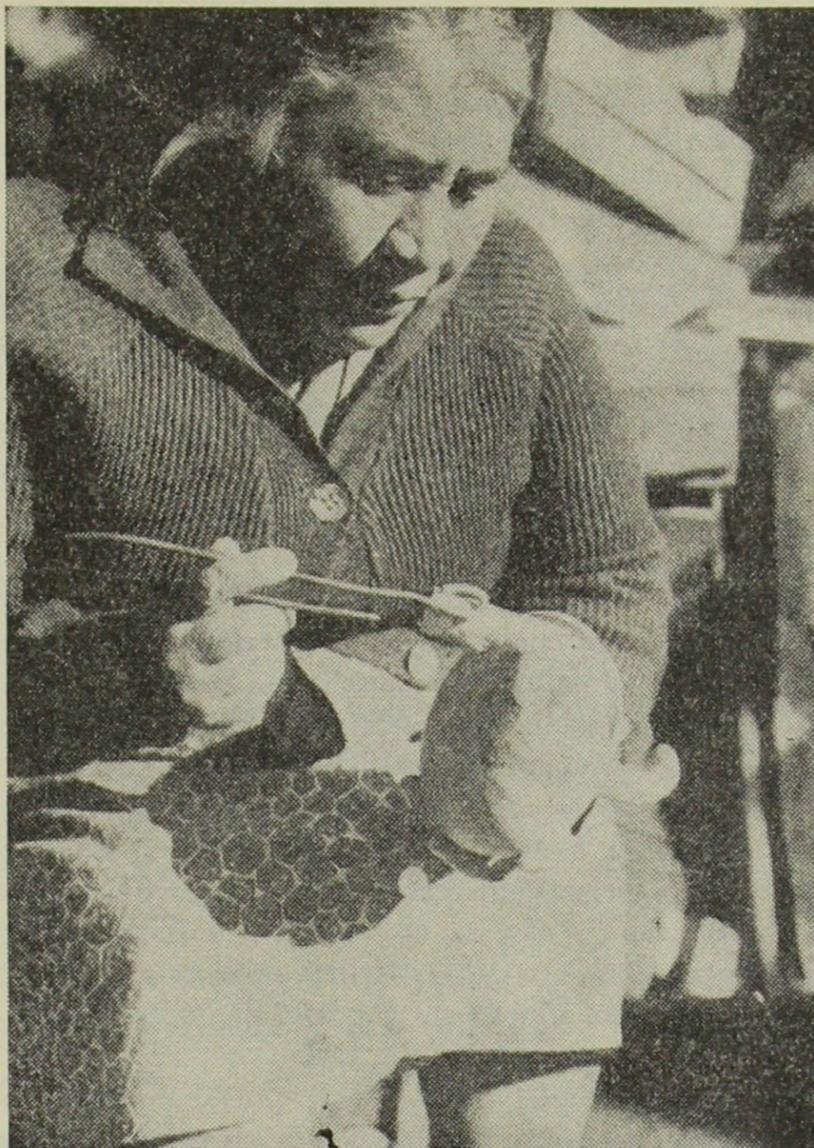
Los elementos decorativos, los dibujos y combinaciones de dibujos varían de rayador a rayador. Si bien algunos repiten siempre un modelo único, en cambio hay otros que manejan varios modelos o con fantasía y capacidad creadora inventan nuevos motivos o variantes dentro de la tendencia general. Los elementos del dibujo son siempre líneas curvas o semicurvas que se adaptan a la redondez del objeto. Con estas líneas se hacen las figuras (flores elementales de 3 ó 4 pétalos, corazones, hojas esquemáticas, rombos, etc.) que más tarde serán quemadas. Algunos rellenan las figuras con reticulados curvos, o bien superficies más amplias, en una tendencia a cubrir espacios, que es la norma y gusto de estos artistas.

Cada grupo de rayas y dibujo de figuras forma un todo decorativo que se duplica simétricamente en el mate, cuerpo casi esférico.

Se logran efectos de colorido simples basados en el contraste del fondo amarillo, o café amarillo natural de la calabaza, con el negro intenso de las rayas y figuras quemadas profundamente y el café claro como matiz.

Hay una búsqueda constante, un permanente deseo de embellecer este objeto tan humilde, este utensilio doméstico, pero que expresa con propiedad la capacidad creadora popular que dentro de su propia tradición decorativa, recrea constantemente con técnica propia. Un mate con bellos abundantes motivos decorativos es *un mate bien trabajado* y quien logra dar buenos matices con la brasa, en este pirograbado superficial, se dice que *quema fino*...

*Los informantes.* En repetidas visitas al simpático pueblo de El Perejil, tomamos contacto con diversas personas que, sin reticencias y con sencillo sentido de la hospitalidad, nos recibieron en sus casas, nos proporcionaron las informaciones requeridas y nos mostraron los procedimientos empleados en la elaboración del mate.



Doña María de Ramírez "quema" cuidadosamente un mate

Don Manuel Palma arrienda una pequeña chacra donde cultiva diversas hortalizas y, especialmente, semilla mate. Cosecha y seca el fruto que entrega a otras personas para que se lo trabajen. Una vecina de don Manuel, doña Juana González, que "raya y quema", es su principal decoradora. Don Manuel es una especie de distribuidor mayor. A él llegan los comerciantes que le compran por cientos los mates ya elaborados.

Inicialmente conocimos la existencia de esta artesanía nacional y la del pueblo, mediante contacto que hicimos con don Pedro Ibarra Valenzuela, quien se encontraba en una calle céntrica de Santiago con un saco y un canasto de mates, vendiéndoselos a los transeúntes y cuidándose de las sanciones policiales. Antiguo "quemador", ya no puede trabajar en ello por fallas en la vista. Ahora sólo se limita a comprar los mates ya trabajados y a revenderlos.

Don Pedro nos pone en contacto con don Abraham Ramírez, su cuñado, recio y alegre chileno de 72 años, quien pese a algunas dificultades cardíacas ("me maltraté mucho cuando joven"), trabaja activamente en la hortaliza y en la siembra y cosecha de la semilla mate. Residente desde 1900, ya que es de "Res-

balón", lugar muy cercano a El Perejil, casó con doña María, quien le trabaja los mates. Los hijos de la pareja también han aprendido la decoración de mates. Uno de ellos, que se encuentra en el servicio militar, tiene especial habilidad para la decoración de los "paguachos".

La hermana de don Pedro, doña Amanda Ramírez, que vive en una casa colindante, es una excelente "rayadora" y "quemadora". También le trabaja a don Pedro.

Doña María Aguilera, cuidadora del oratorio, trabaja con su hija doña María González. Se ha especializado doña María Aguilera en el "quemado"; su hija quemadora y especialmente raya.

Gran parte de la población de El Perejil, de algún modo u otro, se encuentra conectada a esta industria local. Nos hablaron de doña Juana Zúñiga, María Aguilera, Leopoldo Palma, Juana González, entre otras, que también trabajan el mate.

Existe una enfermedad profesional provocada por la cercanía de la quemadora al calor de la brasa, que debe soplar permanentemente mientras efectúa su labor. Este calor —que se marca en la rubicundez de nariz y mejillas— y los repentinos enfriamientos provocan *el pasmo*, que es un fuerte dolor a los huesos, dentadura y a veces parálisis facial.

*Comercialización del producto.* Se puede describir la comercialización del mate con cierto rigor ya que hay una relativa especialización en la actividad.

Quien siembra y cosecha la semilla mate es al mismo tiempo quien venderá al por mayor el producto a los comerciantes que llegan al lugar en busca de él. El precio de los mates fluctúa al por mayor, dependiendo del tamaño y la calidad del decorado entre los E° 80 y E° 90 el ciento.

A las rayadoras y quemadoras, que hacen el proceso completo del decorado, se les paga más o menos E° 10 por el ciento.

En el comercio (Ferias, Vega, Mercados), se encuentran los mates de El Perejil con precios que fluctúan entre E° 2,00 y 5,00, dependiendo su valor del tamaño.

También se compran mates decorados en El Perejil, para ser guarnecidos con un anillo de cobre en la boca, y sostenidos sobre un pie del mismo metal. Se los encuentra en las tiendas especializadas en "artesanía y folklore", con precios variables entre E° 18 y 20 (para turistas especialmente).

#### *Glosario local de la técnica de elaboración*

*Trabajar el mate:* comprende las fases de lavado con agua y arena, rayado, quemado y teñido, y lavado final con agua y jabón.

*Rebajado:* corte del segmento superior del mate para hacerle la "boca", previa extracción de las semillas.

*Quemar fino:* habilidad para colorear el mate.

*Configuración folklórica.* El pueblo de El Perejil se puede considerar como una comunidad rural en la que existen intereses comunes y cohesionantes derivados de la identidad de la actividad agrícola de sus miembros. Comunidad enmarcada en un área geográfica con el paisaje típico de la *Cuenca de Santiago*, clima templado cálido-lluvioso, posee terrenos de riego propicios a la horticultura, fruticultura y explotación de vides.

Se encuentra la organización colectiva en las actividades con propósitos de beneficio común como es el caso de la Comunidad de Aguas, o bien, en el uso de servicios sociales (escuela) o religiosos (iglesia).

Desde otro punto de vista, se la puede considerar como comunidad satélite ya que se encuentra subordinada a la influencia de la comunidad metropolitana.

Si bien no podemos generalizar, existe en muchos casos permanencia familiar en la posesión y explotación de los predios. El origen de la activa subdivisión de la tierra en pequeñas y medianas chacras, hace suponer una antigua división o parcelación administrativa de una "merced" o "encomienda".

En este panorama social y económico, la elaboración del mate de calabaza, expresa con propiedad la cultura inherente a la estratificación y estructuración de la comunidad.

El cultivo y decoración del mate se transmite tradicionalmente, especialmente en los grupos familiares, pero al mismo tiempo de tradicional, resulta un bien del patrimonio folklórico que satisface necesidades vigentes. Prácticas, al confeccionar el utensilio, estéticas, al efectuar la ornamentación de él.

En este último aspecto, la técnica de pirograbado superficial que se ha descrito, tanto como la decoración, poseen características diferenciadoras que permitirían establecer un tipo de objeto folklórico de la zona central del país, para una posterior investigación comparativa.

En cuanto al *habla rústica* de los portadores, en lo que atañe a la técnica, faena y nominación de objetos, podemos observar ausencia de vocablos precisos para designarlos. Circunstancia coincidente con la pobreza general de vocabulario en el Castellano de Chile.

Queremos por último destacar que pese a la sencillez y humildad del objeto estudiado, se desprende que el controvertido y difuso *folk* no es un depositario de tradiciones muertas sino que sus creaciones artísticas obedecen a una vital y actual funcionalidad.