

XI Región

Curiosa, extraña y multiforme geografía, mezcla de archipiélagos y tierra firme, de montañas y de valles, de selva virgen y de glaciares, de lagos y de ríos.

Saltando el período histórico de sus habitantes canoeros nómades, hasta el viaje de Hernando de Magallanes que el 1º de diciembre de 1520 vio un complejo de tierras que corresponden a Aisén y lo bautizó con el nombre de Tierras de Diciembre, hasta culminar con las exploraciones del Capitán Enrique Simpson en 1870, que abre el paso a la colonización, que tiene caracteres de gesta, se llega a la etapa final que es su incorporación al concierto nacional, esfuerzo que corresponde a particulares y que está revestido de características muy especiales que comienzan el año 1928, fecha en que se integran al país estas tierras como provincia.

En la estructura orgánica del país ocupa la tercera colocación dimensional, siendo primero Antofagasta, luego Magallanes y en seguida Aisén.

Sus paisajes se ven siempre como por primera vez.

Es una naturaleza hermosa por sobre toda ponderación, hay bosques en los que merece especial mención el alerce, el ciruelillo, el avellano, el mañío, el meli, el pelú, el cedro, el ciprés y la luma.

La caza se ofrece espléndida en patos, caiquenes, verdadero ganso silvestre; avutardas, especie de gallina; choroyes, zorzales.

La pesca abunda en los ríos. Corren el Palena, Cisne, Simpson, Baker, Bravo, Pascua; y cuenta con los lagos O'Higgins, General Carrera, La Paloma, Riesco, Bertrand, Cochrane, General Paz, Yelcho.

Su mar ofrece valiosos especímenes para regalar una buena mesa. En el litoral existen variadas especies marinas. En la zona de los canales y archipiélagos, se encuentran congrios, sierras y róbalo; y en cuanto a los crustáceos están la centolla al sur de la provincia y moluscos: locos, picorocos, erizos, cholguas, choros, choritos y almejas. Muchos de estos productos son aprovechados por la industria conservera. La pesca es una de las fuentes alimentarias y de industrias básicas de la provincia.

Tiene tierras dedicadas al laboreo agrícola y a la crianza de animales, tanto vacunos como ovejunos.

Esta ganadería permite la explotación de carnes, charque-rías, graserías, cueros y lana.

Muchos chilenos que vinieron a Aisén estuvieron residien-do en la Patagonia argentina y transportaron lo gauchesco en el vestir: la bombacha, el pantalón amplio, muy práctico para andar a caballo; la campera, una versión del vestón; la alpargata, calzado liviano; el pañuelo de cuello, como una prenda de elegancia o protector del frío y, por qué no, como rempla-zante de la corbata; la boina española en vez de sombrero.

Para cabalgar se usó una montura exageradamente ancha, compuesta de muchos rollos de cuero, amplio cinchón y dos morcillas de crin con cubierta de cuero curtido.

El uso del cuchillo era muy extendido, se le ocupaba como utensilio para comer, como arma de defensa y como herramienta en los desmontes. Era muy grande e iba metido entre la rastra o tirado; un cinturón de unos 20 cmts. de ancho, hecho de 3 ó 4 capas de cuero, dividido en compartimentos a semejanza de una billetera, en los que guardaba celosamente todo tipo de documentos, certificados.

Y lo gauchesco seguía en la tropilla de seis o diez cabal-gaduras que se remudaban en los largos viajes; integraba esta caravana el pilchero, caballo de carga que se tira, arrea por una soga y lleva las *pilchas*, prendas de uso personal y de cama que se necesitan en los viajes. Aquí iba la tetera ennegrecida

con el uso constante en los fogones. Otras veces el pilchero va cargado de víveres, ropas y elementos de construcción.

Su importancia se comprende cuando no hay ferrocarril, barcos ni avión. Remplaza la carreta de otras regiones donde existen caminos.

Los pobladores vienen de remotos lugares recorriendo centenares de kilómetros, con uno o dos pilcheros hasta llegar a un pueblo chileno o a la frontera argentina. En estos lugares se proveen de harina, azúcar, yerba mate.

El ingreso de costumbres del huaso hizo que las modalidades gauchescas fueran desapareciendo paulatinamente. Ahora los hombres de campo visten indumentaria chilena. El traje de huaso se ha extendido a todos los niveles; y en las exposiciones ganaderas no faltan los rodeos.

En cuero trabajan látigos con mango tejido, llamados arriadores; lazos trenzados de seis y ocho tientos; chiguas, o sea las arguenas; y monturas chilenas.

A las piezas de apero de montar que el medio exige le dan preocupación en Coyhaique, Río Cisne, Río Verde, Palomares.

De cuero sin curtir se hace un zapato rústico, el *tamango*; por lo general es un pedazo de cuero en que se envuelven los pies y las piernas.

Botes y lanchas se hacen en Aisén casi exclusivamente de ciprés. Soquetes para sostener las casas, se elaboran de coigüe. Astiles de hachas se hacen de luma; y se construyen muebles de mañú, madera jaspeada.

Aquí se consideran las casitas de madera que se llevan al cementerio para ser colocadas sobre los túmulos; y la casa habitación que se traslada por medio de polines.

Entre los hechos folklóricos está la Señalada, que es el acto y fiesta en que se señalan las reses por un corte de oreja.

Las costumbres alimentarias están influidas por la frontera argentina y la chiloense, lo gauchesco o lo chiloense es notorio. Los contactos han producido una superposición cultural ya por cercanías o por desplazamiento de masas trabajadoras.

Ellos trajeron la costumbre del mate, del churrasco, asado al palo o en fierro, la palomita, un asado pequeño, de rápido cocimiento, para una o dos personas.

Hoy, los asados de vaca, cordero, chanco, a la parrilla, al asador o al palo tienen una gran vigencia en la culinaria aisenina.

Los buenos asados al palo son los de cordero cuya carne se adoba el día anterior con ajo, sal, cominos, ají y orégano. Este asado, a medida que se da vueltas se le va asperjando salmuera para que no se arrebate y cuando está listo se sirve con ensalada de papas.

Destaca la parrillada argentina, todo tipo de carnes a la parrilla.

Durante el invierno está el luche frito con papas y el co-chayuyo con carne y papa.

Y siempre el milcado a base de papa.

Las papas tienen una aplicación constante y muy vasta y se sirven cocidas, asadas, fritas y con cuero, forma en la que se las goza en todo su sabor natural.

En los días de intenso frío se matea. Entre lo habitual está el mate amargo en las mañanas; y por las tardes, el *truco*, bullicioso juego de naipes.

En la noche está la *Meada del Diablo*, trago que consiste en aguardiente y vino blanco, servido caliente.

Para San Juan se mata un chancho y durante el día del *derretimiento* se sirven chicharrones y sopaipillas.

La carne de cerdo se sala y se ahúma durante un tiempo; después se sirve con repollo y papas a la olla; o asada con papas y lechuga.

El cuero de chancho se prepara, se hace *tragua*, la que se sirve con porotos a manera de fino tocino.

Para septiembre los pececitos puyes, pequeños y delgados, remontan el río Aisén nadando contra la corriente; los chiquillos salen a pescarlos en puyeros, redes cónicas, los que luego se hacen en las casas en sabrosos caldillos o en tortillas.

En *Coyhaique* aparece el obstinado sabor chilense en el curanto en forma opulenta, con choros, tacas, navajuelas, habas, arvejas, chapaleles, papas, gallinas, queso, chorizos.

Aquí se sabe de las cazuelas de trasnochada, que consumen los pequeños productores de lana, esos que hacen su caja de la venta y adquieren de inmediato la totalidad de las provisiones que necesitan para el año. Hay que aprovechar, porque a la llegada del invierno se cortan los caminos y son prácticamente intransitables hasta fines de octubre.

XII Región

En Punta Arenas, lejos están los tiempos aquellos en que se ofrecían artículos regionales, objetos indígenas tales como flechas, arcos, boleadoras, cestería, quillangos, capas de pieles de guanaco, zorro o chingue, cuidadosamente sobadas y paciente-mente cosidas con nervios por las indias.

Tampoco se encuentran cueros y pieles de calidad y rareza como los de guanaco, puma, zorro, zorrino, nutria, lobo marino, curtidas o elaboradas. En Punta Arenas, atracción de los estudiosos es hoy el Museo Regional Salesiano "Mayorino Borgatello", establecimiento donde se han acumulado materiales de la cultura ona, fueguinos, tehuelches, y alacalufes, durante más de 70 años, que lo presentan como el más alto exponente científico y etnológico del extremo austral de América. Se encuentran aljabas con flechas, adornos de plumas, canastos de juncos hechos por las indias, toldos de pieles de guanaco y utensilios de las tolderías de los onas.

Colecciones del vestuario, adornos y adminículos de los indígenas fueguinos y tehuelches. Largos collares hechos con pequeñas conchas madreperláceas y con huesos de pajaritos, canastos tejidos con juncos; adornos de plumas, carcajes de piel de lobo marino con flechas, baldes de cuero y de cortezas de árboles; cunas para niños en formas de escaleras y redes tejidas con nervios de guanaco; pulseras de piel de guanaco, formones de piedra, raspadores, leznas y alisadores de piedra.

Los alacalufes están representados por canoas hechas de troncos de *Nothofagus* y otras cortezas del mismo; arpones de hueso para la caza de peces y para la pesca de erizos.

En Punta Arenas sigue el "Museo del Recuerdo", que exhibe a campo abierto valiosas piezas pertenecientes a los pioneros de la región. Hay carruajes de la época, amoblados completos, ropas, aperos para caballares, instrumentos para las cocinas de campaña, armas antiguas, telas curiosamente trabajadas, maquinarias de varios usos y hasta elementos indígenas.

En la Isla Navarino, descendientes de indígenas construyen embarcaciones en miniatura de cortezas de árboles, como hacen una cestería de fibras. Las embarcaciones son imitaciones de las que usaron sus antepasados, están constituidas por dos tipos. Unas hechas de corteza de árbol unidas entre sí por una costura.

El otro tipo es más resistente y fuerte y consiste en un pequeño tronco ahuecado.

En la pampa helada el ovejero camina contra el viento montado en su caballo ensillado con la montura malvinera y para sus chilpes, al anca lleva el cacharpero de cuero o de lana y colgando de la montura una tetera para preparar su café o mate.

Sobre su cabeza, un sombrero de la zona alas hacia el viento; sobre su cuerpo, el poncho largo, empujado hacia atrás por el viento; en la mano su talero, y para defenderse de la escarcha, botas y cubre-piernas. Junto al ovejero, van el perro de servicio y el piño de ovejas punteadas por un perro de faena.

Las ovejas caminan lentamente, deteniéndose de vez en cuando para ramonear o beber agua. Se oye el silbido del ovejero que ordena a los perros las enrumben, lo que cumplen a ladridos.

Van camino a la estancia donde las esperan en unos galpones los esquiladores, que luego las oprimen entre los hinojos, mientras la máquina, como la que usan los peluqueros, se desliza cortando la lana constituyendo una sola pieza el vellón. Los esquiladores, los velloneros, los meseros, los clasificadores, están empapados de sudor.

El vellónero es un muchacho cuya misión consiste en recoger y llevar en brazo los vellones hasta la mesa, donde los mesoneros forman un apretado paquete que los aprensadores van acumulando hasta formar un fardo en una prensa hidráulica que funciona de la mañana hasta la tarde.

La oveja, esquilada, es lanzada a un pequeño corral y aquí se miran entre sí como avergonzadas de verse desnudas.

Luego volverán a pastar por las praderas de coirón y calafate, en medio de la soledad y del viento.

La ganadería lanar caracteriza a la región, cuya abundancia está a la par con la calidad de sus carnes. La producción cárnea frigorizada surte al consumo de la zona central y norte y en alta cuota es exportada a Inglaterra en barcos llamados caponeros.

Se consume el chiporro, que es el cordero nuevo que no pesa más de dos kilogramos, carne de oveja, carnero, cordero, vacuno, cerdo, liebre, conejo y las carnes de las aves de corral.

El chiporro asado al palo, al cual se le asperja la especiería con una rama es sabroso y lo preparan de todas las maneras

imaginables, ya con papas doradas, fritas, simplemente cocidas, con ensalada de lechuga o achicoria.

El cordero entrega su sangre para las prietas con relleno de verduras y las criadillas o escritas para los buenos caldos.

Entre el trabajador de las estancias, la papa es el alimento básico, se trae de Chiloé. Si se retrasa una semana, Punta Arenas se convierte en un montón de gente desesperada porque les faltó la papa. Así se acusa la influencia de los chilotes sobre la alimentación.

La comida de las estancias es distinta a la urbana o ciudadana. Se sirven dos desayunos, el segundo ofrece chuletas de capón con huevos fritos; el almuerzo puede ser una sopa de fideos o cazuela, asado con papas o un guiso; y de postre huesillos o ciruelas cocidas. Y como bebida, caldo de huesillos. A la hora del café se repite el desayuno; y a las 7 de la tarde, la cena que es semejante al almuerzo, sin faltar la papa ya que la población chilota que trabaja en las estancias reclama este tubérculo, acostumbrada a él. Y siempre se llega a tiempo para una vuelta de café o servirse un mate.

En este medio, tradicional es el tumbero, personaje típico que va a caballo de estancia en estancia, gozando de una ley que dicta la tradición. El tumbero puede detenerse en una estancia y hospedarse hasta dos días. No se le puede obligar a trabajar, porque él está disfrutando de hospitalidad. El sabe que no se le puede negar asilo y tiene derecho al fogón, al mate y al asado.

Así como existe una variante entre la comida de la ciudad con la de las estancias, existen otros dos grupos alimentarios: la comida yugoeslava y la argentina. La primera habla de la gravitación de esta colectividad pionera en la región; y la segunda, hace indicación de vecindad, de frontera.

Los yugoeslavos y sus descendientes que forman una gran mayoría, tienen un sabor aparte con el puchero yugoeslavo, el chucrut con chorizo, el brugetto, los tallarines con ciruelas y los dulces como las persuratas, la povetiza y el strudel.

La influencia argentina está cuando se cambia el asado al palo por la parrillada al aire libre, con el surtido de carnes e interiores. La rapidez con que se prepara este festín de carnes ha conquistado ampliamente al magallánico.

Las frutas no abundan, pero como una gratificación aparecen las frutillas o fresones, grosellas y frambuesas.

Entre las frutas silvestres está el calafate, fruto pequeño del arbusto recio y espinoso que crece abundantemente en la región; el ruibarbo, y la parra, que es una rastrera y su fruto se da en racimos de granos rojos, pequeños y redondos. Siguen la murtila y la chaura. Muchas de estas frutas se convierten en mermeladas y jaleas llamadas *Jam*.

Según la creencia, si se quiere volver a Magallanes, no hay nada más que comer calafate, que es la única forma de regresar. Si el comer calafate no convence, hay que ir a la Plaza Muñoz Gamero en Punta Arenas, y sobar, recomiendan besar, el dedo gordo del pie derecho del indio patagón que adorna el monumento a Hernando de Magallanes, con cuyo acto queda sellada, pactada la vuelta.

